

马卡龙做法大全，西点烘焙技术

产品名称	马卡龙做法大全，西点烘焙技术
公司名称	上海顶正餐饮管理有限公司长沙分公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市岳麓区咸嘉湖西路179号前程丽景二楼
联系电话	0731-89770931 15343013236

产品详情

马卡龙

，又称作玛卡龙、法式小圆饼，这是一种用蛋白、杏仁粉、白砂糖和糖霜所做的法式甜点，通常在两块饼干之间夹有水果酱或奶油等内馅。

它的由来可追溯至19世纪的杏仁小圆饼；这种甜食出炉后，以一个圆形平底的壳作基础，上面涂上调合蛋白，最后加上一个半球状的上壳，形成一个圆形小巧甜点，呈现出丰富的口感，是法国西部维埃纳省“ ”地方特色的美食，这种点心也在法国东北地区偶尔可见。

法式马卡龙做法

- 1、将杏仁粉和糖粉混合，放入食品处理机里研磨2分钟左右。
- 2、将研磨好的杏仁粉与糖粉混合物过筛（如果不易过筛，可以用勺子背碾压混合粉末，使它们更快的通过筛网）。
- 3、混合过筛以后的杏仁糖粉非常的细腻蓬松。如果有食品处理机，可以省略1-3步，从第四步开始。

- 4、将蛋白用打蛋器打至粗泡状态时，加入细砂糖，然后继续搅打。
- 5、搅打的过程中滴入少许食用色素，使蛋白呈现鲜艳的颜色。
- 6、一直搅打到蛋白达到干性发泡(提起打蛋器，蛋白能拉出一个直立的尖角)。
- 7、将混合过筛后的杏仁粉、糖粉混合物倒入打发好的蛋白里。
- 8、用橡皮刮刀从底部往上翻拌，使粉类和蛋白完全混合均匀。
- 9、不断的翻拌混合好的蛋白糊，直到蛋白糊的浓稠度达到如图所示的程度：提起刮刀以后，蛋白糊呈带状往下飘落。
- 10、将蛋白糊装进裱花袋，用小号的圆孔裱花嘴在硅胶板上挤出直径约为3CM的圆形面糊。
- 11、面糊挤好以后，不要急于放进烤箱，放在通风处，待其自然风干半个小时，直到表面触摸上去感觉不粘手，并形成了一层硬硬的壳。这个时候就可以放进烤箱了。
- 12、烤箱事先预热。中下层，先用165度烤14分钟。一般6-8分钟的时候，马卡龙会出现裙边。待凉了以后，用小铲子把马卡龙一个个铲下来。

咨询电话：15387587931 刘老师QQ：2831097951

湖南省长沙市岳麓区汽车西站咸嘉湖西路179号前程丽景大厦2楼顶正餐饮创业平台