



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