

# 楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリנדベルグ  
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ  
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

## ◆火曜日◆ Wチョコマカロン



### 材料

14セット

- ・粉糖 113g
- ・グラニュー糖 117g
- ・ココアパウダー 13g
- ・水飴 4g
- ・アーモンドプードル 127g
- ・生クリーム 40g
- ・卵白 108g
- ・カカオマス 8g
- ・スイートチョコレート 100g
- ・バター 10g

### 作り方

- ① 粉糖113gとココアパウダー13g、アーモンドプードル127gを一緒にふるいにかけましょう。
- ② ボウルに卵白108gとグラニュー糖117gを入れ、しっかり泡立てます。
- ③ ②に①を加えて良く混ぜましょう。生地を垂らしたとき、リボン状になっていればOKです。
- ④ 生地を絞り袋に入れ、オープンシートを敷いたプレートに絞り出します。  
※軽く生地に浸したセルクル(直径5cm)で、シートに印を付けておく  
簡単ですよ。 生地の広がりを考えて絞りましょうね。
- ⑤ 15分ほど乾燥させてから、160～170℃に予熱したオーブンで8～10分焼成します。
- ⑥ ボウルに水飴4gと生クリーム40gを入れ、湯煎にかけて良く混ぜましょう。
- ⑦ ⑥にカカオマス8gを加えます。
- ⑧ ⑦にスイートチョコレート100gを加えて溶かしましょう。溶けたら湯煎から外します。
- ⑨ ⑧が人肌程度の温度に下がったら、バター10gを加えましょう。
- ⑩ 焼き上がったマカロンに⑨のガナッシュクリームを適量絞り、その上からマカロンを重ねて完成です！  
※クリームを絞る前に、片方のマカロンの内側に軽く凹みをつけておく  
いいですよ。