



## 巧克力慕斯塔

### 配方：

動物性鮮奶油	220g
葡萄糖漿	40g
馬拉克巧克力65%	300g
動物鮮奶油	450g
德國33拿鐵濃縮醬	50g
白芝麻	300g
法蘭酥餅粉	300g

### 做法：

1. 先將動物性鮮奶油200g加葡萄糖漿加熱至微滾，倒入裝巧克力的鋼盆中融化拌勻。
2. 加入450g鮮奶油和拿鐵濃縮醬拌勻，放入冰箱冷藏。
3. 法蘭酥餅粉和白芝麻混合均勻平鋪在烤盤中，180°C烤至金黃，出爐後趁熱用圓形模切割冷卻。
4. 將慕斯由冰箱取出打發，裝入擠花袋擠在冷卻的白芝麻脆片組合即可。

