

マカロンショコラ

洋

お菓子

材料 (12~14個分ぐらい)

アーモンドパウダー	40g
粉糖	65g
純ココア	小さじ1.5
メレンゲ	
└卵白	1個分
└グラニュー糖	15g
ガナッシュ	
└チョコレート	40g
└生クリーム	40cc
└ブランデー	小さじ2/3



作り方

1. 【下準備】

卵白を冷蔵庫で1時間ぐらい、冷やしておく。

アーモンドパウダー、粉糖、純ココアを合わせてフードプロセッサーにかけ、1回ぐらい、ふるいにかけてポリ袋に入れて、冷凍庫に。

2. 【メレンゲを作る】

卵白を少し泡立て、グラニュー糖を加えてしっかりと泡立てる。

3. メレンゲにふるったアーモンドパウダー、粉糖、純ココアを3回に分けて加え ゴムベラでつぶしすぎないようにさっくりとあわしながら メレンゲと粉類を一体化して艶が出たら、混ぜるのをやめる。

4. 丸口金(1cm)を付けた絞り袋に入れ、オーブンシートに間隔をあけて絞り出す。 気泡が出てきたらようじでつぶす。

5. そのまま1時間ぐらい置き、手で触っても手に付かないくらいまで乾燥させる。

6. 130℃のオーブンで20分、170℃に温度を上げて3分焼き、天板の上であら熱をとる。

7. あら熱がさめたら、マカロンをオーブンシートごと、網の上に移し、 完全に冷まして、オーブンシートからはずす。

8. 【ガナッシュを作る】

生クリームを鍋に入れ火にかけて、沸騰したら火からおろし刻んだチョコレートを加え
ゴムベラでチョコレートが溶けてなめらかなクリーム状にし、

ブランデーも加えて混ぜるあわせる。

ゴムべらで混ぜながら冷やし、クリームがもったりとしてくるまで冷やす。

9. ガナッシュをスプーンで片方のマカロンにのせ、2枚をあわせる。

作業時間	1時間(冷ます時間等を含まない)
主な調理器具	オーブン、ハンドミキサー