

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