



白巧克力慕斯杯

🍴 配方：

動物性鮮奶油 450g
葡萄糖 50g
轉化糖漿 50g
白巧克力 610g
動物鮮奶油 1150g
德國33濃縮醬 50-80g

🍴 做法：

- 1 將鮮奶油450g, 葡萄糖和轉化糖漿加熱。
- 2 均勻倒入已加熱融化的白巧克力內。
- 3 再加入德國33濃縮醬拌勻完成。
- 4 最後加入鮮奶油1150g拌勻後放入冰箱冷藏12小時。
- 5 自冰箱取出後放入攪拌缸內打發至所需要的程度，放入擠花袋內即可擠入杯子中使用。

更多德國33濃縮醬介紹

