

紫荊．墨



取自法國家常甜點常用的百里香與台灣蛋蜜汁為飲品概念延伸，以優酪思果葡萄風味乳酸菌飲料為主體，結合台灣蛋蜜汁的絲滑濃郁口感，使整杯飲品呈現出飽滿的風味。

優酪思果葡萄風味乳酸菌飲料的特色在於如馥郁果實般多汁香甜的葡萄滋味，飲品中調和百里香的少許氣味，帶出蛋蜜汁的風味層次感。並於底層加入了接骨木風味果凍，更增添了葡萄風味的高雅與咀嚼口感。

▸ 本食譜由 羅建聞ROCK老師 開發設計

材料

新鮮百里香柳橙汁

百里香 2g
柳橙汁 150g

接骨木風味果凍

熱水 450g
 原味果凍粉 50g
 A.Ta沙漠湖鹽 0.5g
 接骨木風味糖漿 50g

紫荊．墨

30g
蛋黃 1顆
新鮮百里香柳橙汁 150g
冰塊 120g
接骨木風味果凍 50g

製程

新鮮百里香柳橙汁

1. 食材以低溫60度舒肥1.5個小時，過濾後即可使用

接骨木風味果凍

1. 將熱水450g煮滾加入原味果凍粉50g攪拌至完全溶解
2. 加入A.Ta沙漠湖鹽0.5g、接骨木風味糖漿50g攪拌混合後，倒入模型冷藏定型

紫荊．墨

1. 取果汁機上座，加入優酪思果葡萄風味乳酸菌飲料、蛋黃、新鮮百里香柳橙汁及冰塊，打至凍飲狀
2. 取成品杯加入接骨木風味果凍
3. 於成品杯中倒入【步驟1】成品，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