

米布丁佐布蕾奶蓋



冷凍米飯，除了做為炒飯的素材之外，還有怎樣的變化呢？

讓誠芳提供另類的IDEA給您吧！冷凍米飯，也可以用來製做甜點喔！

以製做飲品會用到的布蕾奶蓋粉，搭配奶香濃郁的米布丁，綿蜜香甜，令人驚豔。

材料

米布丁

飯 500g

 愛牧牛奶 1700ml

砂糖 90g

 A.Ta沙漠湖鹽 7.5g

鮮奶油 60g

 香草風味糖漿 40ml

布蕾奶蓋

 布蕾奶蓋粉 200g

 愛牧牛奶 100ml

植物鮮奶油 400ml

製程

米布丁

- 1.米：水=1：1.3。煮成熟飯後，放涼、盛裝，冷凍24小時備用
- 2.將米布丁所有食材，以中火加熱攪拌至微沸騰，轉小火持續攪拌約20分鐘，加蓋熄火，讓飯吸收愛牧牛奶約1小時，再開小火攪拌加熱20分鐘。
- 3.熄火放涼，分裝冷藏備用。

布蕾奶蓋

- 1.取布蕾奶蓋粉、愛牧牛奶、植物鮮奶油，攪拌均勻後，以攪拌器打成奶霜狀備用

- 1.以每份100g為例，取米布丁80g，上方淋上布蕾奶蓋15ml即可。
- 2.可搭配玉米脆片或水果片，並於出杯前灑糖，以噴槍烤炙裝飾



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