



草莓慕斯杯



配方：

糖 150g

草莓濃縮醬 10g

水 150g

萬用調餡粉 75g

動物性鮮奶油 500g

草莓濃縮醬30克

海藻吉利丁粉20克

開水40克



做法：

果餡

將糖, 草莓濃縮醬, 水等材料拌勻 再加入調餡粉拌勻
即可使用

慕斯

1.將海藻吉利丁粉倒入沸水，再加入水果濃縮醬
一起攪拌到水煮沸。

2.鮮奶油與砂糖一起打發，再倒入吉利丁與濃縮
醬溶液後，一起攪拌。

4.組合

