

失敗しない簡単な（チョコ）マカロンの作り方

<https://youtu.be/chWGp4a9Jws>

Chez Sucre 砂糖の家

4 cm~5cm 8 個 16 枚 口金は 8 号

■ガナッシュ"

チョコレート≥: 2i

生クリーム 57%≥82o n

チョコ別	チョコ量	生クリーム量	比率
スイートチョコ	322i	92i	209
ミルクチョコ	322i	72i	207
ホワイトチョコ	322i	52i	205

1. チョコレートを溶かし温めた生クリームを加える。"
2. 中心からゆっくりと乳化させガナッシュを作る。
3. （ホワイトチョコの場合、はちみつ大さじ 314）

■マカロン生地"

- ① 粉糖≥72i
- ② アーモンドプードル≥72i
- ③ ココアパウダー≥37i
- ④ 卵白≥42i ≥62i
- ⑤ グラニュー糖≥: 2i

ホワイトチョコの分離対策

50°Cのお湯で、チョコレートの温度が 40~45°Cになるようにゆっくりと溶かす。

湯煎の温度が高いと、チョコレートの脂肪が溶け出し、分離の原因になる。

生クリームの分量（水分量）が少ないと、ガナッシュが分離しやすい。

分離してしまった場合は、温めた生クリームを少量ずつ加えて混ぜて、再度乳化させることができる。

- 1 粉糖とアーモンドプードル、ココアパウダーをふるいにかけて
- 2 ④20g の卵白と合わせる。
- 3 ⑤40g の卵白を泡立てモコモコになってきたらグラニュー糖を 1/3 入れさらに泡立てる。
- 4 60°Cの湯煎を準備し卵白を 40°Cくらいまで温めながらグラニュー糖を 2 回に分けて入れメレンゲを作る。ペタッと角が倒れるぐらいの硬さ
- 5 メレンゲをアーモンドプードル、粉糖、卵白を 合わせたところに加えダマができないように 2 回に分けて合わせる。全体にダマが残らないよう、とにかく均一にする。
- 6 ゴムベラを持ち上げダラッと流れない状態までマカロナージュする。※全体にツヤが出てきたら絞り時です。リボン状に垂れて、30 秒で跡が無くなる。
- 7 生地を絞り袋に入れ天板に絞り（絞り袋は垂直にして絞る）、つまようじで気泡を潰す。天板を下から手でたたいて、気泡を潰す。
- 8 生地の表面を触っても指に付かなくなるまで乾燥させる。※季節によって乾燥の時間が変わります。今回は 40 分ほどで乾燥し焼き上げています。
- 9 160°Cに余熱したオーブンで 15 分焼き上げる。指で押してぐらぐらししない。ぐらつけば 2 分追加加熱

■仕上げ

- 1 焼いたマカロンの大きさに合わせガナッシュを絞りサンドする。
- 2 冷蔵庫で一日休ませ生地とガナッシュを一体化させ完成

• 温度管理:

- ホワイトチョコレートを湯煎で溶かす際は、50℃のお湯で、チョコレートの温度が 40～45℃になるようにゆっくりと溶かします。
- 湯煎の温度が高すぎると、チョコレートの脂肪が溶け出してしまう、分離の原因になります。
- **水分量:**
 - 生クリームの分量（水分量）が少ないと、ガナッシュが分離しやすくなります。
 - 分離してしまった場合は、温めた生クリームを少量ずつ加えて混ぜて、再度乳化させることができます。
- **その他の原因:**
 - チョコレートに水が入ってしまった場合、分離の原因になります。
 - チョコレートを溶かす際に、水滴が混入しないように注意しましょう。

分離したガナッシュの復活:

- 分離したガナッシュは、温め直してゆっくりとかき混ぜることで再乳化させることができます。
- このとき、均一な温度管理と、時間をかけたじっくりとした作業が大切です。
- チョコレートを溶かした後、27℃まで冷却し、再加熱して 32℃にすることで、分離してしまったチョコレートが復活すると考えられています。

その他:

- ガナッシュの分離は、特にホワイトチョコレートで起こりやすいです。
- 分離しにくいガナッシュを作るには、低脂肪の生クリームを使用したり、転化糖（水あめやはちみつ）を加えるのも効果的です。
- チョコレートの種類やカカオ分によって、適切な生クリームの量や加える水分量が異なります。