


鬍子奶蓋雙重奏 烤布蕾奶蓋紅茶





紅茶茶韻悠揚，搭配烤堅果風味糖漿更顯其獨特香氣，淋上的奶蓋更為其增添了不一樣的口感，享受布蕾奶蓋的綿密滑順，感受紅茶、烤堅果的悠揚香氣。

材料

紅茶茶湯

紅茶茶葉 10g
熱水 500ml
冰塊 適量
 烤堅果風味糖漿 25g
果糖 75g

烤布蕾奶蓋

 布蕾奶蓋粉 200g
植物鮮奶油 200g
 愛牧牛奶 400g

鬍子奶蓋雙重奏 烤布蕾奶蓋紅茶

紅茶茶湯 200ml
冰塊 150g
烤布蕾奶蓋 60g

製程

紅茶茶湯

1. 茶葉加入熱水浸泡5分後取出茶葉，加冰塊至1000mL，加入茶湯其餘食材攪拌均勻

烤布蕾奶蓋

1. 烤布蕾奶蓋所有食材以攪拌機攪打3分半至光滑狀

鬍子奶蓋雙重奏 烤布蕾奶蓋紅茶

1. 將茶湯倒入杯中，淋上奶蓋，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