

繽紛聖誕夜



和風抹茶拿鐵，搭配上帶有莓果巧克力風味的紅絲絨糖醬，讓抹茶風味更深沉有味。

紅絲絨糖醬風味的雲朵奶蓋，綿密香甜，不僅增添飲品的口感，也創造出豐富多變的滋味。

紅紅綠綠的繽紛色彩，就仿如聖誕夜的美麗景色，閃耀著耀眼的光芒。

材料

紅絲絨奶蓋

-  紅絲絨糖醬 35g
-  雲朵奶蓋粉 50g
-  愛牧牛奶 150g
- 水 150g

繽紛聖誕夜

-  和風抹茶調味粉 20g
- 熱水 50ml
- 果糖 10ml
-  愛牧牛奶 160ml
- 冰塊 150g
- 紅絲絨奶蓋 50ml
- 鮮奶油 適量
-  超濃縮草莓果粒BF 適量
- 薄荷碎片 適量

製程

紅絲絨奶蓋

- 1.將雲朵奶蓋粉溶入水中，倒入愛牧牛奶、紅絲絨糖醬，攪打至奶蓋狀，備用。

繽紛聖誕夜

- 1.將和風抹茶調味粉溶入熱水中，加入愛牧牛奶、果糖、冰塊攪拌均勻。
- 2.將【步驟2】倒入杯中，緩緩加入紅絲絨奶蓋。
- 3.擠上鮮奶油，撒上草莓果粒BF及薄荷碎片裝飾，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