

蜜桃柚子雪菊



以優酪思果水蜜桃風味為基底，搭配柚子醬的酸甜與菊花茶的特別清香，酸甜的蜜桃果凍則增添了咀嚼的樂趣與豐富的口感層次。

酸甜交融的水果茶飲，是不分世代的理想飲品。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

蜜桃柚子雪菊

 優酪思果水蜜桃風味乳酸菌飲料 30ml

柚子醬 15g

冰菊花茶 150ml

碎冰 200g

蜜桃優酪果凍 80g

柳橙片 裝飾

菊花 裝飾

蜜桃優酪果凍

飲用水 400ml

 原味果凍粉 40g

 優酪思果水蜜桃風味乳酸菌飲料 100ml

製程

蜜桃柚子雪菊

- 1.將蜜桃優酪果凍放於成品杯杯底
- 2.將優酪思果水蜜桃風味、冰菊花茶、柚子醬、碎冰放入冰沙機中攪打均勻
- 3.將【步驟2】倒入成品杯中
- 4.放上裝飾柳橙片、菊花，即完成

蜜桃優酪果凍

- 1.將水煮滾，加入原味果凍粉攪拌至完全溶解
- 2.關火加入水蜜桃優酪思果100ml攪勻
- 3.倒入模具中放涼成型，冷藏備用



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