

制作方法

ShoEi

品名：杏仁气泡奶盖饮	原料名	配比g
	杏仁奶盖	
	淡奶油	100g
	杏仁沙司	60g
	细砂糖	5g
	海盐	2g
	脱皮扁桃仁片	3g
	杏仁沙司	10g
	冰块	适量
	冰镇气泡水	适量

产品亮点	▪ 分层口感碰撞：杏仁奶盖与气泡水交织，绵密与清爽双重体验 ▪ 坚果香气浓郁：杏仁沙司挂壁增香，奶盖与基底双重释放坚果风味 ▪ 清爽解腻解暑：气泡水基底通透解渴，适配餐后解腻与夏日消暑场景
------	--

制作过程

制作过程	1、淡奶油100g中加入杏仁沙司50g、细砂糖5g、海盐2g，低速打发至6分发呈流动酸奶状，冷藏备用。
	2、出品杯加入少许10g杏仁沙司增香，加入八分满冰块，注入冰镇气泡水至九分满。
	3、最后将打发好的杏仁奶盖缓缓铺于液面，点缀少许脱皮扁桃仁片提升观感。

	● 使用秀爱产品：杏仁沙司、脱皮扁桃仁片
--	-----------------------------