

12.28 大廚師 - 馬卡龍

*材料：

〔外殼〕 蛋白 60 克、細砂糖 30 克、杏仁粉 48 克、糖霜 96 克

〔內餡〕 無鹽奶油(unsalted butter)30 克、糖霜 30 克

*作法：〔外殼〕

1. 用電動攪拌器將蛋白打至起泡後，分三次倒入細砂糖，繼續將蛋白打發。將蛋白打到堅挺，攪拌器提起時蛋白會形成尖角，且不會滴落。
 - 打蛋的過程中可加入食用色素，調配出想呈現的顏色。一定要用膠狀色素 (coloring gel)，如使用液體色素會造成蛋白無法打發。
 - 溫度太低的蛋白不易打發，製作前可提早將蛋白從冰箱中拿出來，放在室溫中回溫。
 - 打蛋用的容器及攪拌器都要乾燥，有參入水分的蛋白無法打發。
2. 將杏仁粉與糖粉過篩後，倒入打發的蛋白一起攪拌。要以「伴壓」的方式拌勻，直到麵糊呈現濕潤光滑的綢緞貌。
 - 攪拌的剛好的麵糊，當用攪拌棒把麵糊提起時，麵糊會緩慢但持續的滑落。如果麵糊黏在攪拌棒上，並沒有呈液體狀滑落，代表攪拌不夠。如果麵糊太稀，無法用攪拌棒挖起，代表攪拌過度。
 - 攪拌不夠的麵糊，做出的馬卡龍殼會在烘烤的過程中裂開。攪拌過度的麵糊，作出的馬卡龍殼會過扁，無法發起應有的厚度。
3. 在烤盤上墊好烘培紙 (parchment paper)，將麵糊裝入擠花袋，於烘培紙上擠出直徑約 3cm 的圓型麵糊。將烤盤輕敲桌面，讓麵糊中的氣泡浮出來，用牙籤將氣泡戳破。(有氣泡的話烤出馬卡龍會有小洞，或是會裂開)
 - 攪拌剛好的麵糊擠出來會自動攤成圓形；過乾的麵糊不具流動性；過稀的麵糊擠出後形狀會亂跑。
4. 將麵糊置於陰涼處風乾，讓表層乾燥結膜。乾燥所需的時間視氣溫和濕度而定，通常約需 30~60 分鐘。一定要確定表層已經乾燥結膜，用手觸碰不會有沾黏，不然烤的時後殼會裂開。
5. 烤箱預熱華氏 375 度，烤 10 分鐘，關火後悶 5 分鐘，出爐放涼後取下。馬卡龍外殼就完成囉！

*作法：〔內餡〕

1. 將無鹽奶油與糖霜攪拌均勻作為內餡的基底。
2. 依照喜好調入各種味道，如：抹茶粉、巧克力醬、各類果泥、焦糖、香草精、咖啡粉。
 - 內餡很好自由發揮，並且不容易失敗。但要注意加入的調味不要太稀，需要有一定的濃度跟黏稠度。
 - 玫瑰、薰衣草、或茶葉口味的內餡：用果汁機將烘培用玫瑰、薰衣草、或茶葉打碎，加入奶油(cream)中煮泡。煮開後繼續讓水分蒸發，直到黏稠為止。放涼後，拌入奶油跟糖霜中。
3. 將內餡夾在兩瓣外殼中，馬卡龍就完成囉！