

มาการอง

ส่วนผสมมาการอง

ส่วนผสม 1

น้ำเปล่า 100 กรัม

น้ำตาลทราย (มิตรผล) 300 กรัม

ส่วนผสมที่ 2

ไข่ขาว 150 กรัม

ส่วนผสมที่ 3

แป้งอัลมอนต์ร่อน 300 ฟอง

น้ำตาลไอซิ่งร่อน 200 กรัม

ไข่ขาว 150 กรัม

ส่วนผสมที่ 4 ไส้ครีมชีส

ครีมชีส 250 กรัม

เนยสด 50 กรัม

กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

น้ำเลม่อน 2 ช้อนชา

น้ำตาลไอซิ่ง 130 กรัม



วิธีการทำมารอง

1. เตรียมชิ้นส่วนผสมทั้ง 3 ส่วนให้พร้อมก่อนลงมือทำ ของแห้งในส่วนที่ 3 ร่อนรวมกัน



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



3. นำส่วนผสมที่ 3 เสรวมกันในชาม คนให้เข้ากันเป็นอย่างดี ใส่สีผสมอาหารที่เตรียมไว้และคนต่อจนสีสม่ำเสมอ



4. เมื่อไข่ขาวตั้งยอดเป็นเมอแรงค์ใช้พายตักเมอแรงค์ลงในส่วนผสมที่ 3 ทั้งหมด ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน เช็ควัฒนหนืดของส่วนผสม



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



- นำส่วนผสมที่ 4 มาผสมกันเพื่อทำไส้ครีมชีส



7. นำมากรอง มาปิบใส่ไส้ครีมที่เตรียมไว้

