

# 誰でも作れる/ マカロンの作り方

<https://youtu.be/aYoGHv0IC8M>

Ayano

【レシピ】 34〜37 個分

卵白" 62i

グラニュー糖" 62i

粉糖" 62i

アーモンドプードル" 67i

食紅" 適量 耳かき 2 杯

熱湯" \*湯煎用+

1. 卵白にグラニュー糖を全て入れる"
2. 72 度になるまで湯煎しながらミキサー高速で泡立てる"
3. 72 度になったら湯煎からはずす"
4. しっかりツノが立つまで泡立てる"
5. 粉糖とアーモンドプードルを 4 回ふるい、メレンゲに入れる"
6. 粉っぽさがなくなるまでヘラでサクッと混ぜる。 下からグッと
7. マカロナージュする（カードを縦にして切れずに折りたたまれるように落ちる。42 秒から 52 秒で跡がなくなると QM)
8. 6 cm〜7 cm位の円を描いた紙を天板に敷き、上にオーブンシートを敷く
9. 生地を絞り袋に入れ、6 cm〜7 cm位の円に絞り出す
10. 天板を持ってパンパンと裏を叩いて空気を出し、形を整える。楊枝などで気泡を潰したら乾燥させる 52 分" \*乾燥させている間にオーブンを 382 度に予熱する+
11. 指で表面を触ってもつかなければ乾燥完了"
12. 362 度に下げて 3: 42 分焼く"
13. 焼き終わったら指で押して、ぐらぐら動かなかったら QM 動いたらそのまま 4 分追加焼成
14. 完全に冷めたらシートから剥がす。
15. クリームやガナッシュ等を挟んで冷蔵庫で一晩寝かす