

鮮蘋果太妃糖紅茶



爽口的紅茶底，與太妃糖醬充分搖盪後，完美融合在一起，帶出如焦糖蘋果般的香氣與口感。飲用時，可以用肉桂棒做為攪拌棒，更能增添不同風味。

▸ 本食譜由 羅建聞ROCK老師 開發設計

材料

鮮蘋果太妃糖紅茶

蘋果 1/4顆

 太妃糖醬 20ml

伯爵紅茶湯 120ml

檸檬汁 10ml

 義大利蛋白霜BK 10g

自製氣態蛋白霜 適量

裝飾物

焦糖蘋果片 3片

水果乾 2片

肉桂捲 1支

製程

鮮蘋果太妃糖紅茶

1. 杯中放入冰塊，先把杯子冰鎮
2. 在雪克杯中將1/4顆蘋果搗成泥狀，再依序放入義大利蛋白霜、太妃糖醬、伯爵紅茶湯
3. 放入冰塊後，將搖酒器充分搖盪
4. 將冰鎮好的杯中的融水倒出後，邊過濾邊倒入搖酒器中的太妃糖蘋果紅茶

裝飾物

1. Topping氣態蛋白霜，再淋上太妃糖醬，最後放上烤焦糖蘋果片裝飾即完成
2. 氣態蛋白霜，也可以用液態鮮奶油取代
3. 若喜歡蘋果的口感，也可以把過濾後的蘋果泥放一些在杯中享用



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