EST. the 1992
SUNFONT
PREMIUM QUALITY

白桃茉莉綠茶粉粿

將茉莉綠茶的清雅茶香與白桃的柔美果香交融，粉粿入口Q彈爽滑，茶韻清新、果味馥郁。
口感層次豐富，是兼具清爽與優雅的風味之選。
本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

白桃茉莉綠茶粉粿

無色粉粿粉 100g
熱茉莉綠茶 500ml
白桃風味糖漿 50ml

茉莉綠茶

茶葉 10g
90°C熱水 600g

製程

白桃茉莉綠茶粉粿

本食譜使用【熱水法】製作

1.取一有柄手鍋，加入90°C以上之熱茉莉綠茶
2.加入無色粉粿粉
3.使用手持打蛋器快速均勻地攪拌
4.無色粉粿粉完全溶解於水中後，加入白桃風味糖漿
5.確認無殘粉、粉粿呈現半透明膠體狀後
6.倒入平盤中，使用刮刀將鍋內殘留粉粿刮乾淨
7.室溫放涼至25°C，再冷藏至少1.5小時以上定型
8.視需求切成適當的大小，即完成

茉莉綠茶

1.茶葉雨水以1:60比例

2.90°C悶泡9分鐘後過濾

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