

マカロン

【トレハ®の効果】

- ① サクッ、フワッとした軽い食感になります。
- ② 火通りがよく、もどりがよくなります。

【配合目安】

全体量の0.5~3%使用。



材 料

【アパレイユ・マカロン】

粉糖	650g
ヴェルジョワーズ*1	100g
アーモンドパウダー	450g
トレハ®	15g

*1: グラニュー糖に置き換えてもよい。

【パート・ア・マカロン】

a	卵白	160g
	グラニュー糖	160g
	食用色素	適量
b	アパレイユ・マカロン	1000g
	卵白	200g

作 り 方

- ① 材料を合わせる。

① aでメレンゲをつくり、食用色素を加えてしっかりと立てる。

② 合わせておいたbを加えて混ぜる。

③ 天板に絞り、焼成する。

- ・コンベクションオープン: 140℃ 12~13分間
- ・平窯: 160℃~180℃ 12~13分間

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。