

擠花奶油霜



配方：

德國33奶油霜粉 80g

開水 200g

軟化奶油 200g

德國33濃縮醬 20g

做法：

1. 先將奶油霜粉加開水拌勻至濃稠狀。
2. 再和軟化的奶油一起放入攪拌缸中打發。
3. 加入各式的德國33濃縮醬調色即可。
4. 裝入擠花袋中，使用俄羅斯花嘴擠出花型即可。
5. 也可用於蛋糕抹面
6. 擠花作法連結

