

# マカロン



合計加熱時間: 20分



## ★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

## 1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～材料～ 約40個分

・アーモンドプードル	250g	・
・粉糖	250g	・
・グラニュー糖	280g	・
・冷凍卵白	190g	・
・色素	適量	・
・		・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	20分	120℃(予熱160℃)

## 作り方

- 1 アーモンドプードルと粉糖を混ぜ合わせる
- 2 冷凍卵白を解凍し、メレンゲを立てる ※グラニュー糖は1/3ずつ加え、ツノが立つまでしっかり立てる
- 3 メレンゲに着色する ※食紅は水に溶いて使用する
- 4 ①にメレンゲを合わせる(マカロナージュする) ※メレンゲの泡をしっかりつぶす
- 5 シリコン製のシートに絞り出し、表面を乾燥させてから予熱したスチコン【設定1】で焼成する
- 6 粗熱が取れたらシートから外してクリームやジャムを挟む

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

## \*ポイント

・絞り出した後の生地は、指の指紋がつく程度までしっかり乾かすと綺麗に焼けます

