

雜莓馬卡龍蛋糕

Macaroon with mix berries filling



材料：

蛋白 60 克

他他粉 1/8 茶匙

杏仁粉 75 克

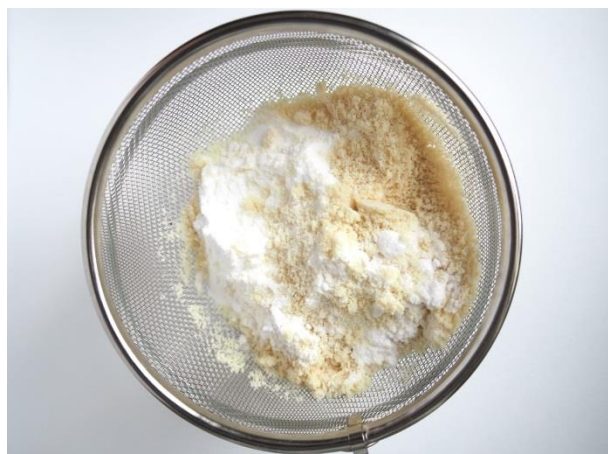
糖霜 112 克

砂糖 22 克

紅色食用色素少許

做法：

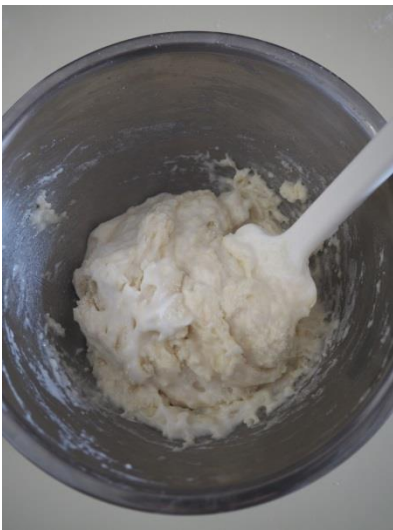
1. 杏仁粉和糖霜過篩備用。



2. 蛋白和他粉放入大碗中，以打蛋器打至泡泡狀，然後把砂糖慢慢加入，把蛋白打至企身，否則會失敗，一定要打至企身喔！



3. 加入一點色素在蛋白霜裡面，然後加入已經過篩的粉類，輕輕混合。



4. 把混合物放入已備有 5mm 直徑的唧嘴的唧袋中。唧成兩個直徑 15cm 的圓形在牛油紙上，然後放在焗盤上。



5. 把麵團靜置在室溫之下 30 分鐘直至表面結皮(不黏手)，即是用手指輕輕接觸時不會黏手，這才是預備好可以入焗爐烘焗的狀態。若仍然未結皮可以延長放置時間。
6. 28 分鐘後預熱東芝水波爐，選「CONVECTION PREHEAT」功能。按一次「CONVECTION」，扭動旋鈕來調較溫度至 130 度，按一下確認。



7. 當東芝水波爐預熱達 130 度就可以把麵糊放進去，關門後調較時間為 35 分鐘。



8. 焗好後，按「CANCEL」開門拿出焗盤，關上爐門。把麵團連同焗盤一起放置一旁，直至涼透取出來。



草莓牛油醬：

材料：

牛油 100 克

蛋 1 隻

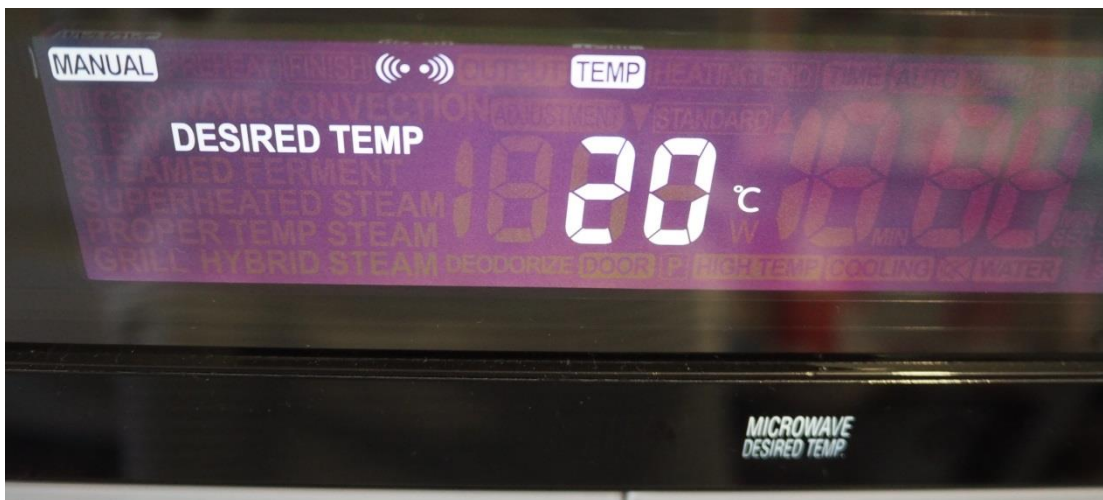
水 40ml

砂糖 40 克

草莓粉 20 克/草莓果醬 60 克

做法：

1. 把牛油放進適合微波加熱的器皿，然後放入東芝水波爐中。選擇「DESIRED TEMP」功能，扭動旋鈕調較溫度為 20 度，用來軟化牛油。



2. 從水波爐取出已經加熱軟化的牛油備用。



3. 砂糖和水放進適合微波爐加熱的杯子裡面用茶匙攪勻。放進東芝水波爐中，選「MICROWAVE」功能，火力 500W。按「microwave」2 下，調較時間為 1 分鐘。1 分鐘後取出來用茶匙攪拌一下，再以 500W 加熱 4 分鐘。



4. 在糖水加熱時，把雞蛋打開放進大碗中以打蛋器打散，小心取出熱糖水，一邊開動打蛋器，一邊慢慢加入熱糖水，一直打至混合物變涼。
5. 分 3 次加入軟化的牛油，以打蛋器混合。
6. 最後加入草莓粉或草莓果醬，攪勻即可。

組合：

1. 把一片馬卡龍放在碟上，塗上適量的草莓牛油醬，隨意放上紅桑子、藍莓、黑桑子



2. 合上另一片。在上面放上雜莓和雪糖粒為裝飾。
3. 完成!

