

Mandelhörnchen

マンデルヘルンヒェン



ドイツの街角で愛される、三日月型が愛らしい伝統の焼き菓子です。

アーモンドのカリッと弾ける食感とマジパンのしっとり感、先端に潜む濃厚なビタークークールチュールの贅沢な余韻が口いっぱい広がります。

Mandelhörnchen

Zutaten und Zubereitung

材料と作り方

(約6~7個分)

マクローネンマッセ

(Makronenmasse)

200g	マジパン・ローマッセ
80g	グラニュー糖
1個分 (約30g)	卵白



1.

ボウルにマジパン・ローマッセとグラニュー糖を入れて混ぜ合わせ、最後に卵白を加えて手で均一になるまでこね合わせる。

2.

生地を1個あたり約45gずつに分割する。バットに広げたアーモンドスライスのうえで生地を転がし、表面全体に衣をつける。



現地で学んだひと工夫

45gへの綺麗な分割は…

生地を1つずつ手で丸めて量るのではなく、アイススクープ（ボーラー）を使うと、手を汚さず一瞬で同じ大きさにすくい取れて作業が劇的に楽になります。





3.

生地を綺麗な三日月型（馬蹄型）に整えて天板に並べる。

4.

180℃に予熱したオーブンに入れ、焼き色を見ながら12～15分間焼く。

食感を決めるポイント

生地が固くて成形しにくいときは…

卵白のサイズやマジパンの乾燥度合いによって生地が固すぎると感じた場合は、分量外の水を小さじ1だけ追加して練り直してください。扱いやすい柔らかさに戻ります。



三日月型？馬蹄型？

形を意味する名前は三日月ですが、ドイツの食品規定では馬蹄型としても認められており、どちらの伝統的な形も受け継がれています。



仕上げ・デコレーション

約50~80g アーモンドスライス

約50~80g クーベルチュール・
ビターチョコレート



アーモンドの「2つの食感」

外側にたっぷりまぶしたアーモンドスライスの「パリパリ感」と、贅沢にマジパン・ローマッセを抱き込んだ生地「しっとり感」。ひとくちで2つの対比が楽しめるのが、このお菓子の醍醐味です。

5.

焼き上がった生地を完全に冷ま
す。(焼き上がったばかりのマ
クローネンマッセは崩れやす
いため、完全に冷めるまで触れな
いようにしてください)

6.

テンパリングしたクーベルチュ
ールチョコレートに両先端を浸
し、室温で固めて完成。



法律で守られた「本物の証」

ドイツの食品規定上、このお菓子には
安価なコーティングチョコではなく、
カカオバター分が厳格に定められた
「クーベルチュール」の使用が義務付
けられています。本場の基準をぜひ体
感してください。



 Recipe Video

Rezept: Mandelkörnchen

マンデルヘルンヒェンのレシピ

— 材料 —

(約6~7個分)

マクローネンマッセ

(Makronenmasse)

200g マジパン・ローマッセ

80g グラニュー糖

1個分
(約30g) 卵白

仕上げ・デコレーション

約50~80g アーモンドスライス

約50~80g クーベルチュール・
ビターチョコレート

— 作り方 —

1. マクローネンマッセ

ボウルにマジパン・ローマッセとグラニュー糖を入れて混ぜ合わせ、最後に卵白を加えて手で均一になるまでこね合わせる。

2. 分割とアーモンドの衣付け

生地を1個あたり約45gずつに分割する。バットに広げたアーモンドスライスのうえで生地を転がし、表面全体に衣をつける。

3. 成形と焼成

生地を綺麗な三日月型（馬蹄型）に整えて天板に並べる。180°Cに予熱したオーブンに入れ、焼き色を見ながら12~15分間焼く。

4. チョココーティングと仕上げ

焼き上がった生地を完全に冷ます。テンパリングしたクーベルチュールチョコレートに両先端を浸し、室温で固めて完成。

Notizen

-記録用メモ-

レシピ動画

