

Macaron Chocolat

マカロン・ショコラ

製作協力: ショコラティエ ラ・ビエール・ブランシュ オーナーシェフ 白岩 忠志

Chef's Comment

トレハを加えると、パートは戻りがよくなり、サクッ、ホロツとした最中のような軽い食感のマカロンになります。ガナッシュは保水性が高められ、適度な締めりが出てよりやわらかく、口溶けのよいガナッシュを作ることができます。

●アパレイユマカロン

粉糖	650g
ベルジョワーズ	100g
アーモンドパウダー	450g
トレハ	15g

○材料を合わせる。

●パート・ア・マカロン

A	卵白	160g
	グラニュー糖	160g
B	アパレイユマカロン	1000g
	カカオブードル	40g
	卵白	200g

作り方

- ① Aでメレンゲを作り、適量の食用色素（配合外／赤色）を加えてさらにしっかり立てる。
- ② Bを加えてよく混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を合わせる。
- ④ 天板に絞り、コンペクションオープンの場合 140℃で12～13分間、平釜の場合 160～180℃で12～13分間焼成する。

●ガナッシュ

A	ビターチョコレート	200g
	ミルクチョコレート	100g
	ハローデックス	50g
B	生クリーム（35%）	200g
	トレハ	50g

作り方

- ① Aを合わせて溶かす。
- ② Bを沸騰させ、①に注いで乳化させる。

●組み立て・仕上げ

- ① マカロンにガナッシュをサンドする。
- ② 半分だけ、テンパリングしたビターチョコレート（配合外）でコーティングする。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「トレハの四季」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2009 24.04(E)3 トレハの四季 洋47

