



ル・プチ・プレジール
Le Petit Plaisir の



Macaron マスターコース

オンラインレッスンの Macaron Master Course “マカロンマスターコースは、全5回に渡りマカロンレッスンをを行います。Le Petit Plaisir ル・プチ・プレジールのマカロンを、しっかりマスターしていただけるレッスンです。

全て受けることで、マカロンについての理解が深まり、失敗なく、美味しいマカロンが作れるようになります。最初は、自分のオープンでの再現に戸惑うかもしれませんが、必ず焼けるようになりますので、頑張りましょうね！

◆第1回

- ☑ フレンチメレンゲのマカロンをマスターする。
- ☑ ガナッシュのフィリングと、バリエーション
- ☑ レジュメ (マカロンの作り方Q&A)

<フレーバー：パッションショコラ / アールグレイ / ラベンダー>

◆第2回

- ☑ イタリアンメレンゲのマカロンをマスターする。
- ☑ イタメレベースのバタークリームとバリエーション
- ☑ レジュメ (フィリングについて)

<フレーバー： 苺 / ピスタチオ / カフェキャラメル>

◆第3回

- ☑ スイスレンゲのマカロンのバリエーション (模様)
- ☑ パートダイヤモンドベースのフィリングの作り方 +バリエーション
- ☑ レジュメ (デコレーション・マカロン)

<フレーバー： アップルシナモン / シトロン / マロン>

◆第4回 マカロンのプチ・ガトー (チェリー&抹茶) または (苺と抹茶)

マカロンを使って、プチガトー仕立てにします。

ケーキのような可愛らしさ。小さなマカロンとは違う生地と、クリームで。

- ☑ レジュメ (マカロンの組み合わせ・オリジナルマカロン)

◆第5回 【エグザマン・ド・マカロン】 &

【和ごまカロン】 & 【ココナッツマカロン】

---お楽しみマカロン・レッスン---

▶ごまや、ココナッツを使って、マカロン・コックを作る

マカロンのエグザマン (試験)

ご希望の方は、試験を受けることにより、ディプロム (修了証) を発行いたします。

ディプロムを得た方は、同じプログラムで、ご自宅のサロンにて、“マカロン・レッスン”をする ことが出来ます。

フレンチメレンゲ、イタリアンメレンゲ・フレンチメレンゲのうちから「ひとつの製法」をお選びいただき、マカロンを1種類作って、お写真を提出してください。

その後、ディプロム証書の授与。 また、その後のアフターフォローもしていきます。



Macaron de Lavande miel

マカロン・ドゥ・ラヴァンド・ミエル

～ラベンダーのはちみつマカロン～



【材料】（約13-16個分）

*Macaron coque de lavande

マカロンコック・ドゥ・ラヴァンド

* Ganache Lavande

ラヴェンダーのガナッシュ

粉糖（オリゴ糖入り）	46 g	55 g
アーモンドパウダー	38 g	45 g
卵白	30 g	35 g
微粒グラニュー糖	30 g	30 g
乾燥卵白	小1/4	小1/4強
色素（パープル）	適宜	適宜

生クリーム（35%）	36 g
ドライラベンダー	2 g
ショコラ・ブラン※	55 g
はちみつ	3 g
無塩発酵バター	4 g

※アーモンドパウダー（スペイン産）

※大きいオープンでなければ、卵白30gのベースのレシピで作る方が、端の色焼けを防げます

※ベルギー産 ベルコラーデ社

ブラン・セレクション（ホワイト） または、ヴァローナ社 イヴォワール などおすすめ。

【作り方】

マカロンコック・ドゥ・ラヴァンドを作る

- ①粉糖とアーモンドパウダーは合わせてふるっておく。
細目グラニュー糖と乾燥卵白は、よく合わせておく。
- ②卵白をボウルにいれ、ミキサーで泡立て、2回にわけてグラニュー糖を入れては、その都度泡立てる。しっかり角がたったら、低速にかえて、キメのととのったメレンゲを作る。
- ③色素を適量、様子を見ながら入れては、ミキサーで低速で泡立てる。少し濃いめに。
- ④①の半量を入れて、ゴムべらでさっくり切るように混ぜる。残りの半量も入れて、混ぜる。
- ⑤①が入っていたボールに移し替え、泡をつぶすようにボウル肌にこすりつけ、たらーっと落ちて跡がゆっくり消えるくらいの柔らかさになるまで混ぜる。（マカロナーージュ）
- ⑥直径8mmの丸口金に入れ、直径3cmぐらいの丸に絞る。天板をたたいて、少し空気を抜く。

【ガス・電気オーブン 共に同じ・目安】

110°Cに予熱を開始。
庫内温度計で110°Cになったのを確認したら、
天板1枚+紙1枚で110°Cの中、3分入れる。
（スイッチは入れず、切らず、扉を閉め、放置）
3分で全部出して、庫内温度計のみ入れて、

170°Cに再予熱（庫内が170°Cになるのを確認）
160°Cで3分焼く（天板1枚+紙1枚）
130°Cで6分焼く（天板1枚+紙1枚）
ここで前後で前後を返して紙を抜く（扉は閉める）

130°Cで6分焼く（天板1枚）
そのまま3分追加で庫内放置

ガナッシュ・ドゥ・ラヴァンド・ミエルを作る

- ①小鍋に生クリームを入れ、軽く沸騰させる。ラヴェンダーを入れて蓋をして5分蒸らす。
- ②ボウルに刻んだチョコをいれて軽く溶かし、蜂蜜とバター入れておく。そこに①をこしながら注ぐ。しっかりと絞りきる。溶けなければ少しレンジで温める。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。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ぐ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。



Macaron du thé Earlgrey

マカロン・ドゥ・テ・アールグレイ

～アールグレイの紅茶マカロン～



【材料】（約13-16個分）

*Macaron coque du the earlgrey

マカロン・コック・テ・アールグレイ

* Ganache Earlgrey

アールグレイのガナッシュ

粉糖（オリゴ糖入り）	46 g	55 g
アーモンドパウダー	38 g	45 g
卵白	30 g	35 g
微粒グラニュー糖	30 g	30 g
乾燥卵白	小1/4	小1/4強
色素（茶色）	適宜	適宜

生クリーム（35%）	45 g
アールグレイの茶葉	2 g
ショコラ・オ・レ※	55 g
無塩発酵バター	4 g

※アーモンドパウダー（スペイン産）

※大きいオープンでなければ、卵白30gのベースのレシピで作る方が、端の色焼けを防げます

※フランス産 ヴァローナ
ジバラ・ラクテ（ミルク）

または、
フランス産 カカオバリー社
ピストール ラクテ カカオ38%

◎飾り用 アールグレイの茶葉（TeaBagタイプ）－適量

【作り方】

マカロンコック・ドゥ・テ・アールグレイを作る

- ①粉糖とアーモンドパウダーは合わせてふるっておく。
細目グラニュー糖と乾燥卵白は、よく合わせておく。
- ②卵白をボウルにいれミキサーで泡立て、3回にわけてグラニュー糖を入れては、泡立てていく。
しっかり角がたったら、低速にかえて、キメのととのったメレンゲを作る。
- ③色素を適量、様子を見ながらいれては、ミキサーで低速で泡立てる。少し濃いめに。
- ④①の半量を入れて、ゴムベラでさっくり切るように混ぜる。残りの半量も入れて、混ぜる。
- ⑤①が入っていたボールに移し替え、泡をつぶすようにボウル肌にこすりつけ、たらーっと落ちて跡がゆっくり消えるくらいの柔らかさになるまで混ぜる。（マカロナーージュ）
- ⑥直径8mmの丸口金に入れ、直径3cm強ぐらいの丸に絞る。上に茶葉を少し散らす。
天板をたたいて、少し空気を抜く。

【ガス・電気オーブン 共に同じ・目安】

110°Cに予熱を開始。
庫内温度計で110°Cになったのを確認したら、
天板1枚＋紙1枚で110°Cの中、3分入れる。
（スイッチは入れず、切らず、扉を閉め、放置）
3分で全部出して、庫内温度計のみ入れて、

170°Cに再予熱（庫内が170°Cになるのを確認）
160°Cで3分焼く（天板1枚＋紙1枚）
130°Cで6分焼く（天板1枚＋紙1枚）
ここで前後で前後を返して紙を抜く（扉は閉める）

130°Cで6分焼く（天板1枚）
そのまま3分追加で庫内放置

ガナッシュ・アールグレイを作る

- ①小鍋に生クリームを入れ、軽く沸騰させる。
アールグレイの茶葉を入れて蓋をして5分蒸らす。
- ②ボウルに刻んだチョコとバターをいれ、①をこしながら注ぐ。しっかりとゴムベラで絞りきる。
*溶けなければ少しレンジで温める。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。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ぐらいの丸口金でクリームを絞り、2枚合わせ挟み、一晩休ませる。



Macaron Chocolat Passion

マカロン・ショコラ・パッション

～パッションフルーツのショコラマカロン～



【材料】 (約13-16個分)

*Macaron coque de passion

マカロンコック・ドウ・パッション

粉糖 (オリゴ糖入り)	46 g	55 g
アーモンドパウダー	38 g	45 g
卵白	30 g	35 g
微粒グラニュー糖	30 g	30 g
乾燥卵白	小 1/4	小 1/4 強
色素 (茶色 & 黄色)	適宜	適宜

*Ganache passion

パッションフルーツのガナッシュ

パッションフルーツのピューレ	35 g
ショコラ・ミ・アメール※	50 g
水あめ	5 g
無塩発酵バター	4 g

※アーモンドパウダー (スペイン産)

※大きいオープンでなければ、卵白30gのベースのレシピで作る方が、端の色焼けを防げます

※ベルギー産 カカオバリー社
クーベルチュールピストール
ミ・アメール カカオ58%

【作り方】

マカロンコック・ドウ・パッションを作る

- ①粉糖とアーモンドパウダーは合わせてふるっておく。
細目グラニュー糖と乾燥卵白は、よく合わせておく。
- ②卵白をボウルにいれミキサーで泡立て、3回にわけてグラニュー糖を入れては、泡立てていく。
しっかり角がたったら、低速にかえて、キメのととのったメレンゲを作る。
- ③色素を適量、様子を見ながら入れては、ミキサーで低速で泡立てる。少し濃いめに。
- ④①の半量を入れて、ゴムべらでさっくり切るように混ぜる。残りの半量も入れて、混ぜる。
- ⑤①が入っていたボールに移し替え、泡をつぶすようにボウル肌にこすりつけ、たらーっと落ちて跡がゆっくり消えるくらいの柔らかさになるまで混ぜる。(マカロナーージュ)
- ⑥直径8mmの丸口金に入れ、直径3cmぐらいの丸に絞る。天板をたたいて、少し空気を抜く。

【ガス・電気オープン 共に同じ・目安】

110°Cに予熱を開始。

庫内温度計で110°Cになったのを確認したら、
天板1枚+紙1枚で110°Cの中、3分入れる。
(スイッチは入れず、切らず、扉を閉め、放置)
3分で全部出して、庫内温度計のみ入れて、

170°Cに再予熱 (庫内が170°Cになるのを確認)
160°Cで3分焼く (天板1枚+紙1枚)
130°Cで6分焼く (天板1枚+紙1枚)
ここで前後で前後を返して紙を抜く (扉は閉める)

130°Cで6分焼く (天板1枚)
そのまま3分追加で庫内放置

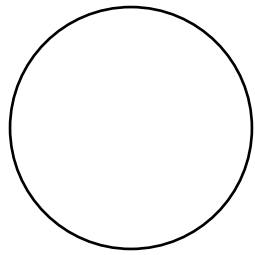
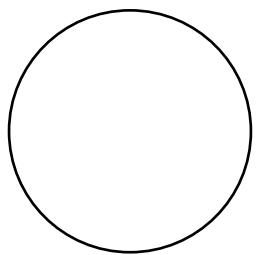
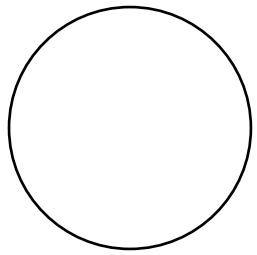
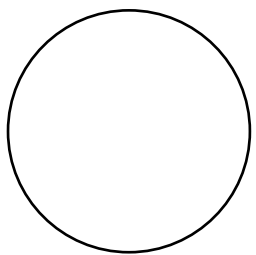
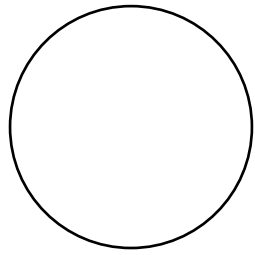
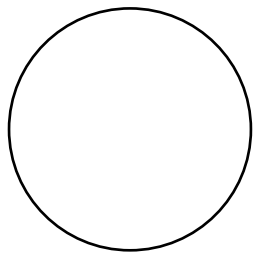
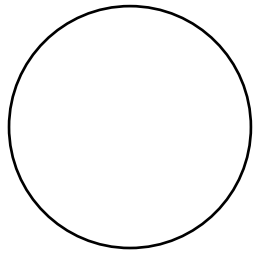
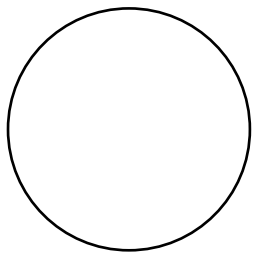
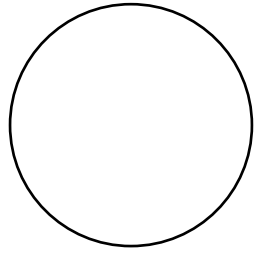
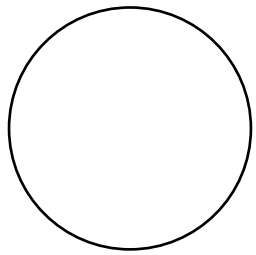
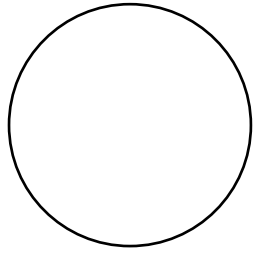
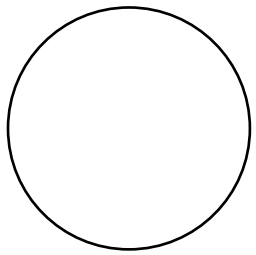
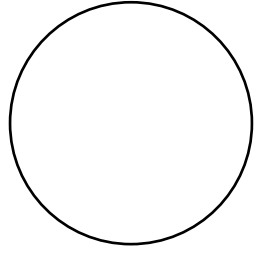
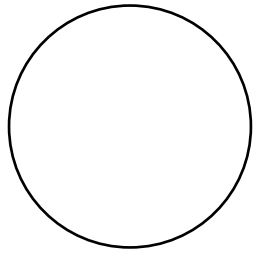
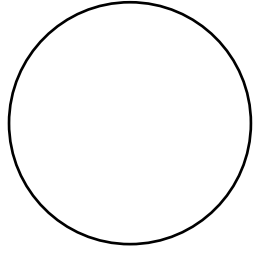
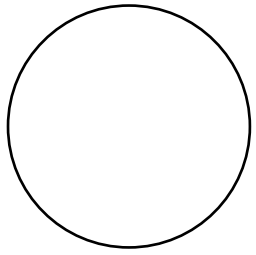
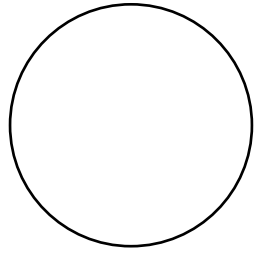
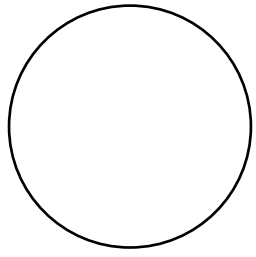
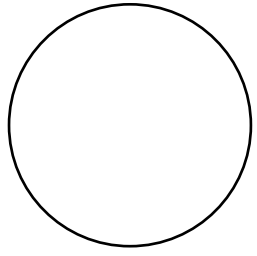
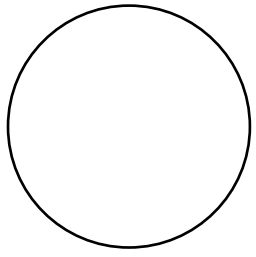
ガナッシュ・パッションを作る

- 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。
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。

- ③マカロンに直径8-10mmぐ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。





Q1*どうしてもひび割れてしまいます。

A1.ーひび割れるのは、オーブンに入れることで、中の空気が膨張し、表面を破ってしまうから。
その為には、①下火を弱くすること（下段にしたり、天板を2枚にしたり、段ボールを敷きます）
②オーブンの温度を下げること ③メレンゲをしっかりと泡立て、キメの細かいメレンゲに
④マカロナージュをさらにしっかりとすること ⑤焼成前に乾燥させること、が必要になります。
しっかりと、乾燥させて、最初に高い温度で上側を焼き、じっくり中を焼く・・・というイメージで。
また、コーンスターチ入りのアーモンドパウダーや、粉砂糖を使うとひび割れやすいです。

Q2*ピエが出ません！

A2.ーピエができるのは、固まった表面では空気の逃げ場がなくなり、生地を押し上げて水分が蒸発するため。Q1と同じく、表面が最初に焼き付けられてない可能性が。
しっかりと乾燥させて、上記と同じように、最初に表面を焼き付けること。
ただ、乾燥させすぎて、中まで乾燥するとピエはでなくなります。

Q3*つやがなく、デコボコしています。

A3.ーアーモンドパウダーが古かったり、マカロナージュが足りないと、焼きあがった時に、表面に膜ができず、つやのない、アーモンドのデコボコした感じになります。
一度キメの整ったメレンゲの泡をつぶして、ふくらみを押さえ、乾燥させて被膜を作る、のが、マカロンのつやのコツ。（ただし、泡をつぶしすぎると、膨らまなくなってしまう。）

Q4*どこまでマカロナージュすればいいのですか？

A4.ー何度も作って感覚をつかむのが一番ですが、目安は、“重めのリボン”。
生地にツヤ感が出て、すくって落とすと、タラッとリボン状に落ちるぐらい。
ただ、サラサラと落ちるのでは、マカロナージュのしすぎです。
重めに、タラタラと落ちていくぐらいがちょうど良い状態。
ただ、これは好みの問題も。平たくしっとりが好みの人もいれば、コロんとしたのが好みの人も。
自分の好みのマカロンを見つけ、ちょうど良いマカロナージュを見つけましょう。

Q5*家でのオーブンの焼き加減がわかりません。

A5.ーこれが一番の難関かもしれません。 何度か試してみるのが一番です。
最初のうちはオーブンに張り付いて、マカロンの様子を見ましょう。
最初の数分でマカロンの被膜ができて、生地が膨らみ、ピエが出始めます。
ここで割れてしまうのであれば、温度が高すぎるか、マカロナージュが足りなかったか。
綺麗に膜とピエが出るようになったら、そのまま少し焼き、オーブンを開けて蒸気を逃がし、前後を入れ替えて、焼きを均一にします。
あとは、生地をゆすってみて、しっかりした感じがつかめるまで。
焼きが甘いと、ねっちりした食感になってしまい、焼きすぎると、乾燥しすぎて生地の美味しさが無くなってしまいます。

目安は、オーブンシートから外す時に、少しマカロンがくっつくか、くっつかないかぐらいが、ちょうど良い焼き加減です。

Q6*いつが食べごろですか？

A6ー好みによりますが、冷凍庫に入れて一旦解凍するというシェフもいれば、冷蔵庫で一晩、もしくは、冷蔵庫で4日寝かせるというシェフもいます。
フィリングの柔らかさにもよりますが、作りたては、クリームと生地が馴染まず、やや違和感の感じる食感。 できれば、冷蔵庫で1日寝かせたぐらいが美味しいです。

なかなか奥の深いマカロン。失敗にめげず、美味しく、美しいマカロンを作って下さいね！！