

SUNFONT
NO.05

誠芳知味誌



COVER STORY - 絲絨般的滑順口感 Sparlar紅絲絨糖醬p.2

RECIPE - Sparlar紅絲絨糖醬4道飲品食譜p.3 · Sparlar紅絲絨糖醬2道甜點食譜p.5

PRODUCT- Sparlar紅絲絨糖醬p.6 · Sparlar香蕉牛奶糖醬p.7

2020
Jan-Mar

掃描QR Code看更多!



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw





絲絨般的滑順口感

Sparlar 紅絲絨糖醬

COVER STORY

讓人看了入神的天鵝絨紅，
一放入口中，絲滑輕盈的口感馬上佈滿唇齒間。

▼紅絲絨之名

紅絲絨一開始是用來做蛋糕的原料，它的名字的由來就是因為用這種原料做出來的蛋糕顏色殷紅美麗，加上輕盈、滑順的口感因而得名。

傳統的紅絲絨蛋糕常以可可粉、食用醋以及酸性的白脫牛奶（Buttermilk）作為食譜中食材的一部分。

天然的可可粉中含有花青素，當花青素碰到酸性物質便會呈現紅色，讓蛋糕體呈現出漂亮的鮮紅色。而這些酸性食材與小蘇打的發泡反應也會使得蛋糕產生膨鬆口感，吃起來如絲絨般輕盈又滑順，濃郁的可可香中帶有微微的酸味，這便是紅絲絨之名的由來。

演變至今，有些人會利用紅甜菜根提煉天然色素，增添紅絲絨的色澤。也有人會利用莓果的酸與可可作結合，創造出具莓果酸香的濃醇可可，也是現今最常見的紅絲絨風味。

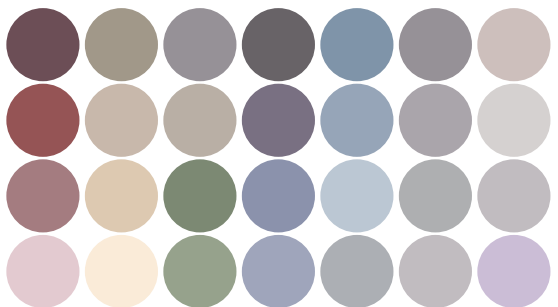
紅絲絨從一開始的蛋糕作發源，後來相繼被用到飲品上，最早的紅絲絨飲品在精品咖啡店用得最多，其中又以紅絲絨拿鐵及奶茶最熱門。

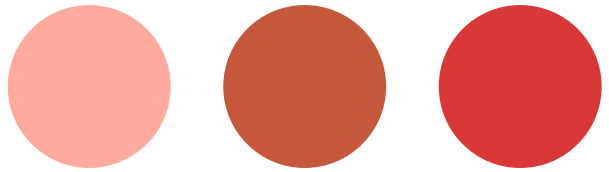
▼莫蘭迪之美

Sparlar紅絲絨糖醬擁有非常美麗的紫紅色調，可以奢華優美、也可以活潑可愛。這種帶點朦朧感的高雅色系又稱「莫蘭迪色系」，曾在2018年時搭上《延禧攻略》風潮，引發討論。

這系列的美感具有低明度的沈穩與恬靜，並有著熟悉的灰色調亞麻冷灰與蜜茶暖棕的東方傳統色彩，散發出久看不膩的質感。

「莫蘭迪」其實是位義大利油畫家，本名喬治·莫蘭迪（Giorgio Morandi），在他筆下創作的畫品，總是帶著一股寧靜的溫暖柔和感，傳達出令人舒心的自然氛圍，這樣調性的色彩套用在生活中，顯得特別溫柔舒服，不濃烈、不搶眼、不奪目。





▼莫蘭迪色系應用

這樣溫柔舒服的顏色一上桌，就讓客人瞬間被療癒了。應用在飲品、甜品中，也是一種餐桌時尚。

當然，除了紅色系可以應用Sparlar紅絲絨糖醬外，也可以發揮想像力，將顏色與在地食材做連結，創造出一系列的商品；運用綠色系的抹茶、紫色系的芋頭、米咖啡色系的花生、灰黑色系的芝麻等，讓飲品、甜品變化更多，讓熟悉的味道更添高級質感。

▼同場加映

同樣的莫蘭迪色系，食伯樂除了有紫紅色調的Sparlar紅絲絨糖醬。

還有可愛芭娜娜黃的Sparlar香蕉牛奶糖醬，帶有香蕉香氣及牛奶糖香醇口感，也非常美味呦！



▼Sparlar紅絲絨糖醬應用食譜

本期的知味誌為大家準備了4道紅絲絨飲品(繽紛聖誕夜、蜜棗紅絲絨、紅絲絨奶酪茶、東方美人仿酒茶)，及2道甜品(紅絲絨豆腐酪、瑪德蕾妮公爵夫人)食譜，喜歡這些食譜，也可以直接下載本次知味誌的PDF檔，趕緊將配方收藏下來吧。



繽紛聖誕夜

RECIPE

Sparlar和風抹茶粉 20g

熱水 50ml

果糖 10ml

愛牧牛奶 160ml

冰塊 150g

紅絲絨奶蓋 50ml

Sparlar紅絲絨糖醬 35g

Sparlar雲朵奶蓋粉 50g

愛牧牛奶 150g

水 150g



蜜棗紅絲絨



紅棗泥 45g

紅棗 適量

三溫糖、鹽、花生粒 適量

愛牧牛奶 150ml

Sparlar黑糖蜜糖漿 15ml

Sparlar紅絲絨糖醬 20ml





紅絲絨奶酪茶

RECIPE

- 阿薩姆紅茶 180ml
- 愛牧牛奶 70ml
- 液態鮮奶油 180ml
- Sparlar蔗甘風味糖漿 10ml
- 紅絲絨奶酪 80g
 - Sparlar奶酪粉 40g
 - 砂糖 8g
 - 水 160g
 - 動物性鮮奶油 40g
 - 愛牧牛奶 120g
 - Sparlar紅絲絨糖醬 20g
- 白桃晶球 20g
 - Sparlar白桃風味糖漿



東方美人仿酒茶



- 自製陳皮紅酒風味果茶 150ml
 - 紅玉紅茶 400ml
 - 烏龍茶 100ml
 - 柳橙果乾茶 30g
 - 德國香料、焙妮樂蔓越莓碎片 10g
 - 肉桂棒、肉豆蔻 2個
 - 陳皮 5g
 - 丁香 5顆
 - 紅糖水 45ml
 - Sparlar桑格利亞風味糖漿 60ml
 - Sparlar莓果風味糖漿 30ml
 - Sparlar紅絲絨糖醬 10ml
 - 紅酒 300ml
- Sparlar薑汁風味糖漿 15ml
- 煙燻葡萄糖漿 10ml
- 熱蜜香紅茶 120ml
- 熱水 30ml





紅絲絨豆腐酪

RECIPE

Sparlar豆腐粉 50g

原味豆腐酪：

Sparlar豆腐粉比水=1比5的比例。

均勻攪拌溶解，充填冷卻使用。

熱水 250g

Sparlar紅絲絨糖醬 40g



瑪德蕾妮公爵夫人



瑪德蕾妮蛋糕

全蛋、低筋麵粉 100g

細砂糖 66g

ALCHEMY海藻糖

Sparlar紅絲絨糖醬 20g

ALCHEMY海樂糖 15g

A.Ta沙漠湖鹽 1g

ALCHEMY發粉F-UP 3.3g

ALCHEMY鮮保利VN-101

ALCHEMY水解軟磷脂 2g

無鹽奶油 104g

ALCHEMY紅色40 0.2-0.4g

ALCHEMY草莓果粒BF 25g

蔓越莓巧克力淋面

白巧克力 100g

ALCHEMY蔓越莓粉 0.5g

裝飾銀珠 適量





SPARLAR SAUCE

RED VELVET SAUCE

紅絲絨糖醬



特色介紹

SPARLAR紅絲絨糖醬，以紅絲絨蛋糕為靈感而開發，有低調奢華的暗紅巧克力色調，能讓特調飲品有迷人的莫蘭迪粉色調。帶綜合莓果香氣的巧克力，更讓特調飲品及甜品富有層次口感及不同體驗。

包裝規格

1.5L/瓶，6入/箱

保存期限

18個月



掃描QRcode
看其他風味糖漿

掃描QR Code看更多!



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw





SPARLAR SAUCE

BANANA MILK CARAMEL SAUCE

香蕉牛奶糖醬



☕ 特色介紹

SPARLAR香蕉牛奶糖醬，具有香蕉牛奶糖般的香氣與口感。除了搭配咖啡、茶飲及牛奶外，也很適合作為特調飲品裝飾醬來使用，也可以作為甜品點綴用淋醬。

📦 包裝規格

1.5L/瓶，6入/箱

📅 保存期限

18個月



掃描QRcode
看其他風味糖漿

掃描QR Code看更多! ●●●



誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd., Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan
Tel : 886-2-23411988 Fax : 886-2-23415339 Web : www.sunfont.com.tw

