

自分でつくる 2色のマカロン (16個分)

◎セット内容

原料	 粉糖 30g×2袋	 アーモンドブードル 30g×2袋	 ビターチョコレート 30g	 いちごマカロンミックス 30g	 ビスタチオマカロンミックス 30g
付属品	 絞り袋 2枚	 つくり方テキスト	 ギフト用ラッピング袋(タイ付き) 8枚	 メッセージタグ 直径4cm 8枚	

◎用意する材料

水(いちごマカロン用) 20g
水(ビスタチオマカロン用) 20g
●マカロン用の水は、はかりで計量してください。
水の量が正確でないときれいに焼き上がらないことがあります。
牛乳 10ml(小さじ2)
お湯(約80℃) 適量

◎使用する道具

オーブン
ボウル(大1個、小1個)
電動ハンドミキサー
(生地を膨らませるために、しっかりと泡立てる必要があります。泡立て器ではつくれません。)
ゴムベラ
粉ふるい(または目の細かいザル)
オーブン用シート
ビニール袋

◎はじめる前に

- 用意する材料はあらかじめ計量しておきます。
- オーブンから天板を取り出し、180℃に温めておきます。(予熱)
- 天板にオーブン用シートを敷いておきます。
- 絞り袋はふちを外側へ折り返しておきます。

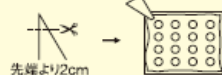
◎つくり方

【いちごマカロン生地をつくります】

- ① 粉糖1袋とアーモンドブードル1袋をビニール袋に入れて混ぜ、粉ふるいで2回ふるいます。
- ② ボウル(大)に、いちごマカロンミックスと水を入れます。スイッチを入れない電動ハンドミキサーで水がなじむまで混ぜ合わせます。スイッチを入れて約3分泡立てます。
目安:生地に電動ハンドミキサーの混ぜた跡が残るくらい。



- ③ ②のボウルに、①の2/3量を入れ、ゴムベラでしっかりと混ぜ合わせます。
- ④ ①の残りを③のボウルに入れ、ゴムベラで切るようにさっくり全体を混ぜ合わせます。
- ⑤ 準備しておいた絞り袋に④の生地を入れ、入れた口をふさぐようにして持ち、先端を上向きにしながら約2cmのところをハサミで切ります。オーブン用シートを敷いた天板に、間隔を空けて直径約3.5cmの丸を16個絞ります。



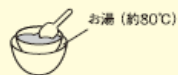
- ⑥ 180℃に温めたオーブンに⑤の天板を入れ、**温度設定を150℃に変更**して約20分焼きます。
●焼き時間はオーブンの機種や生地の状態によって多少異なります。焼き上がったマカロンはすぐにオーブン用シートからはがさず、天板にのせたまま網などの上で冷めます。

【ビスタチオマカロン生地をつくります】

いちごマカロン生地の①～⑥と同様にビスタチオマカロン生地をつくります。

【チョコレートをサンドします】

- ⑦ ボウル(小)にビターチョコレートと牛乳を入れ、湯せんにかけて溶かします。



※チョコの中にお湯が入らないように!

- ⑧ 冷めたマカロンをオーブン用シートからはがし、⑦をはさんで固めます。



- お早めにお召し上がりください。
- 保存する場合はラップやラッピング袋などで包み、冷蔵庫に入れてください。

ご注意

- 粉糖は特性上、ダマになったり固まったりすることがありますが、お使いいただいても差しつかえありません。手でほぐしてお使いください。
- チョコレートは一度溶けますと白く固まることがありますが、これはチョコレートの油脂分です。
- アーモンドブードルの中の黒っぽいものはアーモンドの皮ですので、品質には問題ありません。
- いちごマカロンミックス、ビスタチオマカロンミックスには卵白の粉末が含まれるため、卵特有のにおいがありますが品質には問題ありません。
- 本品の焼成は温度調節機能のあるオーブンをご使用ください。オーブントースターや電子レンジは使用しないでください。
- 開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いには避けてください。
- オーブン、焼き上げたマカロン、湯せんのお湯、溶かしたチョコレートは熱いので、ヤケドにご注意ください。
- 絞り袋は再利用しないでください。
- 個装開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。

絞り袋

原料樹脂 ポリエチレン
耐熱温度 90℃

ギフト用ラッピング袋

原料樹脂 ポリプロピレン
耐冷温度 -20℃
寸法 160×120mm 厚さ 0.03mm

