

マカロンレザン(12個分)

甘さのkokがギュッと詰まったお菓子。さくとした食感を楽しみたい。



材 料

【パータマカロンパニーユ生地】

卵白	110g
粉糖(純糖だとダマになりやすいのでコーンスターチ入りがベスト)	50g
バニラオイル	1g
アーモンドプードル	120g
粉糖	170g
色素(講習会では赤+青)	少量

【レーズンバタークリーム】

バタークリーム材料

水	90g
グラニュー糖	335g
卵黄	40g
全卵	95g
無塩バター	500g

レーズンペースト	40g
レーズン濃縮果汁	6g
パグラコ(マンダリンナポレオン)	5g

作 り 方

〈準備〉

- アーモンドプードルと粉糖を合わせてふるっておく。
- 平天板は反ってないもの。天板にシリコンペーパーなどを敷いておく。
- バタークリームを作る。

- ① 水とグラニュー糖を124℃まで手鍋で煮詰める。
- ② 卵黄と全卵をミキサーボールで十分泡立てて①を加え、しばらく攪拌する。
- ③ ②が冷めてきたら、ポマード状のバターを少しずつ加える。

1. パータマカロンパニーユを作る。

- ① 卵白に一つまみ、粉糖を入れてから始め泡立てる。少し泡立ってきたら、残りの粉糖を少しずつ加え泡立てる。
- ② ①にバニラオイルを加える。
- ③ ②にふるっておいたアーモンドプードルなどを加え、色素を加える。
- ④ ③の生地を丸く口金の付いた絞り袋に入れて、シリコンペーパーを敷いた天板に直径2.5cmの円形に絞りだし、30分以上乾燥させる。(この時しっかりと表面を乾燥させていないと割れる原因になるので注意)

⑤ ふちのある天板を下にはかせて、その上に天板をのせ(2枚重ね)上火200℃、下火140℃で6分焼成する。

⑥ さらに⑤を天板1枚にして、上火120℃、下火140℃8～10分焼成する。

⑦ 焼きあがったら粗熱をとる。

2. レーズンバタークリームを作る。

① あらかじめ仕込んであったバタークリームにレーズンペースト、レーズン果汁、パグラコ(洋酒)をあわせる。

3. 仕上げ

①粗熱のとれたマカロン生地に、レーズンクリーム2-①を丸口金のついた絞り袋に入れて絞り、もう1枚のマカロン生地でサンドする。