

パリ バラ香るマカロン ～革命的パティシエの挑戦～より

マカロン

レシピ監修 エコール 辻 東京 秋元 慎治先生



ビエール・エルメさんが発表しているレシピを参考に家庭でも作りやすいようにアレンジしました。
バラ・フランボワーズ・ライチの絶妙な組み合わせをお楽しみください!

材料 ～ マカロン 直径6～7cm 8個分 ～

<マカロン生地>

アーモンドパウダー	125g	
粉砂糖	125g	
食用色素(赤)	0.1g	粉末のもの
卵白	48g	

(イタリアンメレンゲ)

グラニュー糖	125g
水	38ml
卵白	48g
グラニュー糖	12g

<バラ風味のバタークリーム>

卵黄	45g
グラニュー糖	35g
牛乳	45g
ローズエッセンス	3~4g
ローズシロップ	23g
バター(食塩不使用)	225g

(イタリアンメレンゲ)

グラニュー糖	45g
水	15ml
卵白	25g
グラニュー糖	5g

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

フランボワーズ	80粒	粒の大きさにより、1個あたり8～10粒程度
ライチ（シロップ漬け）	80g	缶詰
バラの花びら	8枚	食用 ピンク～赤系のもの
ナパージュ	適量	※お好みでバラの花びらに一滴つける

作り方

Prepare 準備

- アーモンドパウダーと粉砂糖を混ぜてふるっておく。
- オーブンを150℃に温めておく。
- 卵白は常温にもどしておく。
- ライチを半割にして、中の硬い部分は包丁で取り除いておく。

マカロンの生地を作る

Step 1 ステップ1

アーモンドパウダーと粉砂糖を混ぜたものに食用色素と常温の卵白を加えて、ゴムべらで潰すように混ぜる。



Step 2 ステップ2

イタリアンメレンゲを作る。
鍋でグラニュー糖125gと水を火にかけて118℃まで煮詰める。

Step 3 ステップ3

ハンドミキサーを使って、卵白とグラニュー糖12gでしっかりとメレンゲを泡立てる。



Step 4 ステップ4

煮詰めたシロップを少しずつ注ぎ入れながら泡だてれば、イタリアンメレンゲの完成。



Step 5 ステップ5

伸びのあるメレンゲが出来たら、こぶし一つ分ステップ1に加えて、ゴムべらで潰すように混ぜる。



Step 6 ステップ6

混ぜたら残りのメレンゲを加えて切るようにゴムべらで混ぜる。



Step 7 ステップ7

マカロナージュ(マカロネ)をする。
ゴムべらで練るように混ぜ、適度に空気を抜くようにする。
目安は、ゴムべらで混ぜた跡が、30秒かけてゆっくりと平らに近づくくらい。



Step 8 ステップ8

板の上にオープン用の紙を敷き、直径11mmの丸口金で直径約5cmに丸く絞る。



Step 9 ステップ9

生地が表面が平らになるまで板の裏をたたく。



Step 10 ステップ10

平らになったら表面を乾燥させる。
(冬は15分、夏は1時間。ドライヤーの冷風で乾燥させても良い)



Step 11 ステップ11

表面を指でさわっても生地がつかなくなったら紙ごと天板に移して、150℃のオーブンで12分～15分焼く。
常温で冷ます。



バラ風味のバタークリームを作る

Step 1 ステップ1

卵黄、グラニュー糖、牛乳を混ぜて500Wの電子レンジで1分加熱する。



Step 2 ステップ2

泡だて器で良く混ぜて、さらに20秒電子レンジに
かける。
濃度がつくまで何回か繰り返す。
(やりすぎるといり卵になってしまいます。少しずつ
行いましょう)



Step 3 ステップ3

ゴムべらですくい、へらについたクリームに指で線を引いても跡が消えないくらいの
濃度になったら、こして氷に当ててさます。

Step 4 ステップ4

さめたらローズエッセンス、ローズシロップを加えて
混ぜる。



Step 5 ステップ5

やわらかくしたバターを加えて混ぜ合わせる。



Step 6 ステップ6

イタリアンメレンゲを作り(作り方はマカロン生地
参照)、混ぜ合わせる。



マカロンを組み上げる

Step 1 ステップ1

バタークリームを直径11mmの丸口金がついた絞り袋
に入れる。



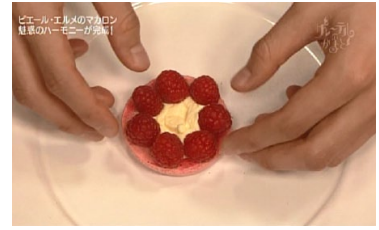
Step 2 ステップ2

マカロン生地の中央から外に向かって薄く絞る。
外側の1cm位は塗らずに残しておく。



Step 3
ステップ3

1cm残した部分にフランボワーズを並べる。



Step 4
ステップ4

真ん中に水けを良く切ったライチのシロップ漬けを10g(半割約2個分)入れる。



中央にライチをのせる

Step 5
ステップ5

ライチの上にバタークリームを覆うように絞る。



クリームを絞る

Step 6
ステップ6

マカロン生地をのせて押さえる。



生地をのせる

Step 7
ステップ7

表面に少しだけバタークリームを絞り、バラの花びら、フランボワーズをのせる。



バラの花びら
フランボワーズを飾る

食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存してください。一晩冷蔵庫で冷やすと全体がなじんでよりおいしく召し上がれます。その際はラップをして保存してください。なるべく翌日中にお召し上がりください。