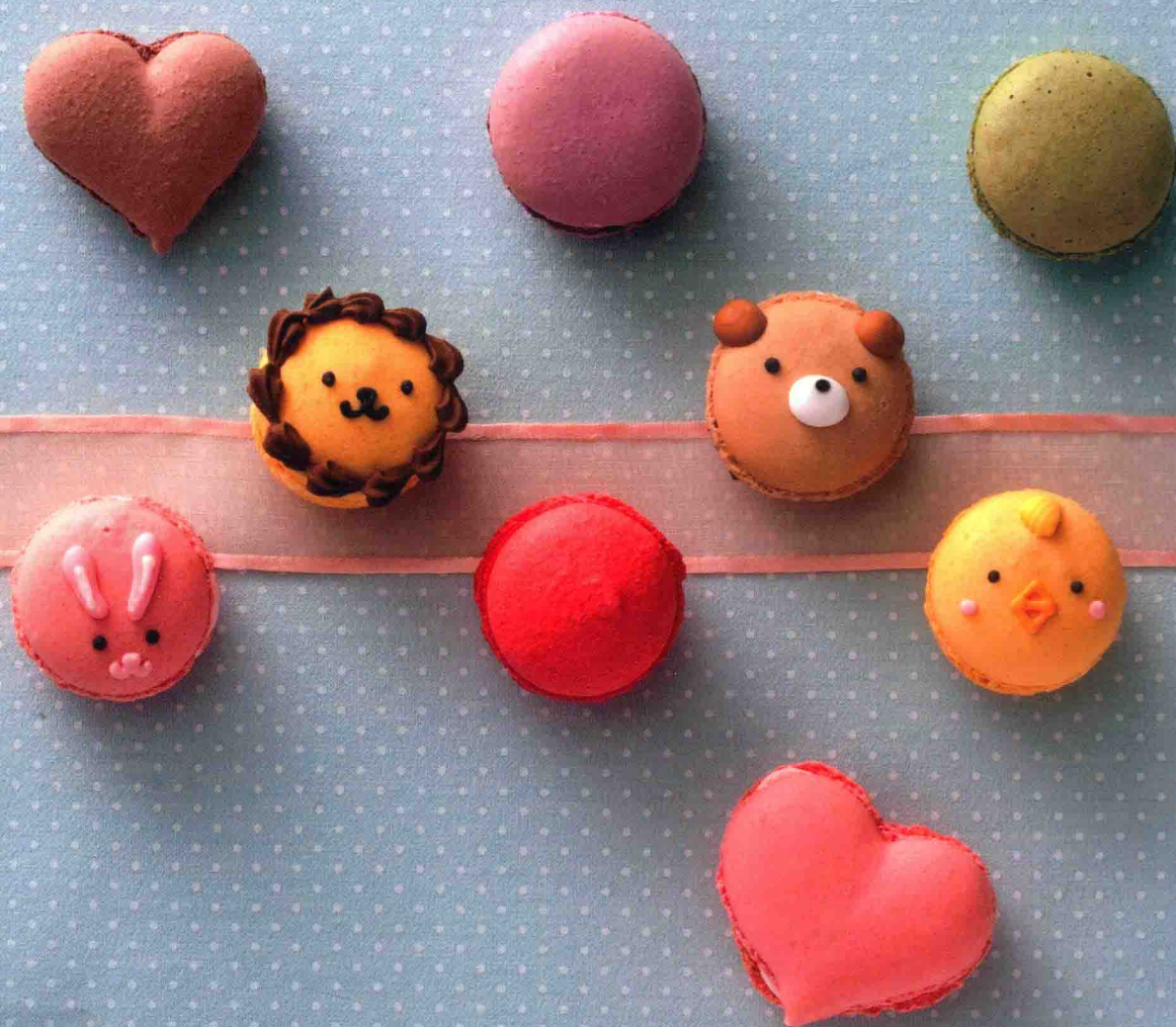


かんたん！わくわく！サクッとおいしい！

かわいいマカロン

本橋 雅人
(アニバーサリー)



かんたん！ わくわく！ サクッとおいしい！

かわいいマカロン

本橋 雅人
(アニバーサリー)





本橋 雅人

Masahito Motohashi

1958年埼玉県生まれ。調布「スリジェ」、成城「マルメゾン」らの名店を経て渡英し、シュガークラフトを中心に学ぶ。1990年にウェディングケーキなどの「記念日」をテーマにした洋菓子店「アニバーサリー」をオープン、オーナーパティシエとなる。現在、南青山店、早稲田店、札幌円山店を経営するほか、お菓子教室やブライダル用の引き菓子教室なども精力的に行っている。日本のシュガークラフトの第一人者であり、ウェディングケーキのデザイナーズブランドとしても国内トップクラス。著書に『アニバーサリーのデザート』（ブティック社）、『四季のケーキ・デザイン』（旭屋出版）、『カップスweets・デコレーション』（誠文堂新光社）、『ふんわり、さくさく とっておきのドーナツ』（家の光協会）などがある。

撮影協力

cuoca（クオカ）製菓材料を提供していただきました。

 0120-863-639

受付時間 10:00 ~ 18:00

<http://www.cuoca.com>

Staff

企画・編集・デザイン	株式会社ドーヴィル
撮影	高田 隆
スタイリング	小野寺祐子
アニバーサリー・スタッフ	宮田 梢 高橋菜美子 井本静香 安田理絵 清水尚子
進行・編集担当	中川 通 編笠屋俊夫 渡辺 塁 牧野貴志（辰巳出版株式会社）

かんたん！ わくわく！ サクッとおいしい！

かわいいマカロン

平成 23 年 12 月 1 日 初版第 1 刷発行

平成 24 年 5 月 25 日 初版第 2 刷発行

著 者 本橋雅人

発行人 穂谷竹俊

発行所 株式会社日東書院本社

〒 160-0022

東京都新宿区新宿 2 丁目 15 番 14 号 辰巳ビル

TEL 03-5360-7522（代表）

FAX 03-5360-8951（販売部）

URL <http://www.TG-NET.co.jp>

印刷所 三共グラフィック株式会社

製本所 株式会社セイコーバインダリー

●定価はカバーに表記しています。

●本書の無断複写複製（コピー）は著作権法上での例外を除き、著作者、出版社の権利侵害になります。

●乱丁・落丁はお取り替えいたします。小社販売部までご連絡ください。

©Masahito Motohashi 2011, Printed in Japan

ISBN 978-4-528-01502-9 C2077

Contents ~もくじ~

はじめに…… 2

マカロン作りのおもな材料……6

マカロン作りのおもな道具……8

Part.1

基本のマカロン

マカロンの作り方……11

(下準備から仕上げまで)

～フィリング～

基本のバタークリーム……15

基本のガナッシュ……16

基本のコンフィチュール……17



column ~コラム~

おばけのケーキ……18

マカロンボックス……36

マカロンのお家……54



Part.2

カラフルマカロン

 フルーツマカロン

ピスタチオ……20

チョコレート……20

オレンジ……20

マンゴー……22

いちご……22

 フレーバーマカロン

メープル……24

チョコミント……24

コーヒールムレーズン……24

ローズ……26

キャラメル……26

 野菜マカロン

にんじん……28

トマト……28

紫芋……28

かぼちゃシナモン……30

しょうがレモン……30

 和風マカロン

梅……32

きな粉……32

ほうじ茶……32

抹茶……34

ごま……34



Part.3

かわいいマカロン

アイシング……38

～アイシングの作り方・描き方～

♥カラーアイシングの作り方……38

♡コルネの作り方……39

マカロンアイス……40

マカロンケーキ……41

マカロンラスク……42

★ホイップクリームの作り方……43

マカロンリース……44

メッセージマカロン……46

ラブ&ハートのマカロン……46

「ありがとう」マカロン……47

動物マカロン……48

マカロンタワー……52



Part.4

マカロン 12 か月

1月 お正月……56

鏡もち・だるま・雪だるま

2月 バレンタインデー……58

ハートのマカロン

3月 ひなまつり……60

おだいりさま・おひなさま

4月 お花見……62

花・いもむし

5月 こどもの日……64

こいのぼり

6月 梅雨……66

カタツムリ・雨のしずく

7月 夏の庭……68

ひまわり

8月 夏休み……70

うきわ・水着・すいか

9月 お月見……72

月持ちうさぎ・おだんご

10月 ハロウィン……74

かぼちゃ・おばけ

11月 紅葉……76

もみじ・いちょう・くり

12月 クリスマス……78

サンタクロース・リース・ながぐつ



本書の決まり

- はかりは1g単位まで量れるものを用意してください。
- バターは無塩（食塩不使用）バターを、卵はLサイズを使用しています。
- アーモンドパウダーと粉糖は他の材料が入っていない純度100%のものを使用してください。
- 電子レンジは600Wのものを使用しています。加熱時間は機種によって異なるので調節してください。また、オーブンの加熱温度、加熱時間、焼き上がりも機種によって異なるので調節してください。

かんたん！ わくわく！ サクッとおいしい！

かわいいマカロン

本橋 雅人
(アニバーサリー)





はじめに

マカロンはアーモンドとメレンゲで作るフランスの伝統のお菓子のひとつ。表面はツルツ、カリッとしているのに中味はやわらかくしっとり。アーモンドの風味と独特の食感に人気があります。

今から 30 年前、マカロンのレシピがフランスから日本に持ち込まれたことがありました。しかし、当時のパティシエたちがそのレシピを再現してみても、ただ甘いだけの、あまりおいしくないものができてしまいました。

日本のアーモンドパウダーの質がよくなかったことも大きな原因でしたが、サンドするクリームもバタークリームのみ、発色も今のようにカラフルではなく、バリエーションも乏しかったため、マカロンは全く注目されませんでした。時代（とき）を経て昨今のマカロンブームをみると、当時のことが本当になつかしく思い出されます。

小さくコロんとしたマカロンは、焼き菓子なのにとってもカラフルでバリエーションも豊か。工夫次第で花や動物などいろいろな形が楽しめたり、サンドするクリームやガナッシュ、コンフィチュールでフレーバーを楽しむこともでき、お店でも大人気のお菓子のひとつです。

おもな材料はアーモンドパウダーと粉糖、卵白、グラニュー糖だけ。道具も絞り袋と口金さえあれば家庭でも簡単に作れます。作り方にはフレンチメレンゲとイタリアンメレンゲの 2 種類がありますが、この本では家庭でも簡単に作れるフレンチメレンゲをご紹介します。

小さくてかわいいマカロンはプレゼントにもぴったり。誕生日はもちろんのこと、バレンタインデーやクリスマスなど年中行事のお菓子としても喜ばれます。あなたもぜひ「かわいいマカロン」にチャレンジしてみてください。

アニバーサリー 本橋雅人



Macarons



Contents ~もくじ~

はじめに…… 2

マカロン作りのおもな材料……6

マカロン作りのおもな道具……8

Part.1

基本のマカロン

マカロンの作り方……11

(下準備から仕上げまで)

～フィリング～

基本のバタークリーム……15

基本のガナッシュ……16

基本のコンフィチュール……17



column ~コラム~

おばけのケーキ……18

マカロンボックス……36

マカロンのお家……54



Part.2

カラフルマカロン

 フルーツマカロン

ピスタチオ……20

チョコレート……20

オレンジ……20

マンゴー……22

いちご……22

 フレーバーマカロン

メープル……24

チョコミント……24

コーヒースラムレーズン……24

ローズ……26

キャラメル……26

 野菜マカロン

にんじん……28

トマト……28

紫芋……28

かぼちゃシナモン……30

しょうがレモン……30

 和風マカロン

梅……32

きな粉……32

ほうじ茶……32

抹茶……34

ごま……34



Part.3

かわいいマカロン

アイシング……38

～アイシングの作り方・描き方～

♥カラーアイシングの作り方……38

♡コルネの作り方……39

マカロンアイス……40

マカロンケーキ……41

マカロンラスク……42

★ホイップクリームの作り方……43

マカロンリース……44

メッセージマカロン……46

ラブ&ハートのマカロン……46

「ありがとう」マカロン……47

動物マカロン……48

マカロンタワー……52



Part.4

マカロン 12 か月

1月 お正月……56

鏡もち・だるま・雪だるま

2月 バレンタインデー……58

ハートのマカロン

3月 ひなまつり……60

おだいりさま・おひなさま

4月 お花見……62

花・いもむし

5月 こどもの日……64

こいのぼり

6月 梅雨……66

カタツムリ・雨のしずく

7月 夏の庭……68

ひまわり

8月 夏休み……70

うきわ・水着・すいか

9月 お月見……72

月持ちうさぎ・おだんご

10月 ハロウィン……74

かぼちゃ・おばけ

11月 紅葉……76

もみじ・いちょう・くり

12月 クリスマス……78

サンタクロース・リース・ながぐつ



本書の決まり

- はかりは1g単位まで量れるものを用意してください。
- バターは無塩（食塩不使用）バターを、卵はLサイズを使用しています。
- アーモンドパウダーと粉糖は他の材料が入っていない純度100%のものを使用してください。
- 電子レンジは600Wのものを使用しています。加熱時間は機種によって異なるので調節してください。また、オーブンの加熱温度、加熱時間、焼き上がりも機種によって異なるので調節してください。

マカロン作りのおもな材料

生地作りの材料



アーモンドパウダー

「アーモンドプードル」ともいい、粉末状にしたアーモンドのこと。マカロンにはコーンスターチの入っていない純アーモンドパウダーを使用する。



粉糖

微粉末状でさらさら。水に溶けやすくアイシングにも使われる。マカロンにはコーンスターチの入っていない純粉糖を使用する。



卵白

卵を割って取り出した卵白は、ラップをし、冷蔵庫に入れて2、3日たったものを使用。こうすると、卵白のコシが弱くなり、泡立ちがよくなる。



グラニュー糖

洋菓子作りで最も多く利用される。さらさらとしたクセのない甘みで、ケーキやシロップに使う。きめの細かいものがおすすめ。



食用色素

マカロンの生地やクリームに色づけをするのに使用する。液体のものはそのまま使い、粉末のものは水で溶いてから使う。
※使用する際は1、2滴の差で色のつき具合が大きく違うのでご注意ください。



フレーバーや飾りの材料



抹茶パウダー

鮮やかなグリーンの色と茶葉特有の香り。ようかん、ロールケーキ、アイスクリームなど和菓子、洋菓子を問わず広く使われる。



ココアパウダー

カカオマスからカカオバターの固形成分を粉末状にしたもの。風味がよくケーキやクッキーの生地に加えたり、ドリンクにも。



紫芋パウダー

旬の紫芋を栄養素、風味、鮮やかな色を損なうことなく超微粉末にしたもの。お菓子やパンなどの生地に混ぜ込んで使う。



かぼちゃパウダー

旬のかぼちゃを栄養素、風味、鮮やかな色を損なうことなく超微粉末にしたもの。お菓子やパンなどの生地に混ぜ込んで使う。

しょうがパウダー
乾燥させたしょうがを粉末にしたもの。お菓子やパンなどにしょうがの風味を簡単につけられて便利。



食用竹炭パウダー

焼いた竹炭を粉碎した粉末。粒子が細かく無味無臭、パンやお菓子、うどんやパスタの生地に混ぜて使用する。



紫芋ペースト

紫芋をペースト状にしたもの。色鮮やかで風味がよいので和菓子、洋菓子を問わず、広く使われる。



ピスタチオペースト

色鮮やかで風味のよいピスタチオをペースト状にしたもの。クリームやアイスに練り込んだり、焼き菓子に利用したりする。

フレーバーや飾りの材料



キャラメルシュガー

「キャラメルポップコーン」のベースとなる砂糖。リンゴやバナナのソテーにかけたり、トーストにかけたりしてもおいしい。



メープルシュガー

メープルシロップ 100% でできた、天然ミネラルを豊富に含んだヘルシー甘味料。

メープルシロップ

カエデの木から採られる樹液で作られた自然甘味料。おだやかな甘みと独特のコクや風味がある。



ラム酒

さとうきびを原料とする蒸留酒。レーズンやチョコレート、栗などと相性がよく、さまざまなお菓子の香りに使われる。



ペパーミント
エッセンス

ハッカ油を使用したすっきりさわやかな風味。アイスクリームなどの冷菓だけでなく、焼き菓子にも利用できる。



製菓用チョコレート

カカオマスに砂糖を加え、バナラで香りづけしたもの。タブレット状のものは刻む手間がなく簡単に溶けるので便利。



コーティングチョコレート

温度調節（テンパリング）の必要がない、上げ専用の洋生チョコ。湯せんにかけるだけで簡単にお菓子にコーティングできる。



アーモンド

カリッとした歯ごたえと香ばしさでお菓子作りに最も使われるナッツ。ホールの他に粒状、スライス、粉末などがある。



カシューナッツ

勾玉（まがたま）に似た形で甘みがあり、口当たりがやわらか。お菓子に刻んで混ぜ込んだり、飾りにしたりする。



クルミ

脂肪が多く生でも乾燥品でも食べられる。独特の形を生かして飾りにしたり、刻んで生地に混ぜ込んだりする。



かぼちゃの種

おつまみやお菓子作りに利用されるかぼちゃの種。高タンパク、高エネルギー、ミネラルも豊富。軽くローストして使用する。



アラザン

チョコレートなどを中心に、糖衣を重ねて球形にし、表面を銀色に着色したもの。いろいろな大きさのものがある。



ドライいちご

フリーズドライしたいちご。プチプチした食感でクッキーやマフィン、パウンドケーキなどあらゆるお菓子に使われる。

セミドライトマトを天日で乾燥させたもの。トマトの香りと風味がギュッと凝縮されている。サラダやパスタ、スイーツにも利用される。



細工用マジパンペースト

砂糖とアーモンドをひきつぶしてペースト状にしたもの。花や人形、動物などを作って飾り用にする。

ねりごま

ごまを水洗いし、皮を取りのぞいたものを焙煎し、練り上げたもの。クリーミーで風味豊か。お菓子作りや料理に使用する。



マカロン作りのおもな道具

クッキングシート

生地を焼くときに敷くシート。クッキングシートは下絵が描けて便利。オープンシートは洗えるので何度でも使える。



絞り袋と口金

マカロンの生地やメレンゲ、クリームなどを絞るのに必要。マカロンには直径10mmの丸口金をつけて絞る。



ハンドミキサー

電動泡立て器のことで、泡立て器を使うよりも高速で泡立てることができる。生クリームやメレンゲをスピーディーに泡立てられ、便利。



計量スプーン

大きじは15ml、小さじは5ml、粉類は平らにすりきりにして使用する。



計量カップ

粉類も液体も量れるので、透明なタイプがおすすめ。

ボウル

マカロンの生地やメレンゲを混ぜるのに必要。ステンレス製やガラス製などがある。大小何個かあると便利。



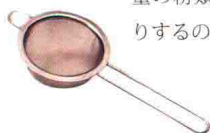
ゴムベラ

材料を混ぜたり生地を型に流し入れたり、ボウルの内側についた生地や生クリームをきれいに取り出したりするのに使用する。



茶こし

緑茶や紅茶をこしたり、少量の粉類や粉糖をふるったりするのに便利。



こし器 (ストレーナー)

粉類をふるったり、ジャムやピューレをこしたり、野菜を裏ごししたりするのに使用する。



泡立て器

生クリームや卵白などの泡立てや材料を混ぜ合わせるときに使用する。ワイヤーの部分が丸みをおびているものがおすすめ。



はかり

分量を正確に量ることがお菓子作りの基本。マカロン作りには1g単位で量れるものが必要。



プレゼント用に！

マカロンケース

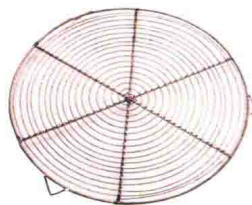
マカロンを贈り物にするとき、こんなボックスがあると便利。ほかに透明のケースもあり、製菓材料店などで購入できる（撮影協力／クオカ）。



マカロン用
クリアサークル



マカロン用
スリーブケース



ケーキクーラー

焼き上がったマカロンをのせて冷ましたり、アイシングやチョコレールでコーティングしたものを乾かしたりするのに便利。

Part.1

基本のマカロン



プックリとしながらも小柄でかわいいマカロン。お菓子作りの中でもとくに難しいと思われがちですが、作り方の基本をおさえれば意外に簡単に作ることができます。今回はマカロン初心者にぴったりのフレンチメレンゲで作る方法をご紹介します。



マカロンの作り方

コロんと丸くカラフルな色使いのマカロン。一度は作ってみたい憧れのお菓子です。そこで、今回はマカロン作り初心者におすすめの「フレンチメレンゲ」で作る方法をご紹介します。ポイントさえおさえれば、家庭でも簡単に作ることができます。何度もくり返し作ってコツをつかんでください。基本の作り方をマスターしたら、自分だけのオリジナルマカロンも作ってみましょう。

基本のマカロン生地

材料（約 10 個分）

アーモンドパウダー……60g

粉糖……70g

卵白……50g(33g と 17g に分けておく)

グラニュー糖……40g

食用色素（赤色）……適量

下準備をする

- 卵を割り、卵白を取り出してラップをし、冷蔵庫に入れて2、3日おく（卵白のコシが弱くなり、泡立ちがよくなる）。



- アーモンドパウダーと粉糖を合わせて、2回ふるっておく。
- オーブンを 140℃ に予熱しておく。

フレンチメレンゲを作る



ボウルに卵白（33g）を入れる。



ハンドミキサーでほぐし、グラニュー糖を少量加える。



つ角が立つくらいにボリュームが出てきたら、残りのグラニュー糖を2回ぐらいいに分けて加え、さらに泡立てる。



ツヤが出て、角がピンと立つくらいまで泡立てる。

メレンゲに着色する～粉類を混ぜる



1 水で溶いた食用色素を少しずつ色を見ながら加える。



2 ゴムベラで好みの色になるまでよく混ぜる。



3 ふるっとおいた粉類に2のメレンゲを加える。



4 残りの卵白(17g)を加える。
※卵白を2つに分けるのは、つぶれにくいしっかりとしたメレンゲにしたいから。また、少し残しておくとう粉類と混ぜ合わせやすいため。

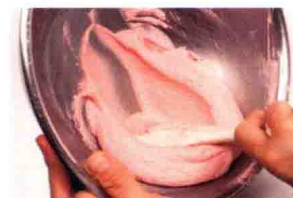


5 ゴムベラで粉気がなくなるまでやさしく混ぜ合わせる。



6 メレンゲとよくなじむまで混ぜる。

マカロナージュ (マカロンを作るとき、粉類とメレンゲを混ぜ合わせる工程のこと)



ゴムベラで生地をボウルに押しあてるようにし、泡をつぶすようにして混ぜる。

ツヤが出て、ゴムベラですくうとリボン状に落ちるようになれば混ぜ終わり。