



## 甘夏マカロン

女性に大人気のマカロン。甘夏を使ってちょっぴりすっきり味のマカロンはいかがでしょう？

### マカロン

甘夏ピューレ	10g
アーモンドパウダー	300g
粉糖	500g
卵白	270g
グラニュー糖	100g
色粉 赤	40g
色粉 黄	40g

### フィリング

甘夏ピューレ	100g
マジパン	230g
無塩バター	230g



### マカロン

- 1 アーモンドパウダーと粉糖をふるう①
- 2 グラニュー糖を加えた卵白でメレンゲを立てる
- 3 メレンゲが十分立ったら色粉・甘夏ピューレを加える ②
- 4 ①に②を加え、150℃のオーブンで約10分間焼成する

### フィリング

- 5 マジパンとバターをだまにならないように混ぜ合わせる ③
- 6 ③に甘夏ピューレを加える

## 甘夏のケーキ

(約/17cm クグロフ型2台+マフィン10個+スティック型6本分)

無塩バター	330g	卵白	210g
微粒グラニュー糖	135g	微粒グラニュー糖	135g
卵黄	165g	薄力粉	330g
レモン果汁	30ml	強力粉	60g
オレンジ系リキュール	90ml	甘夏みかんピール	300g

その他

アーモンドスライス	適量
トッピング用パウダーシュガー	適量
甘夏みかん果肉	適量

## 夏に涼やか 冷やしもの

### 甘夏のプチガトー

#### 甘夏のババロア

甘夏ピューレ	500g
レモン果汁	30g
甘夏みかん果肉	250g
加糖冷凍卵黄	100g
全卵液	225g
ゼラチン	20g
グラニュー糖	185g
生クリーム	550g
コアントロー	60g

#### 甘夏のジュレ

甘夏ピューレ	400g
レモン果汁	10g
ミネラルウォーター	100g
グレナデンシロップ	10g
グラニュー糖	30g
イナアガーL	15g



#### クラッシュゼリー

ミネラルウォーター	400g
グラニュー糖	75g
ゼラチン	15g
ココナッツリキュール	5g



- ①クラッシュゼリー
  - ②甘夏のジュレ
  - ③甘夏のババロア
  - ④甘夏みかん果肉
- トップをセルフィーユやイチゴ、フランボワーズなどで飾り付け。

### 甘夏柑ゼリー

#### 配合量

甘夏ピューレ	56%
甘夏みかん果肉	適量
水	28%
グラニュー糖	9%



コアントロー	2%
粉ゼラチン6倍	2%
レモン果汁	3%



### 甘夏柑ムース

#### 配合量

甘夏ピューレ	54%
甘夏みかん果肉	適量
グラニュー糖	9%
ゼラチン6倍	2%
生クリーム	32%
オレンジドライリキュール	3%

### 甘夏柑ババロア

140cc容器10個分

甘夏ピューレ	1kg
卵黄	4個分
牛乳	360g
グラニュー糖	85g
バニラビーンズ	3cm
板ゼラチン	4g
生クリーム	120g

ご注文  
お問い合わせ

☎ 089-976-7775 (配送センター)  
無料FAX 0120-775-147 (配送センター)

株式会社 松山丸三  
www.m-marusan.co.jp  
本社 〒790-0005 愛媛県松山市花園町6-1  
配送センター 〒790-0925 愛媛県松山市鷹子町481-1