

日本人气甜点老师熊谷裕子亲自授课，教你制作“零失败+超漂亮”的马卡龙！

·熊谷裕子的甜点教室·

不失败完美比例 马卡龙

【日】熊谷裕子/著
侯咏馨/译

*The perfect
macaron recipe*



真的简单！

熊谷裕子老师的超完美比例
配方首次大公开，

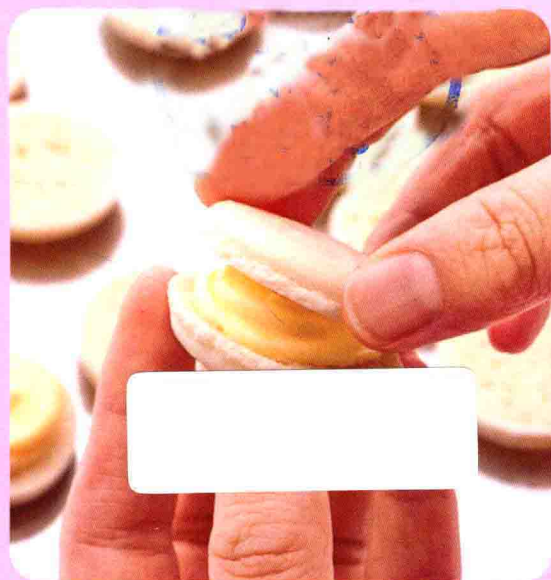
还有马卡龙的花样装饰方法，
让你的马卡龙
不失败、超美味、超漂亮！

光明日报出版社

【日】熊谷裕子/著 侯咏馨/译

·熊谷裕子的甜点教室·

不失败完美比例 马卡龙



The perfect macaron recipe

光明日报出版社

图书在版编目(CIP)数据

熊谷裕子的甜点教室. 不失败完美比例马卡龙 /
(日)熊谷裕子著; 侯咏馨译. — 北京: 光明日报出版
社, 2014.11

ISBN 978-7-5112-7409-0

I. ①熊… II. ①熊… ②侯… III. ①蛋糕-制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第232496号

著作权合同登记号: 图字01-2014-6417

DARE MOGA SEIKOU! HAJIMETE NO MACARON

© YUKO KUMAGAI 2013

Originally published in Japan in 2013 by ASAHIYA SHUPPAN CO.,LTD..

Chinese translation rights arranged through DAIKOUSHA INC.,KAWAGOE.

熊谷裕子的甜点教室. 不失败完美比例马卡龙

著 者: [日]熊谷裕子

译 者: 侯咏馨

责任编辑: 李 娟

策 划: 多采文化

封面设计: 胡椒文化

责任校对: 郭瑞芝

内文排版: 水长流

责任印制: 曹 净

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: gmcbs@gmw.cn 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: 010-62026811

E- mail: 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: 889×1092 1/16

字 数: 100千字

印 张: 5

版 次: 2014年11月第1版

印 次: 2014年11月第1次印刷

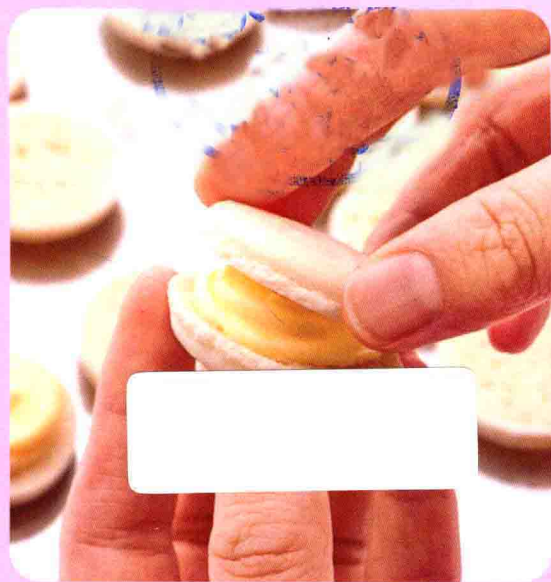
书 号: ISBN 978-7-5112-7409-0

定 价: 38.00元

【日】熊谷裕子/著 侯咏馨/译

·熊谷裕子的甜点教室·

不失败完美比例 马卡龙



The perfect macaron recipe

光明日报出版社

目录 CONTENTS

好想制作梦幻的马卡龙 4

材料 6

工具 8

PART 1

表面光滑，口感爽脆，还有适度裙边的完美马卡龙！

学习基本面糊的做法 10

图解 我想了解更多内容！

烤出漂亮马卡龙的原理 24

“失败了”也别放弃！

教你一定成功的解决方案 26

解答关于材料与步骤的问题！

马卡龙烘焙Q&A 33

重点是水分要恰到好处！

各种夹馅 34

PART 2

找出最对味的色彩与夹馅组合！

制作充满变化的马卡龙吧 38



草莓牛奶马卡龙

40



柠檬马卡龙

42



柳橙马卡龙

42



抹茶马卡龙

44



焙茶马卡龙

44



巧克力马卡龙

46



咖啡马卡龙

46



伯爵茶马卡龙

48

不仅要烤得漂亮，还要可爱的包装！

马卡龙的包装分享 49

PART 3

利用不同的色彩与风味，打造自己的风格！

玩味马卡龙的搭配组合 50



覆盆子马卡龙
52



柚子马卡龙
54



梅子马卡龙
54



黑莓马卡龙
56



杏果酱柳橙马卡龙
58



栗子郎姆马卡龙
60



椰子菠萝马卡龙
62



浓缩咖啡·巧克力马卡龙
64

品尝马卡龙的各种情境！

马卡龙的摆盘提案 66

PART 4

变化装饰与挤法，美化外观！

挑战马卡龙装饰 68



草莓马卡龙
70



柳橙巧克力马卡龙
70



桔梗马卡龙
72



梅花马卡龙
72



迷你马卡龙
74



大理石马卡龙
76



马卡龙巧克力
78

好想制作梦幻的马卡龙

马卡龙是什么样的甜点呢？

在法国各地都能看到各具特色的马卡龙。最受欢迎的当然是巴黎式马卡龙，它有着光滑的表面、漂亮的裙边（pied，法文原意为脚），还有奶油馅或果酱夹心，是时髦的都会派甜点。相比之下，乡下的马卡龙有裂痕，比较厚，看上去很朴素。不过它们也有共通点，即都是由蛋白、砂糖、杏仁粉制成的。

在日本最受欢迎的也是巴黎式马卡龙，现在有越来越多的人开始自己动手做马卡龙了。色彩缤纷、变化丰富，制作时有一点难度，可是值得挑战也是马卡龙的魅力所在。

法式与意式， 哪一种蛋白霜比较好呢？

巴黎式马卡龙的蛋白霜又分为两种。一种是在蛋白中加入砂糖打发，即法式蛋白霜，以此为基底的马卡龙方便少量制作，口感纤细。另一种是在蛋白中加入热糖浆打发，即意式蛋白霜，以此为基底的马卡龙虽然制作难度比较高，可是不容易消泡，一般需大量制作的甜点店都会采用这种方法。

本书要介绍的是适用于刚开始做甜点的初学者的、以法式蛋白霜为基底的马卡龙食谱。



使用白葡萄酒制作的
圣艾蒂安式马卡龙



在面糊中混入
果酱与蜂蜜的
亚眠式马卡龙



加入花生的
日式马卡龙



用星形挤花嘴制作的
蒙莫里昂式马卡龙

成功制作马卡龙的小秘诀

1

准确 秤量材料

一定要用电子秤正确秤量哦。由于分量比较少，哪怕只差几克都可能对面糊造成影响。绝对不可以随意减少糖量或自行变化其他材料的分量。

2

先牢记步骤再 开始制作

开始制作之前，一定要从头到尾将步骤确认一遍。熟悉流程后，做起来才会更顺利。另外，习惯之后容易省略某些步骤或自行变化步骤，请遵循正确的步骤制作哦。

3

用眼睛确认， 搜集资料

在制作过程中，请务必检查每个步骤的面糊状态。“这样可以了吗？”如果不太肯定就进入下一个步骤的话，可能会导致失败。食谱里的次数和时间只能提供参考，请用自己的眼睛确认，并进行微调。特别是烤箱，每个品牌或型号的性能都不同，每次制作时一定要记录时间与温度，以供下次制作时参考。

4

每次只做一个单位的面糊

本书的食谱以挤两张烤盘的分量（14个马卡龙）为一单位。一次制作超过两个单位的面糊时，气泡会在挤花的过程中逐渐消失，放入烤箱后，面糊会过于干燥。制作两种以上的面糊时，每次务必只准备一个单位的分量，且错开挤花、干燥、烘烤的时间。

5

湿度高的季节请休息吧

湿度过高，挤好的马卡龙不易干燥，无法形成漂亮的膜。我们当然可以利用空调的风把它吹干，可是当空气湿度超过65%，如梅雨季节，就干脆不要做马卡龙了，休息吧。



材料 ※一定要准备指定的材料!

材料的选择对马卡龙的成品有很大的影响。

若没烤好，问题可能就出在材料上。一定要准备指定的材料哦。

非常简单的 三种基本材料



蛋白

敲破蛋壳后，将蛋白分离出来，盖上保鲜膜，置于冰箱冷藏室放置2~3天，就是最佳状态。这时的蛋白比较稀，没有结块，而且还保有膨胀的能力。刚打散的时候，蛋白还太浓稠，如果压拌混合面糊时不够仔细，烘烤时很容易出现裂纹。相反，若在冰箱放太长时间的话，又会变得太稀，而且膨胀力也会变得不佳。剩下的蛋黄可以制作奶油馅。

糖粉



糖粉是磨碎的细砂糖。添加玉米淀粉的糖粉可能会导致马卡龙裂开，请使用未添加玉米淀粉的纯糖粉，或是添加水飴粉、含寡糖的糖粉。纯糖粉很容易受潮，不易保存，粗心的人最好使用添加水飴粉或含寡糖的糖粉。

杏仁粉



粉末状的杏仁。有些杏仁粉会添加玉米淀粉，购买时请注意挑选100%纯杏仁粉。由于含有大量油脂，容易氧化，请尽可能使用新鲜杏仁粉。尽量置于冰箱冷藏或冷冻保存，最好少量购买，并尽快使用完毕。

装饰材料

调味用的粉类

调味用的粉类材料不只可以调味，还可以上色。将抹茶、焙茶粉、可可粉、即溶咖啡、磨得极细的咖啡豆等粉末跟糖粉、杏仁粉一起混合。请在气味尚未散失前使用完毕，剩下的最好存放于冰箱冷藏室或冷冻室。



夹心材料

无盐黄油



制作糖霜奶油时使用。请存放于冷藏室，使用时先置于室温或温暖的地方软化，再打成鲜奶油状。时间不够的话，可以用微波炉加热数秒至其软化，但应注意时间不能太长，不可使其熔化成液态。

鲜奶油



制作甘纳许的必需品。请使用乳脂肪含量为35%~38%的动物性鲜奶油。乳脂肪含量45%~47%的高脂肪鲜奶油容易造成甘纳许油水分离。请存放于冰箱冷藏室，并尽快使用完毕。

食用色素

为马卡龙上色时，会用到粉末状的水溶性食用色素。只要加一点点即可沾染上鲜艳的色彩。溶于极少的水中，加入面糊的时候，请根据颜色慢慢调整吧。也可以使用栀子花或甜菜根制成的天然色素，但是颜色会比较淡。



甜点 专用巧克力



甘纳许的基本材料，也称为调温巧克力。片状请先切碎，纽扣状可以直接使用。苦甜巧克力应该对照食谱，尽量使用可可含量比较接近的产品。使用可可含量差异较大的产品时，制成的甘纳许可能会太硬或太软，也有可能油水分离。请置于阴凉处或冰箱冷藏室保存。

果酱



马卡龙可以只夹果酱，也可搭配糖霜奶油。太稀的果酱或还残留水果原本形状的罐头，可能会造成马卡龙渗水，或者从中间流出来，最好使用稍硬的产品。颗粒比较大的橘子酱可以切碎之后再使用。

水果干

跟奶油馅和甘纳许夹在一起，只要一点点即可添增风味与口感。最好使用蔓越莓或菠萝等酸味比较重的水果干。



装饰材料

想要呈现华丽风格时，可以使用银珠或铝箔糖等亮晶晶的装饰品。干燥水果脆片或粉末、椰子粉、可可粒、即溶咖啡，不只能添增风味，还能装饰马卡龙表面，用来标示面糊的口味。



工具

至少要准备这些!

选择符合制作分量的工具尺寸、形状及材质，是通往成功的捷径。



大小搅拌盆各1个

用来制作蛋白霜、马卡龙面糊、混合黄油。蛋白霜适合用直径18cm的钢制搅拌盆。由于一次打发的分量比较少，使用太大的搅拌盆可能无法顺利打发。黄油则用直径14cm的小搅拌盆即可。



手持电动搅拌器

打发蛋白是制作马卡龙的重点。想徒手制作出蛋白霜非常困难，请使用手持电动搅拌器吧。



打蛋器

用来混合糖霜奶油或甘纳许。最好准备两支，一支正常尺寸，一支小尺寸的方便混合少量材料。



橡皮刮刀

用来混合或捞起马卡龙面糊。最好选择前端比较硬、柄好握又结实的产品。



网筛

用来筛杏仁粉与糖粉。太细的网眼无法筛杏仁粉，最好使用网眼较粗的产品。有握柄的比较好拿。



圆形花嘴

最好准备直径8mm的圆形花嘴。初学者在挤马卡龙面糊时，最好用这种偏小的花嘴。

挤花袋

塑料材质的一次性产品使用起来比较方便，价格也很便宜，不妨一次多买点。挤马卡龙面糊时，将前端稍微剪掉一点，再装上花嘴。如果是奶油馅或甘纳许，只要在前端剪出宽6~7mm的开口，不用装花嘴也可以挤出细面糊。



烘焙纸2张

将马卡龙面糊挤在上面再烤。市面上有一次性的烘焙纸，建议使用可以清洗的产品，比较不容易沾粘，方便取下，还能重复使用，比较划算。尺寸大约是25cm×30cm，到烘焙材料店就能买到。一单位的面糊可以挤满两张烘焙纸。



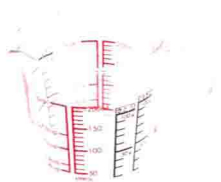
板子

为了将马卡龙面糊挤成好看的圆形，请在烘焙纸下方垫板子。直接放在烤盘上挤的话，有时可能因为不平而造成马卡龙变形。只要是材质坚硬又平坦的板子即可，用砧板也可以。



烤箱

家庭用的小烤箱当然没问题，也可以用电烤箱或燃气烤箱。请大家注意，即使设定的温度相同，每台机器的上火、下火强度多少都会有所差异，容易烤得不均匀。请先试烤几次，了解烤箱的特性后再自行调整温度。



耐热量杯

将面糊放入挤花袋中时，量杯可以充当立架。此外，制作糖霜奶油的糖浆时也会用到。制作过程中会用微波炉加热，所以请准备耐热的产品。



量匙

通常包含大匙、中匙、小匙。量粉末状的食物色素时，用量非常少，用1/2小匙（2.5mL）比较方便。



滴管

用来吸取溶化粉末状食用色素的水，一次只取一滴即可，可以防止水量过多，非常方便。



电子秤

称量材料非常重要。想要烤得漂亮，一定不能破坏配方的最佳比例，请务必精确称量。需要称量分量非常少的粉末的话，最好选择可以精确到1g的电子秤。

PART 1

表面光滑，口感爽脆，
还有适度裙边的完美马卡龙！

学习基本面糊 的做法

第一步是做出马卡龙的基本面糊。

在制作之前，应将材料准备妥当，并检查步骤。

只要掌握正确的步骤，一定能烤得很漂亮。

至于压拌混合或烘烤程度这些凭感觉的步骤，

只要多做几次就能掌握诀窍了。

此外，每一个步骤都要充分确认面糊的状态，

以做出表面光滑、裙边适度、口感爽脆的

完美马卡龙为目标吧！

烘烤之前先做好准备工作

1 称量

称量非常重要。由于整体的分量比较少，少许误差就会对最后的成品造成影响。最好使用可以精确到1g的电子秤。制作过程中，也要注意把橡皮刮刀和打蛋器上的面糊刮下来。

马卡龙的基本面糊

一单位材料 14颗份（28片）

蛋白	30g
糖粉（蛋白霜用）	20g
杏仁粉	40g
糖粉	40g



将蛋白置于直径18cm的搅拌盆中，蛋白霜用的糖粉置于小碗内。杏仁粉与糖粉置于同一个搅拌盆中。

2 准备挤花袋

准备一个装了8mm圆形花嘴的挤花袋。为了方便倒入面糊，请将挤花袋开口张开，固定于量杯上。这时请将花嘴朝上放置，以免倒入的面糊流出来。



将挤花袋前端剪掉约2cm的长度，再装上圆形花嘴。请注意不要产生空隙。



将圆形花嘴的挤花口朝上放入量杯里，将开口敞开置于量杯上。

3 准备好记号纸

为了挤成均一的大小，请在A4大小的纸上，保持一定的间隔，用油性马克笔画出14个直径4cm的圆形，铺在平坦的板子上，然后再铺上烘焙纸。挤的时候不要挤满记号，面糊会慢慢摊平，烤出来正好是直径4cm的大小。



辅助直径4cm的圆筒（照片用的是圆形饼干压模）在纸上保持一定的间隔画出14个圆形。



将纸铺在平坦的板子上，再放上烘焙纸。一单位的面糊要分成两次，每次烤14片，所以要准备两张烘焙纸。

4 放入烤箱烘烤

如果说明是“用180℃的烤箱烘烤”，表示我们应该在烤箱正好到达180℃时放入烤箱。一定要事先预热到指定的温度再开始烘烤。如果烤箱门打开的时间太长，温度会降低，请放入烤盘后立刻把门关上。此外，不同品牌、型号的烤箱，温度与烘烤情况都会有些许差别，请多试烤几次，掌握自己烤箱的特性，这一点相当重要。每次烘烤的时候都要做记录，据此调整至最佳的温度，并计算出最佳的烘烤时间。

一 制作蛋白霜



1 在搅拌盆中加入蛋白、糖粉，在开启手持电动搅拌器之前，先以手持的方式稍微混合，将糖粉与蛋白混匀。一开始就加入糖粉，即可打出粘稠的蛋白霜。

2 倾斜搅拌盆，以手持电动搅拌器高速搅打。倾斜搅拌盆会让蛋白集中于一侧，方便搅打。

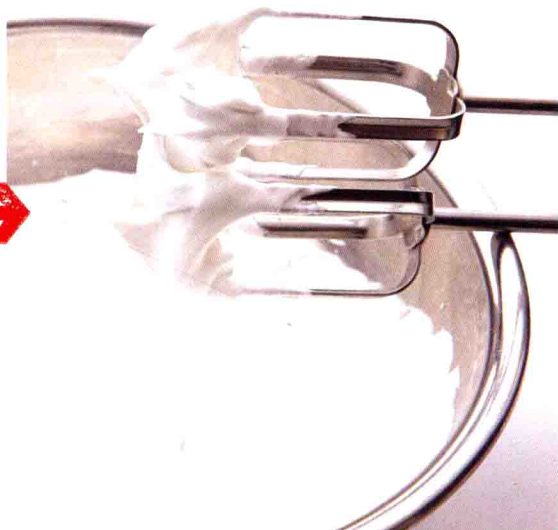


注意！



由于蛋白的分量相当少，如果搅拌盆不倾斜的话，不容易打到，很难打发。使用太大的搅拌盆也会出现这样的情况。

打成坚硬、细致的蛋白霜



3 花点时间耐心搅打，直到可以留下清楚的搅拌器痕迹、蛋白充分膨胀为止。

4 打发好的状态。把搅拌器拿起来可以看到清楚的尖角，粘稠有光泽。

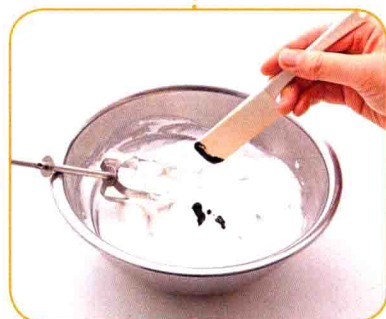
失败!



还没打发好的状态。这是马卡龙没有膨胀、烘烤时破裂或是形成空洞的原因。

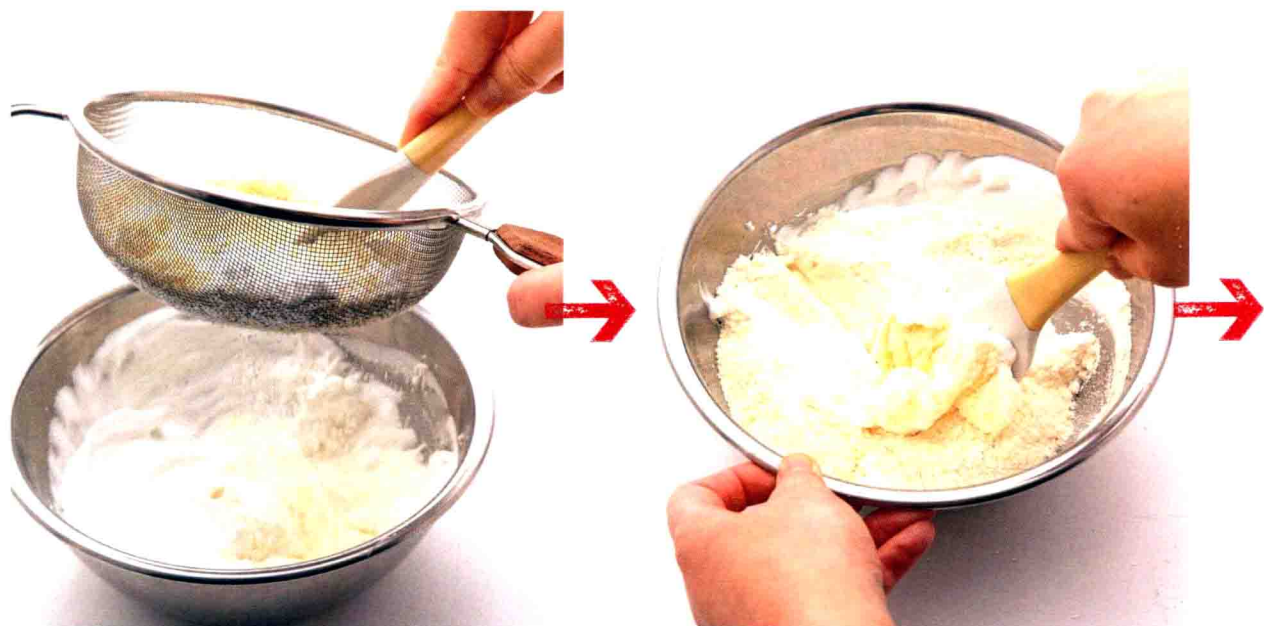


注意!



为马卡龙上色时，请将色素溶于少量的水中，再加入打发的蛋白霜里。

二 与粉类混合



1 拆下搅拌器。充分混合杏仁粉与糖粉，用网筛筛入蛋白霜里。过筛的时候请用橡皮刮刀轻压。

2 用橡皮刮刀以由前往后（自己的方向）大幅度切开正中央的方式混合。



拆下搅拌器后，请用手指将残留在上面的蛋白霜仔细刮下来，放回搅拌盆中，以免蛋白霜的分量减少。



添加调味的粉类，如抹茶或可可粉时，请在这个步骤同杏仁粉、糖粉一起过筛。