

ココアマカロン



作りかた

- ①を②に合わせてふるっておく。
- ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーでかるく泡立ててからグラニュー糖1/2量を加え、七分通り泡立てたら残りのグラニュー糖を加えてツノが立つまで泡立てる。
- ①を②にふるいながら入れ、ゴムベラで、さっくりと粉けがなくなるまで混ぜたら、とろりとしてツヤがでるまでねり混ぜる。
- ③を直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れる。角皿2枚にそれぞれオープンシートを敷き、直径2.5~3cmの大きさを40枚分絞り出し、角皿の裏をかるくたたいて生地を平らにしたら、室温で30分以上表面を乾燥させる。
- テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オープン** **予熱有** **2段** **130℃** で予熱する。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を **中段** と **下段** に入れ **30~40分** で加熱する。

手動

オープン

130℃
予熱：約3分
加熱：30~40分

使用付属品



角皿 中段・下段

カロリー

73kcal

塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料

角皿2枚・20個分

① アーモンドパウダー

80g

② 粉砂糖

120g

③ ココア

小さじ2

グラニュー糖

30g

卵白

2個分

塩キャラメルクリーム

適量

ココアマカロンのコツ

生地作りのポイントは

卵白をしっかり泡立て、アーモンドパウダーなどを入れたあとツヤがでるまでねり混ぜ、適度に泡をつぶすと形がよくなります。

上下の焼きむらが気になるときは

残り時間5~6分で角皿の上下を入れかえます。生地がふくらんでいる途中でドアを開けると、上手く仕上がりにません。

7. 加熱後、角皿の上であら熱を取り、マカロンの下にする方へ**塩キャラメルクリーム**をつけ2枚一組にして冷蔵庫で冷やす。
