

## MACARONS GRIOTTINES

### マカロン グリोटティーヌ

マカロン70~80個分のレシピ

【マカロン】			
アーモンド（細かくアッシュ）	250 g	1. アーモンド、粉糖をロボクーブで混ぜ、卵白80gを加える。 2. 卵白90gと乾燥卵白を合わせて立てる。 3. グラニュー糖、水を118℃まで煮詰めたらメレンゲに注ぎ入れる。 4. 生地を絞り袋でシルパットに絞り、20~30分乾燥させる。 5. コンベクションオープン130℃で12分焼成する。	
粉糖	275 g		
卵白	80 g		
赤色色素 青色色素	適量		
卵白	90 g		
乾燥卵白	1 g		
グラニュー糖	250 g		
水	60 g		
【ガナッシュ グリोटット】			
ピューレ グリोटット	125 g		1. ピューレ グリोटット、トリモリン、水あめ、ソルビトールを鍋に入れて溶かす。 2. 35℃に溶かしたチョコレートを加え、乳化させる。 3. 34℃でバターとキルシュを合わせる。
クーベルチュールエキストラビター	95 g		
クーベルチュールラクテ	185 g		
バター	45 g		
スタボリン（転化糖）	15 g		
水あめ	15 g		
キルシュアルザス48°	15 g		

#### 【仕上げ】

「ガナッシュ」をマカロンに絞り、  
**グリोटティーヌ・オ・コアントロー**を中央に1個はさみこむ。

