

Macaron Chocolat

マカロン・ショコラ

製作協力:ショコラティエ ラ・ピエール・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、ホロッ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、適度な締ま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
	カカオブーラ 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と立てる。
- 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、コンベクションオーブンの場合 140°Cで12～13分間、平釜の場合 160～180°Cで12～13分間焼成する。

●ガナッシュ

A	ピターチョコレート 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、テンパリングしたピターチョコレート（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 24.04.③ トレハの四季 洋47

