

关于制作马卡龙的一切

附赠
马卡龙纸模
22个

马卡龙

来自巴黎的奢华甜点

(韩) 具圣姬 著
乔琳 译

关于制作马卡龙的一切

马卡龙

来自巴黎的奢华甜点

(韩) 具圣姬 著

乔琳 译

辽宁科学技术出版社

· 沈 阳 ·

파리지앵 마카롱

Copyright © 2014 by Goo Seong Hee

All rights reserved.

Simplified Chinese copyright © 2015 by Liaoning Science & Technology Publishing House Ltd.

This Simplified Chinese edition was published by arrangement with PAMPAS Publishing Co. through Agency Liang

©2015,简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由PAMPAS Publishing Co. 授权辽宁科学技术出版社在中国出版中文简体字版本。

著作权合同登记号：06-2015第44号。

版权所有 · 翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

马卡龙：来自巴黎的奢华甜点 / (韩) 具圣姬著；乔琳译。
—沈阳：辽宁科学技术出版社，2015.8

ISBN 978-7-5381-9307-7

I. ①马… II. ①具… ②乔… III. ①甜食—制作
IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第151636号

出版发行：辽宁科学技术出版社

(地址：沈阳市和平区十一纬路29号 邮编：110003)

印 刷 者：辽宁一诺广告印务有限公司

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：170mm × 240mm

印 张：10

字 数：230千字

出版时间：2015 年 8 月第 1 版

印刷时间：2015 年 8 月第 1 次印刷

责任编辑：郭 莹

封面设计：魔杰设计

版式设计：袁 淑

责任校对：合 力

书 号：ISBN 978-7-5381-9307-7

定 价：45.00元

投稿热线：024-23280258 联系人：郭莹

邮购热线：024-23284502

投稿QQ：765467383

目录

序	4
---	---

制作马卡龙之前，请先了解这些！	11
-----------------	----

第1章 关于马卡龙	17
------------------	-----------

马卡龙的历史	18
--------	----

马卡龙的结构	20
--------	----

步骤 01 准备制作马卡龙的工具	23
-------------------------	-----------

制作马卡龙的基本工具	24
-------------------	-----------

计量工具和计量方法	24
-----------	----

烤箱和烘焙用温度计	25
-----------	----

计时器	25
-----	----

温度计	26
-----	----

碗和刮刀	26
------	----

搅拌器	27
-----	----

裱花嘴、裱花袋和烤垫	28
------------	----

步骤 02 准备制作马卡龙的必需材料	31
---------------------------	-----------

制作马卡龙的基本材料1 外壳	32
-----------------------	-----------

杏仁粉	32
-----	----

糖粉	32
----	----

蛋白	34
----	----

蛋白粉	34
-----	----

色素	36
----	----

制作马卡龙的基本材料2 内馅	38
-----------------------	-----------

巧克力和可可粉	38
---------	----

鲜奶油和黄油	40
--------	----

水果和果泥	42
-------	----

调味品——橙子和柠檬皮	42
-------------	----

香草豆荚	44
------	----

水果干和Confit水果	44
坚果	44
转化糖	46
利口酒	46
红茶和薄荷	46

步骤 03 制作马卡龙外壳 49

制作外壳 对于蛋白霜和搅拌面糊的 理解	50
蛋白霜	51
搅拌面糊	52

法式蛋白霜及相应的搅拌面糊的方法	54
制作法式蛋白霜	56
法式蛋白霜搅拌面糊的方法	57

意大利式蛋白霜及相应的搅拌面糊的 方法	58
制作意式蛋白霜	60
意式蛋白霜搅拌面糊的方法	61

裱花袋的准备与挤面糊的方法	62
---------------	----

外壳的干燥与烘烤	63
外壳的干燥	63
烘烤外壳	64
各自不同的烤箱温度和烘焙时间	66

关于马卡龙外壳的知识	68
什么是好的马卡龙外壳?	68
失败的马卡龙的状态和原因	70
可能出现的其他现象	77

为什么会失败？好好回顾一下整个过程吧！

78



制作马卡龙内馅

81

制作内馅

82

甘纳许

83

制作甘纳许

85

对于奶油霜的理解

87

制作意式蛋白奶油霜

88

制作蛋黄糖浆式奶油霜

89

制作英式奶油霜

90

果酱

93

覆盆子果酱

93

西番莲芒果酱

94

蓝莓黑加仑果酱

95

蒙太奇

97

甘纳许式的内馅蒙太奇

97

奶油霜式的内馅蒙太奇

98

双味内馅蒙太奇

99

保管和享用马卡龙的方法

101

熟成和保管

101

第2章 食谱

105

香草马卡龙

107

咖啡马卡龙

109

魔鬼马卡龙	111
西番莲马卡龙	113
薄荷马卡龙	115
抹茶马卡龙	117
格雷伯爵马卡龙	119
黑芝麻马卡龙	121
覆盆子马卡龙	123
西柚马卡龙	125
香橙马卡龙	127
柚子马卡龙	129
开心果马卡龙	131
榛仁巧克力马卡龙	133
奶油芝士马卡龙	135
香草盐马卡龙	137
柠檬马卡龙	139
蓝莓黑加仑马卡龙	141

第3章 百变马卡龙 145

春天的覆盆子巧克力马卡龙	147
夏日的莓子三兄弟马卡龙	148
秋天的蒙布朗马卡龙	150
冬季的南瓜马卡龙	152

SPECIAL
PAGE

教你充满个性的马卡龙装饰技巧! 154

圆圆的纽扣马卡龙	154
可爱的心形马卡龙	154
迷人的爱心图案马卡龙	155
双色大理石纹路马卡龙	155

关于制作马卡龙的一切

马卡龙

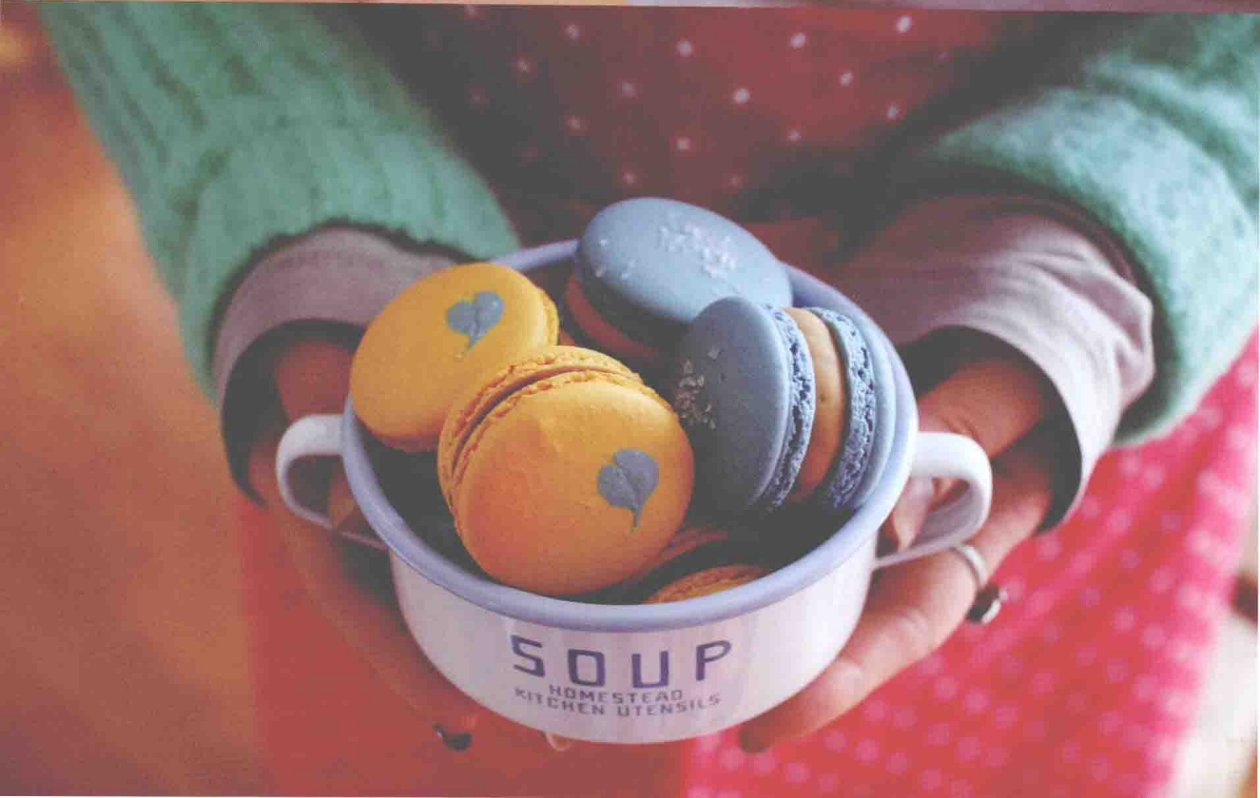
来自巴黎的奢华甜点

(韩)具圣姬 著

乔琳 译

辽宁科学技术出版社

·沈阳·





序

几年前，我偶然间看到了刊登在外国书籍里面的闪闪发亮的马卡龙，对它一见倾心。

在对这种名为马卡龙的小点心究竟是什么，味道怎么样都一无所知的情况下，在烤箱前不断地“磕磕绊绊”，
我就这样与马卡龙结下了不解之缘。

自己练习制作马卡龙，经历了无数次的失败。
越想做出更加完美的马卡龙，就越给自己带来更多的压力，
甚至想着以后再也不用做马卡龙了。

有时候，烤出来的马卡龙用手一拿很容易就碎掉了，
有时候，出炉的马卡龙没有完整的脆皮或者没有好看的裙边，
有时候，圆圆的外壳烤熟了，内里却还是硬邦邦的，心里好失落啊……

但……

舍不得扔掉这些做坏了的马卡龙，于是它们被搁在桌子一隅。
为什么我的马卡龙得不到“如此柔软香甜，这么松脆可口”之类的好评呢，

失败的结果时时敲打着我的心。

但偶尔也会有人捧场，觉得我做的马卡龙好吃，
将来一定要做出正宗的美味马卡龙给他们品尝。

怀着这样的决心，我开始加倍努力练习制作马卡龙。



如今甚至听到有人表扬我：“比起在有名的店里买到的马卡龙，你做的马卡龙更赞”。

“做马卡龙太费劲了！”

对呀，做马卡龙实在很不容易，这是我亲身经历过的事实。

然而，就像人与人之间的距离越近才会越了解，

彼此熟悉需要时间的累积，

制作马卡龙也是如此。

不能像做普通的饼干那样，按照基本方法把材料塞进去，

制成好看的模样烤出来就行了。

如同每个人都有不同的性格，

马卡龙是很敏感、很感性的，

它像一个外表装作坚强，内心却比谁都柔软的朋友一样。

情绪会被天气左右，

不是它喜欢的温度的话，就会任性地闹别扭。

但当我完全地向它敞开心扉时，

它也会将自己温柔腼腆的内在展现给我，

马卡龙就是这样的一个朋友。





经过充分的了解之后，
我先敞开心扉去主动靠近，
马卡龙便成了我的好友。
在我内心无比疲倦的日子里，
它就像是默默无言地安慰我的知己。

“就像我为了能让某个人开心，
甘愿在烤箱前花费许多时间一样，
要是能将那些与我有着相同情感之人的心意传达给他们所爱
的人，
那该有多好啊！”

怀着这样质朴的心愿，我编撰了这本书。

要做出让人从心里感到满意的马卡龙，
的确需要许多时间。
然而您是绝对不会后悔花费了那些时间的。

因为，与美丽的马卡龙和可爱的人一起度过的下午茶时间，
就是最好的时光啊。

具圣姬

