

---

2017.7.7

菅又シェフ・廣瀬シェフ  
による直伝講習会

cotta

---

**主催**

株式会社タイセイ

**協賛**

ラ・フルティエール・ジャポン



Chef's special recipe

# マカロンココルージュ

菅又シェフ

材料 50個分

## マカロン生地

粉糖 (オリゴ糖入り) [商品ID: 027167](#) …… 225 g

アーモンドプードル [商品ID: 027206](#) …… 225 g

卵白 A …… 84 g

グラニュー糖 A [商品ID: 027014](#) …… 225 g

卵白 B …… 84 g

グラニュー糖 B [商品ID: 027014](#) …… 21 g

乾燥卵白 [商品ID: 027278](#) …… 1.8 g

水 …… 66 g

色素 (赤2号・赤102号) [商品ID: 021885, 021888](#) …… 適量

## コンフィチュール

フォレストフルーツ [商品ID: 023698](#) …… 300 g

ストロベリーピューレ [商品ID: 023445](#) …… 100 g

ラズベリーピューレ [商品ID: 023446](#) …… 100 g

レモン汁 …… 30 g

グラニュー糖 [商品ID: 027014](#) …… 200 g

ペクチン [商品ID: 027691](#) …… 10 g

## ガナッシュ

生クリーム 35% …… 150 g

牛乳 …… 150 g

ココナッツファイン [商品ID: 027567](#) …… 35 g

ベルギー産ホワイトチョコレート [商品ID: 027702](#) …… 620 g

## マカロン生地

- 1 アーモンドプードルと粉糖を同じボウルに入れて、手で軽くすりませ、その後一回ふるう。
- 2 イタリアンメレンゲを作る。鍋にグラニュー糖 A と水を入れて沸騰させ、115℃まで煮詰めたら火を止める。
- 3 ときほぐして裏ごしした卵白 A をボウルに入れ、グラニュー糖 B と乾燥卵白を混ぜ合わせたものと加え、ツノのあるメレンゲを作る。
- 4 2のシロップを加えてミキサーで泡立てる。
- 5 メレンゲの温度が40℃くらいになるまで泡立てる。
- 6 別のボウルに1と5、30℃くらいにした卵白 B を加えて粉気がなくなるまでゴムベラで混ぜる。
- 7 カードを押し付け泡を殺すように混ぜる。(マカロナージュ)
- 8 4.5cmの円に絞り、乾かす。150℃のオーブンで13分焼成する。(目安)

---

## コンフィチュール

グラニュー糖とペクチンを混ぜ、ピューレとレモン汁を合わせて火にかけ102℃で煮詰める。

---

## ガナッシュ

- 1 牛乳と生クリームを温める。
- 2 ココナッツを入れてアンフュゼする。(10分)
- 3 裏ごして、足りないグラムを新しい牛乳と生クリームで補う。
- 4 あらかじめ湯せんで溶かしておいたチョコレートに合わせてガナッシュを作る。
- 5 冷蔵庫で冷やす。



*Chef's special recipe*

## スフレフロマージュ

菅又シェフ

### 材料 デコケーキ型 15cm 2台分

キリ クリームチーズ [商品ID: 022115](#) …… 230g

生クリーム 35% …… 20g

グラニュー糖 A [商品ID: 027014](#) …… 65g

バニラペースト [商品ID: 023982](#) …… 0.5g

卵黄 …… 60g

レモン果汁 …… 10g

薄力粉 (特宝笠) [商品ID: 027140](#) …… 30g

卵白 …… 90g

牛乳 …… 360g

グラニュー糖 B [商品ID: 027014](#) …… 40g

### 作り方

- 1 卵黄とグラニュー糖 A、小麦粉をすり合わせる。
- 2 沸騰直前まで温めた牛乳とクリームチーズと合わせる。
- 3 とろみがつくまで弱火で炊く。
- 4 卵白とグラニュー糖 B でメレンゲを 6 分立てに泡立てる。
- 5 すべての材料を混ぜる。
- 6 湯せんで焼く。

■焼成時間 (家庭用オーブンの場合)

180℃に予熱し、庫内を 160℃まで下げ、約 20~25 分で焼き上げる。



Chef's special recipe

# タルトショコラエキゾチック

廣瀬シェフ

**材料** 10個分 <使用型：シルフォームタルト型 商品ID:087382 >

## パートシュクレ

よつ葉無塩バター 商品ID:022101 …… 144g

粉糖 商品ID:027165 …… 86g

全卵 …… 32g

塩 (ゲランド細) …… 1.5g

アーモンドプードル 商品ID:027206 …… 29g

薄力粉 (バイオレット) 商品ID:027364 …… 22g

## ガナッシュパッション

ベルギー産チョコレート 58% 商品ID:027693 …… 43g

カカオバリーラクテ 38% 商品ID:027267 …… 28g

生クリーム 35% …… 19g

トリモリン 商品ID:027324 …… 5g

パッションピューレ 商品ID:023448 …… 24g

グラニュー糖 商品ID:027014 …… 4g

よつ葉無塩バター 商品ID:022101 …… 7g

キングストンパッションリキュール (ドーバー) …… 2g

## コンフィチュールフランボワーズ

フランボワーズ・ブリゼ 商品ID:023342 …… 40g

グラニュー糖 商品ID:027014 …… 24g

トレハロース 商品ID:027372 …… 4g

レモン汁 …… 2g

フランボワーズオードヴィ (ドーバー) …… 2g

## マンゴークリーム

マンゴーピューレ 商品ID:023449 …… 72g

パッションピューレ 商品ID:023448 …… 8g

卵黄 …… 40g

全卵 …… 24g

グラニュー糖 商品ID:027014 …… 32g

よつ葉無塩バター 商品ID:022101 …… 70g

## パートシュクレ

- 1 全卵に塩を入れて混ぜておく。
  - 2 常温にしておいたバターに粉糖を入れて混ぜ、1を加える。
  - 3 アーモンドプードルとバイオレットをふるって2のボウルに入れる。
  - 4 一晩冷蔵庫で休ませる。
  - 5 2.5mmにのして、6.5cmのセルクルで抜く。
  - 6 150℃のオーブンで30分焼く。
- 

## ガナッシュパッション

- 1 チョコレート2種類と沸騰した生クリームを合わせる。
  - 2 1にピューレ・グラニュー糖・トリモリン・お酒を合わせて、40℃にする。
  - 3 更にバターを入れてよく混ぜ合わせる。
- 

## コンフィチュールフランボワーズ

- 1 レモン汁以外の全てを鍋に入れ、105℃になるまで混ぜる。
  - 2 レモン汁を入れて完成。
- 

## マンゴークリーム

- 1 卵黄・全卵・グラニュー糖を混ぜ合わせておく。
- 2 ピューレ2種類を温めて1と合わせて、82℃にする。
- 2 2を40℃まで落とし、バターを入れてよくかき混ぜる。