

布蕾奶蓋蔗香冷萃咖啡



以越南的雞蛋咖啡為靈感，用布蕾奶蓋取代蛋白，配上濃縮的冷萃咖啡，讓你重新愛上咖啡的味道。尤其是蔗甘風味糖漿配上蓬鬆軟綿綿的布蕾奶蓋，濃郁且順口，相當適合當做午後的下午茶甜點。

材料

蔗香冷萃咖啡

咖啡粉(研磨刻度2) 70g
熱水 300ml
冰水 1700ml
果糖 50g
蔗甘風味糖漿 100ml

布蕾奶蓋

 布蕾奶蓋粉 200g
 愛牧牛奶 100ml
植物鮮奶油 400ml

製程

蔗香冷萃咖啡

1. 準備好70g的咖啡粉與300ml的熱水。
2. 先加入200ml的熱水，悶蒸1分鐘後，再加入100ml的熱水，再悶蒸1分鐘。
3. 加入1700ml的冰水並浸泡24小時後，取出攪拌、過濾出咖啡冷萃液約1500ml。
4. 於1500ml咖啡萃取液中，加入50g果糖及100g蔗甘風味糖漿，攪拌均勻。

布蕾奶蓋

1. 準備200g布蕾奶蓋粉、100ml愛牧牛奶與400ml的植物鮮奶油。
2. 使用打蛋機或冰沙機將材料放入，打至乳霜狀即可。

1. 將萃取出的蔗香冷萃咖啡55ml、冰塊25g與布蕾奶蓋20g，依序倒入杯中即完成。



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