

花生牛軋糖



牛軋糖是從「Nougat」這個字直接音譯而來，所以也有人稱為「努加糖」或類似的發音。相傳在1441年由義大利的克雷莫納所發明，這種由麥芽糖、杏仁或花生仁等堅果類，和蛋白所製成的糖果，常被拿來當作婚禮上贈與新人的小禮物，代表著平安、甜蜜與永恆。

牛軋糖製作（配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調）

蛋白液	細砂糖	白麥芽糖	水	鹽	奶油	全脂奶粉	花生仁片
50g	300g	600g	100g	8g	100g	100g	300g

烤箱設定 170°C 預熱。烤盤上鋪烘焙紙並將花生核果仁放上，送入烤箱烘烤約 10 分鐘後取出冷卻切碎備用。

將細砂糖、白麥芽糖、水、鹽放入鍋中熬煮糖漿，期間不時攪拌，讓整鍋糖漿均勻受熱。同時間，將 **EZ egg 冷藏蛋白液** 用攪拌器打發至硬性發泡（攪拌器沾蛋白霜不會垂下來就算達到硬性發泡）。

當糖漿煮沸至 130°C 時，分三次放入打發之蛋白霜，盡量不要倒到缸壁，慢慢混合均勻後，加入奶油（可預先加熱融化）攪拌均勻，再放入奶粉拌勻，最後加入熱花生核果仁混勻即可。

將糖團刮到有鋪 PE 膜的長方形盛盤中，稍微壓平待冷卻至適當硬度後，可在上層鋪一層料理紙更方便使用刀具切塊，切好成小條裝袋即完成！



牛軋糖傳到台灣後，開始被加入奶粉當作主原料，並加上砂糖、奶油、蛋白、堅果及花瓣（如蔓越莓、黃金柚、芒果、柳橙、龍眼、桂花）等混合製成，成為台灣式牛軋糖獨樹一格的特色。

