

知る、味わう、未来のレシピ

～辻調理師専門学校の学生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 ······	5g
粉砂糖 ······	110g
卵白 ······	80g
グラニュー糖 ······	80g

«フィヤンティーヌ・プラリネ»

(下記のうち40~50g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
フィヤンティーヌ(B) ······	80g

«ソイクリーム(バタークリーム風)»

(下記のうち150~200g使用)

豆乳のクリーム・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) フィヤンティーヌ

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の 70g (粗い)、粉ふるいを通ったものの 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 4 cm 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 オーブ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°C で 8 分焼く。オーブンプレートの前後を入れかえて約 160°C 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°C、下火 150°C、パワー 2/1 で 8 分。上火 160°C、下火 150°C、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°C 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°C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 ソイレブールを加え、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ールと、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) いっぱいに薄くのばす。
- ⑥ 150°Cのオーブンで、10~15分、しっかりと色づくまで焼く。

※ベーカーズ・プロダクション社の業務用オーブンを使用：上火 150°C、下火 150°C、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°Cまで温めて溶かす。
- ③ ②に常温に戻したソイレブールを加え、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 (ソイレブール) 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°Cに温めた豆乳を加え、混ぜ合わせる。
- ③ 漬しながら鍋に戻し、ナップ状 (80°C) 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°C) する。
- ⑤ 常温にもどしたソイレブールに、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°C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。