

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、適度な縮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、コンベ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\HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203
大阪支店 TEL.06-6537-9003
札幌営業所 TEL.011-271-2372
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090
名古屋営業所 TEL.052-963-5656
岡山営業所 TEL.086-274-7301
福岡営業所 TEL.092-473-8693

リプラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310
リプラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206
本社 TEL.086-224-4312