

棉花糖的基本做法

以下將要介紹黑醋栗棉花糖。每一種口味的做法都一樣，只要更換水果泥的種類，即可變化不同口味。最後的攪打非常重要，對口感與成品的形狀影響最大。所以，一定要把蛋白糊攪打到堅挺狀。

材料 (50個)

吉利丁粉	5g
水(吉利丁粉使用)	25g
轉化糖	20g和20g
黑醋栗果泥(冷凍)	40g
砂糖	60g
防潮糖粉(裝飾用)	適量

* 這個材料份量是一次製作量的最佳比例，份量太多的話，手提電動打蛋器將無法負荷，也無法順利擠出漂亮造型。

準備工作

吉利丁粉加水泡軟。
把防潮糖粉平均篩在烘焙紙上。



轉化糖也是一種糖類，可使口感更滑順，更能保持新鮮，在糕點材料店即可購得。



1 吉利丁加水泡軟，加入20g轉化糖。



2 黑醋栗果泥解凍後，放入鍋子中，加入20g轉化糖，用中火煮，同時用耐熱刮刀不停攪拌以免煮焦。務必戴棉手套以免燙傷。

及砂糖



3 一邊攪拌一邊觀察溫度，到達109-110°C就立刻熄火。



4 立刻倒入鋼盆，以免鍋子的餘熱繼續增溫。



5 添加吉利丁與轉化糖，同時用打蛋器攪拌，也可以利用電動打蛋器的前端攪打。



6 接著用電動打蛋器繼續攪打，慢慢呈現泛白狀，份量也慢慢增加，繼續攪打到濃稠狀。



7 攪打到呈挺立狀態，不是鬆軟感覺，而是打蛋器會感受到一點阻力。



8 套用8-10mm擠花嘴，擠在已經準備好的烘焙紙上。擠出來呈扁平狀的話代表攪打的程度不夠。擠花速度要快，否則擠花袋裡的材料會漸漸變硬。



9 自上方撒上防潮糖粉，放入冰箱冷藏或放在陰涼處。



10 棉花糖變硬之後，一一取下，放入密閉容器裡，放在冰箱冷藏，越早吃口感越好。