

バタークリームをはさんだブルーマカロン

材料

マカロン：

アーモンドブードル 3/4カップ

粉砂糖 1カップ

卵白（室温に戻す） Lサイズ2個分

ベーキングパウダー 1つまみ

グラニュー糖 1/2カップ

空色のジェル状着色料 少々

バタークリーム：

無塩バター 1カップ

粉砂糖 3と1/2カップ



作り方

1. オーブンを190℃に温める。天板にオーブンシートを敷いておく。
2. アーモンドブードルと粉砂糖を一緒に2～3回ふるいにかける。
3. パイレックス ミキシングボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。ベーキングパウダーを加え、柔らかく角が立つまで混ぜる。ハンドミキサーの速度を下げ、グラニュー糖を少しずつ加える。再び速度を上げ、角がしっかりと立つまで混ぜる。
4. 2をふるいながら3に加える。この時、粉の中にかたまりや粗い粒子があれば取り除く。
5. ゴムべらで4を切るようにして混ぜ（最初は細かく）、軽くなじませる。（通常は粉の着色料が使われるが、ジェル状着色料の方が生地によくなじむ。この場合、液体着色料は不向き。）
6. 生地がゆるくなってきたら大きく混ぜる。ゴムべらですくった時、太めのリボン状で落ちるようになったら生地の完成。
7. 6を絞り出し袋に移す。1で用意したオーブンシートに、直径2～3センチほどの円になるように絞り出す。そのまま15分間置いて、表面を固める。
8. 温度を165℃に下げたオーブンに入れる。途中で天板の向きを逆にして、合計10分間焼く。
9. バタークリームを作る。パイレックス ミキシングボウルにバターと粉砂糖を入れる。軽くふわふわになるまでハンドミキサーの高速で混ぜる。固くなってしまった場合は、大さじ1～2の生クリームを加えて柔らかくする。
10. 焼きあがったマカロンでバタークリームをはさみ、コレールのプレートに盛り付ける。