

# カラフルマカロン

3色の生地を組み合わせ、自分だけの色を楽しむことができます。  
プレーンの生地を使えば、さらにカラフルなマカロンが作れます。



## 【Seriaグッズ】

- マカロンミックス粉 ピンク40g ..... 1袋
- マカロンミックス粉 ミントグリーン40g ... 1袋
- マカロンミックス粉 プレーン40g ..... 1袋
- 粉末食用色素 黄1g ..... 1袋
- ジュエリーシュガー4色ミックス18g ..... 1袋
- フリーズドライイチゴ4g ..... 1袋
- 生アーモンドダイス18g ..... 1袋
- チョコレートペン13g チョコ ..... 1本
- チョコレートペン13g ホワイト ..... 1本
- マカロン用クッキングシート ..... 2枚
- 絞り袋 ..... 6枚  
(丸の口金があるとよりきれいな丸に絞れます)

## 【用意するもの】

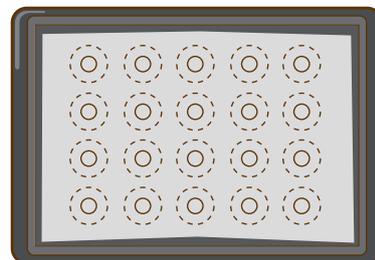
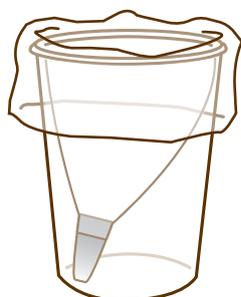
卵白60g(20g×3種類分)・グラニュー糖45g(15g×3種類分)  
・ボウル・ハンドミキサー・ゴムベラ・絞り袋・網・マグカップ

## 【できあがりサイズ】

直径約5cm 約18個分(36枚分)

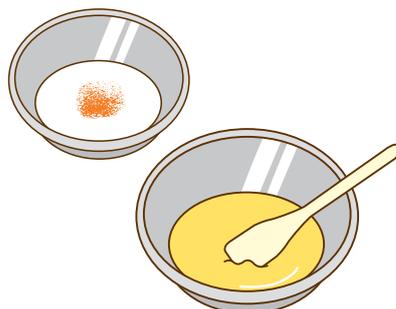
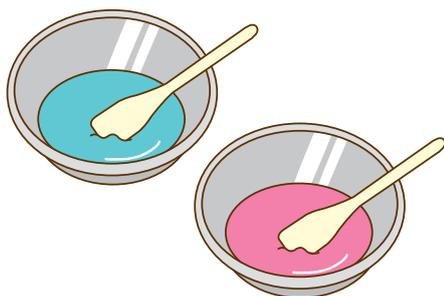
## 1 下準備をします。

- 卵白は冷蔵庫で冷やします。
- 絞り袋を広げてコップなどに立てておきます。
- 天板にマカロン用クッキングシートを敷いておきます。



## 2 3色のマカロン生地を作ります。

- ピンク・ミントグリーンの2種類は、「マカロンミックス粉」のレシピに沿って、それぞれの生地を作ります。
- イエローの生地を作ります。  
メレンゲが8割程出来たところで、食用粉末色素黄を約0.2g入れ、最後にしっかりと泡立えます。  
マカロンミックス粉プレーンを入れ、色がある程度均一になるまで軽く混ぜ合わせます。



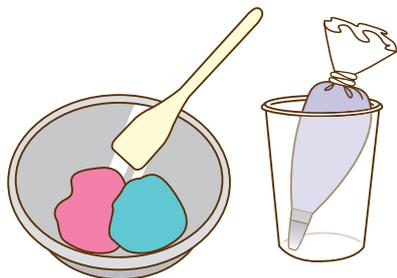
## Point

### 混ぜ方①

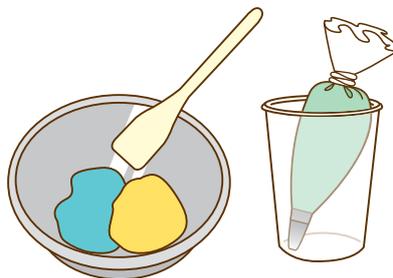
メレンゲを作り、ミックス粉を加えたあと、泡をつぶさないように軽く混ぜてください。

### 3 2色を組み合わせて3色作ります。

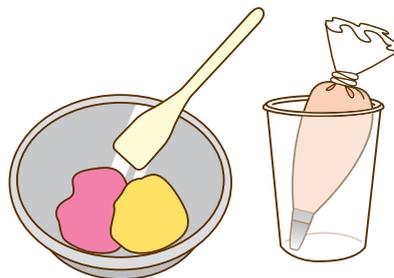
1 パープルを作ります。  
別のボウルにピンクとミントグリーンを1/4  
ずつ入れ混ぜたら、絞り袋に入れます。



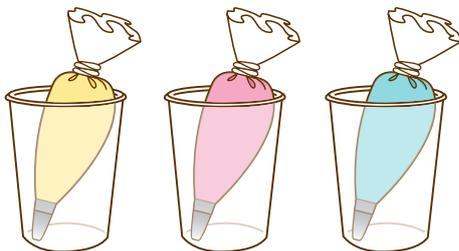
2 グリーンを作ります。  
別のボウルにイエローとミントグリーンを  
1/4ずつ入れ混ぜたら、絞り袋に入れます。



3 オレンジを作ります。  
別のボウルにイエローとピンクを1/4  
ずつ入れ混ぜたら、絞り袋に入れます。



4 残りの3色もそれぞれ絞り袋に入れます。



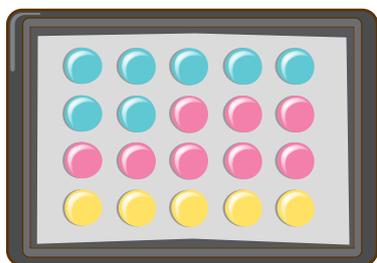
#### Point

##### 混ぜ方②

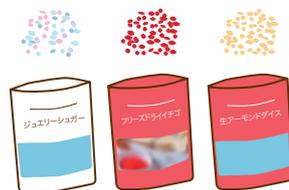
2色を混ぜる際も混ぜすぎず、  
ヘラですくった生地がリボン状  
に流れ落ち、形が残るくらいが  
目安です。

### 4 乾燥させ焼きます。

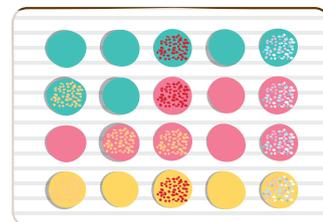
1 クッキングシートを敷いた天板に、直径約4cm程の  
丸に絞って約1時間表面が乾くまで乾燥させます。  
乾燥させている間にオーブンを160℃に予熱します。  
(季節や気候によって乾燥時間が異なります)



2 手で触って、生地がついてこないことを確  
認できたら、上部に使う半数分にジュエリ  
ーシュガーとフリーズドライイチゴ、生アー  
モンドグイスをトッピングします。



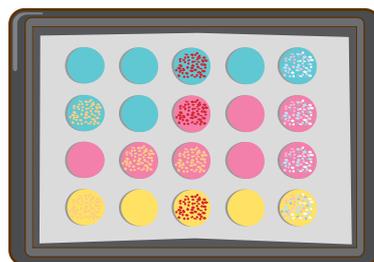
3 オーブンの設定温度を130℃に変更  
して15～20分焼きます。(焼時間はオ  
ーブンにより異なります)



#### Point

##### 絞り方

クッキングシートに対して、垂  
直に絞り袋を立て、そのまま動  
かさずに絞れば、きれいな丸  
に絞れます。



### 5 仕上げ

1 チョコレートペンを湯煎で温めます。



2 焼き上がり後はオーブンから出さずに天板  
にのせたまま熱を取り、ゆっくりオーブ  
ンシートから外します。

3 1枚のマカロンにチョコレートペンのチョコを  
のせ、もう一枚のマカロンでサンドします。

