

マカロン フィリング(ガナッシュ)



●ガナッシュ アラベスク ノワール58

アラベスク ノワール58	1000 g
生クリーム 35%	400 g
バター ①	100 g
グルコース・シロップ	75 g
バター ②	250 g

1. 鍋に生クリーム、バター①、グルコースを入れ火にかけ、沸騰させる。アラベスクを加えよく混ぜる。冷やす。

2. バター②を軽く泡立てる。常温に戻した1のガナッシュを加え、滑らかになるまで、混ぜ合わせる

●ガナッシュ アラベスク ノワール72

アラベスク ノワール72	900 g
生クリーム 35%	400 g
バター ①	100 g
グルコース・シロップ	100 g
バター ②	250 g

●ガナッシュ アラベスク レ34

アラベスク レ34	1250 g
生クリーム 35%	400 g
バター ①	100 g
グルコース・シロップ	75 g
バター ②	250 g

●ガナッシュ アラベスク ブラン29

アラベスク ブラン29	1500 g
生クリーム 35%	400 g
バター ①	100 g
グルコース・シロップ	75 g
バター ②	250 g