

## 蔓越莓優格醬奶酪





使用蔓越莓原汁及優酪思果製成的蔓越莓優格醬，融合水果和乳酸的酸甜，讓蔓越莓優格醬口感酸香輕盈不甜膩。

搭配愛牧牛奶製成的奶酪，襯托出奶酪濃郁奶香和Q彈口感！

### 材料


#### 蔓越莓優格醬

-  優酪思果乳酸菌飲料 50g
- 植物性鮮奶油 200g
-  愛牧牛奶 140g
- 檸檬汁 10g
- 蔓越莓汁原汁 10g

#### 奶酪

-  奶酪粉 20g
-  愛牧牛奶 20g
- 熱水 100g

#### 蔓越莓優格醬奶酪

- 蔓越莓優格醬 適量
- 奶酪 1顆
-  焙妮樂®蔓越莓碎片 適量

### 製程

#### 蔓越莓優格醬

1. 秤取植物性鮮奶油和愛牧牛奶，使用手持式電動打蛋器打發，約打至拉起不流動。
2. 緩慢加入優酪思果、檸檬汁，邊加入邊攪拌。
3. 最後加入蔓越莓原汁，並攪拌均勻即可。

#### 奶酪

1. 以奶酪粉：滾水：熱牛奶=1：5：1 比例，沖泡攪拌
2. 冷藏凝固即可

#### 蔓越莓優格醬奶酪

1. 將奶酪放置於盤子上

2.淋上蔓越莓優格醬，撒上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](mailto:service@sunfont.com.tw)