# 牛轧糖【熬糖版】

## 材料准备

1. 主料：糖浆部分：麦芽糖/水怡230g、细砂糖100g、盐2g、水40g
2. 辅料：蛋清1个约35g、细砂糖10g、无盐黄油50g、无糖奶粉125g、脱皮花生仁300g

## 制作步骤

①花生仁去皮：烤箱上下火150℃预热，花生仁平铺在烤盘里面，不要堆叠，花生入烤箱中层或中上层上下火150℃烤20min，期间多次晃动直至花生皮颜色变深，部分花生爆开，放凉后搓动去皮

②去皮花生烤箱中层上下火70℃保温20min,机械烤箱长通状态

③准备一锅热水，无盐黄油隔水融化成液体并保温

④做糖浆：细砂糖、盐、水、软化的麦芽糖加入厚底奶锅，用耐高温的刮刀翻拌，直至糖水沸腾后用温度计测温，糖浆熬煮至140℃

⑤蛋白霜打至粗泡，加入10g细砂糖（稳定蛋白霜），打至硬性发泡备用，

⑥若蛋白霜出现结块，开动打蛋机高速将蛋白霜再打发至蛋白霜重新恢复顺滑后，开动打蛋机将蛋白霜和糖浆混匀，不要把糖浆倒到打蛋头或蛋碗边。

⑦蛋白霜隔热水保温，开动打蛋机将融化的黄油分三次加入蛋白霜内混匀

⑧奶粉加入糖里混合均匀，热花生加入糖里混匀，烤盘中折叠塑性，折叠三五次，感觉到明显硬度后开始塑性，牛轧糖刚做好冷却是最好切的。