

和風マカロン



ポイント

洋風のマカロンを和風っぽくしてみようと思ったから抹茶の生地は＜クリーム＞の⑦までのところのクリームを使い、ひじきの生地は＜クリーム＞の⑧までのところのクリームを使う。

材料（1人前）

【生地】

卵白	50g
アーモンドパウダー	60g
グラニュー糖	25g
粉砂糖	90g
抹茶パウダー	大1/2～大1
ひじきパウダー	大1/2～大1
レモン汁	数滴

【クリーム】

無塩バター	200g
卵黄	60g
グラニュー糖	40g
水	20cc
ひじき	40g
ラズベリー	お好みの量

生地

- ① アーモンドパウダーと粉砂糖は最初にふるっておく。
- ② 卵白を泡立てる。全体が泡になり、ほんのりボリュームがでたら、グラニュー糖を3回に分けて加え、角がおじぎするくらいまでしっかり泡立てる。
- ③ ②を半分に分け、①と片方には抹茶、もう片方にはひじき加え、さっくり混ぜる
- ④ ②を半分に分け、①と片方には抹茶、粉けがなくなったら、ボールのへりに泡をつぶすようにして混ぜる。
- ⑤ 口径9mmの丸口金で直径3cmに絞る。
- ⑥ 天板をたたき、角をなくす。
- ⑦ 20分～30分そのまま置き、表面を乾燥させる。
- ⑧ 表面が触っても手にくっつかなくなったら、150度で8分～12分焼く。

クリーム

- ① バターを室温でやわらかくして、なめらかになるまで混ぜる。
- ② 卵黄をハンドミキサーでもったりするまで泡立てる。
- ③ 小さい片手鍋に水とグラニュー糖を入れ、中火で115度まで煮つめる。
- ④ 混ぜた卵黄に③をハンドミキサーで混ぜながら少しずつ入れ、粗熱がとれるまで混ぜる。
- ⑤ ①をクリーム状にホイップする。
- ⑥ ⑤を数回にわけて、④の中にハンドミキサーで混ぜながら入れる。
- ⑦ ひじきをお好みの大きさに切り、⑥に入れる。
- ⑧ ⑦にラズベリーをお好みの量入れて完成。