



マカロンレザン

ミュゼ・ドゥ・ショコラ・テオブロマ 土屋 公二氏

配合 (25コ分/g)

パートマカロンバニユ

卵白	220
純粉糖	100
バニラオイル	2
アーモンドプードル	240
純粉糖	340
色素	少量

レーズンバタークリーム

バタークリーム	400
レーズンペースト	80
レーズン・コンセントレート	12
パグラコ	10

バタークリーム

水	180
グラニュー	670
卵黄	80
全卵	190
無塩バター	1000

工程

パートマカロンバニユ

1. 卵白をモンテする
2. 初めに粉糖の一部を入れ
3. 粉糖を少しずつ加える
4. バニラオイルを加える
5. ふるったアーモンドプードルと粉糖を加え、色素を加える
6. 生地をシリコンペーパーに直径2.5cmに絞り、30分以上乾燥させる
7. 天板2枚重ねで焼成
(上火：200℃ 下火：140℃／6分)
8. オープンを変えて天板1枚で更に焼成
(上火：120℃ 下火：140℃／8～10分)

レーズンバタークリーム

1. すべての材料を混ぜ合わせる

バタークリーム

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にあわだて、1を加える
3. 冷めてきたら、ポマード状のバターを少しずつ加える

組み立て

1. 1枚の出来上がったマカロン生地を逆さにし、丸口金6号でクリームを絞り、もう1枚でサンドする