

# 夏休みの活動(自宅)



料理名

ストロベリーマカロン



きっかけ

自分が一番好きなお菓子を考えたときにマカロンが一番最初に浮かんできたから。



目的

以前にもつくったことがあり、前回の反省を活かしてつくれたらいいなと思ったから。



工夫・苦労

一番苦労したことは、マカロナーージュです。前回つくった時は、若干マカロナーージュが足りず、表面に艶が出ずに、ピエができすぎてしまいました。そこで今回は、マカロナーージュを多く行いました。このような工夫により、今回は表面の艶もピエもうまくできました。



感想

マカロンをつくったのは今回で3回目でした。前回よりものすごくうまくできたので良かったです。今回、マカロナーージュは多めに行いました。それから一番重要なことで、エアコンの前でやらないということを心掛けました。なぜなら前回(2回目)やった時、エアコンの前で作業をしまい、乾燥に弱い、絞り出す前のマカロン生地が乾燥して、うまくできなかったからです。今回そこに注意して作業を行ったら、思った通り、生地の状態が全然違って驚きました。そのことから周りの環境にも配慮しなければならないということを学ぶことができました。味もとっても美味しかったです。これからも色々なお菓子をつくっていきたいと思います。

