



## Ganache Matcha

抹茶あんのクリーム

|           |      |
|-----------|------|
| イタリアンメレンゲ | 15g  |
| 無塩バター     | 25g  |
| 抹茶        | 2g   |
| 白餡        | 20 g |

### 【作り方】

- ①メレンゲと室温に戻したバターと抹茶をよく混ぜる。
- ②抹茶がきれいに混ざったら白餡をいれ、混ぜて完成。

@pmhemama



## Crème citron

レモンクリーム

|           |     |
|-----------|-----|
| イタリアンメレンゲ | 30g |
| 無塩発酵バター   | 50g |
| レモン汁      | 15g |
| コアントロー    | 10g |

### 【作り方】

- ①イタリアンメレンゲとバターを合わせたものにレモン汁、コアントローを少しずつあわせてレモンクリームを作る。
- ②好みでレモンピールなどに挟む。

@narumi8128



## Ganache thé vert torréfié

ほうじ茶ガナッシュ

|          |     |
|----------|-----|
| 生クリーム35% | 45g |
| ほうじ茶パウダー | 2g  |
| ブランセクション | 55g |
| 無塩バター    | 4g  |

### 【作り方】

- ①ボウルに生クリームを入れてレンジで温め、ほうじ茶パウダーを入れる。
- ②ブランセクションとバターに1を入れてレンジで温めながら溶かす。
- ③溶けたらこして冷蔵庫で冷やす。

@chiakiki0213



## Crème d'ananas

パイナップル・クリーム

|           |      |
|-----------|------|
| イタリアンメレンゲ | 30g  |
| 無塩発酵バター   | 20g  |
| 無塩バター     | 30g  |
| パイナップル    | 150g |
| グラニュー糖    | 35g  |
| 水あめ       | 15g  |

### 【作り方】

- ①パイナップルをブレンダーorミキサーにかけ、細かくする。
- ②鍋に細かくしたパイナップル、グラニュー糖、水あめを入れ火にかけて、水分がなくなるまで煮詰めて冷ましておく。
- ③バターをマヨネーズ状に柔らかくして、イタリアンメレンゲと合わせる。
- ④マカロンコックに③のバタークリームを絞り、真ん中に②パイナップルフィリングをのせて挟む

@jinchan5341



## Crème Haccho-Miso

八丁味噌クリーム

|            |     |
|------------|-----|
| イタリアンメレンゲ  | 30g |
| 無塩バター      | 50g |
| ●八丁味噌キャラメル | 25g |
| グラニュー糖     | 30g |
| 水          | 6g  |
| 生クリーム      | 40g |
| 無塩バター      | 6g  |
| 八丁味噌       | 大1  |
| みりん・岩塩     | 少々  |

### 【作り方】

- ①グラニュー糖・水でフライパンでキャラメルを作り、生クリームを加える。八丁味噌とみりんを混ぜたものも加える。
- ②柔らかくしたバターと岩塩も混ぜる。
- ③作ったバタークリームに、しっかり冷めた八丁味噌キャラメルを入れて混ぜ合わせる。

@shozumi57



## Ganache Yuzu

柚子ショコラ

|             |       |
|-------------|-------|
| ショコラ・ミ・アメール | 50g   |
| 生クリーム       | 32.5g |
| 水飴          | 5g    |
| 無塩発酵バター     | 4g    |
| 柚子のコンフィチュール | 適宜    |

### 【作り方】

- ①ボウルに刻んだチョコを入れ、水飴とバターも入れる。
- ②生クリームを耐熱容器に入れ軽く沸騰させる。
- ③1に2を入れてよく混ぜて乳化させて、ブレンダーにかける。一晩冷蔵庫で落ち着かせ、絞れる固さにする。
- ④ガナッシュクリームと柚子コンフィチュールをマカロンに挟み、一晩冷蔵庫で寝かせる。

@le\_salon\_hygge



## Crème Arance Rosse

ブラッドオレンジクリーム

|                 |     |
|-----------------|-----|
| イタリアンメレンゲ       | 30g |
| 無塩バター           | 50g |
| グランマルニエ(オレンジ酒)  | 少々  |
| ブラッドオレンジマーマレード※ | 適宜  |

※ロカンダ・ラ・ポスタ  
シチリア産 ブラッドオレンジマーマレード

### 【作り方】

- ①メレンゲと室温に戻したバターをよく混ぜる。
- ②好みでグランマルニエを入れる。
- ③マカロンに、バタークリームを絞り、真ん中にマーマレードジャムを絞る。

@\_yumiko0622



## Ganache Blanc aux fraises

苺のホワイトガナッシュ

|          |       |
|----------|-------|
| ホワイトチョコ  | 55g   |
| 36%生クリーム | 25g   |
| 苺パウダー    | 小さじ1〜 |
| ベリー系のジャム | 適量    |

### 【作り方】

- ①小鍋に生クリームを入れ、軽く沸騰させる。
- ②ボウルに刻んだチョコを入れて軽く溶かす。そこに①を注ぎ、よく混ぜて乳化させる。
- ③きれいに乳化したら、苺パウダーを加えて混ぜ合わせる。一晩冷蔵庫で落ち着かせる。室温に出して、絞れる固さに調節する。
- ④マカロンに直径8-10cmぐらいの丸口金でクリームを絞り、中央に好みでベリー系のコンフィチュールを絞る。2枚を合わせて挟み、一晩休ませる。

@ijun0409



## Crème framboise

ラズベリークリーム

|                 |     |
|-----------------|-----|
| イタリアンメレンゲ       | 35g |
| 無塩バター           | 60g |
| フランボワーズパウダー     | 4g  |
| マスネフランボワーズリキュール | 5 g |

### 【作り方】

- ①フランボワーズパウダーにリキュールを練っておく。
- ②容器にマヨネーズ状にしたバターに①をよく混ぜる。
- ③イタリアンメレンゲと②をなめらかに混ぜる

@framboise0926



## Crème Fromage aux figues

無花果・チーズクリーム

|         |      |
|---------|------|
| クリームチーズ | 75 g |
| 無塩バター   | 19 g |
| 粉糖      | 10 g |
| 無花果ジャム  | 適量   |

### 【作り方】

- ①クリームチーズ室温に戻し、ハンドミキサーで攪拌しておく。
- ②室温に戻し柔らかくなったバターと粉糖をよく混ぜ合わせる。①に入れハンドミキサーで拡販し冷蔵庫で冷やしておく。
- ③絞り袋に入れマカロンコックの片面に絞りだし、中央にジャムを垂らす。

@kiera\_flower\_cake



## Crème Café

クレーム・キャフェ

|             |       |
|-------------|-------|
| イタリアンメレンゲ   | 30g   |
| 無塩バター       | 50g   |
| トラブリ 小匙 1～2 | 小 1～2 |

### 【作り方】

- ①容器にマヨネーズ状にしたバターにトラブリを入れて、よく混ぜる。
- ②イタリアンメレンゲを入れて、綺麗に混ぜ合わせる。

@may.lily\_k



## Сырок russes

ロシアのカッテージチーズの駄菓子シローク風マカロン

|                  |       |
|------------------|-------|
| カッテージチーズ(裏ごし)    | 90g   |
| 無塩バター            | 10g   |
| 粉糖               | 10g   |
| バニラエッセンス         | 適量    |
| 岩塩               | ひとつまみ |
| ミルクチョコ (コーティング用) | 適量    |

### 【作り方】

- ①カッテージチーズを室温に戻す。
- ②無塩バターをマヨネーズ状まで柔らかくする。
- ③カッテージチーズと無塩バター、バニラエッセンスを泡立て器でよく混ぜ、岩塩を加えてさらに混ぜる。

(コーティング)

・スィロークのクリームをサンドしたマカロンを、テンパリングしたチョコレートに潜らせ、クッキングシートの上で冷ます。

※アザラン等で飾り付けをしても良い。

@mmomo2002



## Crème Fraise Japonais

いちごあんクリーム

|         |     |
|---------|-----|
| 白あん     | 50g |
| いちごピューレ | 5g  |
| 無塩バター   | 20g |

### 【作り方】

- ①白あんにいちごピューレを2~3回に分けてゴムベラで混ぜる。
- ②室温に戻したバターを加えてハンドミキサーで空気を含むように混ぜ、口溶け良いクリームにする

@umauma\_machiko



## Ganache thé vert torréfié

ほうじ茶ガナッシュ

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 生クリーム(heavy whipping) | 40g |
| ほうじ茶 茶葉               | 4g  |
| ショコラ・ブラン              | 55g |
| 無塩発酵バター               | 4g  |

### 【作り方】

①鍋に生クリームを入れ、沸騰してきたらほうじ茶茶葉を入れて数分そのまま沸騰させて煮出す。火を止めて蒸らす。

※蒸らし時間は長めの方が香りがたちます

②ボウルにチョコとバターを入れ、①をこしながら注ぐ。よく混ぜて乳化したらブレンダーにかける。一晩冷蔵庫で落ち着かせる。

@sakiko0921



## Ganache Framboise

木苺ガナッシュ

|           |     |
|-----------|-----|
| ホワイトチョコ   | 45g |
| 冷凍フランボワーズ | 25g |
| 水飴        | 10g |

### 【作り方】

- ①冷凍フランボワーズを小鍋で煮詰めてジャムくらいの硬さにする
- ②ホワイトチョコと水飴を湯煎でしっかり溶かし、①を10g加えてよく混ぜる。
- ③絞れるくらいの硬さになるまで冷やす

@irodori\_bake



## Crème au beurre au citron

レモンバタークリーム

|          |     |
|----------|-----|
| レモン果汁    | 35g |
| グラニュー糖   | 30g |
| 卵黄       | 1個  |
| 無塩発酵バター  | 50g |
| レモンコンフィー | 30g |

### 【作り方】

- ①卵黄をほぐし、半量のグラニュー糖を混ぜる。
- ②レモン果汁・残りのグラニュー糖を鍋に入れて沸騰直前まで温める。
- ③①に②を加え混ぜ鍋に戻して弱火で煮あげる。
- ④③をボウルで漉し、常温まで冷ます。
- ⑤ハンドミキサーで立てたバターに④を少しずつ加え混ぜる。(分離しないよう低速で5回くらいに分ける)
- ⑥レモンバターの上にレモンコンフィーをのせる。

レモンコンフィーは、「うめはらのレモンカット5ミリ」がおすすめ

@moco\_a\_table



## Ganache Abocat et Rhyme

アボカド & ライムのガナッシュ

|         |        |
|---------|--------|
| 生クリーム   | 20g    |
| アボカド    | 45g    |
| ショコラブラン | 45g    |
| ライム果汁   | 1/8個+α |
| アガベシロップ | 小1     |

### 【作り方】

- ①ボウルにショコラブランを入れ湯煎で溶かす。
- ②アボカドはブレンダーでピューレ状に、そこにライム果汁で酸化を防ぐ。
- ③生クリームを耐熱ボウルに入れ、600Wで20秒加熱する。
- ④1に、2と、3をいれる。その際アボカドはこすと滑らかになる。
- ⑤よく混ぜたら、アガベシロップを入れてよく混ぜ、一晩冷蔵庫で寝かせる。

@belmomentodinayu



## Ganache au Yuzu

柚子ガナッシュ

|                 |      |
|-----------------|------|
| ヴァローナエクストラビター61 | 75 g |
| 生クリーム35%        | 65 g |
| ハチミツ            | 5 g  |
| 無塩バター           | 5 g  |
| ゆず果汁            | 3 g  |
| ゆずジャム           | 適量   |

### 【作り方】

- ①チョコレートボウルにいれておく。
- ②鍋に生クリームとハチミツを入れ、ゴムベラで混ぜながら沸騰直前まで温める。
- ③①に②を加え、混ぜ合わせる。
- ④バターを加え乳化したら、ゆず果汁も加える。
- ⑤絞りがやすい固さに冷やしたチョコレートと柚子ジャムをコックに挟む

@cookiemama0116



## Ganache Framboise

フランボワーズのガナッシュ

|              |     |
|--------------|-----|
| フランボワーズのピューレ | 35g |
| ショコラ・ミ・アメール  | 55g |
| 生クリーム        | 30g |
| グラニュー糖       | 10g |

### 【作り方】

- ①耐熱容器にランボワーズのピューレを入れ、レンジにかけ軽く沸騰させる。
- ②ボウルに刻んだチョコレート、生クリーム、グラニュー糖を入れ湯煎にかけて溶けたら①を注ぐ。一晩冷蔵庫で落ち着かせ、室温に出して絞れる固さに調節する。
- ③マカロンに直径8-10mmくらいの丸口金でクリームを絞り、2枚合わせて挟む。一晩休ませる。

@musee\_de\_rose



## Crème Kaki et Fromage

干し柿とクリームチーズ

|         |     |
|---------|-----|
| 干し柿     | 1個  |
| クリームチーズ | 36g |
| 無塩バター   | 40g |

### 【作り方】

- ①容器にクリームチーズとバターをマヨネーズ状に柔らかくし、ホイッパーでよく混ぜる。
- ②干し柿は5mm角くらいに刻む。
- ③マカロンコックに①を絞り、周りに②をトッピングする。

@ouchigohan\_eri



## Ganache Banane

チョコバナナガナッシュ

|          |     |
|----------|-----|
| バナナ      | 45g |
| レモン汁     | 3g  |
| 水あめ      | 5g  |
| 無塩発酵バター  | 5g  |
| ショコラ・オ・レ | 50g |

### 【作り方】

- ①バナナをフォークで果肉が少し残るよう潰し、レモン果汁を入れ電子レンジに600w50秒かける。
- ②ボウルに刻んだチョコを入れ少しだけとかしたら水あめとバターを入れる。  
そこに1を入れ溶けなければ少し電子レンジで温める。一晩冷蔵庫で寝かせる。室温に戻し絞れる固さに調整する。

※粗めにつぶしたほうが美味しいです

@smile13kitchen



## Crème Madonna

クレーム・マドンナマーマレード

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| イタリアンメレンゲ                                | 30g |
| 無塩発酵バター                                  | 50g |
| マドンナの皮                                   | 少々  |
| 色素                                       | 適量  |
| マドンナマーマレード<br>(愛媛のまどんなを使った<br>マーマレードジャム) | 適量  |

### 【作り方】

- ①容器にバターをマヨネーズ状に柔らかくしたら、イタリアンメレンゲを入れて、ホイップでよく混ぜる。
- ②①の中に、マドンナの皮と、色素を入れ、よく混ぜる。クリームをマカロンコックに絞り、真ん中にマドンナマーマレードを挟む。

@mayumi3569



## Crème Raisin au rhum

ラムレーズンバタークリーム

|           |       |
|-----------|-------|
| バター (無塩)  | 75 g  |
| ラムレーズン    | 50g   |
| 練乳        | 大匙1/2 |
| 砂糖        | 小匙1/2 |
| アーモンドパウダー | 大匙 1  |

### 【作り方】

- ①バターを耐熱容器に入れてレンジで600W 20秒温めへらで混ぜる。
- ② ①のバターにラムレーズン、練乳、砂糖、アーモンドプードルを加える。

@kabatan\_table



## Crème Tiramisu

ティラミス クリーム

|                  |     |
|------------------|-----|
| 無塩バター            | 20g |
| マスカルポーネ          | 45g |
| 生クリーム            | 20g |
| エスプレッソパウダー       | 2g  |
| ホワイトチョコレート       | 30g |
| カルーア (コーヒーリキュール) | 小1  |

### 【作り方】

- ①バターとマスカルポーネは室温にもどしておく。バターをクリーム状にホイップして、マスカルポーネも加えさらにホイップする。
- ②別の容器に生クリームもをレンジで温める。
- ③温めた生クリームにエスプレッソパウダーを加えて溶かす。
- ④3にホワイトチョコレートを加えて溶かす。必要ならさらにレンジで温めて溶かす。
- ⑤4が人肌程度に冷めたら、1に加えてホイップする

@sweetwater444



## Crème Coconut Mango

ココナッツ・マンゴー・クリーム

|           |      |
|-----------|------|
| ショコラブラン   | 80g  |
| ココナッツミルク  | 25ml |
| マンゴージャム   | 30g  |
| ココナッツフレーク | 適量   |

### 【作り方】

- ①小鍋にココナッツミルクを入れて沸騰させる。
- ②ボウルに刻んだチョコを入れて①を注ぎ入れて混ぜて乳化させる。1晩冷蔵庫で落ち着かせて室温に出して絞れる固さに調節する。
- ③マカロンに直径8-10cmくらいの丸口金でクリームを絞り、真ん中にマンゴージャムを乗せて2枚を合わせて挟む。クリーム側面にココナッツフレークをつけて一晩休ませる

@yukie\_umeki



## Crème Mytille

ブルーベリークリーム

|           |     |
|-----------|-----|
| 冷凍ブルーベリー  | 40g |
| グラニュー糖    | 20g |
| クリームチーズ   | 30g |
| 無塩バター     | 55g |
| イタリアンメレンゲ | 30g |

### 【作り方】

- ①バタークリームチーズを柔らかくする。ブルーベリーにグラニュー糖入れて煮詰める。汁気がなくなるまで煮詰め冷ます。
- ②柔らかくなったバター、クリームチーズをマヨネーズ状に柔らかくする。
- ③冷めたブルーベリーを混ぜる。イタリアンメレンゲをいれよく混ぜ合わせる。

@kaokaoluan



## Crème Fromage a la Basilic

バジルチーズクリーム

|              |     |
|--------------|-----|
| クリームチーズ      | 50g |
| バター          | 50g |
| 粉糖           | 50g |
| *バジル         | 10g |
| *牛乳          | 25g |
| *の攪拌し濾したバジル液 | 10g |

### 【作り方】

- ①クリームチーズ・バターを柔らかくし、粉糖を加えて混ぜる
- ②バジル、牛乳を合わせて攪拌する
- ③濾した液を10g、①に加える(好みにより調整可、バジル好きの方は、葉が少々入っても美味しい)

@happytime\_salon



## Ganache blanc Passionfruits

ガナッシュ・パッションフルーツ

|                |     |
|----------------|-----|
| パッションフルーツのピューレ | 35g |
| ホワイトチョコ        | 50g |
| 水あめ            | 5g  |
| 無塩バター          | 14g |

### 【作り方】

- ①耐熱容器にパッションフルーツのピューレを入れ、レンジにかけ軽く沸騰させる
- ②ボウルに刻んだチョコを入れ少しだけ溶かしたら、水あめとバターを入れて置く。そこに①を注ぐ。溶けなければ少しレンジで温める。良く混ぜて乳化したら、ブレンダーにかける。
- ③一晩冷蔵庫で落ち着かせる。室温に出して、絞れる固さに調整する。

@tatansweets



## Ganache Menthe

ガナッシュ・ミント

|              |     |
|--------------|-----|
| ミルクチョコ又はスイート | 50g |
| 生クリーム        | 50g |
| ミントリキュール     | 5ml |

### 【作り方】

- ①生クリームをレンジで沸騰直前まであたためる。
- ②ミントリキュールを加え、それらをチョコに加え生クリームの熱で溶かす。  
溶けにくい場合湯煎にかけるか10秒～20秒レンジにかける。

@shi\_sweetopia



## Crème Sakekasu Japonais

酒粕の和クリーム

|           |      |
|-----------|------|
| パートダイヤモンド | 25g  |
| 無塩バター     | 25g  |
| 酒粕        | 30g  |
| 砂糖        | 25g  |
| 日本酒       | 大1/2 |
| 味醂        | 大1   |

### 【作り方】

- ①酒粕、砂糖、味醂、日本酒をお鍋に入れて混ぜながら沸騰させる
- ②ボウルに室温で柔らかくしたバターを入れて柔らかくしたパートダイヤモンドを加えてよく混ぜる
- ③②に①を加えてよく攪拌する
- ④冷蔵庫でよく冷やす

@chihiro\_by\_style\_saisons



## Crème à la canneberge

ラム・クランベリークリーム

|           |     |
|-----------|-----|
| イタリアンメレンゲ | 30g |
| 無塩発酵バター   | 50g |
| ドライクランベリー | 30g |
| ラム酒       | 10g |

### 【作り方】

《下準備》

\*ドライクランベリーとラム酒に漬け込み一晩～3日置く。

- ①バターを室温で柔らかくし、イタリアンメレンゲとよく混ぜ合わせる
- ②ラム酒に漬け込んだドライクランベリーを取り出しキッチンペーパーで水分をよく拭き取る。
- ③ ①に②をお好み量加える（お酒が好きな方は多くても）※お好みでローストしたナッツや細かく刻んだドライ無花果などを入れても。

@ruuuuuuuuu420



## Crème Myltille

ブルーベリークリーム

|            |     |
|------------|-----|
| 生クリーム（35%） | 50g |
| ショコラ・ブラン   | 45g |
| ブルーベリージャム  | 小2  |

### 【作り方】

- ①鍋に生クリームと砕いたホワイトチョコを入れて弱火にかけ、沸騰しない様にチョコを溶かす。
- ②冷めたらブルーベリージャムを入れて混ぜる
- ③ハンドミキサーで混ぜる
- ④冷蔵庫で冷やしたら完成。

@chiharuharuk





## Crème Aunko salé

餡子とみたらしくリーム

|              |     |
|--------------|-----|
| A.マスカルポーネチーズ | 50g |
| A.こし餡        | 50g |
| B.しょうゆ       | 大1  |
| B.砂糖         | 大1  |
| B.みりん        | 大1  |
| B.片栗粉        | 大1  |
| B.水          | 大2  |

### 【作り方】

- ①Aを混ぜ合わせておく。
- ②Bを小さい鍋に入れ、火にかけとろみをつけて冷ましておく。
- ③Aを絞り袋に入れて、絞り、Bを真ん中に少し垂らす。

@shiny\_shiny



## Crème Café

コーヒークリーム

|           |      |
|-----------|------|
| イタリアンメレンゲ | 33g  |
| 無塩バター     | 55g  |
| コーヒー粉末    | 1.5g |
| お湯        | 15g  |

### 【作り方】

- ①コーヒー粉末をお湯で溶かす
- ②イタリアンメレンゲに溶かしたコーヒーを加えて混ぜる
- ③クリームを太めに絞りサンドしたあとにコーヒーチョコをはさむ

@mer0nq



## Crème Abricot

アプリコットクリーム

|               |     |
|---------------|-----|
| イタリアンメレンゲ     | 30g |
| 無塩バター         | 50g |
| アプリコットジャム(低糖) | 適量  |

### 【作り方】

- ①バタークリームは常温に戻ししっかりと柔らかくする。  
イタリアンメレンゲの残りの30gを加えホイッパーなどで混ぜ合わせる。
- ②しっかりと混ざったらマカロンコックに丸口金で絞り、中央にスプーンで少量のアプリコットジャムをのせる。

@merci.haruru124



## Ganache Earl Grey Orange

オレンジアールグレイ・ガナッシュ

|              |        |
|--------------|--------|
| ショコラ・オ・レ     | 55g    |
| 生クリーム(35%)   | 45g    |
| アールグレイの茶葉    | 2g     |
| 無塩発酵バター      | 4g     |
| バレンシアオレンジダイス | 4粒X個数分 |

### 【作り方】

- ①鍋に生クリームを入れ、茶葉を入れて数分火を止めて蒸らす。
- ②ボウルにチョコとバターを入れ、①をこしながら注ぐ。よく混ぜて乳化したらブレンダーにかける。一晩冷蔵庫で落ち着かせる
- ③絞る時に、オレンジダイスをのせる。  
(富澤商店)

@macaron318



## Crème Marron

マロン・クリーム

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| サバトンマロンペースト           | 50g          |
| マスカルポーネ               | 50g          |
| お好みでラム酒               | 少々           |
| <b>アングレーズドバタークリーム</b> | <b>50g使う</b> |
| 卵黄                    | 2個           |
| 無塩バター                 | 225g         |
| グラニュー糖                | 10g          |
| 牛乳                    | 50ml         |

### 【作り方】

- ①アングレーズ（カスタードソースを通常の製法で作る）50g取り分ける。
- ②マロンペースト、マスカルポーネ、ラム酒を混ぜ合わせる
- ③アングレーズを加えてホイッパーで混ぜる

@favoriteicing



## Ganache blanc aux cerises

バニラ・スリーズ

|            |      |
|------------|------|
| 生クリーム（35%） | 35g  |
| ホワイトチョコレート | 50g  |
| バニラペースト    | 小1/4 |
| チェリーシロップ漬け | 適宜   |

### 【作り方】

- ①鍋に生クリームを入れ、ふつふつと行ってきたら、火をとめる。
- ②ボウルにチョコを入れ、①をこしながら注ぐ。バニラペーストも入れる。よく混ぜて乳化したらブレンダーにかける。一晩冷蔵庫で落ち着かせる
- ③マカロンに絞り、水気をキッチンペーパーで拭いたチェリーをのせる。

@kona\_to\_tabi

belmomentodinayu



## Ganache thé vert torréfié

加賀棒茶のガナッシュ

|            |      |
|------------|------|
| 生クリーム（35%） | 45g  |
| 加賀棒茶       | 1.5g |
| 加賀棒茶（パウダー） | 好みで  |
| ショコラ・ブラン   | 45g  |
| 無塩発酵バター    | 1.2g |

### 【作り方】

- ①耐熱ボウルに加賀棒茶と生クリームを入れ、電子レンジ600Wで40秒加熱する。
- ②加熱したら、そのままラップをかけて5分蒸らす。
- ③ボウルに刻んだチョコを入れ、湯煎で溶かし、バターも入れておく。
- ④3に、2をこしながら入れて、よく混ぜ合わせる。好みでパウダーを入れて、ブレンダーにかける。

@belmomentodinayu