

บลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการอง ครีมหอมหวานบลูเบอร์รี่เต็มคำแบ่งกรุบกรอบ



บลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการอง ครีมหอมหวานบลูเบอร์รี่เต็มคำแบ่งกรุบกรอบ

บลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการอง (Blueberry cream cheese macaron) แอดรินจะมาชวนทำเมนูเบเกอรี่ นั่นคือ บลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการอง ครีมหอมหวานบลูเบอร์รี่เต็มคำแบ่งกรุบกรอบ รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยละ ระดับมิชลินสตาร์

เป็นขนมหวานที่เป็นการผสมเมอแรงก์กับไข่ขาว น้ำตาลไอซิ่ง น้ำตาลทรายขาว ผงแอลมอนด์หรือแอลมอนด์ป่น และส่วนผสมอาหาร มีการองรูปร่างเหมือนแซนด์วิช เป็นขนมปังสองชิ้นประกบกัน มีสอดไส้ตรงกลาง เอาละค่ะ เกริ่นมาเริ่มหิวแล้ว ไปทำกันละ มาทำบลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการองกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูชิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูบลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการองกัน เลยละ

สูตรบลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการอง		
ส่วนผสมฐานมาการอง		
ไข่ขาว	53	กรัม
น้ำตาล	53	กรัม

สูตรบลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการอง

แป้งอัลมอนต์	69	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	69	กรัม
สีผสมอาหารสีม่วง (ตามชอบ)		
ส่วนผสมไส้มาการอง		
เนยจืด	50	กรัม
ครีมชีส	35	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	18	กรัม
นมข้นหวาน	8	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/2	ช้อนชา
แยมบลูเบอร์รี่(ตามชอบสำหรับไส้)		

วิธีทำบลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการอง

– ส่วนผสมตัวมาการอง

บดผงอัลมอนต์และผงน้ำตาลในเครื่องเตรียมอาหารประมาณ 10-15 วินาที ร่อนแป้ง 1 ครั้ง

ตีไข่ขาวเบา ๆ พอฟองขาวขึ้น ให้เติมน้ำตาล 1/2 ของน้ำตาล จากนั้นตีด้วยเครื่องผสมแบบมือ

เมื่อไข่ขาวเริ่มตั้งยอด ใส่น้ำตาลที่เหลือทั้งหมด จากนั้นตีด้วยเครื่องจนเข้ากันอีกครั้ง

เมื่อน้ำตาลละลายหมดและเมอแรงค์ตั้งยอดแล้ว ตีด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที

ใส่ผงร่อนและผงอัลมอนต์ลงไป ผสมจนผงเข้ากันจนหมด ตักขึ้นมาใส่ถุงบีบแยกกัน



ตัดปลายถุงแบ่งทั้งสองถุง ใส่ในถุงใหญ่ที่ติดปลายบีบ บีบให้ได้ราวเหรียญ 10 บาท

เคาะไล่ฟองอากาศ แล้วนำไปอบที่ 137 องศาเซลเซียส 13-15 นาที

เอาออกจากตา พักจนเย็นได้ ฐานมาการอง



- ส่วนผสมไส้มาการอง

ผสมเนยจืด ไข่ครีมชีสลงในอ่างผสม พอดีเข้ากันดีจากนั้นใส่น้ำตาลไอซิ่ง

ตีจนขึ้นฟู จากนั้นใส่นมข้น ตีส่วนผสมจนเข้ากันดีอีกครั้ง จากนั้นใส่กลิ่นวานิลลา

ใส่ครีมลงในถุงบีบ

หลังจากนั้นบีบใส่ฐานมาการองที่เตรียมไว้ เป็นวงกลมโดยเว้นตรงกลาง

ตักแยมบลูเบอร์รี่ ใส่ในถุงบีบ จากนั้นบีบใส่ตรงกลางเป็นไส้ ประกบฐานอีกตัว

จะได้มาการองไส้ครีมชีส นุ่มๆ หอมอร่อย เตรียมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล - คุณ

จาก Youtube



รสรินทร์

หน้ารวมสูตรเบเกอรี่







 ROSALYNTH

ประวัติบลูเบอร์รี่ครีมชีสมาการอง

ในสมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 16 ยุคแห่งการเปลี่ยนแปลงการปกครอง ที่มีข้าวยากหมากแพงไม่มีเนื้อสัตว์ให้ทานมากนัก ทำให้เหล่าแม่ชีชาวอิตาลีที่อพยพมาฝรั่งเศสได้นำอัลมอนต์ ไข่ขาว น้ำตาล มาประกอบเป็นอาหารและขนมเพื่อ

ประทังชีวิต ซึ่งเรียกขนมชนิดนี้ว่ามาการอง

เป็นขนาดเท่าคุกกี้สองชั้นนำมาประกบกัน และเพิ่มความสีสันสดใสจึงใส่ไส้ต่าง ๆ ตรงกลางขนม จนกระทั่งขนมที่ทำจากอัลมอนต์ที่ให้ความรู้สึกเมื่อกัดขนมมาการองไปว่า มาการองอร่อย เป็นที่ถูกอกถูกใจชาวฝรั่งเศสกันเป็นอย่างมาก ทำให้กลายเป็นของหวานที่ชาวฝรั่งเศสชื่นชอบสืบจนถึงปัจจุบัน



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)