



奶酪 panacotta

配方

水	30克	
海藻吉利丁粉	20克	調整用量15克（較軟）～ 20克（較硬）
鮮奶	300克	
鮮奶油	200克	
砂糖	35克	
香草莢醬	5克	（可變換其他口味濃縮醬）

步驟

1. 先將海藻吉利丁粉與砂糖一起攪拌，再倒入牛奶 鮮奶油 香草莢醬。
2. 用小火煮至80度C。
3. 倒入小容器內，室溫放涼後就可以放入冰箱裡。
4. 冷藏後，即可食用。



達客實業有限公司

電話: (02)8792-2299 傳真: (02)8751-8992 E-mail: esprit@ms1.hinet.net

台北市內湖區瑞光路76巷22號3樓 www.recipes.com.tw