

Macaron Framboise de Ronce

【マカロン生地(生地ベース用)】直径4.5cm 50個分

アーモンドプードル……225g
オリゴ糖入り粉糖……225g

【イタリアンメレンゲ用】

水……66g
グラニュー糖(a)……225g
卵白(a)……84g
グラニュー糖(b)……21g
乾燥卵白……1.8g
卵白(b)……84g

赤2号(紫)……適量

- ①アーモンドプードルと粉砂糖を同じボウルに入れて、手で軽くすりませ、その後1回ふるう。
- ②(イタリアンメレンゲを作る。)鍋にグラニュー糖(a)と水を入れて沸騰させ、115℃まで煮詰めたら、火を止めて卵白を泡立て始める。
- ③ときほぐして裏ごしした卵白(a)をボウルに入れ、グラニュー糖(b)と乾燥卵白を混ぜ合わせたものに加え、ツノのあるメレンゲをつくる。
- ④②のシロップを加えてミキサーで泡立てる。
- ⑤メレンゲの温度が40℃ぐらいになるまで泡立てる。
- ⑥別のボウルに①と⑤、卵白(b)(30℃くらいにしておく)を加えて粉気がなくなるまでゴムベラで混ぜる。
- ⑦カードを押しつけ泡を殺すように混ぜる。(マカロナージュ)
- ⑧4.5cmの円に絞り、乾かす。150℃のオーブンで13分焼成(目安)。

【タイバリーピューレのバタークリーム】8~10g/1個 作りやすい分量

バター……1060g
牛乳……240g
グラニュー糖c……240g
卵黄……185g
卵白……130g
グラニュー糖a……24g
グラニュー糖b……265g
水……90g

- ①イタリアンメレンゲをつくる。
グラニュー糖aと卵白をミキサーにかける。
- ②グラニュー糖bと水を117℃にして①が角のあるメレンゲになったら
加え混ぜる。
- ③鍋に牛乳を入れて温める。
- ④ボウルに卵黄、グラニュー糖cを入れて白っぽくなるまで混ぜる。
- ⑤④に③を半分ほど注ぎ混ぜ、残りも加えて82℃で炊く。
- ⑥裏ごしをしてミキサーボールに入れて泡立てる。50℃程度まで冷ます。
- ⑦室温に戻したバターを入れてミキサーで混ぜる。
- ⑧②のイタリアンメレンゲの一部を⑦に加えてゴムベラで馴染ませてから、
残りのイタリアンメレンゲを加え混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑨出来上がり分量の14%のコンフィチュールを加えて混ぜる。
(上記分量の場合、280gのコンフィチュールを混ぜる。)

【タイバリーピューレのコンフィチュール】2g/1個 作りやすい分量

タイバリーピューレ……500g
レモンピューレ……30g
グラニュー糖……200g
ペクチン……8g

- ①グラニュー糖とペクチンを混ぜ、ピューレを合わせて火にかけて
102℃で煮詰める。



Ryoura

リョウラ
〒158-0097
東京都世田谷区用賀4-29-5
グリーンヒルズ用賀ST
1F tel. 03.6447.9406

