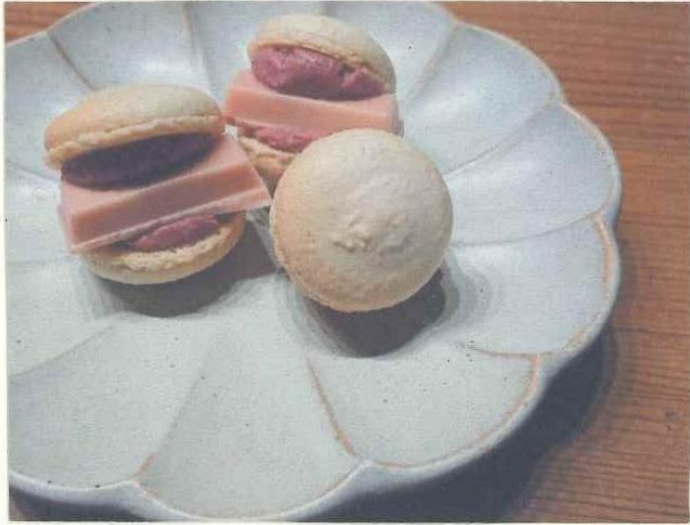


ジオトレイン企画

作品レシピ

「いちごマカロン」

考案者 佐藤 琴美



使用している伊豆の食材

いちご (紅毛の青姫 おおりのやよいむ)

日の出 (マニ)

【材料】 46個 (23組)

★マカロン

- ・卵白 70g
- ・グラニュー糖 60g

- ①
- ・米粉糖 80g
 - ・アーモンドパウダー 70g

★いちごがっしゅ

- ・ホワイトチョコレート 120g

- ・苺 120g

- ②
- ・生クリーム 45cc
 - ・水あめ 7.5cc
 - ・キルシ 12.5cc

【作り方】

- 卵白は室温しておき、マシをしっかりと叩いておく
- (30℃に予熱する)

★マカロン

1. 卵白をボウルに入れ、①のグラニュー糖を加えながら角が立ちまでしっかりと混ぜる (ボウルを逆さまにしても落ちないほどしっかりと混ぜる)
2. ①を混ぜ、ふる。ふるのを2〜3回に分けて行う
3. マカロン生地を作る。(ゴム棒で泡を潰すようにボウルの底から上まで混ぜて押し下げる)
4. 泡が出て、上で生地を軽く落とすとき (途切れず、シリコン棒で優しく流すまで行う)
5. 4. 5.0金 (直径8mm) のパイプに絞り袋に入れ、オーブンシートに絞る。(直径9.5〜4センチの円)
6. 指で生地を角から左右に伸ばして生地が付いていないまで生地を伸ばす (約25分間)
7. 130℃のオーブンで14分焼く。焼いたら20分厚肉で放置

★いちごがっしゅ

1. 苺を5〜7mm角に切り、鍋に入水弱めの中火にかける
2. 苺を10分ほど煮た後、焦がさないように混ぜる
3. 5分くらいたったら弱めの強火にして水分を飛ばす (ドロドロになったら火を止めて放置)
4. 別の鍋に②の材料を全て入れ、弱めの中火にかける
5. 沸騰したら火を止め、水あめに割り、ホワイトチョコレートを加える
6. 缶詰がっしゅを混ぜて混ぜる
7. 冷蔵庫に入れて完成

★アレンジ

マカロンにいちごがっしゅを絞り、いちごのお砂糖がっしゅマカロンをいれて!