

これまでも、これからも
食のミライ、富山から



ウェディング マカロンタワー

料理実演《レシピ》

青池学園 富山調理製菓専門学校



とやまグルメ・
フードフェス2025
特設サイト

とやまグルメ・フードフェスで紹介した料理レシピは
すべて特設サイトからご覧になれます。

材料 15個分

[マカロン生地]

卵白	50g
グラニュー糖	52.5g
食用色素	
粉糖	62.5g
アーモンドパウダー	62.5g

[ショコラアメール]

38%生クリーム	62.5g
転化糖 (水あめ)	5g
バニラペースト	1.3g
スイートチョコレート	47g
無塩バター	22g

[ロイヤルアイシング]

粉糖	200g
卵白	30g
色素	

[ブルーベリーのコンフィチュール]

ブルーベリー(冷凍)	100g
グラニュー糖	50g
レモン汁	2g
ペクチン	3g

作り方

[マカロン]

- ① 卵白は常温に戻しておく。グラニュー糖と乾燥卵白を擦り交せて卵白に一度入れる。
- ② ハンドミキサーで高速でしっかりとしたメレンゲを作る。
※この時点で色を付けておく
- ③ 粉糖とアーモンドパウダーを合わせてふるい、②のメレンゲに入れて混ぜる。
- ④ 均一になるように、気泡を潰しながら混ぜていく。
- ⑤ 角を立てて、しばらく後に馴染むくらいまで混ぜる。
- ⑥ 鉄板に絞って30分以上乾かす。
- ⑦ 焼成する。
- ⑧ 表面が動かなくなるまで焼成する。

[ガナッシュ]

- ① 生クリーム、転化糖 (水あめ)、バニラペーストを鍋に入れ沸騰直前まで温める。
- ② スイートチョコレートは湯煎で溶かす。
- ③ ②に①を少しずつ加え混ぜ、乳化させていく。
- ④ バターを入れませる。乳化させる。
- ⑤ マカロンにしぼり、挟んでいく。