



玫瑰草莓棉花糖

配方：

細砂糖 110g
葡萄糖漿 225g
水 80g
細砂糖 100g
吉利丁粉 20g
冷開水 100g
德國33草莓醬 10g
德國33玫瑰花醬 5g
德國33覆盆子醬 5g
防潮糖粉少許

做法：

1. 將水、葡萄糖漿和糖煮至110°C。
2. 攪拌缸裡放入吉利丁粉和冷開水，泡開後加入糖，當糖漿煮至110度C時，慢慢倒入攪拌缸裡，快速攪拌至溫度降至40°C。
3. 倒入模具裡，放涼定型在切塊即可。
4. 表面撒上防潮糖粉防沾黏。