

芭芭雅泰奶



濃郁的花果香木瓜牛奶風味糖醬結合異國香味的泰式奶茶與香甜椰奶，每一口都充滿層次與獨特尾韻，融合成一股無法抗拒的風味交響樂。

飲品中還融入新鮮的木瓜果肉，賦予飲品天然的甜美滋味。

木瓜牛奶風味氮氣椰奶泡沫，如絲綢般繚繞，增添了絕妙的質感。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

木瓜牛奶風味氮氣椰奶泡沫

木瓜牛奶風味糖醬 20ml

厚椰奶 300ml



義大利蛋白霜BK 25g

芭芭雅泰奶

厚椰奶 150ml

木瓜牛奶風味糖醬 20ml

手標泰奶即溶粉 15g

新鮮木瓜果肉 100g

碎冰 150g

木瓜牛奶風味氮氣椰奶泡沫 適量

新鮮斑蘭葉 適量

食用花 適量

木瓜片 適量

製程

木瓜牛奶風味氮氣椰奶泡沫

- 1.所有材料利用手持攪拌棒或冰沙機以慢速打勻
- 2.裝入氮氣發泡槍中充氣冷藏備用

芭芭雅泰奶

- 1.將厚椰奶、木瓜牛奶風味糖醬、手標泰奶即溶粉、新鮮木瓜果肉及碎冰，放入冰沙機中攪打均勻
- 2.倒入杯中，擠上木瓜牛奶風味氮氣椰奶泡沫
- 3.放上裝飾，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