メレンゲのお菓子

A. 35:7 (1/5)

ダコワーズ.....1

ダコワーズ・ショコラ.....2

B. 35:8.3 (35:10)

ビスキュイ(フィンガービスケット).....3

C. 35:10 弱

ミニレモンシフォン.....4

D. 35:10

ココアビスキュイ(ベリーヌ).....5

ムース・オ・ショコラ.....6

ルバーブピンクのスフレグラッセ.....7

E. 35:17.5 (1/2)

ガトーマロン.....8

F. 35:22.5 (2/3)

オレンジマーガレットケーキ.....9

クール・ア・ラ・クレーム.....10

G. 35:25 (約 2/3)

スフレ・オ・ショコラ.....11

H. 35:30 (同量弱)

アーモンドケーキ.....12

I. 35:35 (同量)

バタークリーム.....13

J. 35:52.5 (1.5 倍)

モンブラン.....14

K. 35:70 (2 倍)

メレンゲシャンピニオン.....15

ヘーゼルナッツメレンゲ.....16

ココナッツメレンゲ.....17

L. 35:108 (約 3 倍) イタリアンメレンゲ

マカロン.....18

ダコワーズ

30x40 天パン	x 0.5 0.5 枚分 約 6 こ	x 0.75 1 枚分 約 10 こ	x 1 1 枚分 約 13 こ	x1.5 1.5 枚分 約 20 こ	x 2 2 枚分 約 26 こ
粉砂糖 アーモンドパウダー 薄力粉	40g 40g 8g	60g 60g 12g	80g 80g 15g	120g 120g 23g	160g 160g 30g
卵白 グラニュー糖	50g 10g	75g 15g	100g 20g	150g 30g	200g 40g
粉砂糖(仕上げ用)	適量	適量	(35～50g)	適量	適量

●コーヒーバタークリームを準備しておく
●オーブンを 170℃にあたためておく
●天パンにオーブンペーパー(またはわら半紙)を敷いておく
●絞り袋(40cm)に口金(7 番)をセットしておく
●粉類をそれぞれふるっておく
●オーブンに入れる前に使う仕上げ用粉砂糖もふるっておく
●粉類が用意できていること、仕上げ用の粉糖がふるってあること、天パン、絞り袋、オーブンを再確認してスタート

1. **23 ボウルに、それぞれふるっておいた粉砂糖、アーモンドパウダー、薄力粉を入れ、ホイッパーでぐるぐるとあわせる**
2. **砂糖を数回に分けて加えながらメレンゲをしっかりたてる**
   KA ボウルに卵白を入れ、ボリュームがでてきたら遅め、遅めに砂糖を加えながらもこもこになるまでたてます。KA ではたてすぎに注意します
3. **粉類とメレンゲをあわせる　(ビスキュイ < ダコワーズ < マカロン)**
   メレンゲのボウルに粉類の 1/3 を加えホイッパーで混ぜます。残りの粉類を加えゴムベラにかえてツみたいに|||/混ぜ。なめらかになって生地がひかりはじめたらすぐストップ
4. **絞って粉砂糖をふる**
   絞り袋に入れ、30x40 天パンで上から 7、6、7、6 くらいになるよう絞りストレーナー小(茶こしくらい)で、粉砂糖を 2 回ふるいます
5. **170℃のオーブンで 15 分ほど焼く**
6. **オーブンペーパーをはがす　(わら半紙なら熱々のうちにすぐ)**
7. **組になるよう並べる**
8. **用意しておいたコーヒーバタークリームを絞り、ラムレーズンをはさんで仕上げる**

ダコワーズ・ショコラ

	×0.5 27角天パン 1枚 6～7こ	×0.75 27角天パン 1枚 9～11こ	×1 30x40天パン 1枚 12～15こ	×1.5 27角天パン 1枚 18～22こ	×2 30x40天パン 2枚 24～30こ
粉砂糖 アーモンドパウダー 薄力粉 カカオパウダー	40g 40g 5g 5g	60g 60g 8g 7g	80g 80g 10g 10g	120g 120g 15g 15g	160g 160g 20g 20g
卵白 グラニュー糖	50g 10g	75g 15g	100g 20g	150g 30g	200g 40g
粉砂糖(仕上げ用)	適量	適量	(35～50g)	適量	適量

- ショコラバタークリームを準備しておく
- オーブンを170℃にあたためておく
- 天パンにオーブンペーパー(またはわら半紙)を敷いておく
- 絞り袋(40cm)に口金(7番)をセットしておく
- 粉類をそれぞれふるっておく
- オーブンに入れる前に使う仕上げ用粉砂糖もふるっておく
- 粉類が用意できていること、仕上げ用の粉糖がふるってあること、天パン、絞り袋、オーブンを再確認してスタート

1. **23ボウルに、それぞれふるっておいた粉砂糖、アーモンドパウダー、薄力粉＋ココアを入れ、ホイッパーでぐるぐるとあわせる**
2. **砂糖を数回に分けて加えながらメレンゲをしっかりたてる**
   遅め、遅めに砂糖を加えながらもこもこになるまでたてます。KAではたてすぎに注意
3. **粉類とメレンゲをあわせる　(ビスキュイ < ダコワーズ < マカロン)**
   粉類の1/3を加えホイッパーで、残りの粉類を加えゴムベラにかえ|||/混ぜ、なめらかになって生地がひかりはじめたらすぐストップ。絞ったときに少しつのが残るくらいが目安
4. **絞って粉砂糖をふる**
5. **170℃のオーブンで15分ほど焼く**
6. **オーブンペーパーをはがす　(わら半紙なら熱々のうちにすぐ)**
7. **組になるよう並べる**
8. **用意しておいたショコラバタークリームを絞り、プラリネもはさんで仕上げる**

ビスキュイ（フィンガービスケット）

30x40 天パン	x 0.5 1 枚分	x 0.75 1 枚分	x 1 2 枚分	x 1.5 2 枚分
卵黄	20g（1 こ分）	30g(1.5 こ分)	40g（2 こ分）	60g（3 こ分）
卵白	35g（1 こ分）	53g(1.5 こ分)	70g（2 こ分）	105g（3 こ分）
グラニュー糖 (2/3 弱と 1/3 強で使用)	25g	37g	50g	75g
薄力粉	25g	37g	50g	75g
粉砂糖	適量	適量	適量	適量

*メレンゲ、KA は x1 から。ボウルを傾けるなどのケアができれば x0.5、x0.75 でも(慣れないとかなり危険です)。絞りきって天パンの上で待機、焼き時間 1 回分は待たせても大丈夫

●オーブンを 180℃にあたためておく　(途中上下交換で天パン 2 枚大丈夫です)

●絞り袋を準備しておく

30～35cm の絞り袋＋7 番(φ1cm くらい)の口金、8 番(φ1.2cm くらい)の口金でも

●粉は 2 回ふるってシフターに戻しておく(3 回目がふるえるように)

●天パンを準備、ペーパーにガイドラインをひいておく(7cm のビスキュイを絞れるように)

慣れないうちははがしやすいオーブンペーパーが無難。慣れたらわら半紙でも

1. **卵黄をたてる**

   23 ボウルに卵黄を入れて計量、黄身をくずしてから、目分量でよいので 2/3 量の砂糖を一度に加えて混ぜ、白っぽくもったりするまでたてます

   KA で卵黄側もたてる場合は、たてすぎに注意します

2. **メレンゲをたてる**

   のこりの砂糖を 3 回くらいに分けて加えながら、勢いよくたてます。砂糖が少ないので、手でも。KA では、お砂糖は、早め、早め。少ないので最初に全部入れてしまっても

3. **卵黄側に 1/3 のメレンゲ、粉、残りのメレンゲを加えあわせる**

   メレンゲの 1/3 を加えホイッパーでぐるぐる。薄力粉全量を全体に散らすようにふりいれ、ゴムベラの面を使い、カタカナのツの字を書くような気持ちで|||/のように動かしてなめらかになるまであわせたら残りのメレンゲを加え、さっとホイッパーをとおし、ゴムベラにかえてあわせます。手や HM ではメレンゲの白いすじが残るくらいまで、KA ではメレンゲの白いすじが見えなくなるくらいまで

4. **絞り、粉砂糖をふる**

5. **180℃のオーブンで 10 分ほど焼く**

   シンクで余分な粉砂糖をおとしてからそっと生地から紙をはがします

6. **セットにして並べ、ジャムを塗ってサンド**

ミニレモンシフォン

シフォン型	×0.5 φ12cm 2台分 /φ15cm 1台分	×0.75 φ12cm 3台分	×1 φ12cm 4台分 /φ15cm 2台分 /φ20cm 1台分
卵黄	50g	75g	100g（5こ分）
グラニュー糖 （半分強と半分弱で使用）	60g	90g	120g
塩	小さじ1/8	小さじ3/16	小さじ1/4
レモンゼスト	1/2こ分	3/4こ分	1こ分
レモン汁	10ml	15ml	20ml
水（冷たくても可）	40ml	60ml	80ml
油	40ml	60ml	80ml
薄力粉 （BP、ラムフォードも同）	60g （小さじ1/3）	90g （小さじ1/2）	120g （小さじ2/3）
卵白	105g	158g	210g（6こ分）

*慣れてきたらBPは省略、味落ちがゆっくりになります。入れる場合は前日か当日焼きに

●オーブンを170℃にあたためておく

●型の準備　なし　オーブンによっては天パン1枚

●粉類は2回ふるってシフターに戻しておく(3回目がふるえるように)

1. (23ボウルで計量した)卵黄をホイッパーでほぐし、砂糖を(半分強と半分弱に分ける線をテーブルスプーンでざっとひき、半分強のほうを)3回くらいに分けて加えながら少しもったりするくらいまでゆるめにたてる
2. 砂糖のあとには塩と決め、入れ忘れないようにする
3. レモンの皮のすりおろし、レモン汁を順に加え、そのつど混ぜる
4. 水、油を順に加え、そのつど混ぜる
5. 粉(類)を一度にふるいいれ、ホイッパーでなめらかになるまで混ぜる
6. 別のボウルで卵白に残りの砂糖を加えながら、やわらかいメレンゲをたてる
7. 1/3のメレンゲを5に加え、ホイッパーでなじませるように混ぜる
8. 残りのメレンゲを加えゴムベラにかえてあわせ、「|||/混ぜ」でボリュームをおとしていく(23ボウル-5cm)
9. 型入れ(型上ラインから-1.5～-1.8cm)　空気抜きで型はたたかない
10. 170℃のオーブンで35分ほど焼き、逆さにして冷ます
11. 冷めたら型から出し、4台分 20mlの水、100gの細かいグラニュー糖で薄いグラスをつくり、トップにかけてしあげる

ココアビスキュイ（ベリーヌ）

	x 0.5	x 0.75	x 1	(プレーン) x 1	x 1.5
卵黄	20g	30g	40g	40g	60g
卵白	35g	53g	70g	70g	105g
グラニュー糖 (2/3と1/3で使用)	30g	45g	60g	50g	90g
薄力粉	25g	38g	50g	50g	75g
ココア	大さじ1/2 (3g)	大さじ3/4 (4.5g)	大さじ1 (6g)	-	大さじ1と1/2 (9g)
粉砂糖	適量	適量	適量	適量	適量

*メレンゲ、KAはx1から。ボウルを傾けるなどのケアができればx0.5、x0.75でも(慣れないとかなり危険です)。ココアはすぐオーブンに入れたいです

*ココア生地はプレーン生地よりお砂糖が多いです

●オーブンを180℃にあたためておく（天パン2枚のココア生地はとくに手早く絞ります）

●絞り袋を準備、30～45cm絞り袋、7番(φ1cmくらい)の口金をセットしておく

●粉類は3回ふるってシフターに戻しておく（4回目がふるえるように）

●天パンを準備、ペーパーを敷いておく（ベリーヌ用ならガイドライン不要）

慣れないうちははがしやすいオーブンペーパーが無難。慣れたらわら半紙でも

わら半紙ならそのままのサイズで使用、オーブンペーパーなら天パンで浮かないようカット

1. 卵黄をたてる（ココア生地は泡がおちやすいので、プレーンよりたてる）

   23ボウルに卵黄を入れて計量、黄身をくずしてから、目分量でよいので2/3量の砂糖を一度に加えて混ぜ、白っぽくもったりするまでたてます

   KAで卵黄側もたてる場合は、たてすぎに注意します

2. メレンゲをたてる

   のこりの砂糖を3回くらいに分けて加えながら、勢いよくたてます。砂糖が少ないので、手でも。KAでは、お砂糖は、早め、早め。少ないので最初に全部入れてしまっても

3. 卵黄側に1/3のメレンゲ、粉類、残りのメレンゲを加え、そのつどあわせる

   メレンゲの1/3を加えホイッパーでぐるぐる。粉類全量を全体に散らすようにふりいれ、ゴムベラの面を使い|||/混ぜ、なめらかになるまであわせたら残りのメレンゲを加え、さっとホイッパーをとおし、ゴムベラにかえてあわせます

   手やHMではメレンゲの白いすじが残るくらいまで、KAではメレンゲの白いすじが見えなくなるくらいまで　ココア生地ではプレーンより手早くがポイント

4. フィンガービスケットより短くてよいので、ガイドラインなしにラフに絞る

5. 粉砂糖をふり、180℃のオーブンで10分ほど焼く

6. 余分な粉砂糖をおとし、ペーパーをはがす

ムース・オ・ショコラ

	x1/3 (2人分) weck80x2	x1/2 (3人分) weck80x3	x2/3 (4人分) weck80x4	x1 (6人分) 500mlの 容器1個分 /weck80x6	x4/3 (8人分) weck80x8	x5/3 (10人分) weck80x10
スイートチョコレート	20g	30g	40g	60g	80g	100g
カカオマス	10g	15g	20g	30g	40g	50g
バター	15g	25g	30g	45g	60g	75g
卵黄	1こ分 (20g)	1.5こ分 (30g)	2こ分 (40g)	3こ分 (60g)	4こ分 (80g)	5こ分 (100g)
卵白	1こ分 (35g)	1.5こ分 (50g)	2こ分 (70g)	3こ分 (100g)	4こ分 (140g)	5こ分 (170g)
グラニュー糖	10g	15g	20g	30g	40g	50g

*メレンゲをたてるのにこれ以上減らせないほど砂糖を減らした配合です。甘めのスイートチョコ(ヴァローナ・カラク 56%)を使うことが前提となっているので苦いカカオマスがこれだけ入ってはじめて甘々でないものとなります。レシピ通りカカオマスを入れないと甘々で食べにくいので注意します。カラクとカカオマスを両方買ってつくるよりは、70%くらいのチョコ単品でつくるほうがつくりやすいかもしれません。苦めのチョコでつくってみてください

1. チョコレートとカカオマスを60℃くらいの湯煎で溶かす

2. やわらかバターを加え(ミニ)ゴムベラで混ぜ合わせる

3. 2に卵黄を1個ずつ加えホイッパーで混ぜる

4. 別のボウルに卵白を入れて泡立て、角がたってきたら2~3回に分けて砂糖を加えながらしっかりしたメレンゲをたてる

5. メレンゲの1/3を3に加えホイッパーでなじむように混ぜ、残りのメレンゲを加えゴムベラでそっと混ぜる

6. 白いところが見えなくなったら容器に流し入れ、冷やし固める
   型入れ時も、スプーンで入れるごとに泡が消えるので、さわるのは最小限で

7. お好みで飾り用に、カカオマスを包丁できざんで(削りチョコより気軽?!)載せても

ルバーブピンクのスフレグラッセ

weck80/160		2こ分/1こ分	4~5こ分/2こ分	6~7こ分/3こ分
赤ルバーブジャム	赤ルバーブ	150g	300g(1束)	450g
	グラニュー糖	50g	100g	150g
	レモン汁	大さじ1	大さじ2	大さじ3

R号深型組バット/エシレココット	x 0.5 1こ分 /4こ(人)分	x 1 2こ分 /8こ(人)分	x 1.5 3こ分 /12こ(人)分	x 2 4こ分 /16こ(人)分
赤ルバーブジャム (weck80/160)	100g (2こ弱/1こ弱)	200g (3こ弱/1こ強)	300g (4こ弱/2こ弱)	400g (6こ弱/3こ弱)
卵黄	10g	20g	30g	40g
グラニュー糖(1/3と2/3で使用)	15g	30g	45g	60g
レモン汁	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1と1/2	大さじ2
コアントロー	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1と1/2	大さじ2
生クリーム	50ml	100ml	150ml	200ml
卵白	35g	70g	105g	140g

●ジャムの準備

●流し型の準備

スフレのように仕上げるには、ココットなどの器の上に白い厚紙(1人分サイズはケーキスペーサーがちょうど)をぐるりと巻いてテープでとめておく

●湯煎の準備

1. ボウルに卵黄を入れてホイッパーでほぐし、分量の1/3くらいの砂糖を加え混ぜ、湯煎にかけ、もったりするまでしっかり混ぜ、口あたりよく仕上がるよう空気を入れる x1.5までなら19ボウル、x2なら23ボウル。砂糖を溶かしつつ卵黄に軽く熱をつけます
2. 1にルバーブジャム(全量、またはマーブルにするならここでは半量(A)だけ)、レモン汁、コアントローを加え、そのつど混ぜる
3. 生クリームを8分立て(もちろん冷やしながら)にして2に加え混ぜる
4. 別のボウルでメレンゲをしっかりめにたてる
5. メレンゲの1/3を加えてぐるぐる混ぜ、(残りのルバーブジャム(B))、残りのメレンゲと加えそのつど混ぜる(ピンクのマーブルになるようにする)
6. 容器に入れ冷凍

ガトーマロン

φ14（15）cmのデコ型	×1 1台分	×2 2台分
マロンクリーム（冷） 生クリーム（冷） カカオマス 卵黄 ラム酒 アーモンドパウダー	125g 30ml（大さじ2） 10g 40g前後 大さじ2/3 45g	250g 60ml（大さじ4） 20g 80g前後 大さじ1と1/3 90g
卵白 グラニュー糖	70g 35g	140g 70g
シロップ煮の栗（正味） 水 ラム酒	約100g 約100ml 大さじ1/2	約200g 約200ml 大さじ1

●マロンクリームも冷蔵庫で冷やしておく
●オーブンを180℃にあたためておく
●型を準備しておく（溶かしバター＋粉＋底紙）
●栗を準備する（砂糖をおとし、カット、水気をとる）

1. カカオマスを湯煎で溶かす
2. 冷たいマロンクリームに冷たい生クリームを少しずつ加え、空気を含ませるように混ぜる
3. 湯煎で溶かしたカカオマスのあら熱をとって加え混ぜる
4. 卵黄を1こ分ずつ加え混ぜ、ラム酒、アーモンドパウダーも加えそのつど混ぜ合わせる
5. 別のボウルでメレンゲをやわらかめにたてる（おじぎぐらい）
6. メレンゲの1/3を加えホイッパーで手早く混ぜ、残りのメレンゲを加え（ホイッパーの中をさっとくぐらせ）ゴムベラにかえカタカナの「ツ」のように|||/混ぜ（面を使います）

   メレンゲが消えるまでさっとあわせ、栗を加えてさっとあわせ、で型入れするのが、高さも出てふわっとし、ベストなよう

7. 栗を加えさっとあわせ、型入れ、まず少量入れてかるくたたき、残りを入れてたたく
8. 180℃のオーブンで（30～）40分ほど焼く

オレンジマーガレットケーキ

14cm マーガレット型	×1 2台分
バター 粉砂糖 (半々くらいで使用) 塩 卵黄 (室温) アーモンドパウダー オレンジ(レモン)のゼスト レモン汁 (室温) グランマニエ	90g 90g 小さじ1/4 60g 40g 1こ分 大さじ1 大さじ2
卵白	70g
薄力粉 強力粉	75g 15g
オレンジピール	約100g

●オーブンを170℃にあたためておく

●バターはラップで計量し、ふんわり包んで冷蔵庫で待機させておく

●型の準備　やわらかバターハケ塗り (+冷蔵庫+強力粉)

中央の花芯と花びらの先のあたりをとくにていねいに

●粉類(薄力粉と強力粉)は2回ふるってシフターに戻しておく(3回目がふるえるように)

●オレンジピールは水分をリードでよくとり、ナイフで5mm角にカットしておく

●オレンジ(レモン)のゼストを用意する

1. 23ボウルまたはKAボウルに「やわらかバター(KAのときは手よりややかため)」を入れホイッパーで混ぜ、たっぷりと空気を入れていく
2. 半量の砂糖を2~3回に分けて加えながら混ぜ、たっぷり空気を入れ、塩も加え混ぜる
3. 卵黄を1つずつ加えながら混ぜる
4. アーモンドパウダー、ゼスト、レモン汁、グランマニエを次々加えながら、混ぜる
5. 卵白を入れて計量しておいた別のボウル(KAボウル)と別のホイッパーで残りの砂糖を加えながらメレンゲをたてる(KAの場合はたてすぎに注意、おじぎくらいでストップ)
6. メレンゲの1/3を4に加え、ホイッパーで手早く混ぜる(混ざるまで)
7. 粉の1/3をふるい入れ、ホイッパーで手早く混ぜる(白い粉が見えなくなるまで)
8. 残りの粉を全部ふるいいれ、その上にオレンジピールを落とし、ゴムベラにかえカタカナの「ツ」のように|||/混ぜ(粉っぽさがなくなるまで)
9. 残りのメレンゲを加え(ホイッパーの中をさっとくぐらせ)ゴムベラで手早く泡を消さないようふわっと混ぜる
10. 型入れは3回(中央、花びらの先、残り)に分け、そのつど、ぬれ布巾の上で空気抜き
11. 170℃(途中で165℃に下げる)のオーブンで30~40分ほど焼く
12. 焼きあがったらアミにとる

クール・ア・ラ・クレーム

内径φ6.5cm の(球形)茶こし	x 0.5 (3~4こ)	x 1 (6~8こ)	x 1.33 (8~10こ)	x 1.5 (10~12こ)	x 2 (12~16こ)	x 2.5 (16~20こ)
フロマージュブラン	65g	130g	175g	195g	260g	325g
生クリーム	75g	150g	200g	225g	300g	375g
卵白	40g	40g	55g	60g	80g	100g
グラニュー糖	25g	25g	35g	40g	50g	65g

*まる一日くらいたったほうが水分がきれておいしいので早めにつくります

***35g 未満のメレンゲは傾けるのに慣れていても(慣れないと危険)倍つくって半分使用**

*1kg 入りのフロマージュブランの残りは、おやつ用にすごく簡単に x2.5 で、ストレーナー大、19 ボウル、ガーゼ 30cm 角、重しには weck-L のフタを 4 枚、などでまとめてつくり、できあがってからとりわけも楽しいですが、カロリーもアップするので((@_@;))、ヨーグルト代わりにそのまま食べるかヨーグルトドリンクにするのがよいかも

ラズベリーソース	約 4 人分	約 8 人分	weck300	weck500 強
ラズベリー (冷凍)	100g	200g	250g	500g
グラニュー糖	50g	100g	125g	250g
レモン汁	大さじ 1	大さじ 2	大さじ 2.5	大さじ 5

●ガーゼを 15cm 角くらいにカット、個数分用意

●(深型バットに)ココット(茶こしがのるもの)、茶こし、ガーゼ、重しをセットで準備

1. 生クリームを 7 分だてにする
2. 1 にフロマージュブランを加え、混ぜあわせる
3. 別のボウルで卵白にグラニューを加えながらしっかりとしたメレンゲをたて、2 に加え混ぜる
4. 用意しておいた茶こしにセットに 3 をこんもりと詰め、ガーゼで包むようにふたをする
5. 1 つずつガーゼの上に重し(weck S サイズのフタがちょうど。重さ的に 2~3 枚ずつ)をのせて冷蔵庫にいれ、一晩おいて水気をきる

1. (フレッシュのままうらごしてタネをこすのはかなり大変ですが、透明感がでます)
2. ラズベリーに砂糖、レモン汁を加えて強火で炊いてソースまたはジャムにする
3. ジャムなら 1:1 シロップでゆるめる(加熱しなおすほうが写真を撮るとききれいかも)

●サーブ

ガーゼをはずしながらひっくり返すようにしてお皿にのせ、ソースをかけてしあげます

スフレ・オ・ショコラ

	×0.8 φ14cm x1	×1 φ15cm x1	×1.6 φ14cm x2	×2 φ15cm x2
カカオマス	75g	90g	150g	180g
バター	75g	90g	150g	180g
卵黄（室温）	50g	60g（3こ分）	100g	120g
砂糖（半々くらいで）	125g	150g	250g	300g
生クリーム（室温）	小さじ2と1/2	大さじ1	大さじ1と2/3	大さじ2
ラム酒	小さじ2と1/2	大さじ1	大さじ1と2/3	大さじ2
薄力粉	17g	20g	33g	40g
（ココアパウダー）	小さじ2と1/2	大さじ1	大さじ1と2/3	大さじ2
卵白	88g	105g（3こ分）	175g	210g

*手なら x1 まで、KA なら（湯煎バットがオーブンに2つ入るなら）x1.6～x2 で。15x2 で 19 ボウルも 23 ボウルも KA ボウルもほぼ max です

- オーブンを 170℃にあたためておく
- 粉は2回ふるってシフターに戻しておく（3回目がふるえるように）
- お湯（A. カカオマス湯煎用の 60℃くらいのお湯、B. 湯煎焼き用の沸騰しているお湯）を準備
- カカオマスはざくざく刻む
- バターはラップに計量しふんわり包んで冷蔵庫に戻しておく
- 型の準備（共底、加工のある型、溶かしバターハケ塗り）

1. カカオマスを湯煎でとかす
2. 23 ボウルの卵黄（室温）に砂糖の半量（残りはメレンゲ分です）を加え控えめに混ぜる
3. 湯煎からはずし（沸かし直しておく）、カカオマスにやわらかバターを加え練り混ぜる
4. 2に3を加えてそっと混ぜる
5. ラム酒、生クリーム（室温）を加え、加えるたびに控えめに混ぜる
6. 粉を加え、少しグルテンを出すように混ぜる
7. ココアパウダーを加え、混ぜる（オプション）
8. メレンゲをやわらかいつのがたつまでたてる
9. メレンゲの 1/3 を加えてホイッパーで混ぜる
10. 残りのメレンゲを加えてホイッパーを通し、ゴムベラに替えしっかりめにゆるめる
11. 型入れ（生地を型に 2cm くらい入れ、とんとんと台にたたきつけてから残りを）を
12. 湯煎バッドに型と型が浮く寸前までの熱湯を入れ、170℃のオーブンで 60 分ほど焼く

アーモンドケーキ

フランス式、別立てのしっとりバターパウンドケーキ

18cm ケークドロワ型 /16cm パウンド型	×0.5 -/1 台分 (6~7 カット)	×1 1 台分/2 台分 (12~14 カット)	×1.5 -/3 台分 (18~21 カット)	×2 2 台分/4 台分 (24~28 カット)
バター	60g	120g	180g	240g
粉砂糖(半々くらいで)	60g	120g	180g	240g
塩	小さじ 1/8	小さじ 1/4	小さじ 3/8	小さじ 1/2
卵黄 (室温)	30g	60g (3 こ)	90g	120g
アーモンドパウダー	20g	40g	60g	80g
レモン汁(室温)	大さじ 1/2	大さじ 1	大さじ 1 と 1/2	大さじ 2
ラム酒	大さじ 1	大さじ 2	大さじ 3	大さじ 4
卵白	35g	70g (2 こ分)	105g	140g
薄力粉	50g	100 g	150g	200g

●オーブンを 170℃にあたためておく

●型の準備(16 パウンド型/18 ケークドロワ型　＋ ロール天パン)、わら半紙を敷き込む

●バターはラップで計量し、ふんわり包んで冷蔵庫で待機させておく

●粉は 2 回ふるってシフターに戻しておく(3 回目がふるえるように)

1. 23 ボウルまたは KA ボウルに「やわらかバター(KA のときは手よりややかため)」を入れホイッパーで混ぜ、たっぷりと空気を入れていく
2. 半量の砂糖を 2~3 回に分けて加えながら混ぜ、たっぷり空気を入れ、塩も加え混ぜる
3. 卵黄を 1 つずつ加えながら混ぜる
4. アーモンドパウダー、レモン汁、ラム酒を次々加えながら、そのつど混ぜ合わせる
5. 卵白を入れて計量しておいた別のボウル(KA ボウル)と別のホイッパーで残りの砂糖を加えながらメレンゲをたてる(KA の場合はたてすぎに注意、おじぎくらいでストップ)
6. メレンゲの 1/3 を 4 に加え、ホイッパーで手早く混ぜる(混ざるまで)
7. 粉の 1/3 をふるい入れ、ホイッパーで手早く混ぜる(白い粉が見えなくなるまで)
8. 残りの粉を全部ふるいいれ、ゴムベラにかえカタカナの「ツ」のように|||/混ぜ
9. 残りのメレンゲを加えゴムベラで手早く泡を消さないようふわっと混ぜる
10. 型入れは 2 回に分け、最初は少量を入れ、ゴムベラを立てて上下に動かすようにして隅まで生地を動かしてから残りを入れる
11. スライスアーモンドを散らし、170℃のオーブンに入れ、16cm 2 台なら 30~40 分、18cm 1 台なら 50 分ほど焼く
12. 焼きあがったらアミにとる

バタークリーム

	×1 (約155g)	×2 (約310g)	×2.25	×2.5	×3	×4.5	×8	×9
バター	100g	200g	225g	250g	300g	450g	800g	900g
卵白 (室温)	35g	70g	78g	88g	100g	150g	280g	300g
粉砂糖	35g	70g	78g	88g	100g	150g	280g	300g

*x1はKAの最小仕込み量、基礎科ではこの量を手で。x2は本の量、x9は2008年ウェディングケーキのクラスの量、x4.5は家庭でカルピスバターが半端に余ってもの量

*x9はKAの最大量、KA、替えボウルと替えホイッパーのセットで。x9のKAボウルは4.5QTより5QTのボウルのほうが安心、4.5QTボウルのときはx8までが無難

1. バターをクリーム状にする

手・・・・・やわらかめのバターでスタート、すぐやわらかくなりがち。バターがぴかぴか光るようになったら混ぜても空気は入らないので氷水で冷やしながらホイッパーで空気を入れる。氷が多すぎるとメレンゲを加えたときに分離します。手の場合は冬の水道水くらいを目安に氷を控えめに入れます

KA、HM・・・ややかたいかなくらいのバターでスタートできるので夏以外は氷水不要
(あまり長くかけているとさすがにだれます)

2. メレンゲをたてる

卵白に対し砂糖が多いので、砂糖は5~6回に分けて加えます。卵白1こ分(35g)といっても砂糖が同量はいるため、手でたてるのはかなり大変、KAまたはHMで。(できればKAの替えのボウルとホイッパーのセットがあると楽。替えセットなしならメレンゲをKAで)

3. クリーム状のバターにメレンゲをあわせていく

空気のはいったバターにメレンゲを3回に分けて(x4.5くらいまでなら同様でok)加え、そのつど、ホイッパーでよく混ぜます。KAならここもホイッパーまかせで大丈夫です

加熱しないので新鮮な卵白を使用したいですが、冷蔵庫から出したての卵など卵白が冷えていると、バターに加えたときにバターが冷え、混ぜるうちに分離していきます。混ぜてもひどくなるだけなので気づいたらすぐにストップ、湯煎で少しあたためることでつながります。メレンゲのボリュームは減っていくのでなるべくしないですませたいです

モンブラン

Ⅰ. メレンゲを焼く

	×1 12～16こ分	×1.5	×2
卵白 粉砂糖	50g 75g	80g 120g	100g 150g

●オーブンを150℃にあたため、天パンを準備しておく

●40～45cmの絞り袋に4番(φ5mmくらい)の口金をセットしておく

1. メレンゲをかたくたてる。砂糖は、量が多いので、KAでもあまり負荷をかけすぎないように少しずつ加え、遅め、遅めに少しずつ加える
2. φ5cmくらいの渦巻きディスク状にラフに絞り、150℃で1時間強ほど焼く

Ⅱ. モンブランクリームをつくる

	×0.5 4こ分	×1 8こ分	×1.5 12こ分	×2 16こ分
パート・ド・マロン ラム酒 バター	100g 大さじ1/4 50g	200g 大さじ1/2 100g	300g 大さじ3/4 150g	400g 大さじ1 200g
計	150g	300g	450g	600g

●絞り袋に2～3番(φ2～4mm)の口金をセットしておく

1. パート・ド・マロンにラム酒を加えてゴムベラ/KAビーター＋ゴムベラケアで混ぜる
2. 1にやわらかバターを加えて混ぜ、(うらごしをする)

Ⅲ. 栗の準備

1人分サイズ 小さい紙ケースなど		×0.5 4こ分	×1 8こ分	×1.5 12こ分	×2 16こ分
栗のシロップ煮 /マロングラッセのこわれ		小約6粒 / 50～60g	小約12粒 / 100～120g	小約18粒 /150～180g	小約24粒 / 200～240g
シロップ	水 グラニュー糖 ラム酒	30ml 15g 大さじ1/2	50ml 25g 大さじ3/4	80ml 40g 大さじ1と1/3	100ml 50g 大さじ1

Ⅳ. 組み立て、絞る

1人分サイズ 小さい紙ケースなど	×0.5 4こ分	×1 8こ分	×1.5 12こ分	×2 16こ分
生クリーム42% グラニュー糖	80ml 小さじ1	160ml 小さじ2	240ml 小さじ3	320ml 小さじ4

1. 紙カップの中にくだいたメレンゲをたっぷりとつめ、小さな山にする
2. (ジャムを小さなストレーナーとミニゴムベラでさっとうらごし、コルネで絞る)
3. 準備しておいた栗の汁気をきって手でラフにくだきながら散らす
4. 生クリームをたて、スプーンで上にのせ、パレットナイフ小で山をつくり、冷蔵庫へ
5. モンブランクリームを絞って仕上げ、再度冷蔵庫へ

メレンゲ・シャンピニオン

	x 0.75	x 1	x 1.5
卵白 粉砂糖	75g 150g	100g 200g	150 300g

*前半分はグラニュー糖(製菓用の細かいもの)でも。製菓用でないグラニュー糖は粗めで溶けにくく、フードプロセッサーで細かくするほうが無難かも

*80℃で白く焼くメレンゲは、オーブンに天パンをぎっしり入れても焼けます(オーブンの底でもアミをおけばその上に天パンをおいても大丈夫なはず)

●天板の準備(「湿らせる天パン」、通常の天パン)

「湿らせる天パン」は、リードペーパーを2枚重ね、水で湿らせて軽く絞り(絞りすぎると広げるのが大変)、天パンに広げ、その上にオーブンペーパーを重ねます。でこぼこな地面、のようになりますが、この用途では問題ないです(通常の天パンにもオーブンペーパーをしいておくとあとが楽です)。4時間焼くとして、最初のころで湿らせた天パンはからになってしまうので、天パンを分けておくと早く片付きます

●絞り袋にφ1cm～7mmの口金をつけておく

φ1cm(7番)、6番で絞ってもこぶりになりました。φ7mm(5番)でも

1. 砂糖を少しずつ加えながら、KAかHMでメレンゲをたてる
   かたすぎるととがったきのこになってしまうので、その手前でストップ。石突の部分、少しとがっていれば十分です(かさと石突でかたさをかえるほどではないです)
2. 絞り袋にメレンゲを入れ、湿った天パンに、シャンピニオンのかさの部分をまるく絞る
3. 普通の天パンに、シャンピニオンの石突の部分をしずく形に絞る
   あとでかさを接着させるので、間はあまり詰めすぎないように絞ります
   つのが出たところに水をつけたナイフなどでおさえてあげたところ、その部分湿度が高いため、湿った、表面のあれた傘になってしまいました。自然に絞ったままにします
4. 80℃で20分ほど焼き、かさがつまんでも壊れないくらい焼けたら天パンを取り出す
5. 石突のところに、かさをのせて、シャンピニオンにしていく
   これで、天パンは半分になります。湿らせたリードはこのときに出します
6. 4時間強はかかるので、気長に乾燥焼きする

HEIKO クリスタルボックス　ワンタッチタイプ　A-4 (上が花びらのようなかたちになっていて、ボックスにも入れられるよう低め。6.5角、h4.5cm)に、小さめに絞ったのを8こくらい。同 W-4 (6cmのサイコロ型)は、小さめ、もっと小さいのなど混ぜてたくさん。シールどめ可。底に乾燥剤を

ヘーゼルナッツメレンゲ

30x40 天パン （3cm 絞り）	×１ １枚分（約 40 こ）	×２ ２枚分（約 80 こ）	×３ ３枚分（約 120 こ）
ヘーゼルナッツ	25g	50g	75g
卵白	75g	150g	225g
粉砂糖（3/4 は グラニュー糖でも）	150g （110g＋40g）	300g （225g＋75g）	450g （335g＋115g）

●ヘーゼルナッツの準備をしておく

1. オーブンを 100℃にあたためておく
2. 天パンにペーパーを敷く
3. ヘーゼルナッツを乾燥焼き（100℃約１時間）して FP などでかるくくだく

●オーブンを 150℃にあたためなおしておく

●天パンにペーパーを敷く

●絞り袋に 1.5cm（12 番）の丸口金をセットする（マトファーの透明シリーズ、セットの中ではいちばん太いの）

1. メレンゲをかたくたてる
   卵白と砂糖の割合が 1:2、砂糖がかなり多いですから手では無理です。KA か HM で。卵白だけでたてボリュームが増えてきてからお砂糖をテーブルスプーンで少しずつ（1～2 杯ずつ）加え混ぜます

2. ヘーゼルナッツ（乾燥焼きして細かくしたもの）が冷めているのを確認して加え、混ぜる
   ナッツは油分です。加えるのはラスト、注意してさっと混ぜます。混ぜすぎるとメレンゲがゆるみすぎて絞れなくなります
   量が多いときは、念のためメレンゲとヘーゼルナッツを半分くらいずつに分け、それぞれ絞る直前に混ぜるほうが無難かも

3. 円錐形に絞る
   30x40 天パンに 8～9 列 x4～5 段くらいをめやすに

4. 150℃のオーブンで１時間くらい焼く

ココナッツメレンゲ

30x40 天パン/50g 袋	x 0.5 1 枚分/2 袋分	x 1 2 枚分/4 袋分	x 2 4 枚分/6 袋分	x 2.5 5 枚分/7 袋分
ココナッツロング	15g	30g	60g	75g
卵白	50g	100g	200g	250g
粉砂糖	100g	200g	400g	500g

*赤い実のビュッシュ・ド・ノエルのまわりにはりつけるのに、白いメレンゲを焼き、直前にくだいて使用します

●ココナッツを乾燥焼きして FP にかける

ココナッツの乾燥焼きは 100℃で 20 分ではベージュになりますがいちおう大丈夫、80℃なら白いまま。すでに細かくなっている「ココナッツファイン」ではなく「ココナッツロング」を乾燥焼きして FP にかけて細かくすることで香りを出すレシピ。メレンゲにココナッツを入れると手間が 2 つくらい増えますから省略しても

●絞り袋にφ1cm(7 番)くらいの丸口金をセット

●天パン、ペーパーの準備

わら半紙でよいので敷いておくとあとが楽。もちろんオーブンペーパーでも

1. メレンゲをかたくたてる(砂糖は何度かに分けて加える。初回はボリュームが増えてから)
   卵白と砂糖の割合が 1:2、砂糖がかなり多いですから手では無理です。KA か HM で
2. 乾燥焼きして FP で細かくしたココナッツが冷めているのを確認して加え、混ぜる
3. 絞り袋で絞る
   30x40 天パンを横長において、3 列 x6～7 本くらいをめやすに
4. 80℃くらいのオーブンで 4 時間以上を目安に焼く
   白いメレンゲを焼くには 4 時間ほど(休み休みでも)かかります。80℃以上ではベージュになりますが、味はそのほうがおいしいです。焼き色がつくようなら 75℃とか、温度を少し下げてときどきストップして余熱でも、クリスマス前のこの時期なら大丈夫。紙がすぐはがれ、簡単に割れるくらいまで焼きます。食べてチェックはその後がおすすめ

★ラッピング、ストックのこつ

太め 10 本か細め 11 本で 50g、クリスタルパック S11.5-21 / S12-23 などに乾燥剤と入れ、熱シールをして湿気を防ぎます。ラッピング待機中は、大きめの缶の底にオーブンペーパーを敷き(缶のすみにメレンゲの粉粉したのがはいらないように)、メレンゲをラフに詰め、乾燥剤を多めに入れ、フタとの隙間はぐるりとセロテープなどをまいておくとよいです

マカロン

			x 0.25 約 28 組	x 0.5 約 56 組	x1 約 112 組
(ボウル 1) イタリアン メレンゲ	卵白 (冷)		45g	90g	180g
	シロップ	(片手鍋サイズ)	(φ9～10cm)	(φ12cm)	(φ16cm)
		水	25～40ml	50ml	100ml
		グラニュー糖	140g	275g	550g
(ボウル 2)	粉砂糖		140g	275g	550g
	アーモンドパウダー		115g	225g	450g
	塩		小さじ 1/8	小さじ 1/4	小さじ 1/2
	卵白 (室温)		45g	90g	180g
プレーンな ガナッシュ	生クリーム		40ml/50ml	80ml/100ml	160ml/200ml
	お好みのチョコ		80g/100g	160g/200g	320g/400g

●絞り袋に 7 番(φ1cm)の口金をセット、天パン、ペーパー、(テンプレート)、アミを準備

●200℃計、水バケ、ヌレフキンをコンロのそばに用意、粉砂糖とアーモンドパウダーをふるう

●オーブンは 160℃にあたためておく

1. イタリアンメレンゲ用のシロップを火(強めの中火)にかけ、KA ボウル 1 のイタリアンメレンゲ用の卵白(冷)の撹拌スタート、ムース状で低速キープ
2. 118℃(ヌレフキンでストップ)のシロップを低速の KA ボウルの フチにそわせて流し込む
3. KA 中速 6 で冷ましながら、やわらかメレンゲをつくる
4. 耐熱容器に粉砂糖(砂糖)、アーモンドパウダー(AP)、塩をあわせ、ラップをしてレンジで人肌くらい(40℃ほど)に温める(容器の都合で砂糖、AP 別々にレンジも可)
5. KA ボウル 2 に 4 と室温の卵白を入れビーター+ゴムベラ/ゴムベラなどで低速で混ぜる
6. 5 にイタリアンメレンゲを何回かに分けて加えていく(マカロナージュ)
7. 絞り袋で絞り室温で表面を乾かす
8. 160℃のオーブンに天パンを 1 枚だけ入れ 14 分(160℃7 分→150℃7 分)ほど焼く
9. 同様にして残りを焼く
10. ペーパーごとアミの上に載せ、そっとはがして冷まし、ペアにする

●チョコは 19 ボウルなどに入れて湯煎で溶かし、絞り袋に 5 番(φ7mm)の口金をセットしておく

1. 生クリームは耐熱容器に入れてラップをし、レンジでしっかりと沸騰させる
2. 溶かしたチョコに生クリームを少し加え、ミニゴムベラでわざと分離させる
3. 生クリームを何度かに分けながら少しずつ加えつつ、混ぜて乳化させる
4. 時々混ぜながら室温で冷まし、絞れるかたさになったら絞ってサンドしていく