



法式馬卡龍 烘焙班

04. 08. 2019





HISN 於 8 月 4 日 (日) 舉行了馬卡龍教學，邀請到酒店甜品師傅特意前來，教授大家製作這款法式甜品的秘技。





製作馬卡龍的過程並不簡單，由打蛋、粉團比例、發酵、焗爐熱度等都必需配合得宜。其中一個步驟計算錯誤的話，都會令馬卡龍的表皮破裂及口感變硬。





大家經過多番嘗試後，最終亦成功製作出外脆內軟的馬卡龍。師傅亦勉勵大家要多作嘗試，找出問題所在，才能把今天學到的手藝帶回家中，製作給親朋好友品嚐。

