

棉花糖

顏煦心 許馨文 楊佳恩 朱宥潔



材料：

棉花糖體：

1. 吉利丁粉 14克
2. 涼水 240克
3. 白糖 400杯
4. 鹽 2克
5. 糖粉



步驟(一)：

1. 先把14克的吉利丁倒在120克的涼水中，攪拌均勻。
2. 靜置五分鐘。
3. 等待時間在鍋裡倒120克的涼水、400克的白糖。
4. 開大火不停的攪拌，攪拌至白糖融化，將靜置好吉利丁粉水倒入融化的白糖裡面。
5. 大火不停攪拌，攪拌至鍋裡冒大泡。
6. 靜置20分鐘。



步驟(二)：

7. 在模具裡鋪上一張烘培紙一層薄油，並撒上糖粉。
8. 將靜置好的白糖加吉利丁水，用打蛋器打發至有小泡泡，加上2克的鹽，持續高速打發十分鐘(原來的三倍大，並且落下紋路不會立刻消失)。
9. 立刻倒進模具裡，鋪平。
10. 撒上一層糖粉防止沾黏，蓋上保鮮膜，密封好，防止乾裂。
11. 室溫靜置6小時。

完成！

影片：



<https://www.youtube.com/watch?v=PZC8NiqR0KU>

資料來源：

<https://www.irasutoya.com/>

https://www.youtube.com/watch?v=rpyAk_fmK5U

<https://memes.tw/wtf?tag=%E8%AC%9D%E8%AC%9D>

