

料理研究家 中村史さん監修レシピ

マカロン フランボワーズ



※出来上がり例

材料

約15個分(仕上り:直径約3.5cm)

- ・卵白…………… 50g
- ・グラニュー糖…………… 20g
- ・アーモンドパウダー…………… 60g
- ・粉砂糖…………… 85g
- ・着色料赤…………… 少々

- ・雪印北海道バター 食塩不使用…………… 30g
- ・フランボワーズジャム (ラズベリージャム)…………… 40g

※粉砂糖はコーンスターチの入らない純糖を使うとよい。

※アーモンドパウダーや粉砂糖も冷やしておく扱いやすい。(表面に油分が浮かない)

※オーブンの扱いは個々に違うので温度は微調整する。上の天板は熱を遮るために入れる。オープンによっては入れなくてもよい。

※下火が強いとマカロンのひびが入りやすいので天板を2枚重ねると良い。

※フランボワーズジャム(英語ではラズベリー)は市販のものでも、冷凍ラズベリーを使った自家製ジャムを使うのも良い。

作り方



① 卵白はほぐしてから1/3量のグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。



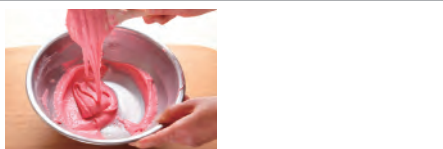
② 残りのグラニュー糖を2回に分けて加え、更にしっかりしたメレンゲを作る。(ハンドミキサーで3~4分泡立てる)



③ アーモンドパウダー、粉砂糖を合わせてふるい入れ均一に混ぜる。



④ 水で溶いた着色料を加えてピンクに色付ける。



⑤ さらにボウルに生地をすりつけるようにしながら生地の気泡をつぶし、つやがでてきたらとりボン状に落ちていく感じに調整する。



※オーブンシートの下に直径3cmの円を書いた台紙をひきます。

(台紙は焼く前にはずしてください。)



⑥ 1cmの丸口金をつけた絞り袋に入れ、オーブンシートの上に直径3cm位に絞り出し、底をたたいて生地の余分な気泡を抜く。

⑦ 表面が指でさわってつかなくなるまで、そのまま約1時間放置する。



⑧ ⑦の天板を2重に重ねた状態で、190°Cに予熱したオーブンで約3分焼く。ピエ(下の広がり部分)がでてきたら140°Cに下げて7分焼く。色付くようであれば温度を130°Cに下げて焼く。荒熱がとれたら外し、完全に冷ます。

※色が付きやすいオープンの場合は上段にもう一枚熱を遮る天板を入れます。



⑨ 「雪印北海道バター 食塩不使用」を泡立て器で混ぜてクリーム状にし、フランボワーズジャムを加える。



⑩ 2つ一組にし、⑨のクリームをサンドする。

味はバターで決まります

雪印北海道バター
食塩不使用

