## レシピ監修

バリーカレボージャパン株式会社 – おがた こうへい 尾形 剛平 シェフ

**チョコレートアカデミー™センター 東京　責任者**

1997年に東京製菓学校卒業。サロン・ド・テ・スリジェ（東京都調布市）、ドゥー・シュークル（東京都江戸川区）にて修行し、渡仏。 M.O.F.の称号をもつアルノー・ラエル氏を師事し、パリで1年間、その後フランス、キブロンのアンリ・ルルー（現メゾン・ルルー）で研鑽を積み、同店ジャポンのシェフ・パティシエとして帰国。その後、アンリ・ルルーと提携し、日本展開している株式会社ヨックモックの商品企画開発担当として7年間勤務。
2015年4月、バリーカレボージャパン株式会社に入社。現在は、チョコレートアカデミー™センター東京の責任者として、世界各地からのプロフェッショナルや企業向けに技術指導および商品開発のコンサルティングを行う。

@kohei_ogata_ Instagram

◆ 所在地：

**チョコレートアカデミー™ センター 東京**

〒141-0032
品川区大崎 2-11-1 大崎ウィズタワー 21 階
TEL：03-6887-8045

WEB　Instagram

**【 こちらの 前田商店取扱商品 を用いたレシピのご紹介です。】**

- CALLEBAUT 70-30-38 70.5% ダークチョコレート
- CALLEBAUT 3815 58.0% ダークチョコレート
- APTUNION オレンジピールスティック
- APTUNION オレンジスライス
- アーモンドプードル
- DUTCH COCOA
  ココアパウダー ミッドレッド22/24

CALLEBAUT® BELGIUM 1911

aptunion

DUTCH COCOA Ecom

CALLEBAUT® をメインとするチョコレート製品、ドイツ LEMKE 社製品、各種ナッツ類、製菓原材料全般及び一部機械 取扱

J.MAEDA CO.,LTD. 株式会社 前田商店

HP　Instagram

■ 本　　社 ：大阪府大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号　TEL：06-6762-1991　FAX：06-6762-6780
■ 東 京 支 店 ：東京都品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井四丁目ビル4階　TEL：03-6429-4050　FAX：03-6429-4051
■ 札幌 OFFICE：北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102　TEL：090-6321-3476　FAX：011-588-6410

MACARON +
ORANGETTE

# マカロランジェット

## 【 コンセプト 】

ココアを加えたイタリアンメレンゲ式のマカロン生地に「APTUNIONオレンジピールスティック」とエキストラビターな「CALLEBAUT70-30-38」のダークチョコレートガナッシュを挟みました。
ビターなオレンジとのペアリングはオランジェットを食べているよう。
マカロンとオランジェットとボンボンショコラを一度に楽しめるタイパ（Time Performance）商品は、古典菓子同士を掛け合わせた、未来を彩る新しい伝統菓子と言えます。ネーミングも唯一無二の表現を、真似しやすくつけてみました。ぜひ、そのままご利用いただき、拡げて頂きたい一品です。

【★ 前田商店取扱商品 】

## 材料　30個分

### 【 ❶ マカロン生地 】

| | | |
|---|---|---|
| ★アーモンドプードル | | 140 g |
| ★ダッチココアパウダー ミッドレッド22/24 | | 26.7 g |
| A | グラニュー糖 A | 167 g |
| | 卵白 A | 57 g |
| B | グラニュー糖 B | 167 g |
| | 水 | 60 g |
| | 卵白 B | 57 g |

### 【 ❷ ガナッシュ 】　AW0.85

| | |
|---|---|
| 生クリーム 35% | 250 g |
| 転化糖 | 25 g |
| ★CALLEBAUT 70-30-38 70.5%（ダーク） | 195 g |
| 無塩バター | 50 g |
| ★APTUNION オレンジピールスティック | 100 g |

### 【 コーティングチョコレート 】

★CALLEBAUT 3815 58.0%（ダーク） …… 適量

### 【 デコレーション 】

★APTUNION オレンジスライス …… 3枚

## 【 製法 】

**【 ❶ マカロン生地 】**

① **アーモンドプードル、ダッチココアパウダー**、Aを一緒にビーターにかけ、混ぜ合わせる。
②B でイタリアンメレンゲを作る。煮詰め温度は118℃。
③ ①に ②を合わせて、マカロナージュする。
④ 天板にシルパットを敷き、直径4㎝大に絞る。
⑤ オーブン145℃（ダンパー開）で、15分焼成する。

**【 ❷ ガナッシュ 】**

① 鍋に生クリーム、転化糖を入れ、40℃に温める。
② ①に、40℃に溶かした **カレボー®70-30-38**を合わせる。
③ ②に軟化させておいた無塩バターを加え、ハンドブレンダーにかける。
④ 3㎜角に刻んだ **APTUNION オレンジピールスティック** を加え、32℃になったら、ステンレスのトレーに流し、ラップをして冷蔵庫で結晶化させる。
⑤ 結晶化後、❶マカロン生地に 6gずつ 絞る。

**【 コーティング/デコレーション 】**

① テンパリングした **カレボー® 3815**でコーティングし、1枚を1/10にカットした、**APTUNION オレンジスライス**をデコレーションし、冷蔵庫（18℃）で結晶化させる。

CALLEBAUT BELGIUM 1911

J.MAEDA 株式会社 前田商店