

マカロン

合計加熱調理時間 約 20分

[1人分：57kcal／食塩相当量：0g]

サクサク&しっとり！もちもち感も上手く表現されています。



材料（16人分【1人分1個】）

冷凍卵白（解凍する）	59g
乾燥卵白	1.1g
グラニュー糖	48g
アーモンドパウダー	72g
粉糖	72g
食紅	適量
ラズベリージャム	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

16人分【1人分1個】

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	20分	120℃

下ごしらえ

- ・アーモンドパウダー、粉糖は合わせて3回ふるう。（※1）
- ・20mmのアルミホテルパン2枚に冷凍卵白（分量外）を塗り、オープンシートを貼りつける。

作り方

1. ミキシングボールに冷凍卵白と食紅を入れてミキサーにかけ、途中、グラニュー糖と乾燥卵白を合わせたものを4回に分けて入れる。
2. 1をミキサーから取り外し、（※1）を4回に分けて入れ、ゴムベラで混ぜ合わせて絞り袋に入れる。
3. 20mmのアルミホテルパン2枚に2のマカロン生地を絞り出し（1枚16個）、30分～1時間程おき、表面を乾かして【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、生地が落ち着くまで常温で置く。
5. 4のマカロンを2枚1組にし、ラズベリージャムを塗ってはさむ。



調理ポイント

- ◆メレンゲをしっかりと泡立てること。
- ◆粉類と混ぜる際、気泡を潰さないようさっくりと混ぜ合わせること。
- ◆生地の乾燥の目安は手で触れてくっつかない程度。