

## มาการอง

### ส่วนผสมมาการอง

#### ส่วนผสม 1

น้ำเปล่า	100	กรัม
น้ำตาลทราย (มิตรผล)	300	กรัม

#### ส่วนผสมที่ 2

ไข่ขาว	150	กรัม
--------	-----	------

#### ส่วนผสมที่ 3

แป้งอัลมอนต์ร่อน	300	กรัม
น้ำตาลไอซิ่งร่อน	200	กรัม
ไข่ขาว	150	กรัม

#### ส่วนผสมที่ 4 ใส้ครีมชีส

ครีมชีส	250	กรัม
เนยสด	50	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
น้ำเลมอน	2	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	130	กรัม



### วิธีการทำมาการอง

1. เตรียมซั่งส่วนผสมทั้ง 3 ส่วนให้พร้อมก่อนลงมือทำ ของแห้งในส่วนที่ 3 ร่อนรวมกัน



2. นำส่วนผสมที่ 1 ใส่ลงหม้อ ขึ้นตั้งไฟแรง พร้อมใช้เทอร์โมวัดน้ำตาล วัดอุณหภูมิของเหลวตลอดเวลา และนำส่วนผสมที่ 2 ตีจนเกิดฟอง แล้วนำส่วนผสมที่ 1 และส่วนผสมที่ 2 ผสมกัน



3. นำส่วนผสมที่ 3 เทรวมกันในชาม คนให้เข้ากันเป็นอย่างดี ใส่สีผสมอาหารที่เตรียมไว้และคนต่อจนสีสม่ำเสมอ



4. เมื่อไข่ขาวตั้งยอดเป็นเมอแรงค์ใช้พายตักเมอแรงค์ลงในส่วนผสมที่ 3 ทั้งหมด ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน เช็กความหนืดของส่วนผสม





- นำถุงบีบพร้อมไส้หัวบีบ (12 mm) บีบลงภาชนะที่รองกระดาษอบ หลังบีบเรียบร้อยแล้ว นำเข้าอบที่ไฟบนล่างพัลลวม 145 องศา 13 -17 นาที พักไว้ให้เย็น



- นำส่วนผสมที่ 4 มาผสมกันเพื่อทำไส้ครีมชีส



7. นำมากรอง มาปิบใส่ไส้ครีมที่เตรียมไว้

