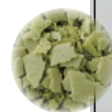




Recipe 5

人気の高い抹茶風味

フィアンティーヌ 抹茶



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

マカロンバトン抹茶
by KOICHI IZUMI

バトン状に焼き上げた抹茶マカロンに
抹茶ガナッシュを絞り、
フィアンティーヌ抹茶をふりかけました。
地味になりがちな抹茶菓子に
軽やかな見た目と食感をプラスしました。

マカロンバトン抹茶（長さ11cmのバトン型20セット分）

パータマカロン抹茶

【材料】

卵白	55g	乾燥卵白	1g
アマンドプードル	140g	グラニュー糖	150g
抹茶	2.5g	水	45g
粉糖	150g	色素挽茶色	0.5g
卵白	55g		

【作り方】

- ① 卵白、アマンドプードル、抹茶、粉糖、色素を混ぜ合わせる。
- ② 卵白に乾燥卵白を加えて軽く泡立てる。
- ③ グラニュー糖、水を116℃まで煮詰め、②に注ぎイタリアンメレンゲを作る。
- ④ ③が30℃まで落ちたら①と混ぜ合わせ、マカロナーージュする。
- ⑤ ④を11cmのバトン状に絞り、150℃のオーブンで15分焼成する。

ガナッシュ 抹茶

【材料】

ショコラブラン	140g
生クリーム35%	95g
抹茶	7.5g

【作り方】

- ① 生クリームを50℃に温めて抹茶を溶く。
- ② ショコラブランを30℃に溶かし、①と混ぜ合わせる。
- ③ ②を一晚冷蔵庫で休ませる。

デコラシオン 抹茶

【材料】

ショコラブラン	200g
抹茶	適量

【作り方】

ショコラブランのテンパリングをとり、抹茶と合わせてデコールを作る。

モンタージュ

- ① パータマカロンにガナッシュ抹茶を絞る。
- ② ①にフィアンティーヌ抹茶をつける。
- ③ ②にデコラシオン抹茶を置く。