

## 濃烤焦糖草莓




融合草莓果粒凍和草莓雲朵，  
一杯幸福甜蜜，又不失口感及層次的「莓」好飲品誕生，  
讓人愛不釋手、捨不得入口！

▶ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

## 材料

### 桂花綠茶凍

-  寒天吸得凍粉 100g
- 綠茶 400ml
- 桂花糖漿 30ml

### 草莓雲朵奶蓋

-  雲朵奶蓋粉 100g
-  愛牧牛奶 200ml
- 鮮奶油 250ml
- 草莓糖漿 50ml
- 草莓 5顆

### 濃烤焦糖草莓

- 桂花綠茶凍 2個
- 綠茶 100ml
- 四季春茶 80ml
- 45ml
- 新鮮草莓 50g(約8顆)
- 碎冰 1罐
- 草莓雲朵奶蓋 50ml
- 愛心烤糖 裝飾

## 製程

### 桂花綠茶凍

- 寒天吸得凍粉與綠茶攪拌溶解
- 加入桂花糖漿攪拌均勻
- 倒入布丁杯放涼冷藏備用

### 草莓雲朵奶蓋

- 雲朵奶蓋粉、鮮奶、鮮奶油及草莓糖漿用冰沙機慢速打45秒
- 加入草莓再打5秒，讓奶蓋有草莓顆粒感
- 倒入擠壓瓶中(每次使用或隔天使用時請上下搖勻)

## 濃烤焦糖草莓

1. 成品杯中加入桂花綠茶凍
  2. 冰沙機中加入綠茶、四季春茶、草莓果粒凍、草莓、碎冰攪打均勻，倒入成品杯
  3. 鋪上草莓雲朵奶蓋
  4. 放上愛心鐵圈，均勻撒上白砂糖，火烤炙燒出愛心烤糖
- 



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)