



金柑香滑奶昔



製作材料 (約 18 人份)

吉利丁片	(約 12 片) 30 克
冰 水	少 許
香草莢	少許 (約 0.5 支)
鮮 奶	1,240 克
砂 糖	124 克
動物鮮奶油	310 克



金柑鏡面主材料

鏡面果膠	213 克
水	64 克
濃縮金柑汁或 濃縮柑橘汁	80 克
吉利丁片	14 克



製作方法



1. 吉利丁泡適量冰水備用。
2. 香草莢剖半，取出香草籽。
3. 加入鮮奶與砂糖，並加熱至 80°C。
4. 將泡軟吉利丁片擠乾，放入加熱後的鮮奶中攪拌。
5. 再加入鮮奶油拌勻，並用濾網過濾。
6. 平均倒入果凍杯中放入冰箱冷藏。
7. 吉利丁片泡冰水備用，柑橘皮切末備用。
8. 將鏡面果膠、水及濃縮金柑汁攪拌均勻並隔水加熱至 80°C，再放入泡軟吉利丁片拌勻，最後加入柑橘末拌勻。
9. 將果膠用湯匙放入奶酪中並放入冰箱冷藏即完成品。



