

義式馬卡龍



馬卡龍最早出現在義大利的修道院，當時有位名為 Carmelie 的修女為了替代葷食，而製作這種杏仁粉的甜點。二十世紀初期，巴黎糕點師傅 Pierre Hermé 利用三明治夾法將甜美的稠膏狀餡料夾於傳統的兩個蓋子層，成為新的小圓餅。相較於更早之前的小圓餅的甜、乾、易碎的特性，改良後的馬卡龍直徑大約為 3.5~4 公分之間，新的圓餅具備外殼酥脆的口感，內部卻濕潤、柔軟而略帶黏性，馬卡龍的專賣店也富含各式各樣的口味。

食材準備 (配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調)



蛋白液	砂糖	杏仁粉	糖粉	水
150g	200g	200g	200g	50ml

預熱烤箱設定 160°C。

將杏仁粉與糖粉放入攪拌缸內攪拌 30 秒，讓杏仁粉與糖粉能充分拌勻。拌勻後過篩備用。

EZ egg 冷藏蛋白液倒入攪拌缸內，啟動中速打發蛋白，同時取新鍋將水與細糖倒入加熱，過程以探針溫度計測試糖漿的溫度，糖漿的溫度必須達到 118~119°C，且必須再上升至 121°C。將糖漿以細流的速度加入打發中的蛋白霜，持續攪拌至蛋白霜降溫冷卻下來，蛋白霜被糖漿煮熟，質感會呈現非常綿密。將 1/2 的蛋白霜加入杏仁粉與糖粉的混和體中拌勻，再以 1/3 蛋白霜加入麵糰中攪拌均勻，接下來將剩下的蛋白霜全部刮入，攪拌成平滑流暢的馬卡龍麵糊。

將麵糊裝入擠花袋內，在烤盤隔紙上烤紙擠出如圓形的貝殼形，輕敲烤盤讓麵糊內空氣氣泡能擠出，靜置 10 分鐘後，送進已預熱 160°C 的烤箱中進行烘烤，時間設定為 12~14 分鐘，烤完取出冷卻，再從烤紙上取下。

內餡製作

壓碎核桃	糖粉	無鹽奶油	細糖	無花果
100g	150g	90g	40g	6 顆

已溶解的奶油，在攪拌缸內加入糖粉，啟動高速攪拌至奶油顏色變淡脹大，加入切碎的核桃拌勻。

無花果切片放入鍋中加細糖及 15g 的奶油，以小火加熱續煮 3 分鐘熄火放涼備用。組合馬卡龍無花果片及核桃內餡即可食用。

