

提拉米蘇冰沙



濃郁提拉米蘇冰沙，散發出可可的甜香濃郁與微醺咖啡酒氣，中間鋪滿咖啡果凍，Q彈果凍搭配爽口冰沙，口感豐富又多層次。

材料

咖啡果凍

-  沖泡式咖啡果凍粉 10g
- 熱水 50g

提拉米蘇冰沙

-  提拉米蘇醬 30ml
- 13g
- 果糖 15ml
- 動物性鮮奶油 30ml
-  愛牧牛奶 70ml
- 冰塊 250g

製程

咖啡果凍

- 1.將咖啡果凍中物料分散溶解，持續攪拌約3~5分鐘。均勻後入模冷卻待備用。

提拉米蘇冰沙

- 1.將提拉米蘇冰沙原料依序量入冰沙機中，由慢速至高速攪打至冰沙狀。
- 2.將冰沙裝杯至半杯量，加入咖啡果凍作為夾層，再將其餘冰沙覆蓋於上方至滿杯。
- 3.擠上打發鮮奶油，將可可粉均勻灑於表面，放上薄餅裝飾即可。



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