



香草棉花糖

材料：

1. 砂糖 220 g
2. 水 48g
3. 葡萄糖 20g
4. 蛋白 27g
5. 海藻吉利丁粉 15g
6. 水(煮沸) 30g

作法：

1. 將砂糖、水與葡萄糖煮至糖完全溶解。
2. 插入溫度計，繼續煮沸但不要攪拌，直到溫度達130° C。
3. 另行將海藻吉利丁粉+沸水拌勻成溶液，保持溫熱。
4. 將蛋白打發成蛋白霜，然後將熱糖漿慢慢倒入攪拌盆中，繼續攪拌。
5. 加入海藻吉利丁粉溶液，攪拌至完全混合。
6. 最後加入香草莢醬。
7. 放入盤中放涼後切塊