EST. the 1992
SUNFONT
PREMIUM QUALITY

咖啡布蕾



醇郁鮮奶油輕覆於咖啡布蕾，一入口綿密豐盈乳香與滑嫩布蕾相互交織，口感滑順柔嫩。
隨著多次咀嚼逐漸釋出咖啡清香，每一口蘊涵濃醇細膩。

材料

咖啡布蕾

烤布蕾粉 26g
鮮奶油 70g
鮮奶 130g
即溶咖啡粉 2g

鮮奶泡

植物性鮮奶油 100g
鮮奶 20g

裝飾

提拉米蘇醬 適量

製程

咖啡布蕾

1.將鮮奶油、鮮奶、即溶咖啡粉與愛可米烤布蕾粉一起攪拌並加熱煮滾。
2.倒入杯中，冷卻後放入冷藏冰涼備用。

鮮奶泡

1.將鮮奶油打至7分發再加入鮮奶一起攪拌製作鮮奶泡。

裝飾

1.將鮮奶泡倒入咖啡布蕾上
2.灑上可可粉或淋上提拉米蘇醬裝飾即可

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