

蜂蜜檸檬蘭姆慕斯



可愛、萌氣十足的外型，搭配芬芳的蜂蜜檸檬甜香，和甜脆的蘭姆甘納許。

一入口，多種層次口感仿如煙火般爆裂，絕對是飯後甜點、姐妹聚會茶點最佳首選。

材料

蘭姆甘納許

動物鮮奶油 100g

 慕斯預拌粉 20g

水 15g

白巧克力碎 75g

 蘭姆風味糖漿 50g

蘭姆酒 15g

檸檬汁 15g

蜂蜜庫利

 慕斯預拌粉 50g

水 160g

蜂蜜 40g

檸檬慕斯

 慕斯預拌粉 70g

水 100g

 檸檬精油膏 4g

檸檬汁 30g

無糖優格 60g

動物鮮奶油 100g

 義大利蛋白霜BK 40g

冷飲用水 40g

 蘭姆風味糖漿 5g

製程

蘭姆甘納許

- 1.動物膠與水，先隔水溶化
- 2.動物鮮奶油煮沸後，加入白巧克力碎與步驟1拌勻
- 3.加入蘭姆風味糖漿、蘭姆酒、檸檬汁拌勻，備用

蜂蜜庫利

- 1.將所有原料拌勻、煮沸
- 2.倒入平盤，冷藏備用

檸檬慕斯

- 1.將慕斯預拌粉與水一起加熱煮沸，降溫至50°C
 - 2.將融化的檸檬精油膏、檸檬汁、優格，加入一起拌勻
 - 3.蛋白霜與冷開水打發至近乾性發泡
 - 4.將蛋白霜與打7分發的鮮奶油加入拌勻
 - 5.倒入半圓模型中，填入一半量放入蜂蜜庫利片，再灌入慕斯約9分滿，放上已塗上蘭姆糖漿的蛋糕片壓平
 - 6.冷凍冰硬後，表面淋上蘭姆甘納許，放上裝飾片，冷藏保存
-



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