



香草奶油霜

材料:

牛奶	70 克
蛋黃	55 克
砂糖	32 克
香草莢醬	6 克
蛋白	47 克
砂糖	75 克
水	17 克
奶油	295 克
總重量	597 克

製作步驟:

- 將牛奶煮沸。
- 將蛋黃、砂糖與香草莢醬混合，煮成類似英式醬汁的質地。再倒在切成小塊的冰奶油上，以高速攪拌 15 分鐘。
- 將水與砂糖煮至 120°C ，蛋白打發至蓬鬆，慢慢倒入煮好的糖漿，製作義式蛋白霜。將蛋白霜加入奶油混合物中，攪拌均勻即可。