

雪人可可杯



以濃郁的蘭姆可可為基底，融合柑橘奶油，入口溫潤而富有驚喜。

最特別的是漂浮其上的可愛雪人，以鮮奶油打造俏皮造型，帽子、眼睛都細緻可愛，不僅是飲品，更是冬日裡的療癒小驚喜。

無論拍照打卡或暖心分享，都能瞬間營造滿滿節慶氛圍。

材料


雪人可可杯

冰塊 適量
蘭姆可可飲 100ml
柑橘漂浮鮮奶油 適量
雪人造型奶油 1個



雪人造型奶油

動物性鮮奶油 500g
細砂糖 50g
鮮奶油凍藏粉 5g
鈕扣巧克力 50g

柑橘漂浮鮮奶油

植物性鮮奶油 300g
動物性鮮奶油 50g
 田園柑橘醬 2g

蘭姆可可飲

濃情可可調味粉 200g
高果糖糖漿 100g
 蘭姆風味糖漿 60g
 愛牧牛奶 1640g

製程

雪人可可杯

1. 杯中加入冰塊及蘭姆可可飲
2. 擠上一層柑橘漂浮鮮奶油
3. 放上雪人造型奶油，即完成

雪人造型奶油

雪人身體

- 1.鮮奶油凍藏粉與砂糖混勻，加入鮮奶油打至硬性發泡
- 2.裝入圓口擠花袋，擠出雪人形狀
- 3.鈕扣巧克力隔水融化擠上眼睛和手

雪人帽子

- 1.將雪人身體剩下之鮮奶油加入色素拌勻
- 2.用小擠花嘴在雪人頭上擠上帽子

柑橘漂浮鮮奶油

- 1.所有食材混合打至濕性發泡

蘭姆可可飲

- 1.所有食材混合均勻即可



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