


# 萬用水果餡粉

可自製水果餡或鏡面果膠，耐拷焙與耐凍，可適用新鮮水果或果汁製作各種果餡或果膠。

<p>水果餡： 建議用量20%</p> <table border="0"><tr><td>果泥（適量）</td><td>500 克</td></tr><tr><td>萬用水果餡粉</td><td>100 克</td></tr><tr><td>總重量</td><td>600 克</td></tr></table>	果泥（適量）	500 克	萬用水果餡粉	100 克	總重量	600 克			
果泥（適量）	500 克								
萬用水果餡粉	100 克								
總重量	600 克								
<p>水果餡： 建議用量20%</p> <table border="0"><tr><td>果泥（適量）</td><td>500 克</td></tr><tr><td>萬用水果餡粉</td><td>100 克</td></tr><tr><td>總重量</td><td>600 克</td></tr></table>	果泥（適量）	500 克	萬用水果餡粉	100 克	總重量	600 克			
果泥（適量）	500 克								
萬用水果餡粉	100 克								
總重量	600 克								
<p>水果淋醬 建議用量15%</p> <table border="0"><tr><td>德國33濃縮醬 適量</td><td>20 克</td></tr><tr><td>水</td><td>480 克</td></tr><tr><td>萬用水果餡粉</td><td>75 克</td></tr><tr><td>總重量</td><td>575 克</td></tr></table>	德國33濃縮醬 適量	20 克	水	480 克	萬用水果餡粉	75 克	總重量	575 克	
德國33濃縮醬 適量	20 克								
水	480 克								
萬用水果餡粉	75 克								
總重量	575 克								
<p>馬卡龍餡或巧克力夾心 建議用量30%</p> <table border="0"><tr><td>萬用水果餡粉 適量</td><td>20 克</td></tr><tr><td>水或果泥</td><td>480 克</td></tr><tr><td>萬用水果餡粉</td><td>150 克</td></tr><tr><td>總重量</td><td>1300 克</td></tr></table>	萬用水果餡粉 適量	20 克	水或果泥	480 克	萬用水果餡粉	150 克	總重量	1300 克	
萬用水果餡粉 適量	20 克								
水或果泥	480 克								
萬用水果餡粉	150 克								
總重量	1300 克								
<p>淋面果膠或鏡面果膠 建議用量18%</p> <table border="0"><tr><td>櫻桃果泥</td><td>510 克</td></tr><tr><td>萬用水果餡粉</td><td>90 克</td></tr><tr><td>總重量</td><td>600 克</td></tr></table>	櫻桃果泥	510 克	萬用水果餡粉	90 克	總重量	600 克			
櫻桃果泥	510 克								
萬用水果餡粉	90 克								
總重量	600 克								

果醬		
建議用量 25%		
糖	60 克	
德國33櫻桃濃縮醬	40 克	
水	500 克	
萬用水果餡粉	125 克	
總重量	720 克	

成份：糖、修飾澱粉（羥丙基磷酸二澱粉）葡萄糖漿

使用說明：將所有成分混均，逐次加入萬用水果餡粉，攪拌均勻。

**第一次攪拌時間：3分鐘**

**等待時間：5分鐘**

**第二次攪拌時間：3分鐘**