

## 夏漾莓果茶



綜合果茶與荔枝風味糖漿，加入優酪思果乳酸菌飲料，讓飲品更增添酸甜滋味。

莓果亮桃紅的色澤，讓飲品多了繽紛浪漫的氛圍，頂層覆蓋綿密奶霜，輕啜一口，玫瑰的淡雅清香充斥著味蕾，讓飲品多了嗅覺層次，造就視覺、味覺與嗅覺的三重饗宴。

▸ 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

### 夏漾莓果茶

綜合水果茶 15g

熱水 250g

 荔枝風味糖漿 40g

 優酪思果乳酸菌飲料 40g

冰塊 250g

檸檬片 5片

 焙妮樂®蔓越莓碎片 裝飾

裝飾

食用三色堇 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

### 夏漾莓果茶

- 1.綜合水果茶以250g熱水沖泡
- 2.將荔枝風味糖漿、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綜合水果茶湯
  - 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，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](mailto:service@sunfont.com.tw)