



Crème de miel avec des citron confit

蜂蜜とレモンピール

パート・ダイヤモンド・クリュ	30g
無塩バター	30g
きざみレモンピール	20g
はちみつ	3g
レモン果汁	2g

【作り方】

- ① バターとパート・ダイヤモンドを室温に戻し、柔らかくする
- ② それぞれをよく練り、混ぜ合わせる。
- ③ ②の中へはちみつとレモン果汁を入れ、よく混ぜる。
- ④ きざみレモンピールを加え、均等に混ぜ合わせる。

@Yukasan



Crème aux pêches blanc

白桃のクリーム・オ・ブルー

イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g
桃のリキュール	小さじ1
白桃のコンフィチュール	適宜

【作り方】

- ① 柔らかくしたバターとイタリアンメレンゲをボールにいれゴムベラで混ぜる。桃のリキュールも入れて混ぜる。
- ② クリームを絞り中央に桃ジャムを絞る

* 白桃のジャム

白桃 皮と種を取って1センチの角切り 250-300g程度
はちみつ 20g / グラニュー糖 40g

レモン汁 大さじ1

小さくカットした桃を手で軽くつぶし、鍋に材料を全て入れて火にかける。あくをとりながら焦がさないように時々混ぜて15分ほど煮る

@merci.n3.2pg



Mytille Fromage

ブルーベリーチーズ

冷凍ブルーベリー	150g
グラニュー糖	50g
レモン果汁	大1
無塩バター	70g
クリームチーズ	100g

【作り方】

- ① 冷凍ブルーベリー 150g、砂糖 50g、レモン果汁 大さじ1で、ブルーベリージャムを作る。鍋に材料を入れて、中火にかける。
時々混ぜながら、とろみがつくまで5分ほど煮る。
- ② ①を裏ごしする。
- ③ 無塩バター 70g、クリームチーズ 100gは、それぞれホイッパーで混ぜてクリーム状にする。これを合わせて混ぜる。
- ④ ③に②を30g加えて混ぜる。これを、冷蔵庫で冷やしておく。

@yukisan



Menthe Pétillant

ラズベリー・ガナッシュ

フランボワーズのピューレ	35g
ショコラ・ビターカカオ65%	50g
水あめ	5g
無塩バター	4g

【作り方】

パッションフルーツガナッシュの、パッションフルーツのピューレを、フランボワーズピューレに置き換える。

- ① フランボワーズピューレを沸騰させ、ショコラと水あめに注ぐ。しっかり混ぜて乳化させる。
- ② 無塩バターを入れて混ぜる。

@ukohanahana



Crème de caramel salé

塩キャラメルクリーム

★塩キャラメルバタークリーム	
バタークリーム	50g
キャラメルパウダー	10g
塩	1g
★卵黄バタークリーム	
無塩バター	90g
卵黄	30g
グラニュー糖	50g
水	25g

【作り方】

・バターは室温で柔らかくしておく。

- ①鍋に水とグラニュー糖を入れシロップを作る。同時にボウルに入れた卵黄を泡立てる。
- ②シロップを泡立てた卵黄に垂らしながら更に泡立てる。
- ③②が冷めたら柔らかくしたバターを加え更に泡立てる。バタークリームが出来たら50g取り、キャラメルパウダーと塩を入れて混ぜる。

@kumi93_k



Crème de citron double

レモンバタークリームとレモンカード

バタークリーム	30g
レモンオイル	数滴
レモン果汁	50cc
レモンの皮のすりおろし	1個分
グラニュー糖	50g
全卵	1個
粉ゼラチン	2g
水	10cc
無塩発酵バター(常温)	50g

【作り方】

- ①全卵とグラニュー糖をすり混ぜ レモン果汁とレモンゼストを加え、弱火にかける。
- ②とろみがついたら ゼラチンを素早く加え 裏漉しする。粗熱が取れ(50度くらい)たらバターを加え、しっかり混ぜ合わせ乳化させる。
- ③氷水で冷やす。バタークリーム絞り、中央にレモンカード。細かく刻んだレモンピールも散らす。

@babyrose007



Fraise Chocolat blanc

苺ショコラ・ブランのコンフィチュール

苺(とちおとめ)	150g
グラニュー糖	大4
レモン果汁	小2
ショコラブラン(ヴァローナ)	50g

【作り方】

- ①苺は洗い四つ割、お砂糖半分とレモンをいれ30分おく。中火弱ではじめ、あくはとる。残りのお砂糖入れる。チョコが入るので、お砂糖は控えめ。
- ②湯煎でチョコを溶かし、苺ジャムに入れて、混ぜる。消毒した瓶に詰める。熱のある間は相当甘い。粗熱取れ、冷めたら冷蔵庫に。

@noriko_hori



Pate d'ananas

パイナップル餡

パイナップルの缶詰 1缶	340g
水あめ	20g
レモン汁	5g
コーンスターチ	5g
無塩バター	10g
パイナップルパウダー	5g

【作り方】

- ①パイナップル缶詰の水をしっかり切ってパイナップルを適当な大きさに切る。お鍋に水飴とパイナップルを入れて汁気がなくなるまで中火で炒める。
- ②レモン汁を加える。コーンスターチとパイナップルパウダーを2回に分けていれ粘り気が出るまで弱火でよく混ぜる。最後に無塩バターを加えてよく混ぜて冷ましておく。ブレンダーがあればかける。

@a_table_de_souriant



Pistache et Hyuganatsu

ピスタチオと日向夏のクリーム

イタリアンメレンゲ	30g
ピスタチオスプレッド	大2
日向夏のピール	13g
生クリーム	大1/2

【作り方】

- ①ピールは細かく刻んでおく
- ②ピスタチオスプレッドとイタリアンメレンゲを合わせておく
- ③②に①と生クリームを入れ、なめらかになるように混ぜる
- ④ゆるいようなら一度冷蔵庫で休ませる

@naoblanche



Framboise et Rosé

ラズベリーとローズのクリーム

ホワイトチョコ	60g
ラズベリーピューレ	30g
無塩バター	10g
水あめ	5g
ローズシロップ	適量

【作り方】

- ①耐熱容器にラズベリーピューレと水あめを入れ、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バターを入れておく
そこに①を注ぎ、ローズシロップも入れる
- ③良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

@t.n.m80



Pistache et Rum raisin

ピスタチオとラムレーズン

パート・ダイヤモンド・クリュ	30g
無塩バター	30g
ピスタチオクリーム	30g
ラム酒漬けレーズン	適宜

【作り方】

- ①バターをボウルに入れて室温で柔らかくする。
- ②パートダイヤモンドもラップに包んで室温において柔らかくしておき、①にピスタチオクリームと共にに入れてしっかり混ぜ合わせる。
- ③ラム酒漬けレーズンは細かく刻んでおく。
- ④マカロンコックの片方にピスタチオクリームを絞り出したら、クリーム中央にラムレーズンを添える。2枚重ねて挟む。

@reiko.t.table



【作り方】

@_syk.6_



Crème de framboise et fromage

ラズベリーレアチーズクリーム

イタリアンメレンゲ	30g
クリームチーズ	50g
レモンパウダー	小1/2
ラズベリージャム	適宜

【作り方】

- ①ボウルに入れ室温に戻したクリームチーズを、クリーム状にし、レモンパウダーを混ぜる。
- ②①にイタリアンメレンゲを3回に分けて混ぜる。(メレンゲの量は柔らかさで加減)
- ③マカロンコックにレアチーズクリームを絞り、中心にラズベリージャムをサンドする。

@sahya_ange



Ganache Framboise

ラズベリーガナッシュ (ミルク)

ラズベリーピューレ	50g
生クリーム	10g
ミルクチョコレート (細かく刻んでおく)	50g
無塩バター	8g

【作り方】

- ①生クリームを温めて、刻んだミルクチョコレートとピューレを入れる。
- ②泡立て器で静かに混ぜて、あら熱が取れてきたらバターを加えて混ぜる。
- ③そのまま冷まし、クリームの温度を下げる。一晩やすませ、絞りやすい固さにもどして、マカロンに絞る。

@Yukisan



Gorgonzola Yuzu

ゴルゴンゾーラゆず

ホワイトチョコ (ブラン セレクション)	50g
生クリーム	大2
発酵バター	10g
ゴルゴンゾーラ ピカンテ	30g
ゆず七味	小1

【作り方】

- ①小鍋に生クリームを入れ、軽く沸騰させる。
- ②ボールに室温に戻しておいたバター、チーズ、刻んだチョコを入れ、①を注いで溶かす。良く混ぜて乳化させ、ブレンダーにかける。
- ③一晩冷蔵庫で落ちつかせる。

@lkc201712



Mangue · Noyau d'abricot

杏仁・マンゴー

イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g
アーモンドエッセンス	10~15滴
冷凍マンゴー	適宜

【作り方】

- ①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良く混ぜ合わせ、アーモンドエッセンスを入れてなめらかに混ぜる。
- ②冷凍マンゴーは、解凍して小さく切り、水気を切っておく。
- ③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って真ん中にマンゴーを乗せる。もう片方のマカロンコックにも少量のクリームを絞る。2枚合わせて、挟む。

@hiroko.ouchipan



Ananas

パイナップル

パート・ダイヤモンド・クリュ	30g
無塩バター	30g
モナンシロップ	4g
パイナップルジャム	適宜

【作り方】

①*パイナップルジャムを作る。

パイナップルの皮と芯を落として200gのパイナップルを1cmの角切りにし、のグラニュー糖をふりかけ1時間置く。

②それを強火にかけて、あくをとりながら果肉が透き通ってきたら、大さじ1/2のレモン汁を加え10分ほど煮る。

③熱いうちに熱湯消毒した瓶に詰めて粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やしておく。

④アーモンドクリームを作り、モナンシロップをまぜたら、マカロンに絞り、真ん中にジャムをのせる。

@ebi11016



Crème Mango-Passion

マンゴー・パッション

ホワイトチョコ	40g
生クリーム	50g
パッションフルーツソース	60g
アオハタマンゴージャムの果肉	適宜

【作り方】

①生クリームを電子レンジ500W1分弱温め、ホワイトチョコに注ぎ、溶かすようにまぜる。

②1のはいったボールを冷やしながらか(水道水もしくは水道水に少しの氷くらいの冷たさの水)ハンドミキサーにかけ、絞れるかたさにする。

※急激に冷やしたり、混ぜすぎると分離するので注意。泡立てないと冷やしても固まらないです。

③パッションフルーツソースを鍋やレンジで半分くらいの量になるまで煮詰めます。②のクリームに混ぜる。

④クリームを絞り、真ん中にジャムをのせる。

@yoko.ir



Thé vert torréfié

ほうじ茶メレンゲ

卵白	150g
グラニュー糖	50g
ほうじ茶	大1
熱湯	70g
無塩バター	100g
粒あん	適宜

【作り方】

①ほうじ茶に熱湯を注ぎふたをして8~10分蒸らして濾したものを16g用意する。

②グラニュー糖にこの濾したほうじ茶をいれて118度まで沸騰させ、イタリアンメレンゲを作る

③バターを泡立て器でなめらかになるまで混ぜる

④ほうじ茶イタリアンメレンゲを少しずつ加える

⑤クリームを絞り、真ん中に粒あんをのせる。

@dixie2012m



Cardamome Citron

レモン・カルダモン

レモン果汁	50g
レモンゼスト	少々
全卵	1個
グラニュー糖	50g
無塩バター	75g
カルダモンパウダー	適宜

【作り方】

①バター以外の材料を全てボウルに入れ、よく混ぜる。

②①を湯煎にかけ、とろみがつくまで混ぜる。

③粗熱をとり、柔らかくしたバターを加えて混ぜる。

@susumegumisakipal



Cynorrhodons Chocolat

ローズヒップ・チョコレート

生クリーム	45g
ローズヒップ(ハーブ)	2g
クーベルチョコレートスイート	55g
無塩バター	4g

【作り方】

- ①チョコレートを刻んで、ボウルにバターと刻んだチョコレートを入れる
- ②生クリームをレンジで沸騰させる
- ③ローズヒップを生クリームに入れて蓋をして5分蒸らす
- ④③の生クリームをチョコレートに入れて、チョコレートを溶かす(溶けなかったので、レンジに少しかける)
- ⑤冷蔵庫で冷やして絞れる固さになったら、マカロンに絞る

@chanhiro643



Chocolat Orange

ショコラ・オレンジュ

生クリーム(35%)	30g
ショコラ・ミ・アメール	50g
水あめ	5g
無塩バター	4g
グランマニエ	5g
オレンジピール	適宜

【作り方】

- ①生クリームを沸騰させる。
- ②細かく刻んだショコラ、水あめ、無塩発酵バターをボウルに入れ、①を加え混ぜる。
- ③ グランマニエを加え乳化させる。一晩冷蔵庫で休ませ、冷蔵庫から出し絞れる固さにする。
- ④ マカロンコックにドーナッツ状に絞り、中央にグランマニエ漬けオレンジピールをのせ、2枚合わせる。

※ショコラ・ミ・アメール ヴァローナ社カラク 56%オレンジピール細かく刻みグランマニエ漬けにしたもの

@Kumiko4435



Macaron aux fruits secs

ドライフルーツのマカロン

ミックスドライフルーツ	30g
マーマレードジャム	10g
シナモンパウダー	適宜
イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g

【作り方】

- ①ミックスドライフルーツを粗めのみじん切りにします。
- ②①とマーマレードとシナモンパウダーをふりかけ混ぜ合わせます。
- ③イタリアンメレンゲのバタークリームをマカロンコックに絞って、②で作ったものを中央に適量のせます。

@an65314



Mango ganache

マンゴー・ガナッシュ

マンゴーピューレ	35g
はちみつ	5g
ヴァローナ フェブカラク	50g
無塩バター	4g

【作り方】

- ①耐熱容器にマンゴーピューレ35gを入れレンジで1.5分程温めます。
- ②バター4gとはちみつを温めたマンゴーピューレの中へ入れ混ぜます。
- ③混ざったらカラク50gをいれ中央からゆっくり混ぜていき乳化させます。
- ④乳化させたら冷蔵庫に入れやすませます。
- ⑤やすませたものを絞り出せる硬さにしてから絞り袋に入れます。

@Kimikosan



Cerise au menthe

チェリーミント

アメリカンチェリー	60g
ペパーミントの葉	約10枚
グラニュー糖	30g
キルシュ	10g
イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g

【作り方】

- ①アメリカンチェリーのタネを取る。
- ②チェリーを4つ切りにしてペパーミントの葉約10枚とグラニュー糖,キルシュ10gでマリネして水分を出す
- ③水分が出たら弱火で煮詰める
- ④冷めたらクリーム状にしたバターとまぜる(グライントーで全部攪拌) (チェリーの食感残したい時は(2つ切りにしておいて)シロップと果実をざっと分けておく)
- ⑤バターとシロップをブレンダーで混ぜ,マカロンに絞り 果実は真ん中ののせる。

@rica0959



Crème de fraise des bois

Mixベリーのクリーム

イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g
Mixベリーのコンフィチュール	適宜

【作り方】

- ①室温に戻したバターをホイップしてそこにイタリアンメレンゲを加えてさらに混ぜ合わせる。
- ②絞り袋に入れてマカロンコックに絞り中に水分を飛ばしたMIXベリーのコンフィチュールを入れる。

@usako1963



Macaron Citron salé

塩レモンマーマレード

イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g
ゲランドの塩(細粒)	2g
ボンマンの レモンマーマレード	適宜

【作り方】

- ①容器に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イタリアンメレンゲを入れて、良く混ぜ合わせ、塩を2gを入れてなめらかに混ぜる。

@momo10haru



Macaron Citron

レモンカードマカロン

レモン汁	45g
砂糖	60g
卵黄	1個
全卵	1個
無塩バター	40g

【作り方】

- ①全卵と卵黄を合わせて割りほぐして砂糖を入れる。火にかけて泡立て器で混ぜる。
- ②もったりした状態になったらレモン汁を入れてトロリとするまで煮る
- ③火を止めたらバターを加えて余熱で溶かす。
- ④ボールの底に水をあてて粗熱をとって、冷蔵庫で冷やす

@yoko_yoko_yoko_yoko



Ganache Citron au gingembre

ジンジャーレモンガナッシュ

生クリーム	70g
水あめ	10g
ホワイトチョコ	100g
ジンジャーパウダー	3g
レモン果汁	小1

【作り方】

- ①ホワイトチョコはボールに入れておく
- ②生クリームにジンジャーパウダーを入れ温めるダマはヘラで潰す軽く沸騰（泡が少し出てきたら）したら濾しながらホワイトチョコのボールに流し入れる。
- ③レモン汁を加えて混ぜ合わせる

@love_kuro



Macaron Kinako-mochi

きなこもちマカロン

寒天

水 350 80
 黒糖 120 25
 粉寒天 2g (小さじ1) 小さじ1/4

求肥

白玉粉 50
 水 80
 砂糖 100
 とり粉 片栗粉 きなこ
 レンジ600wで2分混ぜて1分

きなこクリーム

きなこ 大さじ1.5
 バター 30
 砂糖 5
 塩 少々

@peach6652



Chocolat Framboise

ショコラ・フランボワーズ

フランボアーズのピューレ	60g
ショコラ・ミ・アメール	60g
無塩発酵バター	30g

【作り方】

- ①耐熱容器にフランボア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を入れ、少し溶かしてからバターを加える。
- ③②に①を加え、よく混ぜて乳化させ、ブレンダーにかける。一晩冷蔵庫で休ませる。
- ④③を室温で絞れるよう調節し、マカロンに丸口金でクリームを絞り、2枚で挟む。一晩休ませる。

@frogfrog1001



Rhubarbe Crème fraîche

ルバーブとサワークリーム

サワークリーム	30g
生クリーム	10g
無塩バター	50g
グラニュー糖	12g

【作り方】

- ①バターとグラニュー糖を泡立て器で滑らかにする。
- ②サワークリームを少しずつ加え、混ぜる。
- ③生クリームを少しずつ加え、混ぜ合わせる。
- ④ゆるすぎれば、氷水に少しあて、絞る。
- ⑤真ん中にジャムを絞って、マカロンで挟む。

ルバーブのジャム

ルバーブ 500g / 砂糖 200g / レモン 1/2個

- ①ルバーブは2センチくらいにスライス。
- ②すべてを鍋に入れ、軽く混ぜて1時間おく。
- ③中火にかけ、アクが出てきたら、弱火にしてアクをとり、ルバーブが繊維状になり、なめらかになるまで煮る。レモンを取り出し、消毒した容器に入れる。

@aaaya1110



Crème Prune

プラム

イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g
プラムのコンポートピューレ	30g
プラムのコンフィチュール	適宜

【作り方】

- ① ボウルにバターを入れマヨネーズ状に柔らかくする。
- ②①にイタリアンメレンゲを加えホイッパーでよく混ぜる。
- ③プラムのコンポートピューレを入れて混ぜ、レモン果汁大さじ1を加えさらに混ぜる。

*プラムのコンポートピューレ

プラムのコンポートの果肉60g、ラズベリーピューレ15g、レモン汁10gを鍋に入れて3分煮て火を止める。

*プラムのコンフィチュール

プラム400gを皮ごとカットして種と一緒に鍋に入れる。グラニュー糖200g、レモン果汁大さじ1を加えて火にかけ10分煮る。

@lilly_0225



Abricot et Passion

アブリコット・パッション

イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g
パッションフルーツ(生)	1個
杏とパッションのコンフィチュール	適宜

【作り方】

- ①ボウルにバターを入れ柔らかくする。
- ②パッションフルーツの中身を取り出し、茶こしで果汁と種に分ける。
- ③①にイタリアンメレンゲを入れてホイッパーで混ぜ、②の果汁(20g)を少しずつ加えてよく混ぜる。

※あんずとパッションのコンフィチュール

・あんず正味400g / グラニュー糖 200g /
パッションフルーツ(生) 1コ

- ① 鍋にカットしたあんずと種とグラニュー糖を入れて、柔らかくなるまで煮る。
- ② パッションフルーツを半分にカットして、スプーンで種ごと入れる。2分煮て火を止める。

@lilly_0225



Chocolat Orangette

ショコラ・オランジェット

生クリーム	130g
ダークチョコレート	100g
オランジェット	約50g
ラム酒	適宜

【作り方】

- ①生クリームを小鍋で沸かす
- ②生クリームをチョコに加えてチョコを溶かし、ラム酒を加え混ぜる
- ③細かく刻んだオランジェットと混ぜ合わせる。



Crème Mangue

マンゴークリーム

卵白	15g
粉糖	15g
無塩バター	50g
マンゴーソース	大1~2
ホワイトチョコ	20g
生クリーム	大1
マンゴーリキュール	適宜

【作り方】

- ①卵白と粉糖を湯煎し、ホイッパーで手早く泡立てる。
- ②無塩バターを3回に分けて加えホイッパーで混ぜ合わせる。
- ③残りの材料を順に混ぜ合わせる。



Crème de miel

ガナッシュ・ピスタチオ

生クリーム	45g
ホワイトチョコレート	55g
ピスタチオペースト	3g
無塩バター	4g
はちみつ	1g

【作り方】

アールグレイのガナッシュを参考に、ホワイトチョコレートでガナッシュを作り、ピスタチオペーストを入れ、コクを出すために少しだけ1gの蜂蜜を加える。

@rose.29_



Crème au beurre Ananas

パイナップルバタークリーム

パイナップル	75g
グラニュー糖	9g
レモン果皮	1g
グランマニエ	適宜
イタリアンメレンゲ	30g
無塩バター	50g
レモン果皮	1g

【作り方】

- ①パイナップルは3mm角位に切る。グラニュー糖をカラメリゼし、パイナップルとレモン果皮を加え加熱する。
- ②グランマニエを加える
- ③バターを柔らかくしてレモン果皮を加える。
- ⑤イタリアンメレンゲを入れてよく混ぜ合わせる。
- ⑥バタークリームを絞り真中にパイナップルのカラメリゼを入れる。

@cocoro0620



Rhubarbe Cassis

ルバーブ・カシス

【材料と作り方】

クレームパティシエール *牛乳 140g *砂糖 33g
*卵黄 25g *強力粉 17g *バニラビーンズ 適量
→通常の製法でカスタードを作る。

ジュレ ルバーブ カシス *ルバーブコンフィ 45g *板ゼラチン 2g *グラニュー糖 4g *カシスピュレ 70グラム

①ルバーブコンフィをボウルに入れ、50°C程度に温めてゼラチンを加え、混ぜて溶かす。②グラニュー糖を1に加えて混ぜ、カシスピュレを数回に分けて加え、よく混ぜる。混ぜながら20°C前後に冷やす。③2を型に流し、手早く均一に伸ばして、冷凍庫で冷やし固める。④小さくカットし、クリームを絞ってから真中に挟む。

カスタードバタークリーム

*クレームパティシエール 38g
*クリームチーズ 20g
*クレーム・オ・ブール 38g

→クレームパティシエールとクリームチーズを同じ柔らかさにしてほぐしてから混ぜる。クレーム・オ・ブールに1を半分ずつ混ぜる。

@niconicookie



Mirabelle Vanille

ミラベル・バニラ

パート・ダイヤモンド・クリュ	35g
無塩バター	30g
バニラペースト	小1強
ミラベルのコンフィチュール	適量

【作り方】

- ①十分に柔らかくしたバターをボウルに入れ、バニラペーストと混ぜ合わせる。
- ②パート・ダイヤモンドはラップのまま手で少し練って柔らかくしておく。
- ③バターをボウルに入れて、よくバターと練り、混ぜ合わせる。出来れば少しミキサーにかけ、完全に乳化させる。
- ④丸口金でクリームを絞り、中央にコンフィチュールをぐっと絞り入れる。2枚合わせて挟む。

@mocco.szkaa