



慕斯巴伐利亞

材料:

牛奶	300 克
蛋黃	60 克
砂糖	60 克
吉利丁粉	8 克
水	48 克
香草莢醬	6 克
鮮奶油 (打發)	150 克
<hr/>	
總重量	632 克

製作步驟:

- 將牛奶放入鍋中加熱至微滾。
- 將蛋黃與砂糖充分攪拌至略呈淡黃色。
- 將熱牛奶少量慢慢倒入蛋黃混合物中拌勻，再倒回鍋中。
- 加熱至 82-84°C。
- 加入已泡軟的吉利丁並攪拌均勻。
- 冷卻至 28-30°C，加入香草莢醬，最後輕輕拌入打發鮮奶油。