

Recette

Macaron

Yukiko KAMAUCHI

Les vergers Boiron

Japan pastry chef





Yukiko KAMAUCHI

鎌内 由希子

*Les vergers Boiron
Japan Pastry Chef*

1982年滋賀県出身。
2002年に大阪あべの製菓専門学校卒業後、
2007年まで国内のパティスリーにて修行。
その後渡仏し、7年間フランスとモナコのホテルや
レストランにて経験を重ねる。
2014年に帰国後、ホテル小田急サザンタワーに入社し、
2019年にシェフパティシエール就任。
2023年よりレ・ヴェルジェ・ボワロン ペストリーシェフを務める。

Ma philosophie de la pâtisserie

私のお菓子作りの考え

私にとってお菓子は幸せにしてくれるもの。

食べてくれる人にサプライズがあり、おいしく新しい体験ができる。

心が躍るような食べ物。

素材に向き合い生かすこと。

五感で味わうもの。

味、香り、温度、テクスチャー、色、音。

食べるときの温度、作るときの温度、

アセットデセールでは温度の組み合わせにもこだわる。

食感 時間の経過と味。

酸味の使い方にもこだわっている。

特にグロゼイユの酸味と渋みや

カシスの酸味とフローラルな香り、

パッションフルーツの芳醇な甘酸っぱさ、

柑橘の酸味と爽やかな香りが好き。



SOMMAIRE

- 4 Recettes de Base
基本のレシピ

- 5 Macaron Cassis Orange
カシスとオレンジのマカロン

- 6 Macaron Passion Abricot
パッションとアプリコットのマカロン

- 7 Macaron Framboise Earl Grey
フランボワーズとアールグレイのマカロン

- 8 Macaron Citron
シトロンのマカロン

- 9 Macaron Citron vert
ライムのマカロン

- 10 Macaron Cranberry & Griotte
クランベリー グリオットのマカロン





基本のレシピ

Recettes de Base

マカロン

Macaron

100個分

アーモンドパウダー	400g
粉糖	400g
卵白[A]	160g
グラニュー糖	400g
水	140g
卵白[B]	160g
着色料	適量

- ① アーモンドパウダー、粉糖、卵白[A](着色料を混ぜておく)を合わせる。
- ② 卵白[B]、グラニュー糖、水でムラングイタリエンヌ(シロップ118℃)を作る。
- ③ ①に②を加え合わせる。
- ④ シルパットに絞る。
- ⑤ 表面を乾かし、コンベクションオープン145℃で約15分焼成する。

クレーム オ ブール

Crème au beurre

250個分
総量710g

卵白	120g
グラニュー糖	200g
水	60g
バター (室温)	450

- ① 卵白、グラニュー糖、水でムラングイタリエンヌ(シロップ118℃)を作る。
- ② ①に室温に戻したバターを少しずつ加え合わせる。



カシスとオレンジのマカロン

Macaron Cassis Orange

100個分

ボワロン
冷凍ピューレ
カシス

ボワロン
冷凍ピューレ
オレンジ
コンサントレ



カシスのコンフィー

Confit de Cassis

100個分

ボワロン 冷凍ピューレ カシス	320g
グラニュー糖	70g
トレハロース	85g
LM-SN-325 (LMペクチン)	4.5g
クエン酸水(1:1)	6滴

- ① 鍋にピューレカシスと、一部のグラニュー糖を混ぜ合わせたペクチンを振り入れる。
- ② ペクチンにピューレの水分を吸わせるために5分間置く。
- ③ 残りのグラニュー糖とトレハロースを加え火にかける。
- ④ 102℃まで炊き、クエン酸水を加え混ぜ合わせる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 使用前に滑らかにしてから使用する。

オレンジのクレーム オ ブール

Crème au beurre Orange

100個分

クレーム オ ブール(p.4基本のレシピ参照)	300g
ボワロン 冷凍ピューレ オレンジコンサントレ	45g

- ① クレーム オ ブールにオレンジコンサントレを加え混ぜ合わせる。

組立て

Montage

- ① マカロンのコック(p.4基本のレシピ参照)にオレンジのクレーム オ ブールを丸の5番の口金で円に絞る。
- ② 中心にカシスのコンフィーを絞りサンドする。



パッションとアプリコットのマカロン

Macaron Passion Abricot

100個分

ボワロン
冷凍ピューレ
パッション

ボワロン
冷凍ピューレ
アプリコット



パッションとアプリコットのコンフィー

Confit de Passion et Abricot

100個分

ボワロン 冷凍ピューレ パッション	200g
ボワロン 冷凍ピューレ アプリコット	120g
グラニュー糖	110g
トレハロース	65g
LM-SN-325 (LMペクチン)	7g
クエン酸水(1:1)	6滴

- ① 鍋にピューレパッションとピューレアプリコット、一部のグラニュー糖を混ぜ合わせたペクチンを振り入れる。
- ② ペクチンにピューレの水分を吸わせるために5分間置く。
- ③ 残りのグラニュー糖とトレハロースを加え火にかける。
- ③ 103℃まで炊き、クエン酸水を加え混ぜ合わせる。
- ④ 冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 使用前に滑らかにしてから使用する。

組立て

Montage

- ① マカロンのコック(p.4基本のレシピ参照)にクリームオブール(p.4基本のレシピ参照)を丸の5番の口金で円に絞る。
- ② 中心にパッションとアプリコットのコンフィーを絞りサンドする。



フランボワーズとアールグレイのマカロン Macaron Framboise Earl Grey

100個分

ボワロン
冷凍ピューレ
フランボワーズ
(無加糖)



フランボワーズのコンフィー

Confit de Framboise

100個分

ボワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ(無加糖) .. 320g
グラニュー糖 90g
トレハロース 65g
LM-SN-325 (LMペクチン) 7g
クエン酸水(1:1) 6滴

- ① 鍋にピューレフランボワーズと、一部のグラニュー糖を混ぜ合わせたペクチンを振り入れる。
- ② ペクチンにピューレの水分を吸わせるために5分間置く。
- ③ 残りのグラニュー糖とトレハロースを加え火にかける。
- ③ 102℃まで炊き、クエン酸水を加え混ぜ合わせる。
- ④ 冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 使用前に滑らかにしてから使用する。

アールグレイのクレーム オ ブール

Crème au beurre Earl Grey

100個分

クレーム オ ブール(p.4基本のレシピ参照) 350g
アールグレイプードル 8g

- ① クレーム オ ブールにアールグレイプードルを加え混ぜ合わせる。

組立て

Montage

- ① マカロンのコック(p.4基本のレシピ参照)にアールグレイのクレーム オ ブールを丸の5番の口金で円に絞る。
- ② 中心にフランボワーズのコンフィーを絞りサンドする。



シトロンのマカロン Macaron Citron

100個分

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロン
コンサントレ



シトロンのクレーム オ ブール

Crème au beurre Citron

100個分

クレーム オ ブール(p.4基本のレシピ参照) 500g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンコンサントレ 50g

① クレーム オ ブールにシトロンコンサントレを加え混ぜ合わせる。

組立て

Montage

① マカロンのコック(p.4基本のレシピ参照)にシトロンのクレーム オ ブールを絞りサンドする。



ライムのマカロン Macaron Citron vert

100個分

ボワロン
冷凍ピューレ
ライム

ボワロン
冷凍ピューレ
ココナッツ
クリーム



ライムのガナッシュ

Ganache Citron vert

100個分

ボワロン 冷凍ピューレ ライム	175g
ボワロン 冷凍ピューレ ココナッツクリーム	83g
水あめ	27g
カカオバリー ブールドカカオ(ココアバター)	41g
カカオバリー ゼフィール34%	284g
シトラスファイバー	0.5g

- ① 鍋にピューレライムとピューレココナッツクリーム、水あめ、ココアバターを入れ70℃まで温める。
- ② チョコレートに加え溶かす。
- ③ シトラスファイバーを少しずつ加え、ハンドミキサーをかけ乳化させる。
- ④ バットに流し、1日冷蔵庫に入れて冷やし固める。

組立て

Montage

- ① マカロンのコック(p.4基本のレシピ参照)にライムのガナッシュを絞りサンドする。



クランベリー グリオットのマカロン

Macaron Cranberry & Griotte

100個分

ボワロン
冷凍ピューレ
クランベリー
グリオット

ボワロン
冷凍ピューレ
グリオット

ボワロン
冷凍ピューレ
ベルガモット



クランベリーグリオットのガナッシュ

Ganache Cranberry & Griotte

100個分

ボワロン 冷凍ピューレ クランベリーグリオット 173g
水あめ 22g
カカオバリー ブールドカカオ(ココアバター) 28g
カカオバリー ゼフィール34% 185g

- ① 鍋にピューレクランベリーグリオットと水あめ、ココアバターを入れ70℃まで温める。
- ② チョコレートに加え溶し、ハンドミキサーをかけ、乳化させる。
- ④ バットに流し、1日冷蔵庫に入れて冷やし固める。

グリオットのコンフィー

Confit de Griotte

100個分

ボワロン 冷凍ピューレ グリオット 290g
ボワロン 冷凍ピューレ ベルガモット 30g
グラニュー糖 110g
トレハロース 65g
LM-SN-325 (LMペクチン) 3g
クエン酸水(1:1) 6滴

- ① 鍋にピューレグリオットとピューレベルガモット、一部のグラニュー糖を混ぜ合わせたペクチンを振り入れる。
- ② ペクチンにピューレの水分を吸わせるために5分間置く。
- ③ 残りのグラニュー糖とトレハロースを加え火にかける。
- ③ 103℃まで炊き、クエン酸水を加え混ぜ合わせる。
- ④ 冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 使用前に滑らかにしてから使用する。

組立て

Montage

- ① マカロンのコック(p.4基本のレシピ参照)にクランベリーグリオットのガナッシュを丸の5番の口金で円に絞る。
- ② 中心にグリオットのコンフィーを絞りサンドする。

Cultivons l'excellence fruit

LES VERGERS
boIRON

Entreprise



Certifiée



les-vergers-boiron.com



公式LINEで最新情報をお届けします。

講習会・イベント、新作レシピなどの最新情報を配信。

100種類以上のレシピや製品情報、

フルーツペアリングのヒントもLINEからご覧いただけます。