



奶油乳酪霜

食材

原味

安佳鮮奶油乳酪	180g
安佳無鹽奶油	75g
純糖粉	10g



蘭姆葡萄口味

安佳鮮奶油乳酪	180g
安佳無鹽奶油	75g
純糖粉	10g
蘭姆酒	15g
葡萄乾	50g

橙花芒果口味

安佳鮮奶油乳酪	180g
安佳無鹽奶油	75g
純糖粉	10g
橙花水	5g
芒果泥	20g



作法

原味

1. 純糖粉過篩
2. 所有材料用攪拌機打均勻即可，冷藏半小時即可使用原味奶油乳酪霜

蘭姆葡萄口味

1. 先將葡萄乾泡熱水5分鐘後，擦乾，泡蘭姆酒一小時，即可瀝乾，對半切，備用
2. 以原味奶油乳酪霜為基底，加入15g蘭姆酒、再加入1泡過酒的葡萄乾拌勻，冷藏半小時即可使用蘭姆葡萄奶油乳酪霜

橙花芒果口味

1. 以原味奶油乳酪霜為基底，再加入橙花水、芒果泥拌勻，冷藏半小時即可使用橙花芒果奶油乳酪霜

奶油乳酪霜用法參考：

擠花裝飾：裝入擠花袋內，於甜點上做表面擠花裝飾，風味、穩定度與持久性更佳
(建議使用原味奶油乳酪霜、橙花芒果奶油乳酪霜)

抹醬：可塗抹於吐司、貝果、餅乾等烘焙食品上

內餡：可應用於烘焙食品內餡填充，如泡芙、風味可頌等