

## 春漾草莓香蕉果茶



以優酪思果乳酸菌飲料做為主體，搭配草莓覆盆子茶

，溫潤茶湯中帶酸甜風味，加入香蕉牛奶糖醬，讓飲品增添牛奶糖的濃郁與香蕉甜香氣息。

頂端醇厚乳白的奶霜續下，飲品呈現紛桃紅亮麗色澤

，無疑是春季最搶眼的色系，令人率先感受到浪漫氣息

！

▸ 本食譜由 羅建聞ROCK老師 開發設計

### 材料

#### 四季水果春茶霜

四季春濃茶 100g

 義大利蛋白霜BK 25g

白蘋果汁 60g

 玫瑰風味糖漿 5g

#### 春漾草莓香蕉果茶

草莓覆盆子茶 15g

熱水 250g

 香蕉牛奶糖醬 5g

 優酪思果乳酸菌飲料 40g

冰塊 250g

檸檬片 2片

 焙妮樂®蔓越莓碎片 裝飾

新鮮草莓 裝飾

### 製程

#### 四季水果春茶霜

- 1.將白蘋果汁、四季春濃茶、玫瑰風味糖漿，加入攪拌杯中
- 2.接著加入義大利蛋白霜
- 3.以均質機攪拌至膨脹發泡，即可

#### 春漾草莓香蕉果茶

- 1.草莓覆盆子茶以250g熱水沖泡
- 2.將香蕉牛奶糖醬、優酪思果乳酸菌飲料加入搖酒器中
- 3.接著加入已沖泡完成之草莓覆盆子茶湯

- 4.加入冰塊於搖酒器，接著充分搖盪
  - 5.於杯中放入檸檬片
  - 6.倒入完成之成品茶湯
  - 7.鋪上特製四季水果春茶霜
  - 8.放上裝飾物，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](mailto:service@sunfont.com.tw)