

## 流雲．青



取自於思樂冰與白巧克力葡萄塔作為飲品的概念延伸。

流雲．青的主體是帶有碳酸感的氣泡凍飲，並以玫瑰荔枝氣泡水的風味組合，調和青葡萄風味糖漿，架構出似麝香葡萄的水果風味，底部加入了帶有蘭姆酒氣味的柚子風味果凍，更增添了有趣的酸甜口感。

上層鋪上了白巧克力雲朵奶蓋，讓入口有著甜點般的濃郁風味，卻又伴隨著清爽碳酸感的飲品主體，堆疊的層次讓此飲品更顯豐富有趣。

▸ 本食譜由 羅建聞ROCK老師 開發設計

## 材料

### 蘭姆柚子風味果凍

- 熱水 450g
- 柚子醬 50g
-  原味果凍粉 50g
-  蘭姆風味糖漿 30g

### 白巧克力雲朵奶蓋

-  愛牧牛奶 50g
- 鮮奶油 100g
- 白巧克力 50g
-  A.Ta沙漠湖鹽 0.5g
-  雲朵奶蓋粉 30g

### 流雲．青

-  青葡萄風味糖漿 30g
-  玫瑰風味糖漿 10g
-  荔枝風味糖漿 5g
- 氣泡水 150g
- 冰塊 150g
- 蘭姆柚子風味果凍 50g
- 白巧克力雲朵奶蓋 適量

## 製程

### 蘭姆柚子風味果凍

- 1.將熱水450g煮滾
- 2.加入柚子醬50g及原味果凍粉50g，攪拌至完全溶解
- 3.加入蘭姆風味糖漿30g攪拌混合後，倒入模型冷藏定型，即可使用

### 白巧克力雲朵奶蓋

- 1.鮮奶50g、鮮奶油100g與白巧克力50g，加熱攪拌至溶解後冷卻備用
- 2.於冷卻【步驟1】中加入橙花水5g、A.Ta沙漠湖鹽0.5g及雲朵奶蓋粉30g共同打發

### 流雲．青

- 1.取果汁機上座，加入青葡萄風味糖漿、玫瑰風味糖漿、荔枝風味糖漿、氣泡水及冰塊，攪打至凍飲狀
  - 2.取成品杯加入蘭姆柚子風味果凍，倒入【步驟1】凍飲
  - 3.於頂部鋪上白巧克力雲朵奶蓋，即完成
- 



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](mailto:service@sunfont.com.tw)