


松露奶油抹醬




以奶油及Cream Cheese製成兩種不同的松露奶油抹醬，搭配法式松露風味調味粉讓奶油多了一層茸菇和香草氣息，不管是搭配小圓麵包、吐司或是當成漢堡抹醬都別有一番風味喔！

材料

松露奶油抹醬(白色)

Cream Cheese 250g
動物性鮮奶油 50g
 法式松露風味調味粉 10g
乾燥蒜粒 1g

松露奶油抹醬(綠色)

無鹽奶油 100g
 法式松露風味調味粉 20g
糖粉 5g

製程

松露奶油抹醬(白色)

1. Cream cheese 室溫軟化
2. 所有材料一起拌勻即可
3. 可抹在吐司或麵包上，製做三明治或漢堡，增加松露特殊風味

松露奶油抹醬(綠色)

1. 奶油室溫軟化
2. 法式松露風味調味粉與糖粉先乾混勻，加入奶油中拌勻
3. 可抹在吐司或麵包上，製做三明治或漢堡，增加松露特殊風味



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