

日本人气甜点老师熊谷裕子亲自授课，教你制作“零失败+超美味”的专业级法式小甜点！

·熊谷裕子的甜点教室·

# 法式小甜点



*The French dessert  
delicious recipe*

# 在家出炉

【日】熊谷裕子/著  
郭玉梅/译



让你的小甜点  
如宝石般闪耀、奢华，  
美到让你不忍入口！

光明日报出版社

【日】熊谷裕子/著 郭玉梅/译

·熊谷裕子的甜点教室·

# 法式小甜点 在家出炉



*The French dessert delicious recipe*

光明日报出版社

图书在版编目 ( CIP ) 数据

法式小甜点在家出炉 / (日) 熊谷裕子著 ; 郭玉梅译. -- 北京 : 光明日报出版社, 2014.8

(熊谷裕子的甜点教室)

ISBN 978-7-5112-6734-4

I. ①法… II. ①熊… ②郭… III. ①甜食—制作  
IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第144306号

著作权合同登记号: 图字01-2014-4338

HITOKUCHI SIZE NO KIRAKIRA PETIT SWEETS

© YUKO KUMAGAI 2010

Originally published in Japan in 2010 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

熊谷裕子的甜点教室：法式小甜点在家出炉

著 者: [日] 熊谷裕子

译 者: 郭玉梅

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

责任校对: 牟伟华

封面设计: 胡椒设计

责任印制: 曹 净

内文排版: 百朗文化

出版方: 光明日报出版社

地 址: 北京市东城区珠市口东大街5号, 100062

电 话: 010-67022197 (咨询) 传真: 010-67078227, 67078255

网 址: <http://book.gmw.cn>

E-mail: [gmcbcs@gmw.cn](mailto:gmcbcs@gmw.cn) [lijuan@gmw.cn](mailto:lijuan@gmw.cn)

法律顾问: 北京天驰洪范律师事务所徐波律师

发行方: 新经典发行有限公司

电 话: 010-68423599 E-mail: [duocaiwenhua2014@163.com](mailto:duocaiwenhua2014@163.com)

印 刷: 北京艺堂印刷有限公司

本书如有破损、缺页、装订错误, 请与本社联系调换

开 本: 787 × 1092 1/16

字 数: 100千字

印 张: 6

版 次: 2014年8月第1版

印 次: 2014年8月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-5112-6734-4

定 价: 38.00元

# 目录

CONTENTS

不同的口味与变化万千的装饰，令人目不转睛！

## 闪亮耀眼！迷你马卡龙 4

马卡龙巧克力……12



column 小甜点的装饰材料……13

烘焙小甜点所使用的工具……16

小甜点的模具……18

利用天然素材做出美味又可愛的甜点！

## 香甜的宝石！法式小甜点 20

缤纷的糖块……21

糖渍点心……24

棉花糖……27

松露棉花糖……30

果仁糖……32

水果软糖……34

水果牛奶糖……39



column 小甜点的宝库集中地！  
在巴黎的街角发现甜点的流行趋势！……42



### ❖ 关于材料

\* 书里所用的鲜奶油请选用含 35% 或 36% 动物性脂肪的鲜奶油。

\* 撒在工作桌上的手粉最好采用高筋面粉，实在找不到的话，再用低筋面粉代替。

\* 使用中大号的鸡蛋，大约是蛋黄 20g、蛋清 30g。

### ❖ 关于器具

\* 请使用大小合适的锅、钢盆、打蛋器等工具。小甜点的分量不大，若使用大型器具，操作上反而不方便。

\* 烤箱必须预热到指定的温度。

\* 各品牌烤箱的烘烤时间与温度并不相同，请视情况加以调整。

成熟稳重又洋溢着亮丽风采的小饼干！

## 美丽可爱！迷你花式小点心 44

长条杏仁脆饼 & 圆形杏仁脆饼……45

牛眼饼干……48

彩色酥饼……51

小甜点拼盘……54

column 不同节日采用不同的  
包装礼盒……58

学会巧克力的调温方式即可把甜点装饰得美观大方！

## 细腻亮丽的巧克力 60

学习巧克力的“调温”诀窍……62

贝壳巧克力……64

千层松饼巧克力……66

糖渍橘皮巧克力……68

干果巧克力……70

空心松露巧克力……73

提司……76

杏仁巧克力……79

只要能够做到这种程度  
您就是做巧克力的高手了！

## 梦想中的脱模巧克力 82

精美的巧克力……83

帕尼耶 & 巴东……92

爱心盒……94

### ❖ 关于 ABC

\* 每种甜点都会在书眉部分标示 A 或 B 或 C，以表示其难易程度，A 最简单、B 有点难、C 最难。

【日】熊谷裕子/著 郭玉梅/译

·熊谷裕子的甜点教室·

# 法式小甜点 在家出炉



*The French dessert delicious recipe*

# 目录

CONTENTS

不同的口味与变化万千的装饰，令人目不转睛！



## 闪亮耀眼！迷你马卡龙 4

马卡龙巧克力……12



column 小甜点的装饰材料……13

烘焙小甜点所使用的工具……16

小甜点的模具……18

利用天然素材做出美味又可爱的甜点！

## 香甜的宝石！法式小甜点 20

缤纷的糖块……21

糖渍点心……24

棉花糖……27

松露棉花糖……30

果仁糖……32

水果软糖……34

水果牛奶糖……39



column 小甜点的宝库集中地！  
在巴黎的街角发现甜点的流行趋势！……42



### ❖ 关于材料

\* 书里所用的鲜奶油请选用含 35% 或 36% 动物性脂肪的鲜奶油。

\* 撒在工作桌上的手粉最好采用高筋面粉，实在找不到的话，再用低筋面粉代替。

\* 使用中大号的鸡蛋，大约是蛋黄 20g、蛋白 30g。

### ❖ 关于器具

\* 请使用大小合适的锅、钢盆、打蛋器等工具。小甜点的分量不大，若使用大型器具，操作上反而不方便。

\* 烤箱必须预热到指定的温度。

\* 各品牌烤箱的烘烤时间与温度并不相同，请视情况加以调整。

成熟稳重又洋溢着亮丽风采的小饼干！

## 美丽可爱！迷你花式小点心 44

长条杏仁脆饼 & 圆形杏仁脆饼……45

牛眼饼干……48

彩色酥饼……51

小甜点拼盘……54

column 不同节日采用不同的  
包装礼盒……58

学会巧克力的调温方式即可把甜点装饰得美观大方！

## 细腻亮丽的巧克力 60

学习巧克力的“调温”诀窍……62

贝壳巧克力……64

千层松饼巧克力……66

糖渍橘皮巧克力……68

干果巧克力……70

空心松露巧克力……73

提司……76

杏仁巧克力……79

只要能够做到这种程度  
您就是做巧克力的高手了！

## 梦想中的脱模巧克力 82

精美的巧克力……83

帕尼耶 & 巴东……92

爱心盒……94

### ❖ 关于 ABC

\* 每种甜点都会在书眉部分标示 A 或 B 或 C，以表示其难易程度，A 最简单、B 有点难、C 最难。



## 精美小巧得令人爱不释手的 小甜点

本书所介绍的都是一口大小的小甜点，而且造型可爱，既能满足口欲又能边吃边欣赏，令人沉浸在幸福的氛围中。

近年来，在法式点心马卡龙和生焦糖的引领下，小甜点越来越受人瞩目，其造型绚丽非常适合做赠礼，所以，不仅在法式甜品界兴起一股流行风潮，很多烘焙爱好者也想在家里做出可爱又好吃的小甜点。

但是也有很多人不敢轻易尝试，甚至尚未尝试就已经打消念头了，他们认为：“自己在家做甜点一定不容易成功！”“做巧克力需要具备专业的技术！”

其实，做甜点或巧克力一点都不难，而且可以充分运用家里现有的材料，每次做的数量不必太多，操作起来很简单。只要掌握基本要领，就可以做出比市售品更美味、更漂亮、更健康的小甜品。总之，自己动手制作小甜点吧，你可以从中体会到前所未有的乐趣。

自制甜点时，或许连技术纯熟的人也难以掌握温度与熬煮程度。本书以图文并茂的形式，详细介绍制作过程的每一个步骤，让你可以轻轻松松在家做出各种美味又漂亮的小甜点。大家可以通过便利的网络购物买到各种食材与工具，想要自己在家做甜点绝对不再是梦想了。

请放心大胆地制作小甜点吧，把它们装扮得绚丽缤纷，不论是用来招待宾客还是当做赠礼馈赠亲朋，一定会让人眼前一亮！



不同的口味与变化万千的装饰，令人目不转睛！

# 闪亮耀眼！

马卡龙可以说是最多姿多彩的法式甜点，只要变换表面装饰与形状，就变换出另一种甜点，所以有人将马卡龙称为“甜点宝石”！若想成功做出美丽的马卡龙，努力练习是必不可少的，这也正是马卡龙的迷人之处。尝试制作一口大小的马卡龙，并且练习做出不同的造型。也可以变换面糊材料，或是以不同的方式组合果酱、奶油馅，让马卡龙产生令人惊异的变化，不仅可以带来视觉上的享受，也可以让美味升级！



小贴士

## Sweet Box

把马卡龙装入透明盒子里，就是一份人见人爱的小礼物了。

## 春

樱花草莓口味、玫瑰覆盆子口味、紫罗兰黑醋栗口味。利用香精或香甜酒调制出各种春天花朵口味的马卡龙，再加上粉嫩的色调，象征春天的来临。



## 夏

柚皮柠檬口味、橘子杏口味、梅子口味。清爽的酸味最适合在酷热的夏天享用，将不同颜色的馅料相组合，让马卡龙的外观和口味更加升级。






# MACARON


## 迷你马卡龙

秋



栗子橙酒口味、栗子葡萄干口味、白兰地栗子口味。栗子是秋天的主角，可以搭配不同的酒类做出别致又韵味深沉的马卡龙。

冬



咖啡杏仁口味、抹茶奶油口味、覆盆子口味。寒冬最易唤起吃甜食的欲望，咖啡、抹茶、红茶面糊和浓浓的奶油馅料是最佳搭档，最后用咖啡粉、茶粉做装饰。

## 基本的马卡龙面糊

### \*材料\* (约 36 个)

冷冻蛋清·····	30g
纯糖粉 (可添加寡糖)·····	15g 和 55g
纯杏仁粉·····	35g
水溶性食用色素 (参照第 15 页)·····	适量

马卡龙的做法看似简单，其实还是有些难度的。做出美丽可口的马卡龙的基本要诀在于“材料的选用”，重点是用冷冻蛋清，以及完全不添加玉米淀粉的纯糖粉和纯杏仁粉。其次，马卡龙蛋清面糊的做法也很重要，挤出圆形面糊后，必须等到表面形成薄膜再放入烤箱烘烤，才能成功烤出漂亮的“蕾丝边”。先用高温烤出蕾丝边，接着降低温度，才能将面糊烤透并避免烤出焦色。

### 准备工作

解冻冷冻蛋清。蛋清经过冷冻后，“筋”会断裂，做出的马卡龙面糊在烘烤时比较不易断裂。自行冷冻蛋清或购买现成的冷冻蛋清皆可。另外，在纸上画出直径 2.5~3cm 的圆形，每个圆形之间保持适当间隔，然后在纸上铺放烘焙纸。

1



把已解冻的蛋清放入直径 18cm 的钢盆中，加入 15g 纯糖粉，轻轻拌匀后用电动打蛋器打成蛋白霜。

2



因为一开始就加入糖粉，所以需要较长的时间才能打出松发的蛋白霜，必须打到蛋白霜会在打蛋器上面呈挺立状且呈现丝绸般的光泽。

3



添加颜色的时候，先用水调匀色素，倒入蛋白霜里，用汤匙快速拌匀。

4



把纯杏仁粉和 55g 纯糖粉拌匀，倒入筛网中，辅助橡皮刮刀筛到钢盆里。

5



一手抓住钢盆，一手用橡皮刮刀切入面糊正中央，顺时针方向搅拌，直到粉类完全没有结块为止。

6



以橡皮刮刀和钢盆底摩擦的方式继续搅拌，这个步骤非常重要，称为“搅打面糊”。

7



搅拌到面糊光滑发亮，但不宜搅拌过度，否则可能无法烤出蓬松的杏仁饼。

失败!

右图为搅拌不足的面糊。用这种面糊烤出来的杏仁饼表面容易裂开，也无法烤出“蕾丝边”。



用直径8mm的圆形挤花嘴把面糊挤在烘焙纸上，由中心处开始慢慢挤出整齐圆形面糊。

9



放置20~30分钟，至表面变干燥，用手摸不会沾手时，抽掉画圆形的那张纸。面糊表面不够干的话，烤的时候容易裂开，太干的话外面的膜又会太厚。

烤箱预热到180℃，把烤盘放入下层烤1分30秒，一出现“蕾丝边”就把温度降到140℃，继续烤7~9分钟。因下火太大而使表面裂开时，可以在烘焙纸下面再铺一张纸；如果烤出来的颜色太深，就把140℃调为130℃。最后用手指轻捏杏仁饼，只要不会动就表示可以出炉了；如果希望颜色再深一点，就利用烤箱的余温继续烤1~2分钟。

10



关键点!

必须等到完全放凉后再取下来。如果不容易取下就表示烘烤时间不足。

## 挤入内馅

马卡龙的基本馅料有3种：巧克力甘那许、奶油馅、果酱馅，把馅料挤入杏仁饼包夹起来就可以了。



1 把馅料放入挤花袋中，挤掉前端的5mm，再把馅料挤在杏仁饼上。



2 合上另一片杏仁饼，轻轻压合。放入密闭容器中，冷藏保存1~2天，使馅料和杏仁饼完全贴合，建议2~3天内吃完，这一时期内味道最鲜美。

### { 奶油馅 }

这是最受欢迎的马卡龙馅料，可以做成各种口味。



### { 巧克力甘那许 }

也可以用白巧克力或牛奶巧克力代替甜巧克力。



#### \*基本材料\* (完成品约120g)

意大利奶油蛋白霜 (以下述比例制作，再取用40g)

蛋清	30g
细砂糖或砂糖	60g
水	20g
无盐黄油 (回温)	80g

#### \*基本材料\* (完成品约90g)

甜巧克力 (可可成分55%)	50g
鲜奶油	40g



1 用电动打蛋器把蛋清打出泡沫。将糖和水放入锅中煮至117℃，趁热慢慢倒入蛋清泡沫中。



2 继续用电动打蛋器搅打成挺立的蛋白霜。



3 放凉后，取40g放入钢盆，分2~3次加入回温的无盐黄油，继续用打蛋器打至呈光滑状。



4 打至呈上图中的白色松发状，就可以放在冰箱冷冻室保存。用的时候拿出解冻，并用打蛋器打成光滑状即可。假如呈现分离状态，最好稍微温热一下再搅打。



1 将甜巧克力切碎，加入鲜奶油中，微波加热后立即取出，用打蛋器轻轻打成光滑状，此时可以添加香甜酒增添风味。



2 这时候的巧克力还太稀，所以先放入冰箱冷藏，待稍硬后才方便挤压。第二天才用的话，取出搅拌后再填入挤花袋中。

### { 果酱馅 }

可以利用市售的果酱，建议选择质地稍硬的果酱，比较容易夹入杏仁饼中。



市售果酱太稀的话，可以熬煮得浓稠一些，更容易挤压。

## 变换面糊颜色与杏仁饼的形状

在面糊里添加不同的食用色素或粉类，或者变化杏仁饼的造型，使马卡龙变得更生动有趣。

### { 利用色素变换颜色 }

将水溶性食用色素放入水中溶解，再根据自己喜欢的颜色深浅取适量色素水加入蛋白霜中。也有人在打面糊的阶段才加色素，不过，笔者建议早一点加入色素比较好。



只要加一点水就可以了，水太多的话会影响马卡龙面糊的质地。

### { 利用粉类变化颜色与口感 }

把可可粉、抹茶粉或剁碎的红茶叶加入杏仁粉中拌匀，一起过筛。冷冻干燥的粉类（参照第 14 页）的处理方式亦同。

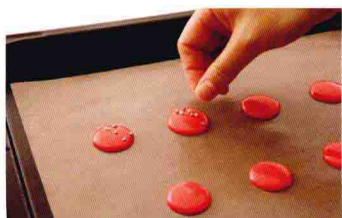


各种材料的颜色与口感各不相同。

### { 表面装饰 }



在马卡龙面糊上撒上银珠做装饰，或是把抹茶粉、可可粉过筛到面糊上。也可以在做好的马卡龙上装饰珍珠粉（参照第 15 页）：用笔蘸珍珠粉，轻轻画在马卡龙上就可以了。



在面糊变干之前就撒上银珠。不过，不宜用太大的银珠，否则容易沉入面糊中。

### { 变换造型 }



把面糊挤成心形或水滴形。因为烘烤后会变大，所以面糊不宜挤得太大。



挤花袋与烘焙纸呈斜角，稍微用力挤出一层面糊后就立刻松手，同时把挤花袋往下移动，就可挤出水滴形面糊。换边再挤一个水滴形面糊就变成心形面糊。

## 随着季节变换不同的口味 为马卡龙变化出不同的四季风味

变换不同的面糊和馅料，做出充满季节感的马卡龙。第4、5页所介绍的春夏秋冬马卡龙，其实做法并没有太大差异，轻轻松松就能做出不同口味的马卡龙。

### 春

#### { 樱花草莓口味 }

用樱花香精或樱花香甜酒。



在面糊中添加粉红色素，奶油馅中添加樱花香精，再挤入草莓果酱。

#### { 玫瑰覆盆子口味 }

用玫瑰香精或玫瑰香甜酒。



将粉红和红色色素混合成深粉红色，加入马卡龙面糊中，再撒上银珠。奶油馅中加少许玫瑰香精，挤在杏仁饼上，再挤入少许覆盆子果酱。

#### { 紫罗兰黑醋栗口味 }

采用紫罗兰香甜酒作为香味来源。



在第6页步骤3添加红色色素，步骤4添加1g冷冻干燥蓝莓粉，再撒上银箔糖粉。奶油馅中加少许紫罗兰香甜酒，挤入杏仁饼中，再抹上黑醋栗果酱。

#### { 柚皮柠檬口味 }

把糖渍柚皮(参照第13页)切碎备用。



采用两种马卡龙面糊。一种是添加黄色色素后加入银珠；另一种是利用黄色与红色色素调成橘色。取半个柠檬皮磨碎，加入60g奶油馅中，挤入杏仁饼中，放上糖渍柚皮。

#### { 橘子杏口味 }

这是由杏果酱和橘子奶油馅组合而成的口味。



利用红色与黄色色素将面糊调成橘色。将1/4个橘子皮磨碎后加入30g奶油馅中，挤入杏仁饼中，抹上杏果酱，用笔轻轻蘸红色珍珠粉(参照15页)画出线条。

### 夏

#### { 梅子口味 }

选择比较浓稠的梅子果酱，果酱太稀的话可以熬煮得浓稠一些。



采用两种面糊。一种面糊混合黄色色素，在表面变干之前用筛子撒上抹茶粉；另一种面糊则是在第6页步骤4的粉类中另外添加2g抹茶粉一起过筛。挤入奶油馅，再抹上梅子果酱。

**\*材料\***

(约20个, 双色马卡龙约40个)

马卡龙面糊(参照第6页)

..... 全部

水溶性食用色素..... 少许

奶油馅(参照第8页)..... 30g

\* 双色马卡龙使用60g奶油馅。

## 全种类的共同做法

- 1 参照第6页制作马卡龙面糊, 添加色素, 用挤花嘴把面糊挤在烘焙纸上, 表面变干之前撒上装饰材料, 放入烤箱烘烤。春、夏的马卡龙做成水滴形, 秋、冬的马卡龙做成圆形。
- 2 制作馅料。在奶油馅中添加各种香精或香甜酒做成不同口味的馅料。
- 3 把馅料装入挤花袋中, 挤一圈到杏仁饼上, 用汤匙舀少许果酱放在中央, 放上另一片杏仁饼, 静置一个晚上即可食用。

秋

### { 栗子橙酒口味 }

橘子皮切碎备用。



准备两种马卡龙面糊。一种是第6页步骤4中添加8g焦糖粉一起轻轻过筛; 另一种是添加由黄色和红色色素混合而成的橘色色素。把50g栗子果酱加入回温的30g奶油中拌匀做成馅料, 挤入杏仁饼中; 橘皮加数滴橙酒拌匀, 放在杏仁饼中央。

### { 栗子葡萄干口味 }

放上一个香浓的朗姆酒葡萄干, 吃起来更美味。



准备两种马卡龙面糊。一种是第6页步骤4中添加3g磨碎的咖啡豆, 再撒上苦甜巧克力; 另一种是在步骤4添加3g可可粉。把50g栗子果酱加入回温的30g奶油中拌匀做成馅料, 挤入杏仁饼中, 再放入一颗朗姆酒葡萄干。

### { 白兰地栗子口味 }

将糖渍栗子掰成小块, 放在杏仁饼中央。



在第6页制作面糊的步骤4中, 加入4g可可粉一起过筛。25g栗子果酱加15g奶油馅和5~6g白兰地拌匀成为白兰地栗子口味奶油馅, 挤入杏仁饼中, 中间放一小块糖渍栗子, 放上另一片杏仁饼, 用笔蘸金黄色珍珠粉(参照第15页)画一道线条。

冬

### { 咖啡杏仁口味 }

杏仁膏是用杏仁和砂糖熬煮制成的, 也可以用市售品代替。



准备两种马卡龙面糊。一种是第6页步骤4添加8g焦糖粉, 另一种是步骤4加入3g磨碎的咖啡豆, 最后撒上咖啡粉。2g即溶咖啡粉加水冲匀后, 加入60g奶油馅拌匀, 挤入杏仁饼中, 再放入杏仁膏。

### { 抹茶奶油口味 }

利用白巧克力做成白巧克力甘那许, 品尝充满奶香的马卡龙。



在第6页制作面糊的步骤4中, 加入2g抹茶粉一起过筛。参照第8页的做法, 以35g白巧克力和15g鲜奶油做成巧克力甘那许挤入杏仁饼中, 用笔蘸珍珠粉(参照第15页)轻轻地在杏仁饼上画一道线条。

### { 覆盆子口味 }

添加糕点专用的红茶粉, 变化出不同风味。



在第6页制作面糊的步骤4中加入3g磨碎的红茶粉一起过筛。巧克力甘那许则参照第8页的做法, 将30g牛奶巧克力、23g鲜奶油、2g红茶粉微波加热后拌匀, 加入3~5g白兰地增加香味, 挤入杏仁饼中, 再放入覆盆子果酱。



用巧克力做出最美的装饰!

# 马卡龙巧克力

*Macaron-chocolat*

味道沉稳香甜的马卡龙裹上苦甜巧克力，甜味将会得到抑制，味道显得更丰富多变，面糊和裹在外面的苦甜巧克力搭配得宜，做成一口大小，上面撒上不同的装饰，显得华丽诱人。

纽扣巧克力（右）主要用来装饰甜点表面，分为3种：甜味、牛奶味和白色，将其熔化后就可以淋在甜点表面形成亮丽的装饰。为了减少马卡龙的甜腻感，可添加可可团（左）增加一点点苦味。



小贴士

## Sweet Box

表面的装饰采用简约方式，充分表现出深沉的成熟韵味。



取相同分量的纽扣巧克力和可可团，隔热水（注意水温不得超过45℃）加热至其完全熔化，拿已经做好的马卡龙一一蘸取巧克力酱，抖落多余的巧克力酱，一一排放在烘焙纸上。

趁巧克力酱凝结之前，在表面撒上适量银珠、糖豆、苦甜巧克力、冷冻干燥覆盆子粉等，放入冰箱充分冷藏，然后从烘焙纸上——取下，放入密闭容器中，放入冰箱约可保存1个星期。



把马卡龙装饰得精巧美丽的同时增加美味!

## 小甜点的装饰材料

下面为大家介绍各式各样的小甜点专用的装饰材料，包括果干类、坚果类、金银珠、金银箔、彩色糖粒等，为甜点增加色彩与风情。

### 装饰材料

#### { 果干类、坚果类 }



前排左起：杏干、榛果；中排左起：糖渍柚子皮、葡萄干、开心果；后排左起：美国山核桃、腰果。用来装饰甜点时，必须考虑到色彩与口味，坚果类经过烘烤味道更香醇，因此使用前稍微烤一下味道更佳。果干类与坚果类应放在密闭容器中置于阴凉处保存。

#### { 金银珠 }



除了小银粒外，还有各种颗粒较大的金银珠，撒在甜点上更显华丽。

#### { 金粉、银粉、金箔 }



喷雾式的金粉与银粉色泽艳丽，与巧克力的颜色相得益彰。把喷雾器的喷嘴靠近甜点，轻轻按一下即可。也可以利用竹签或镊子把金箔大面积铺排开，以彰显华丽感。

#### { 彩色糖粒、银箔糖粒 }



把砂糖做成各种颜色或添加银箔，用来装饰马卡龙或巧克力，增加奢华艳丽的感觉。正中央的白色和左下方的粉红色都是添加了银箔的糖粒。