

(韩)郑永泽 著
朴妍丹 译

我爱

MACARONS
马卡龙

I LOVE

I LOVE MACARON

我爱马卡龙

全世界最亲切的马卡龙食谱



(韩) 郑永泽 著
朴妍丹 译

辽宁科学技术出版社
沈 阳

나는 너를 마카롱해 I Macaron you

Copyright © 2013 Young Taek Jung

All rights reserved

Simple Chinese Copyright © 2014 by Liaoning Science & Technology Publishing House Co. Ltd

Simple Chinese language edition arranged with Andbooks

through Eric Yang Agency Inc.

© 2014, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由Andbooks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: 06-2014第120号。

版权所有 · 翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

我爱马卡龙 / (韩) 郑永泽著; 朴妍丹译. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2014.10

ISBN 978-7-5381-8786-1

I. ①我… II. ①郑… ②朴… III. ①蛋糕—制作 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第184214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: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 8.5

字 数: 200 千字

出版时间: 2014 年 10 月第 1 版

印刷时间: 2014 年 10 月第 1 次印刷

责任编辑: 康 倩

封面设计: 魔杰设计

版式设计: 袁 舒

责任校对: 徐 跃

书 号: ISBN 978-7-5381-8786-1

定 价: 38.00 元

投稿热线: 024-23284367 987642119@qq.com

邮购热线: 024-23284502

序言

不知何时，可以安静地整理思绪和写作的地方只剩下飞机里了。我现在正在从德国返回首尔的途中。从德国到首尔大概需要飞行12小时，现正值夜晚，周围也安静了，只剩下稳定的发动机噪声在娓娓传来，我最喜欢这一段时间。现下我有了可以完全地集中精力的时间，带着忐忑的心情，我提起笔写下了《我爱马卡龙》一书的序言。

这次访问德国，是因为在此地，也就是欧洲博览会的发源地，举办了世界技能大会和世界最大的甜点界博览会IBA。有很多对甜点感兴趣的专业人士和企业都慕名而来，当然，其中最吸引人的莫过于马卡龙和巧克力专柜。

有很长一段时间我都是专攻巧克力、马卡龙、烘焙和砂糖工艺。迄今为止，比较遗憾的是在韩国甜点专家还是很少，为了培养更多的专业人士，我也是尽我所能，出版了一些图书。突然有一天，我有了一个想法。擅长制作马卡龙的人并不是太多，所以我想告诉大家马卡龙的做法，让更多的读者知道其实马卡龙是谁都会做的甜点。所以最近一段时间，我都在研究欧洲传统小餐厅里的马卡龙做法，特别是其中法式等有特色的马卡龙。希望出版一本这样的马卡龙书，让更多的人能喜欢马卡龙。

很多喜爱马卡龙的人听闻我要出书，纷纷给予了我很大的鼓励。承蒙大家的厚爱，以及我多年的经验和对马卡龙的喜爱，我准备了这样一本书，让许多人都可以简简单单地就能做出马卡龙。如果你能自己亲手做出马卡龙，并且感到小小的幸福，那我会觉得非常欣慰。

我秉持着一种想法走到现在，那就是希望读者们能喜欢这本书。希望马卡龙能使大家的生活变得更加甜蜜、更加幸福。

谢谢！

烘焙师 郑永泽

推荐序

Kim young Mo

首先想要祝贺郑永泽院长。郑永泽院长是韩国甜点界的领军人物，他致力于韩国甜点界的专业技术普及和优秀人才的培养。听闻此次他要出版一本关于马卡龙的书，在此表示衷心的祝贺。

作为甜点师，我有一点是非常强调的，那就是“忠实于基本”！作为甜点师，我们要把头脑里的东西用手创造出来，所以对我们来说最重要的东西莫过于忠于基础和保持最初的心意。

本书以基础知识为背景，介绍了马卡龙的基本原理和应用性等多种内容，我认为本书能对甜点技术的发展有所帮助。

像这样在甜点界的资深前辈，是有责任要将自己毕生所学的最高知识和技术经验毫无保留地教授给后辈们的。

如果不将自己的经验持续性地通过书籍、论文、展销会、技术说明会等方式传授给大家，那么韩国甜点界是很难进一步发展的。

一个优秀的烘焙师往往做失败的理由在于自己的能力不及。为了成功，其实需要学习多种多样的知识，而且还需要有明确的梦想和目标。

我作为甜点界的前辈要对郑永泽先生表示感谢，因为他非常忠实于基本。

为了出版本书，郑永泽院长投入了很多心血，对此再一次表示衷心的感谢，并希望以后可以继续为韩国的甜点界做出贡献。

谢谢。

韩国名匠会会长 金永模

Ahn Chang Hyun

听闻尊敬的郑永泽后辈要出版一本关于马卡龙的书，对此表示衷心的祝贺。

希望可代表韩国的杰出的甜点师郑永泽出版的这本以先进技术为基础的马卡龙书能够大卖。

郑永泽后辈作为公认的最好的烘焙师，累积了不少优秀的成果，希望他能将他的经验和知识多多传授给他人，培养韩国甜点界的新生力量。我想只有像郑永泽后辈那样优秀的烘焙师将自己的经验毫无保留地传授给其他人，才叫作才艺奉献。

我们作为烘焙师，一般不太擅长传授经验和知识。因为要我们将我们努力累积了数十年的知识传授给他人，不会像解开布袋子似的那么简单。但为了我们从事的甜点界能快速发展，展示给我们的后辈一个大好前景，是需要前辈烘焙师们打好基础的。郑永泽后辈就是这样的一个人，我作为他的前辈只能表示感谢。

我期待以后郑永泽后辈能够有更好的发展。

韩国糕点名匠 安昌贤

Hong Jong Hwan

对郑永泽院长要出版一本马卡龙书表示祝贺。

郑永泽院长一直走在糕点界的前沿，听闻他要出版一本关于马卡龙的书，不知如何形容我的这喜出望外的心情。

马卡龙是由砂糖、蛋清、杏仁粉做成的很小的甜点。马卡龙来源于很早以前的欧洲，现在传到韩国也保持着很高的人气，很多人都想做来看看。最近随便走进一家蛋糕店都能看到马卡龙，可谓其人气之高，不过还是有些商品是脱离了其基本做法的，让人感到可惜。

我想本书是一本会对从事烘焙的烘焙师们和在家烘焙的一般人有所帮助的技能图书。郑永泽院长的这本马卡龙书基于基本，且是一般人也都能跟着做的介绍比较详细的烘焙书，我作为烘焙师的一员，深感高兴。

韩国糕点名匠 洪钟薰



我做的第一个马卡龙

只要按部就班，就可做成的马卡龙的基本做法

准备制作马卡龙

制作马卡龙需要的基本工具 / 012

制作马卡龙需要的基本材料 / 014

即使做一个马卡龙，也要做好

法式马卡龙做法 / 016

意式马卡龙做法 / 030

制作马卡龙失败的原因

我为什么会做失败呢？ / 042

用失败的马卡龙做甜脆片马卡龙 / 046



成为双倍好吃的马卡龙

色香味俱全的马卡龙灵活应用做法

所需材料 / 050

改变马卡龙味道的多种内馅

01 柠檬内馅 *Lemon Cream* / 056

02 覆盆子果酱内馅 *Confiserie Framboise Cream* / 058

03 焦糖内馅 *Caramel Cream* / 060

04 杏仁内馅 *Almond Cream* / 062

05 开心果内馅 *Pistachio Cream* / 063

06 果仁糖巧克力内馅 *Pistachio Cream* / 064

07 饼干果仁糖巧克力馅 *Praline Feuillentine Cream* / 065

08 巧克力甘纳许内馅 *Chocolat Ganache Cream* / 066

09 甘纳许香草内馅 *Ganache Vanilla Cream* / 068

10 甘纳许格雷伯爵内馅 *Ganache Earl Grey Cream* / 070

混一混会更好吃的欧式马卡龙

01 糖渍柠檬丁马卡龙 *Lemon & Confit Macaron* / 074



- 02 开心果&蓝莓马卡龙 Pistachio & Blueberry Macaron / 076
- 03 覆盆子&杏仁马卡龙 Framboise & Almond Macaron / 078
- 04 果仁糖巧克力&Feuillentine马卡龙 Praline & Feuillentine Macaron / 080
- 05 巧克力&可可马卡龙 Chocolat & Cacao Macaron / 082
- 06 红茶马卡龙 Earl Grey Macaron / 084
- 07 香草&豆荚马卡龙 Vanilla & Bean Macaron / 085

高兴的下午茶！搭配马卡龙的漂亮甜点

- 01 覆盆子和草莓 Framboise Fraise / 088
- 02 水果之丛 Fruits des Bois / 090
- 03 巧克力焦糖 Chocolat Caramel / 092
- 04 巧克力点缀马卡龙 Chocolat Topping Macaron / 094
- 05 马卡龙和巧克力蛋糕 Macaron & Brownie / 096

PART 3



特殊日子用的马卡龙

与爱的人一起做吧

制作舍不得吃的可爱马卡龙

制作糖霜 / 102

学习基本糖霜用法 / 103

- 01 动物幼儿园 Animal Character Macaron / 104
- 02 情人节马卡龙 Valentine's Day Macaron / 106
- 03 马卡龙火车 Macaron Train / 108
- 04 马卡龙棒棒糖 Macaron Lollipop / 110
- 05 捧着花的小熊 Bear with a Flower / 111
- 06 万圣节马卡龙 Halloween Macaron / 112
- 07 圣诞节马卡龙 X-mas Macaron / 114

制作非常特殊的马卡龙装饰

- 01 马卡龙塔 Macaron Tower / 118
- 02 马卡龙花环 Macaron Wreath / 120
- 03 马卡龙蛋糕 Macaron Cake / 122
- 04 马卡龙树 Macaron Tree / 124

能让人感动的马卡龙包装方法 / 126

烘焙师笔记 / 132



I LOVE MACARON

我爱马卡龙

全世界最亲切的马卡龙食谱



(韩) 郑永泽 著
朴妍丹 译

辽宁科学技术出版社
沈阳



序言

不知何时，可以安静地整理思绪和写作的地方只剩下飞机里了。我现在正在从德国返回首尔的途中。从德国到首尔大概需要飞行12小时，现正值夜晚，周围也安静了，只剩下稳定的发动机噪声在娓娓传来，我最喜欢这一段时间。现下我有了可以完全地集中精力的时间，带着忐忑的心情，我提起笔写下了《我爱马卡龙》一书的序言。

这次访问德国，是因为在此地，也就是欧洲博览会的发源地，举办了世界技能大会和世界最大的甜点界博览会IBA。有很多对甜点感兴趣的专业人士和企业都慕名而来，当然，其中最吸引人的莫过于马卡龙和巧克力专柜。

有很长一段时间我都是专攻巧克力、马卡龙、烘焙和砂糖工艺。迄今为止，比较遗憾的是在韩国甜点专家还是很少，为了培养更多的专业人士，我也是尽我所能，出版了一些图书。突然有一天，我有了一个想法。擅长制作马卡龙的人并不是太多，所以我想告诉大家马卡龙的做法，让更多的读者知道其实马卡龙是谁都会做的甜点。所以最近一段时间，我都在研究欧洲传统小餐厅里的马卡龙做法，特别是其中法式等有特色的马卡龙。希望出版一本这样的马卡龙书，让更多的人能喜欢马卡龙。

很多喜爱马卡龙的人听闻我要出书，纷纷给予了我很大的鼓励。承蒙大家的厚爱，以及我多年的经验和对马卡龙的喜爱，我准备了这样一本书，让许多人都可以简简单单地就能做出马卡龙。如果你能自己亲手做出马卡龙，并且感到小小的幸福，那我会觉得非常欣慰。

我秉持着一种想法走到现在，那就是希望读者们能喜欢这本书。希望马卡龙能使大家的生活变得更加甜蜜、更加幸福。

谢谢！

烘焙师 郑永泽

推荐序

Kim young Mo

首先想要祝贺郑永泽院长。郑永泽院长是韩国甜点界的领军人物，他致力于韩国甜点界的专业技术普及和优秀人才的培养。听闻此次他要出版一本关于马卡龙的书，在此表示衷心的感谢。

作为甜点师，我有一点是非常强调的，那就是“忠实于基本”！作为甜点师，我们要把头脑里的东西用手创造出来，所以对我们来说最重要的东西莫过于忠于基础和保持最初的心意。

本书以基础知识为背景，介绍了马卡龙的基本原理和应用性等多种内容，我认为本书能对甜点技术的发展有所帮助。

像这样在甜点界的资深前辈，是有责任要将自己毕生所学的最高知识和技术经验毫无保留地教授给后辈们的。

如果不将自己的经验持续性地通过书籍、论文、展销会、技术说明会等方式传授给大家，那么韩国甜点界是很难进一步发展的。

一个优秀的烘焙师往往做失败的理由在于自己的能力不及。为了成功，其实需要学习多种多样的知识，而且还需要有明确的梦想和目标。

我作为甜点界的前辈要对郑永泽先生表示感谢，因为他非常忠实于基本。

为了出版本书，郑永泽院长投入了很多心血，对此再一次表示衷心的感谢，并希望以后可以继续为韩国的甜点界做出贡献。

谢谢。

韩国名匠会会长 金永模

Ahn Chang Hyun

听闻尊敬的郑永泽后辈要出版一本关于马卡龙的书，对此表示衷心的祝贺。

希望可代表韩国的杰出的甜点师郑永泽出版的这本以先进技术为基础的马卡龙书能够大卖。

郑永泽后辈作为公认的最好的烘焙师，累积了不少优秀的成果，希望他能将他的经验和知识多多传授给他人，培养韩国甜点界的新生力量。我想只有像郑永泽后辈那样优秀的烘焙师将自己的经验毫无保留地传授给其他人，才叫作才艺奉献。

我们作为烘焙师，一般不太擅长传授经验和知识。因为要将我们努力累积了数十年的知识传授给他人，不会像解开布袋子似的那么简单。但为了我们从事的甜点界能快速发展，展示给我们的后辈一个大好前景，是需要前辈烘焙师们打好基础的。郑永泽后辈就是这样的一个人，我作为他的前辈只能表示感谢。

我期待以后郑永泽后辈能够有更好的发展。

韩国糕点名匠 安昌贤

Hong Jung Hyun

对郑永泽院长要出版一本马卡龙书表示祝贺。

郑永泽院长一直走在糕点界的前沿，听闻他要出版一本关于马卡龙的书，不知如何形容我的这喜出望外的心情。

马卡龙是由砂糖、蛋清、杏仁粉做成的很小的甜点。马卡龙来源于很早以前的欧洲，现在传到韩国也保持着很高的人气，很多人都想做来看看。最近随便走进一家蛋糕店都能看到马卡龙，可谓其人气之高，不过还是有些商品是脱离了其基本做法的，让人感到可惜。

我想本书是一本会对从事烘焙的烘焙师们和在家烘焙的一般人有所帮助的技能图书。郑永泽院长的这本马卡龙书基于基本，且是一般人也都能跟着做的介绍比较详细的烘焙书，我作为烘焙师的一员，深感高兴。

韩国糕点名匠 洪钟薰



我做的第一个马卡龙

只要按部就班，就可做成的马卡龙的基本做法

准备制作马卡龙

制作马卡龙需要的基本工具 / 012

制作马卡龙需要的基本材料 / 014

即使做一个马卡龙，也要做好

法式马卡龙做法 / 016

意式马卡龙做法 / 030

制作马卡龙失败的原因

我为什么会做失败呢？ / 042

用失败的马卡龙做甜脆片马卡龙 / 046



成为双倍好吃的马卡龙

色香味俱全的马卡龙灵活应用做法

所需材料 / 050

改变马卡龙味道的多种内馅

01 柠檬内馅 *Lemon Cream* / 056

02 覆盆子果酱内馅 *Confiserie Framboise Cream* / 058

03 焦糖内馅 *Caramel Cream* / 060

04 杏仁内馅 *Almond Cream* / 062

05 开心果内馅 *Pistachio Cream* / 063

06 果仁糖巧克力内馅 *Pistachio Cream* / 064

07 饼干果仁糖巧克力馅 *Praline Feuillantine Cream* / 065

08 巧克力甘纳许内馅 *Chocolat Ganache Cream* / 066

09 甘纳许香草内馅 *Ganache Vanilla Cream* / 068

10 甘纳许格雷伯爵内馅 *Ganache Earl Grey Cream* / 070

混一混会更好吃的欧式马卡龙

01 糖渍柠檬丁马卡龙 *Lemon & Confit Macaron* / 074



- 02 开心果&蓝莓马卡龙 Pistachio & Blueberry Macaron / 076
- 03 覆盆子&杏仁马卡龙 Framboise & Almond Macaron / 078
- 04 果仁糖巧克力&Feuillentine马卡龙 Praline & Feuillentine Macaron / 080
- 05 巧克力&可可马卡龙 Chocolat & Cacao Macaron / 082
- 06 红茶马卡龙 Earl Grey Macaron / 084
- 07 香草&豆荚马卡龙 Vanilla & Bean Macaron / 085

高兴的下午茶! 搭配马卡龙的漂亮甜点

- 01 覆盆子和草莓 Framboise Fraise / 088
- 02 水果之丛 Fruits des Bois / 090
- 03 巧克力焦糖 Chocolat Caramel / 092
- 04 巧克力点缀马卡龙 Chocolat Topping Macaron / 094
- 05 马卡龙和巧克力蛋糕 Macaron & Brownie / 096

PART 3



特殊日子用的马卡龙

与爱的人一起做吧

制作舍不得吃的可爱马卡龙

制作糖霜 / 102

学习基本糖霜用法 / 103

- 01 动物幼儿园 Animal Character Macaron / 104
- 02 情人节马卡龙 Valentine's Day Macaron / 106
- 03 马卡龙火车 Macaron Train / 108
- 04 马卡龙棒棒糖 Macaron Lollipop / 110
- 05 捧着花的小熊 Bear with a Flower / 111
- 06 万圣节马卡龙 Halloween Macaron / 112
- 07 圣诞节马卡龙 X-mas Macaron / 114

制作非常特殊的马卡龙装饰

- 01 马卡龙塔 Macaron Tower / 118
- 02 马卡龙花环 Macaron Wreath / 120
- 03 马卡龙蛋糕 Macaron Cake / 122
- 04 马卡龙树 Macaron Tree / 124

能让人感动的马卡龙包装方法 / 126

烘焙师笔记 / 132



心情郁闷时来两块马卡龙

macaron

不管做什么，去哪里，心情都郁闷的那种日子。
思念某人，不过没人在身旁陪伴的那种日子。
想抱怨，不过不想听安慰的那种日子。

您现在心情沉重，
并且穿了好沉的鞋啊。
破碎的心，长出了刺，
不知是谁又给你捅破了，
痛上加痛的那种日子。

今天就随意让我们痛苦吧。
也不用强装镇定，
看见人也不用强装笑颜。

想着今天就是那种日子。
一杯咖啡和两块马卡龙，
您的处方这些就足够了。
其实，今天也不是那么糟糕的日子。





100%应用《我爱马卡龙》



Part1 介绍了做马卡龙时需要的最基本的道具和材料，即使是零基础也可以很容易跟着做的烘焙步骤。还列举了一系列做马卡龙时经常失败的例子，详细解说到底是因为哪个步骤做错了。

Part2 是以part1介绍的马卡龙的基本做法为基础，挑战了使马卡龙的颜色更加漂亮、味道更加丰富的做法。把马卡龙的内馅更换成各种口味，将内馅和各种材料混在一起，使马卡龙变得更加美味多样。

Part3 介绍了特殊日子可以吃的马卡龙。并不只是圆圆的马卡龙，还有各种可爱形象的马卡龙，还有马卡龙蛋糕、马卡龙树和多种包装方法。准备了使收礼物的人可以感到高兴的特殊马卡龙。