



Ganache Pistache

ピスタチオのガナッシュブラン

| | |
|-----------|-----|
| 生クリーム | 25g |
| ホワイトチョコ | 50g |
| ピスタチオペースト | 15g |

【作り方】

- ①ホワイトチョコを湯煎で溶かし、ピスタチオペーストを混ぜる。
- ②生クリームをあたためて、少しずつ①に入れる。よく乳化させる。一晩冷やす。
- ③翌日、絞りやすい固さに戻す。

@petit.four.r



Ganache blanc d'orange

オレンジピール・ガナッシュブラン

| | |
|----------------|-----|
| 生クリーム | 36g |
| オレンジピール(みじん切り) | 15g |
| ベルギー産ホワイトチョコ29 | 55g |
| はちみつ | 2g |
| 無塩発酵バター | 4g |

【作り方】

- ①生クリームを軽く沸騰させる。
- ②ボウルにチョコを入れレンジで溶かし蜂蜜とバターを入れよく混ぜて乳化させる。溶けないときはレンジを少しかける。
- ③ブレンダーにかけ、その中にみじん切りしたオレンジピールを入れてヘラで混ぜる
- ④一晩冷蔵庫で休ませて使う前に室温に出して固さを調整する。

@natsuko_mam



Cassis Framboise

カシスとラズベリー

| | |
|------------|-----|
| フランボワーズジャム | 24g |
| クレーム・ド・カシス | 16g |
| 無塩バター | 48g |

【作り方】

- ①ポマード状のバターにフランボワーズジャムを混ぜる
- ②クレーム・ド・カシスも加えて混ぜる。

@mie_mm3



Menthe Pétillant

パチパチ弾けるミントマカロン

| | |
|----------------|-----|
| パート・ダマンド・クリュ | 50g |
| 無塩バター | 37g |
| ドークレーム・ド・ミント | 5g |
| 明治ぱちぱちパニックグレープ | 適量 |

【作り方】

- ①柔らかくなったパート・ダマンドとバターをよく混ぜ合わせる。
- ②クレーム・ド・ミントを混ぜ合わせる。
- ③適度の固さになったら、絞り袋に入れてクリームを絞る。ぱちぱちパニックを中央のせ、反対のコックにもぱちぱちパニックが重なるところに少しクリームを絞る。

※ミントが好きの方はクレーム・ド・ミントを増やしても。

@petit.four.r



Ganache Rosé

ガナッシュ・ロゼ

| | |
|----------------|------|
| ローズペタルジャム(裏ごし) | 30g |
| モナン ローズシロップ | 10cc |
| ショコラ・ミ・アメール | 50g |
| 水あめ | 5g |
| 無塩発酵バター | 4g |

【作り方】

- ①耐熱容器に裏ごししたローズペタルジャムとローズシロップをあわせ、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て少しだけ溶かしたら、水あめとバターをいれておく。そこに①を注ぐ。溶けなければ少しレンジで温める。
- ③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。室温に出して、絞れる固さに調節する。

@peony_petals



Nutella Butter Milk

ヌテラ・バター・ミルク

| | |
|---------|--------|
| 無塩バター | 12g |
| ヌテラ | 50g |
| ココアパウダー | 4g |
| 牛乳 | 大2 - 4 |

【作り方】

- ①バターを柔らかくボウルに練る。
- ②ヌテラを入れて混ぜる。
- ③ココアパウダーをふるって入れ、牛乳を加えて、ちょうど良い固さにする。

@_tomomi_001



Crème Orange

オレンジクリーム

| | |
|------------|------|
| 無塩バター | 25g |
| 粉糖 | 20g |
| クリームチーズ | 36g |
| オレンジ果汁(皮も) | 15g |
| レモン汁 | 小1/4 |
| コアントロー | 小1/4 |

【作り方】

- ①常温のバターと粉糖をふんわりするまで混ぜる。
そこへ柔らかなクリームチーズを入れる。
- ②オレンジ果汁とレモンとコアントローは耐熱ボウルに入れ、熱を加えて冷ましたものを①に混ぜる。

おまけレシピ◆餡子バター
イタリアンメレンゲ 30g / 無塩発酵バター 50g /
こしあん 20g

■メレンゲとバターでバタークリームを作る。こし餡を加える。

@m_yummy2



Ganache Framboise

米油のラズベリーガナッシュ

| | |
|----------|-----|
| ホワイトチョコ | 50g |
| クリームチーズ | 30g |
| 米油 | 20g |
| ラズベリージャム | 30g |

【作り方】

- ①冷凍ラズベリーで甘さ控えめのジャムを作る。
- ②ボウルにホワイトチョコ、クリームチーズ、米油を入れて湯煎にかけ、溶かして混ぜ合わせる。
- ③マカロンにクリームを絞り、真ん中にラズベリージャムをのせる。

@huilizijudiyua



Banane et Lies de saké

酒粕バナナのマカロン

| | |
|--------------|-----|
| イタリアンメレンゲ | 15g |
| 無塩発酵バター | 25g |
| 酒粕 | 80g |
| バナナのコンフィチュール | 適宜 |

【作り方】

- ①酒粕はブレンダーでクリーム状にしておく。
- ②容器にバターをマヨネーズ状に柔らかくする。
- ③イタリアンメレンゲを入れて、良く混ぜ合わせる。
- ④クリーム状にした酒粕を入れ、良く混ぜ合わせる。
- ⑤マカロンコックに酒粕クリームを絞り、中心にバナナのコンフィチュールをのせる。

@chiyoko7173



Cheese Lemon curd

チーズ・レモンカード

| | |
|--------------|------|
| クリームチーズ | 90g |
| 無塩バター | 10g |
| 粉糖 | 10g |
| レモンカード●レモン果汁 | 35ml |
| ●卵 | 1個 |
| ●グラニュー糖 | 50g |
| ●無塩バター | 35g |

【作り方】

- ①<レモンカード>ボウルに卵、グラニュー糖を入れ良く混ぜ合わせる。
- ②鍋に無塩バターとレモン果汁を入れ、弱火でバターを溶かす。
- ③鍋の中身を①のボウルに入れ良く混ぜたら鍋に戻して弱火でかき混ぜ煮詰める。
- ④とろみがついたら火からおろし、漉す。
- ⑤チーズとバターを柔らかくし、バターと粉糖を良く混ぜる。クリームチーズも加える。

@giles_mama



Ganache Patate douce

紫芋のガナッシュクリーム

| | |
|------------|-----|
| ホワイトチョコレート | 55g |
| 無塩バター | 5g |
| はちみつ | 3g |
| 生クリーム | 35g |
| 紫芋パウダー | 5g |

【作り方】

- ①生クリームを小鍋に入れて、軽く沸騰させる。
- ②別のボウルにホワイトチョコレートを入れ、湯煎で溶かす。
次に、ハチミツ、バターを入れて、混ぜる。
- ③そのボウルに、①の温めた生クリームを入れ、よく混ぜて乳化させる。
- ④紫芋パウダーを入れて、なめらかになるまで混ぜる

@creme.deco.masami



Cacahuète Miso blanc

白味噌入りピーナッツクリーム

| | |
|----------------|-----|
| パート・ダイヤモンド・クリュ | 25g |
| 無塩バター | 25g |
| ピーナッツペースト | 13g |
| ピーナッツダイス | 7g |
| 白味噌 | 7g |

※白味噌の甘さによっては塩ひとつまみを追加する

【作り方】

- ①ボウルにバターを入れ、ゴムベラで柔らかくしておく。
- ②ラップの上から指でもんで柔らかくしたパート・ダイヤモンドをバターにダマができないように少しずつしっかり混ぜ込んでいく。
- ③ピーナッツペーストと白味噌も混ぜ込み、ミキサーでフワッとさせて、ピーナッツダイスを混ぜる。

@arigatou3131



Crème de citron

レモンクリーム

| | |
|---------|------|
| クリームチーズ | 100g |
| グラニュー糖 | 35g |
| レモン汁 | 少々 |
| レモンピール | 少々 |

【作り方】

- ①クリームチーズをマヨネーズ状にする。
- ②グラニュー糖を加えて良く混ぜる。
- ③レモン汁を分離しないようにお好みで少しずつ加える。
- ④マカロンにクリームを絞ってから細かく刻んだレモンピールを乗せる。

@liberte0313



Caramel amande au café

珈琲キャラメルナッツ

| | |
|-------------------|------|
| イタリアンメレンゲのバタークリーム | 60g |
| キャラメルクリーム(先生のレシピ) | 全量 |
| *アーモンドダイス | 50g |
| *グラニュー糖 | 20g |
| *水 | 5g |
| *バター | 2.5g |
| 塩 | 少々 |

【作り方】

- ①ボウルにバタークリームをホイッパーで混ぜ、トロリと柔らかいキャラメルクリームを合わせて、空気を含ませつつ、よく混ぜる。
- ②*の材料でアーモンドダイスのキャラメリゼを作る。アーモンドホールを食べごろの一手前までローストして砕いて使う。(5mm以下でお好みで)キャラメリゼした後はくっつきやすいので、手早くバラバラにして粗熱を取る。
- ③コックにクリームを絞り、アーモンドのキャラメリゼを散らし、塩少々と少しクリームでキャラメリゼを覆ってからサンドする。

@kotoriparis



Ganache au confit d'orange

オレンジピールのせガナッシュ

| | |
|-----------------------|-------------|
| ◎オレンジ | 1個 |
| ◎グラニュー糖 | オレンジと同量 |
| ◎水 | ひたひたに浸かるぐらい |
| 生クリーム(35%) | 40g |
| ブラックチョコレート カカオ分56% | 55g |

【作り方】

- ①<オレンジピールを作る>オレンジの皮を千切りにして、水で2回アク抜きする。
- ②鍋に①と水、グラニュー糖を入れ30分煮て冷やす。
- ③通常の製法でガナッシュを作る。
コックにガナッシュを絞る。
- ④ガナッシュの上にオレンジピールをのせ、マカロンではさむ

@chuue



Haskap de crème au beurre

北海道ハスカップのクリーム

| | |
|-----------|-----|
| イタリアンメレンゲ | 30g |
| 無塩発酵バター | 50g |
| ハスカップジャム | 適宜 |

【作り方】

- ①イタリアンメレンゲと柔らかくしたバターで、バタークリームを作る。
- ②コックに絞り、真ん中にハスカップジャムをのせる。

@tokeycafe



Prune Japonaise

梅マカロン

| | |
|--------------------|-----|
| イタリアンメレンゲ | 30g |
| 無塩発酵バター | 50g |
| 梅ジャム（りんご酢と砂糖で煮たもの） | 少々 |

【作り方】

- ①バターを十分に柔らかくした後、ゴムベラでマヨネーズ状にする。
- ②①のボウルにイタリアンメレンゲを加えよく混ぜ合わせる。
- ③②のクリームをマカロンコックの縁近く一周絞り、中央の空いている部分に梅のジャムをのせる。
(今回梅ジャムは紀州紅梅園のデザート梅の夢実崩れを使用)

@wknmygshn



Caram

さくらクリームと羊羹のマカロン

| | |
|-----------|-----|
| イタリアンメレンゲ | 30g |
| 無塩発酵バター | 50g |
| さくらパウダー | 3g |
| サクラプラス | 5g |

【作り方】

- ①バターを十分に柔らかくした後、ゴムベラでマヨネーズ状にする。
- ②①のボウルにイタリアンメレンゲを加えよく混ぜ合わせる。
- ③さくらパウダーとサクラプラスを加えて混ぜる。

◆おまけ羊羹レシピ

こしあん 100g + 水 50g

寒天 2g

砂糖 20g

すべて混ぜて火にかけ、とろみがつくまで混ぜ続けて火を止め、平たい型に入れて冷まし冷蔵庫へ

@kichimaruaoi



Ganache de café

珈琲ガナッシュクリーム

| | |
|-----------------------------|-----|
| 生クリーム(35%) | 50g |
| ヴァロナ社 カライブ (カカ分66%) | 50g |
| UCC THE BLEND STICK 117(1本) | 4g |
| 無塩発酵バター | 4g |
| コーヒーリキュール | 適量 |

【作り方】

- ①ボウルにチョコレートとバターを入れて湯煎にかけて溶かしておく。
- ②小鍋に生クリームを入れて軽く沸騰させる。
- ③珈琲を入れてとかす。
- ④①に③を入れてよく混ぜて乳化させる。
- ⑤ブレンダーにかけて一晩冷蔵庫でねかせる。
- ⑥室温にもどしてコーヒーリキュールを加え固さを調節する。

@tmasako50



Crème Rhum raisin

ラムレーズンクリーム

| | |
|------------|-----|
| 生クリーム(35%) | 38g |
| ラム酒 | 5g |
| ミルクチョコレート | 75g |
| ラムレーズン | 適量 |

【作り方】

- ①生クリームとラム酒を沸騰直前まで温める
- ②湯煎にかけて溶かした、ミルクチョコレートに数回にわけて入れ混ぜる。

@cherry7360



Nutella Burre

ヌテラバター

| | |
|-------|--------|
| ヌテラ | 適宜 |
| 無塩バター | ヌテラと同量 |

【作り方】

バターを十分に柔らかくした後、ヌテラを同量加えて、よく混ぜる。

★ヌテラは、ヘーゼルナッツとチョコレートのペーストです。

@ikukonishiue



Framboise du thé Hojicha

ほうじ茶のマカロン フランボワーズ風味

* フランボワーズとほうじ茶のガナッシュ

| | |
|------------------|------|
| 生クリーム (35%) | 45g |
| ほうじ茶の茶葉 | 4g |
| ショコラ・オ・レ | 55g |
| 無塩発酵バター | 4g |
| フランボワーズのコンフィチュール | 果肉部分 |

【作り方】

①小鍋に生クリームを入れ 軽く沸騰させほうじ茶を入れてラップして5分蒸らす。

②ボールにチョコとバターを入れ①を漉しながら注ぐ。茶葉を絞りきり温めるなどして、混ぜ合わせ乳化する。ブレンダーにかけるとなめらかになる。一晩冷蔵庫でねかせるとよい。

そして絞れる固さに室温に出しておく。

③予め果肉を残したフランボワーズのコンフィチュールを用意しておき、焙じ茶のガナッシュをしぼりだした中央に一粒おく。

@ee.eri.ii



Ganache caramel salé

塩キャラメルガナッシュ

| | |
|------------|------|
| グラニュー糖 | 60g |
| 水 | 10g |
| 生クリーム(36%) | 60g |
| スイートチョコ | 100g |
| 塩 | 2つまみ |

【作り方】

①グラニュー糖に水を加えて鍋でキャラメル色になるまで煮詰める。

②生クリームを温めておき、①の鍋に加えて混ぜる。

③刻んだチョコレートを入れたボールの中に②を入れる。

④塩ふたつまみ入れて、全体をよく混ぜる。絞れる固さまで冷やしておく。

@sweetsdeco.chigasaki



Ganache Menthe

チョコミントガナッシュ

| | |
|-------------|------|
| スイートチョコレート | 107g |
| 生クリーム (35%) | 100g |
| 無塩発酵バター | 23g |
| ミントリキュール | 少々 |

【作り方】

①チョコレートを刻む。

②生クリームを沸騰させ、①に入れてゆっくり混ぜる。

③常温のバターを②に入れ混ぜる。

④ミントリキュールを少し入れて混ぜる。

@ayakokubu



Crème de fraise des bois

2種のベリーのクリーム

| | |
|------------|-----|
| ストロベリーピューレ | 25g |
| ラズベリーピューレ | 25g |
| グラニュー糖 | 12g |
| レモン汁 | 1g |
| キルシュ | 2g |

【作り方】

- ①ピューレ2種とグラニュー糖を火にかけ、レモン汁を加え、少しとろみがつくまで煮詰める。
- ②粗熱が取れたら、キルシュを入れて冷ます。
- ③卵黄ベースのクレーム・オ・ブールを作ったら、(右記参照)、ベリーのピューレをクレーム・オ・ブールに少しずつ加え混ぜる。ヘラでもホイッパーのどちらでも可。よく混ぜて分離させないようにする。

@geminin067067



Crème au beurre

卵黄ベースのバタークリーム

| | |
|---------|-----------|
| 卵黄 | 1個(18g前後) |
| グラニュー糖① | 15g |
| 水 | 30g |
| グラニュー糖② | 15g |
| 無塩バター | 60g |

【作り方】

- ①バターをポマード状に柔らかくする。
- ②水とグラニュー糖②を鍋に入れ、沸騰させる。
- ③卵黄とグラニュー糖①を加え、白っぽくなるまでホイッパーで混ぜる。
- ④③に②を少しずつ加え、ホイッパーでよく混ぜる。
- ⑤④を鍋に戻し、火にかけ軽くとろみをつける。
- ⑥あら熱が取れたら、⑤をバターに少しずつ加え混ぜる。ヘラでもホイッパーのどちらでも可。よく混ぜて分離させない。

@geminin067067



Ganache du thé à la fraise

ストロベリーミルクティーのガナッシュ

| | |
|-----------------|-----|
| 生クリーム | 45g |
| ホワイトチョコレート | 55g |
| アッサムの茶葉(ティーバッグ) | 1つ |
| 無塩バター | 4g |
| ドライストロベリー | 30g |

【作り方】

- ①生クリームを軽く沸騰させてアッサムのティーバッグを入れて蓋をして5分蒸らした後、ティーバッグを取る。
- ②刻んだチョコとバターを①に入れて、よく混ぜたら、ドライストロベリーを混ぜる。

@kazue.kirsch



Ganache blanc d'orange

国産オレンジのホワイトガナッシュ

| | |
|--------------|------|
| ホワイトチョコレート | 60g |
| オレンジ果汁 | 20g |
| レモン汁 | 小1/4 |
| グランマルニエ | 小1 |
| オレンジの皮のすりおろし | 少々 |

【作り方】

- ①ホワイトチョコレートを湯せんにつけ、溶かす。
- ②鍋にオレンジ果汁、レモン汁、グランマルニエを入れ45°Cまで温め、②に加えまぜ、ブレンダーにかけて乳化させる。
- ③レオレンジの皮のすりおろしも加える。
- ④絞りやすい固さになるまで冷蔵庫の中で冷やす。

@natsu_s811