

パリジェンヌのマカロン

レシピ監修・調理指導 百野 浩史 エコール 辻 東京



本場・パリでマカロン専門シェフを務めた、木村成克（きむら・しげかつ）さんに聞いたレシピをもとに、パリジェンヌの愛する味を再現します。

材料 ~ マカロン 15 個分 ~

マカロン生地

メレンゲ

・卵白	80g
・グラニュー糖	80g

アーモンドパウダー 160g

粉砂糖 320g

ブラウンシュガー 20g

卵白 80g

ココアパウダー 30g

ガナッシュ

スイートチョコレート（製菓用） 200g

生クリーム 200g

作り方

Prepare 準備

- アーモンドパウダー、粉砂糖、ブラウンシュガーは合わせてふるい、大きめのボウルに入れておく。
- ココアパウダーはふるっておく。
- （生地が出来たら）オーブンを 180℃に予熱する。

作り方

マカロンの生地を作る

Step 1 ステップ 1

ボウルにメレンゲ用の卵白を入れ、ハンドミキサーの低速で泡立てる (写真 1)。

卵白のコシが切れたら高速にし、さらに泡立てる。全体が白く泡立ってきたらグラニュー糖を 3～4 回に分けて加え、しっかりと泡立てる。

きめの細かいクリーム状 (写真 2) になればメレンゲの出来上がり。



写真 1



写真 2

Step 2 ステップ 2

粉類を入れたボウルにメレンゲ全々と残りの卵白を加え、ゴムべらでボウルの底から切るように混ぜる (写真 1)。

粉気がなくなってきたら、ココアパウダーを加え (写真 2)、さらに混ぜる。

ゴムべらからカードに持ち替え (写真 3)、カードで泡をつぶすように混ぜる (マカロナージュ)。

艶が出て、カードですくうとリボン状に落ちる固さ (写真 4) になれば出来上がり。



写真 1



写真 2



写真 3



写真 4

Step 3 ステップ 3

直径 9mm の丸口金を付けた絞り出し袋につめ (写真 1)、オープン用の紙を敷いた板に直径 6cm の円形に絞る (写真 2)。

板ごと台に 10 回ほど叩きつけ (写真 3)、生地を 7cm 位に広げる (写真 4)。

そのまま 30 分～1 時間ほどおいて、表面を乾燥させる。



写真 1



写真 2



写真 3



写真 4

作り方

Step 4
ステップ 4 指で触ってくっつかなければ、天板に移し (写真 1)、180℃のオーブンで 4～5 分焼く (写真 2)。

ピエ※1 (写真 3) が出てくればオーブンの設定温度を 150℃ (写真 4) に下げ、扉を 3 回ほど開け閉めして余分な蒸気を抜く (写真 5)。

さらに 15～20 分ほど焼く。

指で生地を左右に動かしてみて、ほとんど動かないくらいで焼き上がり。

天板のまま粗熱をとり、冷ます (写真 6)。

※1「ピエ」とは、「足」を表します。生地
の周囲からはみ出たフリルのような部分のことを言います。



写真 1

写真 2



写真 3

写真 4



写真 5

写真 6

ガナッシュを作り、サンドする

Step 5
ステップ 5 生クリームを火にかけ (写真 1)、沸騰したら刻んだチョコレートの上に注ぎ (写真 2)、ゴムべらで混ぜ合わせる (写真 3)。

なめらかに混ぜたらバットに移し (写真 4)、冷ます。

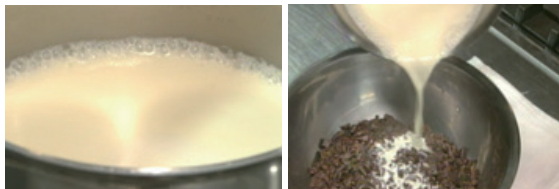


写真 1

写真 2



写真 3

写真 4

Step 6
ステップ 6 マカロン生地を紙からはがし、裏面を上にして置く。冷めたガナッシュを直径 7mm の丸口金をつけた絞り出し袋に入れ、半分のマカロンの裏面に渦巻き状に絞る (写真 1)。何も絞っていないもう一枚と組み合わせる (写真 2)。

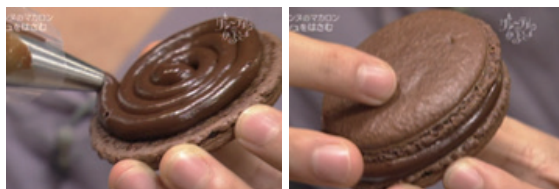


写真 1

写真 2

食べごろと保存方法

冷蔵庫で半日から一日休ませ、生地をしっとりさせてから食べる。