



# Macaron Petit Gateaux Fraise- Matcha

マカロン・プチ・ガトー・苺と抹茶  
～マカロン・プチ・ガトー 苺と抹茶～

チェリーの季節は、  
生のチェリーを半分にカット  
苺の季節は、小粒の苺を  
半分にカットして挟んで下さいね！

## 【材料】 (約4個分)

### \*Macaron coque マカロン・コック

オリゴ糖入り粉糖	42 g
アーモンドパウダー	40 g
抹茶 ※	3.0 g
卵白A	35 g
グラニュー糖	30 g
乾燥卵白	小1/4
卵白B	3 g

※抹茶は、京都・丸久小山園のお抹茶「青嵐」を使用。

### \*Crème petit gateaux Matcha クレーム・プチガトー・抹茶

シヨコラ・ブラン※	40 g
生クリーム (42%)	20 g
無塩バター	26 g
クリームチーズ	48 g
抹茶	3 g

※ホワイトチョコレート  
カカオバリー タブレット・ブランサタン  
または、  
ヴァローナ フェーブ・イポワール



### \* Compote de cerise

モレロチェリーのコンポート (作りやすい量)

冷凍ラ・フルティエール モレロチェリーホール	100 g
グラニュー糖	25 g
キルシュ	15 g

### \* Confiture de fraise

苺のクイックジャム (作りやすい量)

苺 (角切り)	50g
グラニュー糖	25 g
レモン汁	3g

👉苺にレモン汁、グラニュー糖をまぶして水分を出す。  
大きめの器にふわっとラップして、レンジにかける。  
水分を飛ばすように、クタツとなるまで加熱する。

## 【作り方】

### ◆チェリーのクイックコンポートを作る

- ①冷凍チェリーを大き目の耐熱容器に入れて、グラニュー糖をふりかける。
- ②キルシュも注ぎ、ふわっとラップをかける。
- ③電子レンジで、600Wで1分半かける。一度底からゴムベラで綺麗に混ぜる。
- ④さらに600Wで1分半かけ、また少し混ぜる。
- ⑤さらに600Wで、30秒から1分。泡が縁まであがり、あふれそうになるまでかける。  
あふれそうになったら、すぐに止める。
- ⑥ラップを外して、優しくまぜ、水分を飛ばす。粗熱が取れたら、密閉容器に保存し冷蔵庫で保管する。  
早めに使いきる。

## ◆マカロンコックを作る

- ①粉糖とアーモンドパウダー、抹茶は合わせてふるっておく。
- ②≪スイスメレンゲを作る≫卵白Aをボウルにいれ、あらかじめ合わせておいたグラニュー糖と乾燥卵白を一度に入れたら、ミキサーで少し白くなるまで低速で泡立てる。
- ③小さいフライパンにお水をいれて、火にかける。ボウルを入れて、低速で回しながら、55℃ぐらいまで火を入れる。火から外し、中～高速で泡立てる。35℃以下になったら、一度止めて周りをぬぐう。低速で、さらに2分程度混ぜる。
- ④メレンゲに、卵白Bを1gほど残して入れ、①を全量入れる。ゴムベラで切るように混ぜる。
- ⑤粉っぽさが無くなったら、ボウル肌にこすり付けるようにして、泡を消し混ぜ、持ち上げるとリボン状に、たらたらと落ちるぐらいの柔らかさにする。固ければ残りの卵白を足す。
- ⑥直径10mmの丸口金に入れ、直45mmの丸に絞る。○印の55mm弱になるように、軽くたたいて少し広げる。小さな泡や、盛り上がっているところは、爪楊枝などで潰しておく。
- ⑧予熱を始める。（この間に少し乾燥させておく）
- ⑨【ガス・電気オーブン 共に同じ】  
210℃に予熱したオーブン（庫内温度200-210℃）に天板を1枚+コピー用紙1枚を重ね、その上に生地を入れて、オーブンに入れたら、そのままスイッチを切らず、4-5分庫内に放置する。焼かない。（終わるころに、庫内温度は、140℃ぐらい）  
前後を入れ替え、140℃で天板1枚+紙1枚にして7分焼く。（庫内温度140℃ぐらい）  
またオーブンをあけて紙を取り、前後を入れ替え、140℃で8分焼き、さらに前後返して5分焼く。色がつきそうなら、上に紙を2枚重ねてのせる。さらに様子を見つつ、3-5分追加する。  
（全25分-30分ぐらい）（庫内に放置してゆっくり余熱でもよい）

## ◆クレーム・プチガトー・マッチャ 抹茶を作る

- ①ボウルに、バターを柔らかくしておく。（固ければ少しだけ電子レンジ）そこに抹茶をこしながら入れてよく混ぜる。
- ②ホワイトチョコを耐熱容器に入れ、別の容器に生クリームを入れる。電子レンジで生クリームを沸騰直前まで温め、チョコレートに注ぐ。ゆっくり混ぜ、綺麗に合わさってきたらしっかりと乳化させる。（量があれば、ブレンダーにかけるとなおよい）①のバターと合わせる。
- ③別の容器にクリームチーズを柔らかくしておき、（固ければ少しだけ電子レンジ）②を入れてよく混ぜ合わせる。絞しやすい固さになるまで冷蔵庫で保管する。4-5日は保存可能。

## ◆モニタージュ

- ①マカロンコックを同じ大きさのものを、対にしておく。
- ②直径8mmの星口金で高さを出すように1周絞る。真ん中も薄くクリームを敷く。
- ③しっかりと汁気を切ったチェリーコンポートを周り5つのせ、真ん中にも1-2粒乗せる。覆うようにクリームを少し絞る。もう1枚のマカロンコックをかぶせる。
- ⑤上に少しバタークリームを載せ、チェリーを飾る。冷蔵庫で冷やし固める。

