


マカロン・オランジュ

マカロン生地

アーモンドプードル	250g
粉糖	275g
卵白	80g
卵白	90g
乾燥卵白	1g
グラニュー糖	250g
水	60g

- ① アーモンドプードルと粉糖をロボクーブにかけ、そこに80gの卵白を加えてパートダマンドを作る。
- ② 卵白90g、乾燥卵白を混ぜ合わせておき、グラニュー糖と水を118度に加熱して加え、イタリアンメレンゲを作る。
- ③ ①に②を数回に分けて加え、生地が固ければ卵白を加える。
- ④ シルパット  を敷いた天板に絞り、表面を乾かす。
- ⑤ 160度のコンベクションオーブンに入れ、温度を130度に下げ、ダンパーを開けて14分焼成する。

ガルニチュール

卵白	75g
グラニュー糖	150g
水	50g
バター	375g
コアントロー60° 	32.5g
ピューレマンダリンコンサントレ 	50g
冷凍セミコンフィオレンジ 	195g



- ① セミコンフィオレンジは刻んでおく。
- ② グラニュー糖と水を118度まで加熱し、卵白と合わせて冷めるまで泡立てる。
- ③ 室温に戻したバターを②に加える。
- ④ コアントロー、ピューレマンダリンコンサントレ、①を加える。
- ⑤ マカロンに絞り、挟んで冷蔵で一日寝かせる。