

提拉米蘇火烤焦蕉



經典提拉米蘇配上香甜香蕉氣息，
讓苦甜風味多了一點不一樣的變化，
焦香的奶蓋賦予飲品靈魂，就像品嚐下午茶那樣療癒

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

奶蓋

-  奶蓋粉 100g
-  愛牧牛奶 230ml
- 鮮奶油 150ml

提拉米蘇火烤焦蕉

- 糖蜜白珍珠 適量
-  愛牧牛奶 60ml
-  原味奶茶粉 20g
- 飲用冷水 30ml
-  香蕉牛奶糖醬 10ml
-  提拉米蘇醬 30ml
- 碎冰 300g
- 奶蓋 適量

製程

奶蓋

1. 食材以冰沙機慢速打45秒
2. 每次使用時請上下搖勻

提拉米蘇火烤焦蕉

1. 成品杯中放入糖蜜白珍珠
2. 冰沙機中加入愛牧牛奶
3. 原味奶茶粉、冷水攪勻倒入冰沙機中，加入香蕉牛奶糖醬、提拉米蘇醬、碎冰打勻成雪泥狀
4. 成品杯中倒入【步驟3】雪泥



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