



マカロン ショコレザン オ コニャック

講師：リシャール・ドルフェール氏

配合 (%)

マカロン

アーモンドプードル（皮なし）	100
ココア	29
粉糖	132
グラニュー糖	44
卵白	171

フーラージュ（詰め物）

エキストラビターグアヤキ （フランスのチョコレート）	100
生クリーム	50
アプリコットジャム	80
カリフォルニア・レーズン	100
グラニュー糖	65
コニャック	30
水	30

工程

マカロン

1. グラニュー糖と卵白でメレンゲを作る。
（泡立ての目安は9分立て程度）
2. メレンゲに、アーモンドプードル、ココア、粉糖を添加し木ベラでしっとり混合する。
3. 天板にベーキングシートを敷き、マカロン生地を絞る。
（絞り口金の目安は8号、絞り生地数は6取り天板に20ヶ）
4. 170℃、3分焼成後ダンパーを開け12分焼成する。
（焼成終了の目安は生地中央が焼き乾くまで）
5. 冷却後マカロンにフーラージュをサンドする。
6. 仕上げに粉糖、ココアパウダーを散布する。

フーラージュ（詰め物）

1. グラニュー糖と水を沸騰させ、冷却後コニャックを混合する。
2. 1のシロップにレーズンを漬け込み一晩放置する。
3. 生クリームを沸騰させ、ビターチョコを溶かし込んで、ガナッシュを作る。
4. 3にアプリコットジャムを混合する。
5. 4に漬け込みレーズンを混合する。（混合の際漬け込みレーズンを軽く絞りシロップと分離して使用する）
6. サンドしやすい程度まで冷却する。