

# ミニヨン (約6個分)

〈マカロン生地〉	〈バタークリーム〉
卵白……………85 g	バター……………120 g
グラニュー糖……………80 g	卵白……………40 g
粉末アーモンド……………100 g	グラニュー糖……………80 g
粉糖……………90 g	水……………25 g
赤色素……………適量	レモンカード……………全量
黄色色素……………適量	
	〈レモンチップ〉
〈レモンカード〉	トレハロース……………80 g
レモン果汁……………50 g	水……………120 g
全卵……………1個	レモン
グラニュー糖……………100 g	
バター……………30 g	〈仕上げ材料〉
	レモンピール
	ラズベリージャム

## 〈マカロン生地〉

- ①卵白とグラニュー糖で硬いメレンゲを作る
- ②①に粉糖、粉末アーモンドを加え、混ぜながら生地の状態を調整する
- ③②の生地の2/3を黄色、1/3を赤に着色する
- ④着色した生地をそれぞれ絞り袋に入れる
- ⑤丸口金をいれた絞り袋に④を入れて、鉄板に絞り出す  
(マーブル状に絞ることができる)
- ⑥球面を乾燥させ、オーブンで焼成する

## 〈レモンカード〉

- ①全材料を手鍋に入れ火にかけ、とろみがつくまで火にかける
- ②裏ごして、冷却する

## 〈バタークリーム〉

- ①卵白、グラニュー糖、水でイタリアンメレンゲをつくる
- ②バターをホイップし空気を抱き込ませる
- ③①と②を混ぜ合わせ、レモンカードを加える

## 〈レモンチップ〉

- ①シロップをつくり、薄切りにしたレモンを浸す
- ②シロップを切り、シルパットに並べ60℃のオーブンで乾燥させる

## 〈組み立て〉

- ①マカロン生地にレモン風味のバタークリームを絞り、中心にラズベリージャム、レモンピールをのせる
- ②マカロン生地でサンドし、上面をレモンチップで飾る