

## 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】

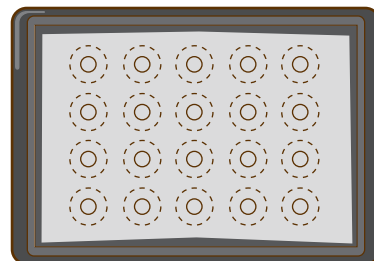
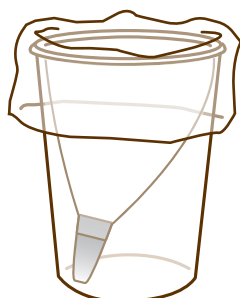
卵白60g(20g×3種類分)・グラニュー糖45g(15g×3種類分)  
・ボウル・ハンドミキサー・ゴムベラ・絞り袋・網・マグカップ

### 【できあがりサイズ】

直径約5cm 約18個分(36枚分)

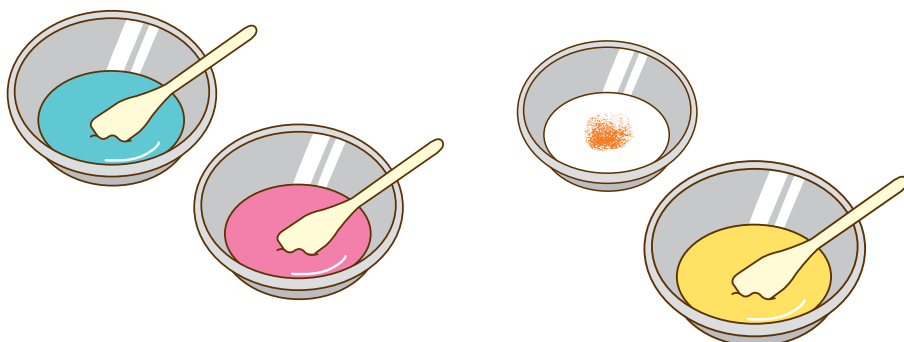
### 1 下準備をします。

- 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。



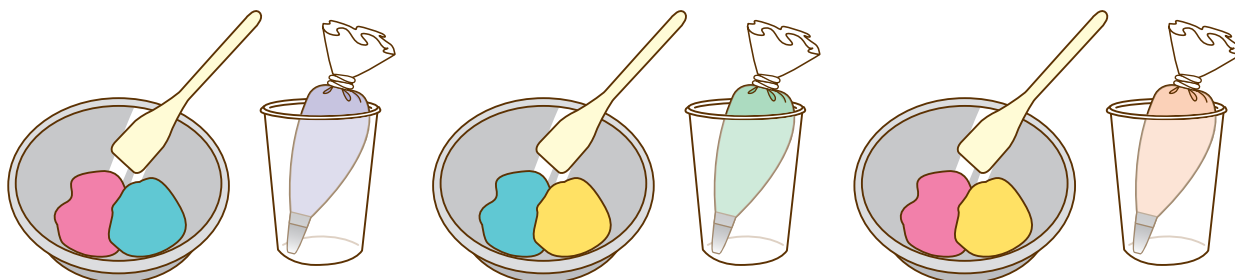
### Point

#### 混ぜ方①

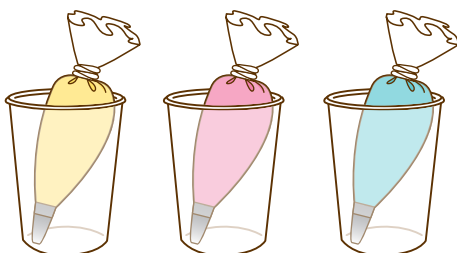
メレンゲを作り、ミックス粉を加えたあと、泡をつぶさないように軽く混ぜてください。

### 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。



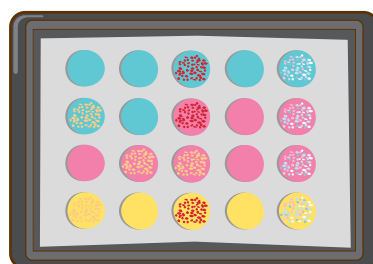
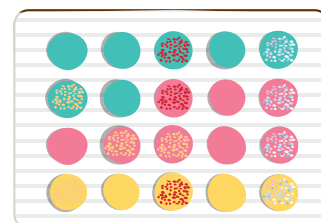
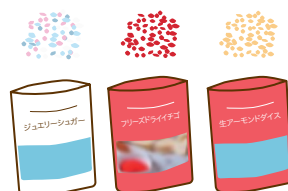
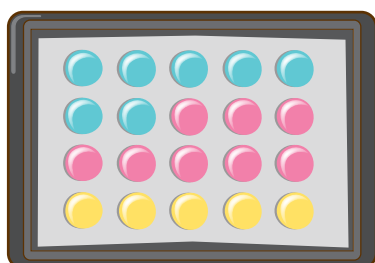
#### Point

##### 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°C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、生アーモンドダイスをトッピングします。
- 3 オーブンの設定温度を130°C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。

