

香蕉巴斯克



這款飲品以香蕉肉桂巴斯克蛋糕為靈感，帶來類甜點般的豐富口感。

香蕉牛奶糖醬提供濃郁的香蕉香氣，與愛牧牛奶和動物性鮮奶油搭配，使飲品更加滑順濃郁。

義大利蛋白霜BK增加了豐富的奶泡口感，檸檬汁帶出微酸的層次感，使甜味更為清新。

肉桂粉的溫暖香氣散發，增添一絲獨特的深度。最後以A.Ta沙漠湖鹽點綴，平衡整體風味，營造出如同享用一片巴斯克蛋糕的體驗。

▸ 本食譜由 羅建聞ROCK老師 開發設計

材料

香蕉巴斯克

-  香蕉牛奶糖醬 15g
-  義大利蛋白霜BK 10g
- 檸檬汁 20g
-  A.Ta沙漠湖鹽 0.2g
-  愛牧牛奶 90g
- 動物性鮮奶油 30g
- 肉桂粉 2g
- 咖啡焦糖奶酪 適量

咖啡焦糖奶酪

-  焦糖風味糖漿 30g
-  奶酪粉 50g
- 咖啡粉 3g
- 水 150g
-  愛牧牛奶 150g

製程

香蕉巴斯克

- 1.將香蕉牛奶糖漿、義大利蛋白霜、檸檬汁、A.Ta沙漠湖鹽放入搖酒器以均質機打發
- 2.於【步驟1】杯中加入愛牧牛奶、動物性鮮奶油，搖至冰涼
- 3.於成品杯中放入咖啡焦糖奶酪，倒入【步驟2】成品
- 4.撒上肉桂粉，即完成

咖啡焦糖奶酪

- 1.以焦糖風味糖漿30g：奶酪粉50g：咖啡粉3g：水150g：愛牧牛奶150g配比製作
- 2.水滾後加入奶酪粉攪拌均勻，加入其他食材攪拌均勻

3. 倒入模具，冷藏備用。



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