NESPRESSO | RECIPES

莓好派對

60 分鐘　　高難度

配件

NESPRESSO頂級咖啡膠囊
搭配推薦

材料

優格慕斯

9 克的吉利丁粉

46 克的冷開水

250 克的希臘優格

165 克的馬斯卡彭起司

120 克的冰糖

萊姆汁1/2 顆

25 克的優格粉

32 克的Rhubarb果汁

250克的鮮奶油，攪拌至其蓬鬆

覆盆莓果泥

25 克的水

25 克的砂糖

200 克的覆盆莓果泥

0.7 克的黃原膠

黑醋栗慕斯

3.2 克的吉利丁粉

17 克的冷開水

100 克的黑醋栗果泥

30 克的奶油

30 克的藍莓汁

35 克的紫羅蘭糖

1 湯匙的卡內蘇維濃紅酒醋

1 湯匙的紅酒醋粉

如何製作此款特調?

優格慕斯

- 將吉利丁粉加水攪拌並靜置20分鐘
- 將優格與馬斯卡彭起司、冰糖、萊姆果汁、優格粉、以及 rhubarb果汁攪拌均勻
- 接著將吉利丁加熱，將一湯匙的優格與其攪拌後，再倒入剛剛完成的優格起司
- 加入奶油.
- 將優格慕斯裝入擠花袋，並將其擠成球狀造型
- 將優格慕斯冷凍至少一晚後，把冷凍優格慕斯放在盤子上再放入冷藏解凍

覆盆莓果泥

- 將覆盆莓果泥加入水和砂糖一起加熱
- 用手動攪拌器將黃原膠及¼ 剛剛做好的覆盆莓果泥混和均勻後，再將其餘果泥加入攪拌
- 將果泥蓋住並將其放入冰箱整晚後，攪拌果泥直到其質地滑順再倒入擠壓瓶
- 放入冰箱

黑醋栗慕斯

- 將吉利丁粉加水攪拌並靜置20分鐘
- 將黑醋栗果泥、鮮奶油、藍莓汁、紫羅蘭糖、醋以及紅酒醋粉一起加熱。加入吉利丁後再加入融化的牛奶巧克力
- 分三次加入鮮奶油攪拌，將黑醋栗慕斯裝入擠花袋，擠進冰球模具後放入冷凍庫整晚，接著把冷凍的黑醋栗慕斯放在盤子上再放入冷藏解凍

覆盆莓慕斯

- 將吉利丁粉加水攪拌並靜置20分鐘
- 準備義大利蛋白霜:將砂糖及水加熱至121°C，當糖水溫度達110°C，請將蛋白打入抬頭式攪拌機並設定慢速攪拌
- 當糖水達121°C後關火，再慢慢將它倒入正在攪拌的蛋白，持續以慢速攪拌蛋白霜直到溫度達40°C.
- 將一湯匙的覆盆莓果泥與剛剛的吉利丁拌勻後，再加進覆盆莓果泥中，接著加入萊姆果汁，將其冷卻至室內溫度
- 將義大利蛋白霜攪拌其中，接著小心地將鮮奶油分三次加入確保均勻混和
- 將擠花袋裝入覆盆莓慕斯後擠入冰球模具，將裝滿的模具放入冷凍庫至少一晚後，接

220 克切碎融化的40%牛奶巧克力

230 克的鮮奶油，攪拌至其蓬鬆

覆盆莓慕斯

8.4 克的吉利丁粉

44 克的冷開水

90 克的砂糖

60 克的水

100 克的蛋白

400 克的覆盆莓果泥

萊姆汁1/2顆

240克的鮮奶油，攪拌至其蓬鬆

糖球

250 克的愛素糖

1 毫升的紅色食用色素粉

裝飾

檸檬芹葉

新鮮覆盆莓

靈感

著把冷凍後的覆盆莓慕斯放在盤子上再放入冷藏解凍

糖球

- 製作前請先戴上隔熱手套
- 拿出鐵製容器，放入烤盤紙與烤盤架，將球狀模具放於上方
- 將愛素糖放入平底鍋，接著加入紅色食用色素
- 用木製湯匙攪拌直到顏色均勻融入
- 將愛素糖加熱至150°C並裝入模具中*
- 將模具顛倒倒入鐵器中
- 所有模具皆重複此流程後等待糖球完全冷卻，即可移開模具拿出糖球放入保鮮盒保存

擺盤

- 輕輕地將覆盆莓幕斯球捲入紅色果凍中並放在盤子上
- 將黑醋栗慕斯及優格慕斯分別放在兩側
- 將糖球填入覆盆莓慕斯
- 請用檸檬芹葉、覆盆莓慕斯以及新鮮覆盆莓點綴

**此模具需具有上下兩部分且為耐熱材質，模具上方有挖空方便倒入/倒出*