

いちじくのマカロン

■材料 20個分

<「マカロンコック」×2>	
アーモンドパウダー	100g
粉糖	100g
卵白	25g
色粉(赤、青)	適量
イタリアンメレンゲ	60g
<バタークリーム>	
バター	50g
イタリアンメレンゲ	74g
<イタリアンメレンゲ>	
グラニュー糖	200g
水	50g
卵白	80g
<仕上げ>	
いちじくジャム	5~10g



■作り方

<イタリアンメレンゲ>

- ① なべにグラニュー糖、水を入れ116~118℃まで沸かす。
- ② 卵白泡立てる。
- ③ 泡立てながら①を入れるキメを整える。

<マカロンコック> マカロン生地

- ① アーモンドパウダーと粉糖を合わせてふるう。

産学連携プロジェクト

- ② アーモンドパウダーと粉糖に卵白 25g を加え練り、溶かした色粉を加える。
- ③ イタリアンメレンゲを半分加え、切るように混ぜる。
- ④ 残りのイタリアンメレンゲを加えてマカロナージュし、絞り袋に入れ形を揃えて絞る。
- ⑤ 色なしのと同じ手順で作る。
- ⑥ 乾燥させてコンベクションオーブンで焼く（140℃ 13分）。
- ⑦ 冷えたらはがし、大きさが合うものと合わせておく。

<バタークリーム>

- ① バターを柔らかくする。
- ② バターにイタリアンメレンゲを入れ混ぜる。

<仕上げ>

- ① バタークリームをマカロンコックにドーナツ状に絞る。
- ② 中にいちじくジャムを絞り、ふたをする。