

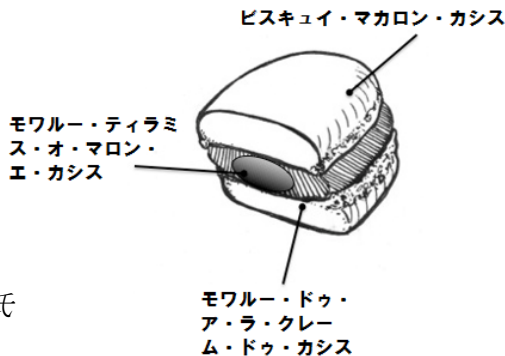
Macaron Imbert

マカロン アンベール

～ マカロン生地にかシス風味のマロンペーストをサンドして～
 <レシピ 約100個のマカロン>



レシピ提供: *Sebastien BAUER氏*



1、ビスキュイ・マカロン

アーモンドのタンブータン(ふるいにかけてしたもの)・	1 Kg
新鮮な卵白	175 g
グラニュー糖	500 g
水	150 g
数日置いた卵白	175 g
乾燥卵白	1 g
カシス色の色粉	2 g

タンブータンと最初に計量した新鮮な卵白を混ぜ合わせる。グラニュー糖と水を117℃まで煮詰める。これを泡立てた卵白に糸状にゆっくり注ぐ。約50℃までミキサーを回し続け冷まし、ボールをミキサーから外し、最初に混ぜた(タンブータン、新鮮な生卵白、色粉)ものとムラング・イタリアエンヌを軽く生地が抜けるまで混ぜ、絞る。コンベクションオーブン焼成: 160° C 10～11 分間

2、ガルニチュール・ドゥ・マカロン アンベール

マロンペーストを基礎に2種類の異なるガルニチュールを作ります。ひとつ目の香り付けは、クレーム・ド・カシス風味。二つ目は、マスカルポーネとカシスピューレのティラミス風。

個々の使用や二つを組み合わせた構成のマカロンもいかがでしょうか。

①モワルー・ドゥ・マロン・アラクレーム・ドゥ・カシス

アンベール・マロンペースト	1 kg
クレーム・ドゥ・カシス	250 g

マロンペーストとクレーム・ド・カシスを混ぜ合す。

②モワルー《ティラミス》オ・マロン・エ・カシス

アンベール・マロンペースト	800 g
カシスピューレ(シコリ)	200 g
マスカルポーネ	200 g

マロンペースト、カシスピューレとマスカルポーネを滑らかになるよう混ぜる。

マロンペースト
Pist de marron

アンベール社 使用商品

【PUCA01】カシス
【PUCA50】カシス
CASSIS

シコリ社 使用商品

無糖 加糖

