

萬用調餡粉

3 DREIDOPPEL

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。

水果餡： 建議用量20%

果泥（適量）	500 克
萬用調餡粉	100 克
總重量	600 克



裝飾果膠： 建議用量10%

果泥（適量）	50 克
水	450 克
萬用調餡粉	50 克
總重量	550 克



水果淋醬： 建議用量15%

德國33濃縮醬	20 克
水	480 克
萬用調餡粉	75 克
總重量	575 克



馬卡龍餡或巧克力夾心： 建議用量30%

德國33濃縮醬	20 克
水或果泥	480 克
萬用調餡粉	150 克
總重量	1300 克



鏡面果膠： 建議用18%

櫻桃果泥	500 克
萬用調餡粉	90 克
總重量	600 克



果醬： 建議用25%

糖	60 克
德國33水果濃縮醬	40 克
水	500 克
萬用調餡粉	125 克
總重量	720 克



使用說明：將所有成分混均，逐次加入萬用調餡粉，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

使用量可根據液體稠度進行調整。並相對調整糖分。