

## マカロン



### ●基本のマカロン生地

アーモンド マカロンミックス 1000g  
水 200g

1. アーモンド マカロンミックス、水を合わせ、ピーターの低速で5分混ぜる。
2. ベーキングシートに絞りだし、最低60分乾かす。

### ●ココア入りのマカロン生地

アーモンド マカロンミックス 1000g  
水 210g  
ココアパウダー 50g

#### 焼成温度

デッキオープン 150°C

ラックオープン 150°C

コンベクション 125°C

ダンパーを引いて20~25分

### ●コーヒー味のマカロン生地

アーモンド マカロンミックス 1000g  
水 200g  
インスタントコーヒー 15g

※生地を着色する場合、液体色素を使用し、その分を水の分量から差し引いてください。