

提拉米蘇



一名將赴戰場士兵的妻子將家中蛋糕、奶酪、咖啡做成了甜點，取做提拉米蘇「Tiramisu」，意思為「Pick me up」。除了有「帶我走」之意，更有「打起精神」的意思。

提拉米蘇中含有提神作用的濃咖啡（Espresso）及高熱量的芝士和濃郁微苦的可可粉。微苦、鬆軟的感覺，讓人情不自禁愛上了這款甜點。

這杯提拉米蘇，即是改編甜點的概念，將甜點變成可以飲用的創意飲品。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

提拉米蘇

濃縮咖啡 30ml



提拉米蘇醬 20ml



麥芽威士忌風味糖漿 10ml



愛牧牛奶 30ml



榛果巧克力糖醬 10ml

馬斯卡邦起士 20g

裝飾

可可粉 適量



焙妮樂®蔓越莓碎片 適量

焙妮樂草莓爆米花 適量

製程

提拉米蘇

- 1.製作濃縮咖啡，外部冰鎮
- 2.加入其他材料，放入冰沙機中
- 3.放入50g冰塊攪打均勻，倒入杯中

裝飾

- 1.撒上可可粉，放上焙妮樂草莓爆米花、焙妮樂蔓越莓碎片裝飾，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