

IDEAS FOR GOOD TASTE

Gelator



藍莓薰衣草冰淇淋

材料：

1 ice bucket

40 g	水果冰淇淋粉	Trilonga 35
270 g	糖	
600 g	飲用水	
400 g	冷凍藍莓	
30 g	藍莓濃縮醬	
3 g	果酸	
40 g	薰衣草濃縮醬	

作法：

混合水果冰淇淋粉和糖, 加入水、冷凍藍莓、藍莓濃縮醬、果酸、和薰衣草濃縮醬。全部混合後靜置20分鐘
倒入製冰機

薰衣草濃縮醬



藍莓濃縮醬

