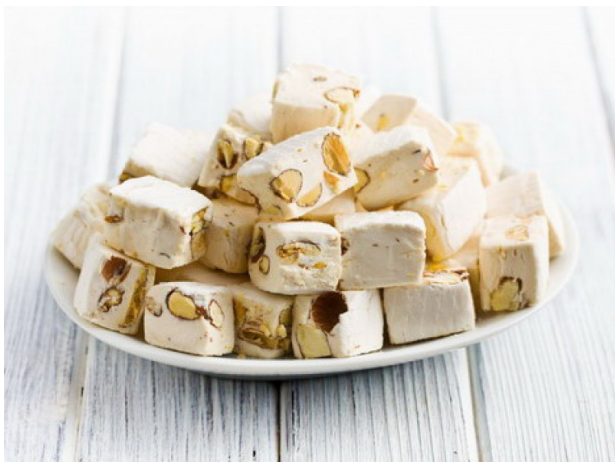



檸檬牛軋糖



一入口，濃郁奶香充斥於口腔之間，仔細咀嚼，Q勁嚼感中散發出檸檬的清爽香氣，甜而不膩的滋味，讓人想一口接著一口！

材料


糖漿部分

水 50g
麥芽糖(水飴) 660g
砂糖 13g
 海藻糖 27g

蛋白部分

 義大利蛋白霜BK 60g
水 60g

其他食材

無鹽奶油 90g
全脂奶粉 90g
杏仁粒 500g
 檸檬精油膏 15g

製程

糖漿部分

1.將糖漿煮至128-135°C, 備用

蛋白部分

1.將蛋白部分打至硬性發泡，備用

其他食材

1.杏仁粒先行烤至熟香後，於120°C保溫備用。
2.無鹽奶油及檸檬精油膏融化混合，備用。
3.將糖漿部分加入已打發蛋白部分。



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw