



# Macaron Crème varié 11期生

マカロンクリームの変り種

## 【材料】(約13~15個分)

### \*胡麻団子風クリーム

マジパンローマッセ	25g
有塩バター	25g
すりごま	大さじ1
ごま油	少々
こしあん	適量
刻んだ胡桃	少々

### 【作り方】

- ①バターをボウルに入れ柔らかくする。
- ②マジパンもラップのまま手で練り柔らかくする。
- ③ごま油と②を①のボウルに入れ、ブレンダーで混ぜ、完全に乳化させる。
- ④しっかり混ぜたらすりごまを入れ、直径8mmの丸口金を入れた絞り袋に入れる。
- ⑤マカロンコックを同じ大きさのものを対にして、その片方にクリームを絞る。真ん中に、刻んだ胡桃を混ぜたあんこをのせ、もう片方のコックで挟む。
- ⑥冷凍庫で一晩休ませる。その後冷蔵庫にうつし、ゆっくり解凍する。

@yumeiro\_niziuro

### \*ココナッツとパインのクリーム

無塩バター	20g
ココナッツクリーム※	15g
粉糖	20g
ココナッツファイン	15g

### 【作り方】

※今回はパウダー10+水5で溶かして使用

- ①バターを柔らかくして、粉糖をふるってすり混ぜる。
- ②ココナッツファインを入れて、ココナッツクリームをよく混ぜ合わせる。★ココナッツ感アップさせてます。

### 〈コンフィチュール〉

フレッシュパイナップル100g

新しょうが15~20(好みで) 馬告ホール10粒~

グラニュー糖20g

細かくしたパイナップルとしょうが、つぶした馬告、グラニュー糖を煮詰める。大体水分が飛んだらレモン汁大1を加え煮詰め仕上げる。

@snowy\_yuki\_nagoya



## Macaron Kinako & Goma

きな粉マカロン&胡麻マカロン

### \* きな粉&胡麻

バタークリーム	100g
きな粉	10g

ガナッシュ	50g
擦り金胡麻	10g

### 【作り方】

《きな粉クリーム》先生のレシピのバタークリーム 100gにきな粉 10g。

《ゴマクリーム》先生のレシピのガナッシュ 50gに擦り金胡麻 10g。 の2種類です。

生地もココアと同じ分量できな粉いれています。

@mii\_mii\_mii\_2525



## Mango Macaron

マンゴー・マカロン

### \* マンゴーガナッシュ

フルティエ ピュレ(マンゴ)	18g
ショコラ・ブラン	50g
水飴	5g
無塩発酵バター	4g
ソフトマンゴースライス	適宜

### 【作り方】

- ① レシピ通り、ガナッシュを作る。
- ② クリームを絞った後、ソフトマンゴースライスを刻んで乗せる

@tcynr\_kai



## Macaron SAKURA

桜・マカロン

### \* 桜クリーム

無塩バター	60g
桜あん(富澤商店)	75g

### 【作り方】

- ① バターを柔らかくボウルにねる。
- ② 室温に戻した桜あんをよく混ぜ合わせる。

@sai.450



## Macaron de cerises

チェリー・マカロン

### \* サワーチェリークリーム

パート・ダイヤモンド・クリュ	30g
無塩バター	30g
キルシュ	小 1/4
サワーチェリージャム	適宜

### 【作り方】

- ① パート・ダイヤモンドと、無塩バターで、アーモンドクリームを作る。
- ② キルシュを入れて混ぜる。
- ③ マカロンにクリームを絞り、チェリージャムを小さくカットしてのせる。

@ishikawa0810honoka



## Crème Fromage au Yuzu

柚子クリームチーズマカロン

発酵バター	30g
クリームチーズ	35g
柚子ジャム	25g
てんさい糖	8g

### 【作り方】

- ①バターとクリームチーズはそれぞれ柔らかくして、混ぜ合わせる。
- ②てんさい糖も加える。
- ③柚子ジャムも加える

@chie.m0306



## Crème citron

レモンクリーム

レモンクリーム★	30g
無塩発酵バター	50g

### 【レモンクリーム作り方（作りやすい量）】

全卵	1個
グラニュー糖	50g
無塩バター	35g
レモン汁	50cc

- ①卵に砂糖を入れ、泡立て器で混ぜ、温めたレモン汁を入れて混ぜる
- ②鍋でとろみがつくまで煮立て、そこにバターを入れる。
- ③混ぜ合わせ、冷蔵庫に冷やしたら、レモンクリームの完成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。

@brillecake



## Raisins au rhum

ラムレーズン・クリーム

イタリアンメレンゲのバタークリーム	80g
レーズンを漬けていたラム酒	小1/2
バニラビーンズ	1/2本
ラムレーズン	適宜

### 【作り方】

- ①バタークリームを作り、柔らかくクリーム状にしておく。
- ②レーズンをつけていたラム酒を加えて混ぜる。バニラもさやから種を取り、加える。
- ③クリームを絞り、ラムレーズンをのせて挟む

@sallys\_oven0927



## Ganache Framboise

フランボワーズ・ガナッシュ

ショコラ・ブラン	60g
フランボワーズピューレ	20g
無塩バター	7g
クレームドフランボワーズ	7g

### 【作り方】

- ①レンジでピューレを、熱く溶かす。
- 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、柔らかくしたバターを加えて混ぜ合わせる。クレーム土・フランボワーズも加える。
- ④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。

@lechatblanc.kk



## Crème à la gelée de cerises

アメリカンチェリーのジュレ入りクリーム

イタリアンメレンゲのバター クリーム	130g
アメリカンチェリーのキル シュ煮か、ブランデー漬け	正味 30g
★ゼリー部分	
アメリカンチェリー ピュレ(20%加糖)	130g
キルシュ	15g
板ゼラチン	4g

### 【作り方】

- ①板ゼラチンは水でふやかしておく。絞る。
- ②チェリーのピュレを溶かし、70℃ぐらいまで温めたら、板ゼラチンを加えて溶かし混ぜる。
- ③キルシュも加えて、型に流して固める。
- ④イタリアンメレンゲのバタークリームをマカロンに絞り、チェリーをカットしたものと、ゼリーを小さくしてのせて挟む。

@ michiko\_yokosawa



## Fromage aux raisins au rhum

クリームチーズとホワイトチョコ  
ラムレーズンのクリームショコラ

クリームチーズ	70g
ショコラ・ブラン (ホワイトチョコ)	100g
生クリーム	60g
水飴	17g
ラムレーズン	1個につき3粒

### 【作り方】

- ①クリームチーズを湯煎にかける
- ②溶かしたホワイトチョコ100グラムをクリームチーズに数回に分けて入れる。
- ③生クリームと水あめを合わせて火にかける
- ④②を30度以上にして、③を数回に分けて入れ混ぜる。  
トロトロになるまで混ぜる。
- ⑤冷やしてマカロンに搾り、ラムレーズンを3粒のせて挟む。

@salon\_de\_luna