

馬林糖

食材:

蛋白2顆、細砂糖125g、食用色膏

作法:

1. 將蛋白與砂糖倒入皿中,隔水加熱至糖完全溶解取出
2. 繼續將蛋白打至勾狀堅挺不滴落即可
3. 蛋白與色膏混合,裝入擠花袋中
4. 擠在不沾黏烤盤後,入蒸烤箱烘培
5. 智能模式/甜點類/蛋白脆餅/1色/2小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

2小時 出爐



DKSH

大昌華嘉

省時省力. 簡單製作

