

馬卡龍製作說明



© Copyright 2016 Quxacto International Games Limited

馬卡龍製作說明



必備廚具

「奇墊」(QU-MAT)、打蛋器、冰箱、焗爐、烤盤、橡皮刮刀、電子磅、擠花袋(唧袋)、牙籤。



基本材料

(約 16 片，可做 8 件)

蛋白	1 隻 (25g)
砂糖	25g
糖霜	40g
杏仁粉	30g

若想做出七彩繽紛的小甜餅，請用以下色粉材料：

咖啡色	可可粉 / 巧克力粉	5g
綠色	綠茶粉	5g
紅色	紅麴粉 / 紅茶粉	5g
黑色	竹碳粉	5g
其他顏色	少量食用色膏 / 色素粉*	1g

*注意：有醫學報告指出，食用色素可能引致小孩患上過度活躍症。



事前準備

首先把分離後的蛋白裝入不封口的容器裡，直接放進冰箱冷藏(4°C)兩天，使用前需放置室溫環境下(25°C)兩小時，剩下的蛋黃可製作內餡。



小甜餅做法

1. 首先將所需的材料份量秤好。杏仁粉、糖霜和色粉需均勻混和。水溶性食用色素需在打蛋白霜時一起打混；(糖霜提示：可用多功能高速攪拌器把白砂糖製成糖霜。)
2. 先將蛋白高速打 15 秒至粗泡(可用電動打蛋器)，然後將一半份量的砂糖加入，打 30 秒至較細緻的泡後，再落餘下份量的砂糖，把蛋白霜打至拉起時不倒；
3. 用粉篩把混合好的杏仁粉、糖霜及色粉分兩次篩入蛋白霜中，用橡皮刮刀切入轉圈方式地拌勻，直至看不見粉狀；
4. 用橡皮刮刀壓向盆底的方式把糊漿裡的大氣泡擠走，從盆邊磨向中心，左手不斷轉盆，壓拌到糊漿光亮為止及滑落時需緩慢而程現出絲帶狀和緩慢地往旁邊滑動；(注意：糊漿攪拌得過久會導致太稀及快速溶開。)
5. 把糊漿裝入 1cm 圓嘴口的擠花袋(啣袋)裡。在烤盤上放上「奇墊」，擠出約 3 至 4cm 直徑的圓型，須預留空間給糊漿擴散，擠時要垂直，最後收擠時快速轉一圈，有助減少尖頭的產生；
6. 擠完糊漿後，將烤盤輕敲桌面及震出氣泡，用牙籤把氣泡刺破，讓糊漿自動修復光滑表面；
7. 把烤盤放在室溫下風乾 10 至 30 分鐘(視乎濕度而定)，須靠觸覺，輕摸表層直至不黏手為止；(風乾提示：可放進焗爐的上層，只需用上火 70°C 烘約 15 分鐘，令糊漿表面烘出一層薄軟層，但需緊守著焗爐，因糊漿太乾會塌陷，而太濕又會裂開。)
8. 取出烤盤後，把焗爐預熱至上火約 150°C(要因應焗爐火力作出調節)，下火 0°C(即關丟下火)；
9. 焗爐預熱後，把烤盤放進上層，烤出理想大小的裙邊(大約至少 5 分鐘)，馬上把烤盤換到下層，關丟上火至 0°C 及將下火轉到 150°C，並在上層放進一個空烤盤來隔絕上火餘溫，續烤 15 分鐘，關丟焗爐後再焗 5 分鐘；(注意：烤不起裙邊是因為糊漿烘乾時間不夠，而表面爆裂是因為焗爐溫度太高和糊漿未夠乾身就開始焗。焗後表面收縮及皺皮是因為攪糊漿的手勢不正確。)
10. 烤盤出爐後，要等到完全放涼後就可把一個個馬卡龍小甜餅從「奇墊」上取下。



基本餡料做法

香草內餡材料 (雲呢拿味)

牛奶	25g
砂糖	25g
雞蛋黃	1 隻 (17g)
無鹽牛油 (奶油)	50g
香草莢 (香草籽) 或用半茶匙雲呢拿精代替	1 條

1. 先將香草莢中的香草籽刮下和牛奶一起煮滾；
2. 把蛋黃與砂糖攪拌至米黃色；
3. 將香草味的牛奶倒入蛋漿裡及不停攪拌，用慢火把奶漿加熱煮至 80°C 左右成布丁狀，切勿燒焦；
4. 然後把奶漿放進冰箱，讓它快速冷卻至室溫；
5. 牛油需放至室溫 1 小時以上，待質地軟化後就用橡皮刮刀攪拌成糊狀備用；
6. 將打軟了的奶油分幾次倒入冷卻後的香草奶漿裡，繼續攪拌，將餡料拌至均勻軟滑為止；(提示：如果餡料太軟就先放入冰箱中冷藏一下。)
7. 完成後把餡料裝入擠花袋中。餡料需擠在馬卡龍裙邊底部，另一半邊的馬卡龍則毋須擠餡。把兩片馬卡龍稍微擠壓，盡量不要令夾心餡料外漏。

提示：若想做出其他顏色和味道的餡料，可把食用色素、天然味粉或鮮果泥在牛奶煮滾後拌入攪勻。