

マカロンきなこ

中川二郎氏 (パティスリーキャロリーヌ)

マカロン生地 (60個分)

A	卵白	110g
	青きなこ	150g
	粉糖	300g
	大豆油	120g
	ゴマ油	30g
	水	75g
	グラニュー糖	300g
	卵白	110g

1. Aを混ぜ合わせる。
2. 水とグラニュー糖を鍋に入れて118℃まで煮詰める。
3. 卵白を泡立て、2を加えてイタリアンメレンゲを作る。
4. メレンゲの一部を1に混ぜ合わせてから残りのメレンゲを加え、マカロナージュする。
5. 口金(1cm、丸、No.10)でシルパットの上に絞りだす。
6. 乾かさずにコンベクションオーブンに入れて、140℃で8~12分間焼成する。

クレーム オ ブール

ハローデックスの効果：冷凍耐性向上、バタークリームになじみやすく作業性がよい、甘さを抑える

ずんだあん*1	300g
ハローデックス®	40g
無塩バター	200g

1. バターを常温にしておき、他の材料とともにミキサーに入れ、ピーターでモンテする。

*1 ずんだあん(だだちゃ豆入り) 株式会社サトー商会取扱

仕上げ

マカロン生地クレーム オ ブールをサンドする。

Chef's comment

アーモンドパウダー不使用の和風マカロン。アーモンドは50%が油脂なので、きな粉と大豆油で油脂分がアーモンドと同じになるように組み立てている。他に、はったい粉、カカオなどでも油脂分を調整すれば同様に作る事ができる。

Chef's comment

下火が強すぎると表面が割れてしまうので、ピエが出るまで下天板を入れるとよい。

Chef's comment

マカロンはクレームを挟んで冷凍保存しておくため、クレームにはハローデックスを使用して甘さを抑えながら、冷凍耐性を向上させている。



「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。



NAGASE Group

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

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