

ラピッド マカロン

マカロンが手軽に作れるマカロンミックスです。



- 初めてのマカロン作りが簡単に！
- 面倒な生地乾燥はいりません
- 1袋で約30個分です

※直径約4cmのマカロンを重ねた場合

1. メレンゲを作る



2. 混ぜ合わせる



3. 絞って焼く



アーモンドパウダーと
粉糖を
ご用意ください



100g

キューピータマゴ



- マカロンが手軽に作れるマカロンミックスです。
- 絞った生地は面倒な乾燥工程がいりません。
- 1袋でマカロンが約30個作れます。(直径約4cmのマカロンを重ねた場合)

基本の作り方

調理時間の目安
40分

マカロンの材料

直径約4cm(6g)×約15個分(約30枚分)
本品…50g/水…32g/アーモンドパウダー…50g/粉糖(純粉糖でなくても可)…50g

必要な道具

オープン/オープン天板/クッキングシート(シリコン製マットを使うと、仕上がりが不安定になります)/ハンドミキサー/はかり/ボウル(直径約21cm)/ざる(ふるい用)/ゴムベラ/口金(口径8mm)/絞り袋

1 水を加える



ボウルに本品を入れ、水を加えて軽く混ぜ合わせます。

2 メレンゲを作る



ハンドミキサー(高速)で角がピンと立つまでしっかりと泡立えます。
[目安:7分~10分]色をつける場合は、食用色素を適量加え、混ぜ合わせます。

3 粉類を合わせる



合わせてざるでふるっておいたアーモンドパウダーと粉糖を一度に加え、ゴムベラで軽く混ぜ合わせます。

4 マカロナージュする



ハンドミキサー(低速)で混ぜ合わせます。途中、ボウルに付いた生地をゴムベラでかき落としします。
[目安:1分~1分30秒]

5 生地のできあがり・状態の目安



メレンゲと粉類が均一に混ざり、すくってゆっくり流れる程度ができあがりの目安です。

6 天板の準備



天板を2枚重ねるか、クッキングシートを3枚重ねて焼くことをおすすめします。下からの熱のあたりをやわらげ、割れを防ぎます。

7 生地を絞って焼く



口金を付けた絞り袋に生地を入れ、直径4cm程度に絞ります。
絞った生地の乾燥は不要です。予熱したオープンで焼きます。
[目安:140℃×16分]

8 できあがり



粗熱がとれたら、クッキングシートからはがし、お好みのクリームをサンドしてできあがり。

●ハンドミキサーの搅拌時間やオープンの焼成時間は目安です。機種や作る量により調整してください。

アレンジマカロン

カラフルマカロン

本品……………50g
水……………32g
食用色素……………適量
アーモンドパウダー……………50g
粉糖……………50g

「基本の作り方」工程②で泡立てたメレンゲに食用色素を適量加えて混ぜ合わせる。

ショコラマカロン

本品……………50g
水……………32g
アーモンドパウダー……………45g
ココアパウダー……………5g
粉糖……………50g

「基本の作り方」工程③でアーモンドパウダーの一部をココアパウダーに置き替える。

POINT

色素やココアパウダーを加えると生地がゆるくなりやすいので、マカロナージュの時間を10秒ほど短くします。



手軽に作れるクリーム

バタークリーム

～フルーツ～
無塩バター……………100g
お好みのジャム……………50g

～ピーナッツ～
無塩バター……………100g
ピーナッツバター……………50g
粉糖……………お好みの甘さの量

ポマード状にしたバターに、少しずつジャム(ピーナッツバター)を加えながら混ぜ合わせる。
※甘さが足りなければ粉糖で調節する。

ガナッシュ

チョコレート……………100g
生クリーム……………100g
洋酒(お好みで)……………10g

きざんだチョコレートに沸騰させた生クリームを加えて混ぜ、お好みで洋酒を加える。絞れる固さになるまで冷やす。



- 品番: 64241
- 荷姿: 100g×10袋/4袋
- 保存方法: 高温多湿を避けて保存してください。
- 賞味期間: 1年
- 原材料: 砂糖、乾燥卵白、デキストリン、環状オリゴ糖、酸味料、安定剤(増粘多糖類)
- 開封後は湿気の少ない所に保存し、なるべくお早めにご使用ください。

⚠️ ご注意ください



オープンレンジの場合は、オープン機能を選択し、手動設定してください。

キューピータマゴ株式会社
http://www.kewpie-egg.co.jp