



## 布蕾奶茶冰沙



把烤布蕾的概念融合進世界潮流飲品的「奶茶」裡，讓奶茶不只能用喝的，還能有吃甜點的感覺。就好像品嚐幸福般的甜美，令人無法忘懷

### 材料

#### 烤布蕾奶蓋

-  烤布蕾粉 50g
-  奶蓋粉 100g
- 植物性鮮奶油 100g
- 牛奶 200g

#### 布蕾奶茶冰沙

-  特濃奶茶粉 60g
-  奶蓋粉 10g
- 果糖 30ml
- 冰塊 300g
- 水 100ml
- 烤布蕾奶蓋 適量

### 製程

#### 烤布蕾奶蓋

#### 布蕾奶茶冰沙

- 1.將植物性鮮奶油、牛奶拌勻後，分次加入烤布蕾粉，並攪拌均勻
- 2.分次將奶蓋粉加入步驟1中，攪打成奶霜狀後，冷藏備用
- 3.取冰沙機，依序加入水、果糖、錫蘭奶茶粉、奶蓋粉及冰塊，攪打成冰沙狀
- 4.倒入準備好的杯子，約7-8分滿
- 5.將步驟2的烤布蕾奶蓋緩緩倒入杯中，用噴槍烘烤奶蓋表面至微焦，即完成



## 誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 [service@sunfont.com.tw](mailto:service@sunfont.com.tw)