

美国金山杏仁粉11.34kg 25磅金山杏仁粉/烘焙杏仁粉 纯天然

产品名称	美国金山杏仁粉11.34kg 25磅金山杏仁粉/烘焙杏仁粉 纯天然
公司名称	广州泰风贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品种:美国金山杏仁粉 等级:美国金山杏仁粉
公司地址	广州市白云区松洲街环山路56号
联系电话	暂无

产品详情

美国金山杏仁粉11.34kg 25磅金山杏仁粉/烘焙杏仁粉烘焙原料批发纯天然

【品名】：美国金山杏仁粉

【保质期】12个月

【规格】：11.34kg

【说明】用于制作各种西点,真正的磨制杏仁粉,颗粒均匀,味道清香.请认准金山杏仁粉,目前好多口味好的西点蛋糕,慕斯蛋糕都要用到杏仁粉!也可以冲泡饮用

目前国外很多烘焙产品里都要加入适量杏仁粉,大部分水果塔馅的主要成分是纯杏仁粉。

法式甜点经典——macaron

macaron马卡龙是由用蛋白、糖粉、杏仁粉、白砂糖制作而成。

macaron 配方

1.糖粉250g

2.杏仁粉125g

3.蛋白115g

4.糖粉125g

1, 先将杏仁粉放在烤箱里烘5分钟（不是烤），（这是关键），很多师傅没有成功请检查此步;

2, 将烘好的杏仁粉过筛，和糖粉再过筛拌匀呆用;

3, 蛋白建议可放冰箱冷冻，如果是冬天可跳过此步;

4, 蛋白用中速打至2分钟，慢慢加入4中的糖粉，记住打至正确的蛋白时间应在12 - 15分钟，这样的目的是让蛋白能够让能坚韧;

5, 将2中的干性粉料加入4中，记住不要一次加进去，最后用胶刮拌出有一点筋度（这个也是关键）;

6, 将拌好的料挤在高温布上，注意大小一致，

7, 放置1小时左右再焙烤（如果失败请检查此步）

8, 烘焙时注意，烤时180/160烤3分钟后底下垫一下烤盘降到160/140.（如果失败请检查此步）

制作要点：

macaron中的杏仁粉是指杏仁果打成的粉，不是泡杏仁茶的那种。最好用美国大杏仁研磨出来的杏仁粉烘焙，国产的杏仁粉会有苦味，要记得过筛多次才能保证颗粒的细腻，做出的macaron才能光滑、无毛孔哦。

由于macaron的制作过程中不能掺水，所以上色选用色相油。

烤macaron时的温度变化较大，而且要求准确性高，家用烤箱大多温度有所偏差，建议买只烤箱用的温度计，控制烤箱内的温度。

本产品的品种是美国金山杏仁粉，等级是美国金山杏仁粉