

馬卡龍

(配方:25 個份量)

材料:

馬卡龍外殼	
杏仁粉	125 克
糖粉	125 克
蛋白 A	40 克
水	35 克
砂糖	125 克
蛋白 B	45 克
香草莢醬	5 克
總重量	500 克

製作步驟:

- 將糖粉與杏仁粉混合,備用。
- 將砂糖與水煮至 118°C,倒入打發的蛋白B,以慢速攪拌至降溫,形成蛋白霜。
- 同時,將蛋白 A與香草莢醬混合,再加入糖粉與杏仁粉的混合物。
- 加入部分溫熱的蛋白霜至上項的混合物,攪拌均勻,再分兩次加入剩餘蛋白霜,慢慢混合。
- 如有需要,繼續攪拌至麵糊光滑有光澤。
- 擠出直徑約 3.5-4 公分的馬卡龍,靜置約 20 分鐘後或者表面乾燥再烘烤。

烘烤說明:烤箱第一段關閉風門,第二段打開風門。

烘烤溫度與時間:

- 一般烤箱 150°C 烤 12 分鐘 × 2 次
- 炫風烤箱 140°C 烤 10 分鐘 × 2 次

香草奶油餡

無鹽奶油

糖粉

鮮奶油

香草英醬

總重量

90 克

90 克

20 克

2 克

200 克

製作步驟：

- 將奶油打至顏色變淡、質地蓬鬆。
- 逐漸加入糖粉，攪拌均勻。
- 加入香草英醬與鮮奶油，混合至完全融合。

