

# いちごのマカロン

～上下組み合わせで約30個分～



## << マカロン生地 >>

ラピッドマカロン	100g
水	65g
アーモンドプードル	100g
粉糖	100g
ドライフレーズパウダー	6g

## << サンド用クリーム >>

ソワブラン (ホワイトチョコレート)	50g
ドライフレーズパウダー	2g
生クリーム	25g

## 生地を作る

ラピッドマカロンに水を加えミキサーで角が垂れる程度まで泡立て、メレンゲを作る。

アーモンドプードルと粉糖、フレーズパウダーを合わせ、ふるいにかけ、メレンゲに加えて混ぜ合わせる。

生地をすくうと、ゆっくり流れ落ちる程度になったら生地の出来上がり。

生地を絞り袋に入れ、ベーキングシートを敷いた天板に絞る。



上にフレーズパウダーをふりかけ 140 のオーブンで 15分焼成する。



## サンド用クリームを作る

チョコレートを湯煎で溶かし、生クリームとフレーズパウダーを混ぜ合わせる。

## 仕上げる

クリームが冷えたら、マカロンにサンドする。

フレーズパウダーをココアに置き換えるとチョコマカロンができます。

