

マカロンを作り方

マカロンはフランスのデザートです。1533年、イタリアのキャサリン女王がフランスのヘンリー王と結婚する時に連れてきたシェフが、マカロンのレシピを持ってきたのがきっかけで、マカロンが作られるようになったと考えられています。1789年にフランス王国が崩壊するまで、ルイ16世はベルサイユ宮殿に来た客にマカロンを提供していたといわれています。

材料 (クッキー)

アーモンド粉:100g
粉砂糖:175g
卵白:3個分
グラニュー糖:70g

材料 (クリーム)

ホイップクリーム:80g
クリームチーズ:55g
ラズベリー:90g
グラニュー糖:36g

始める前に、オーブンを175Cに予熱しておきます。

1. まず、100gアーモンド粉と175g粉砂糖を一緒にふるいにかけて。二回ふるうのがおすすめです。全体が混ざるよう軽くまぜます。
2. 次に、メレンゲを作ります。3卵白に70グラニュー糖を入れて、泡立てます。ふわふわになるまで混ぜます。色を付けたいなら、この段階で着色料を入れます。
3. それから、1の粉にメレンゲを入れます。スムーズになるまで混ぜます。
4. 最後に、生地を焼きます。絞り袋に生地を入れて、ベーキングシートを敷いた天板に小さく丸の形に絞ります。オーブンに入れて十三分焼きます。

クッキーをオーブンで焼いている間に、クリームを作ります。

1. まず、90gラズベリーと36gグラニュー糖を鍋に入れます。混ぜながら弱火で煮て、沸騰し始めたら火を止めます。できあがったラズベリージュースをこして、種を取りのぞきます。

2. 次に、55gクリームチーズをスムーズになるまで混ぜます。クリームチーズにラズベリージュースを加えて混ぜます。その後、80gホイップクリームを入れます。ふわふわになるまで混ぜます。

3. 最後に、焼きあがったクッキーにクリームをはさみます。まず下側になるクッキーにクリームをのせ、上のクッキーと下のクッキーを合わせます。

うまく作るコツ

- 卵を卵白と卵黄に分けたあと卵黄が余ります。このレシピでは卵黄を使いませんが、捨てずに、他のデザートなどに使ってください。
- マカロン生地を絞る時、絞り袋がなくても大丈夫です。ジップロックなどの袋を使えます。袋に生地を入れてから、下の角を切りとってそこから絞ることができます。