

MACARON DIARIES

第一次在巴黎邂逅马卡龙，我便开始着迷并尝试不同配方，从没有哪种甜品让我如此沉醉。如果只能选择一种甜品，我会选择马卡龙……



Macaron Diaries

我的马卡龙日记

秋珈心 | 著



 上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

我的马卡龙日记 / 秋珈心著. —上海: 上海文化出版社, 2014.5

ISBN 978-7-5535-0247-2

I. ①我… II. ①秋… III. ①甜食—制作 IV. ①TS972.134

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第086355号

出 版 人 王 刚

责任编辑 周雯君

装帧设计 汤 靖

责任监制 陈 平

书 名 我的马卡龙日记

作 者 秋珈心

出 版 世纪出版集团 上海文化出版社

(200020 上海市绍兴路7号 www.cshwh.com)

发 行 上海世纪出版股份有限公司发行中心

印 刷 上海丽佳制版印刷有限公司

开 本 787×1092 1/20

印 张 8

版 次 2014年7月第1版 2014年7月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5535-0247-2/TS·020

定 价 48.00元

敬告读者 本书如有质量问题请联系印刷厂质量科

T: 021-64855582

Macaron Diaries

我的马卡龙日记

秋珈心 | 著



 上海文化出版社



2003年的时候我开始满世界旅行，

而旅行的意义无非就是吃美食、观美景、识美人、养美心。

作为吃货的我把美食排在第一位，对于甜品更是从不忍拒绝：

日本的禅意、法国的浪漫、意大利的奔放与土耳其的甜腻……

每个地方的甜品都有着它不同的性格标签。

第一次在巴黎被马卡龙美味感动后，

我开始尝试不同配方制作，

虽然遭遇过数次的失败，

却从没有一种甜品让我如此倾注热情、费尽心思。

如果只能选择一样甜品，我会选择马卡龙，

并时刻愿意将这份甜蜜分享给更多人。

这本《我的马卡龙日记》，除了让你认识马卡龙，了解它的制作乐趣，

更重要的是告诉你——它并不是简单的小圆饼，

它集合所有优雅华丽的元素，并赋予人浪漫梦想。

你可以发挥奇思妙想，延展甜蜜的无限力量。

祝你们都做出属于自己风格的马卡龙！

做甜品改变世界！

目录 Contents

Part 1

马卡龙制作前碎碎念

- 马卡龙大扫盲 / 13
- 制作马卡龙的基础材料 / 14
- 制作马卡龙的主要工具 / 17
- 食材、工具网店推荐 / 18
- 马卡龙制作失败状况大解析 / 19

马卡龙制作大揭秘

- 意式马卡龙饼身做法 / 24
- 法式马卡龙饼身做法 / 29
- 基础奶油霜做法 / 32
- 马卡龙内馅——甘纳许做法 / 34
- 组合马卡龙 / 36

Part 2

春 Spring

三月

吃樱花——樱花奶酪马卡龙 / 41

亚麻色头发的少女——草莓柠檬马卡龙 / 45

四月

抹茶森林——抹茶马卡龙 / 49

茉莉香颂——海盐茉莉马卡龙 / 53

五月

小婚礼——香草糖霜马卡龙 / 57

母亲节的花——芒果马卡龙 / 61

夏 Summer

六月

儿童节——海盐香蕉百香果马卡龙 / 67

爸爸的胡子——黑醋栗马卡龙 / 71

七月

夏洛特小姐的蕾丝梦——黑森林蛋糕马卡龙 / 75

在海边——薄荷椰子马卡龙 / 79

八月

冰淇淋的夏天——柠檬薄荷马卡龙 / 83

薰衣草季节——薰衣草蜜桃马卡龙 / 87

秋 Autumn

九月

小花痴——百香果玫瑰马卡龙 / 93

去郊游——咸焦糖奶油马卡龙 / 97

十月

萨曼莎的豹纹——朗姆酒覆盆子马卡龙 / 101

万圣节的南瓜马车——南瓜蜜橘马卡龙 / 105

十一月

参加一场中式婚礼——茶味马卡龙 / 109

宝贝，宝贝——樱桃开心果马卡龙 / 113

冬 Winter

十二月

下雪天——榛果奶油马卡龙 / 119

圣诞节——姜汁蜜糖马卡龙 / 123

一月

过新年——鹅肝酱奶酪马卡龙 / 127

竹炭咖啡——咖啡欧蕾马卡龙 / 131

二月

彩虹甜心——香草奶油马卡龙 / 135

情人节——覆盆子巧克力马卡龙 / 141

Part 3

附录 1 胖嘟嘟吃货的世界美食不完全手册 / 146

附录 2 唯有爱与美食不可辜负！我和我的甜品桌们 / 151





马卡龙制作前
☆☆☆☆
碎碎念

- ★[马卡龙大扫盲]★
- ★[制作马卡龙的基础材料]★
- ★[制作马卡龙的主要工具]★
- ★[食材、工具网店推荐]★
- ★[马卡龙制作失败状况大解析]★

★ Part 1 ★



马卡龙大扫盲

• What Is Macaron •

什么是马卡龙？——与马卡龙的浪漫邂逅。

在法国，小圆饼 Macarons 无人不晓，它的饼身只有三种材料：蛋白、糖粉和杏仁，通过内馅与饼身的搭配被制作成各种风味的马卡龙。

可马卡龙真正的故乡并非在法国，传说这是当时 16 世纪嫁给法国国王亨利二世的皇后凯瑟琳（Catherine de Medicis），从意大利威尼斯带至法国的甜品，是凯瑟琳皇后最好的嫁妆。后来马卡龙在法国发扬光大，近年来在国内也越来越流行，大家都对这可爱的小圆饼趋之若鹜。

哪里能吃到世界上著名的马卡龙？

世界著名的马卡龙品牌多集中在法国，Ladurée 和 Pierre Hermé 都是著名的百年老店，他们的顶级马卡龙值得每一位热爱美食的食客去品尝。

不过也不尽然，说不定你会在巴黎或者东京某一个街角的甜品店发现藏匿着美味的马卡龙，让寻找美食的心随时收获惊喜。

完美马卡龙究竟拥有哪些必备条件？

外观：完整平滑有光泽，没有焦黄色，最重要的是有完整蕾丝边。

口感：外脆，中央口感为少许的黏稠与湿润，一口咬下去外壳与内馅应完美融合。

馅料：能平衡饼皮甜味的就是好馅料，传统口味有树莓果酱、巧克力甘纳许与开心果等。

马卡龙真的死甜死甜吗？

不了解马卡龙的人一提到马卡龙就皱起眉头说：“好甜！好甜！”

我好想说，那是因为你没吃过真正好吃的“小马”啊！

跟随本书的步伐，即使你是一个烘焙新手，也可以迅速做出理想的马卡龙。

别发呆了，快点一起来玩味创意，分享甜蜜吧！

制作马卡龙的基础材料

• Ingredients •

烘焙的技法固然重要，但是原料的选择更不容忽视。好原料，自然好味道。

• 饼身原料 •

杏仁粉



杏仁粉是马卡龙的灵魂，杏仁粉的品质直接影响马卡龙的口感、香味与细腻程度。你可以购买现成的杏仁粉，也可以选择自己磨粉，但是要注意切勿磨出油。

糖粉



糖粉是马卡龙结皮的关键，高糖度撑起马卡龙的饱满饼身。如果有条件，尽量选择百分百纯正的糖粉（不含玉米淀粉）。

蛋白



马卡龙之所以形成漂亮的裙边，是因为蛋白的膨胀。蛋白可以提前 2~3 天分离出来放置在冰箱里，让蛋白内的水分蒸发。用的时候记得提前拿出来静置至室温温度，才更容易做出好状态的马卡龙。

干燥蛋白粉



在蛋清打发前加一小撮蛋白粉，蛋白会更容易打发。

天然水果粉



天然水果粉由于本身的色彩，可以代替色素加入到饼身中，制作带有风味的马卡龙饼身。

色素



“小马”的缤纷色彩一直是受欢迎的重要原因之一。为了健康请选用品质优良的色素或色粉哦。