

# 知る、味わう、未来のレシピ

～辻調理師専門学校が未来のスーパーフード「大豆」を使った料理を提案！～

## 輝く大豆マカロン

### ●材料● 25 個分

#### 《マカロンの生地》 (50 枚分)

炒り大豆(粗粒 70g/粉末 40g)..... 110g  
大豆油 ..... 5 g  
粉砂糖 ..... 110g  
卵白 ..... 80g  
グラニュー糖 ..... 80g

#### 《フィランティーヌ・プラリネ》

(下記のうち 40～50 g 使用)

プラントベースホワイトチョコレート 20g  
ソイレブール\* ..... 8g  
黒大豆のプラリネ(A)..... 40g  
フィランティーヌ(B)..... 80g

#### 《ソイクリーム (バタークリーム風) 》

(下記のうち 150～200 g 使用)

#### 豆乳のクレーム・アングレーズ

・豆乳 ..... 85g  
・卵黄 ..... 40g  
・きび砂糖 ..... 40g  
ソイレブール ..... 140g  
濃口醤油 ..... 7g

#### 《仕上げ》

プラントベースホワイトチョコレート適量  
金箔 ..... 適量

#### (作りやすい分量)

##### (A) 黒大豆のプラリネ

水 ..... 20g  
グラニュー糖 ..... 60g  
炒り黒大豆 ..... 100g  
ソイレブール ..... 5g  
大豆油 ..... 60g  
濃口醤油 ..... 2g

##### (B) フィランティーヌ

ソイレブール ..... 55g  
粉砂糖 ..... 65g  
卵白 ..... 65g  
大豆粉 ..... 55g

\*不二製油の豆乳クリームバター (大豆加工食品)。

バターのような風味、形状、性質をもつプラントベースフード。原材料は植物油脂、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉、食塩。

## ●作り方●

### 《マカロンの生地》

- ① 粉砂糖はふるっておく。
- ② 炒り大豆をフードプロセッサーで粉碎する。
- ③ 粉碎した大豆をザルでふるい、そのあと粉ふるいでふるう。  
※粉ふるいに残ったもの 70g（粗い）、粉ふるいを通ったもの 40g（細かい）を計量する。
- ④ 2種類の粗さの炒り大豆（合わせて 110g）に、大豆油を加え、混ぜる。
- ⑤ ふるった粉砂糖を④に加え、泡立器で混ぜ合わせる。
- ⑥ 卵白でメレンゲを作る。  
※グラニュー糖は3回に分けて加え、ツノが立ったツヤのあるメレンゲを作る。
- ⑦ ⑤にメレンゲを2回に分けて加え、混ぜ合わせる。マカロネをして、かたさを調整する。
- ⑧ 直径4cmの円形に印をつけた下紙にシルパットを敷き、直径9mmの丸口金で、円の外周の線上まで生地を絞る。
- ⑨ 表面が乾燥するまで約5分置く。
- ⑩ オープンにオーブンプレートを1枚逆さにして入れ、その上に生地をのせたオーブンプレートを置いて、約170℃で8分焼く。オーブンプレートの前後を入れかえて約160℃で3～4分焼く。  
※ベーカーズ・プロダクション社の業務用オーブンを使用：上火170℃、下火150℃、パワー2/1で8分。上火160℃、下火150℃、パワー1/1、ダンパー開で3～4分。
- ⑪ 焼き上がりは、オーブンプレートのまま冷ます。  
※前もって仕込む場合は、粗熱が取れたら冷凍庫（-18℃以下）で保存する。

### (A)黒大豆のプラリネ

- ① 水、グラニュー糖を鍋に入れ、118℃まで煮詰める。
- ② 火を止めて、炒り黒大豆を入れ、全体にシロップをからめる。
- ③ シロップが結晶化したら、再び火にかけ、かき混ぜながらカラメル状になるまで加熱する。
- ④ ソイレブルを加え、全体になじませ、すぐに手早くシルパットの上に広げる。
- ⑤ 常温で粗熱を取る。
- ⑥ 粗熱が取れ、カラメルが固まったら、フードプロセッサーに入れ、粉末状にする。
- ⑦ 大豆油と、醤油を加え、ペースト状になるまで、フードプロセッサーにかける。
- ⑧ 密閉容器に入れ、冷蔵庫で保存する。  
※一晩ねかせると油がなじみ適度なかたさになる。

(B)フィヤンティーヌ

- ① 粉砂糖はふるっておく。
- ② 常温に戻したソイレブルと、粉砂糖を混ぜ合わせる。
- ③ 卵白を数回に分けて加え、その都度混ぜる。
- ④ 大豆粉を加えて混ぜる。
- ⑤ シルパット（58×38 cm）いっぱい thinly のばす。
- ⑥ 150℃のオーブンで、10～15 分、しっかりと色づくまで焼く。  
※ベーカース・プロダクション社の業務用オーブンを使用：上火 150℃、下火 150℃、  
パワー2/2。  
※熱が取れたら、乾燥剤を入れた密閉容器に入れて常温で保存する。

《フィヤンティーヌ・プラリネ》

- ① フィヤンティーヌを包丁で刻む。
- ② ホワイトチョコレートを湯煎で、約 40℃まで温めて溶かす。
- ③ ②に常温に戻したソイレブルを加え、混ぜ合わせる。
- ④ 黒大豆のプラリネを加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ ①の刻んだフィヤンティーヌを加え、混ぜ合わせる。

《ソイクリーム（バタークリーム風）》

※クレーム・アングレーズベースのバタークリームを、豆乳と豆乳クリームを原料とする固形脂（ソイレブル）で作る。

- ① 豆乳のクレーム・アングレーズを作る：卵黄ときび砂糖をブランシールする。
- ② 約 70℃に温めた豆乳を加え、混ぜ合わせる。
- ③ 漉しながら鍋に戻し、ナップ状（80℃）まで加熱する。
- ④ アルコール消毒したボールに移し、氷水で冷却（20～25℃）する。
- ⑤ 常温にもどしたソイレブルに、数回に分けて加え、混ぜ合わせる。
- ⑥ 醤油を加えて、混ぜ合わせる。

《組み立てと仕上げ》

- ① マカロン1枚にソイクリームを、直径 9mm の丸口金を使ってリング状に絞る。
- ② 中心に、フィヤンティーヌ・プラリネを、ティースプーンを使ってのせる。
- ③ もう1枚マカロンを重ねる。
- ④ 冷蔵庫（10℃以下）で、クリームが固まるまで冷やす。
- ⑤ ホワイトチョコレートをテンパリングする。
- ⑥ マカロンに、ホワイトチョコレートを絞り、金箔を飾る。  
※冷蔵庫で1日ねかせるとマカロンが柔らかくなり食べ頃になる。