

義大利Danesi可可粉

☆營業用機器做法

熱可可 12oz

鮮奶200c.c. + 一包可可粉(25g)

- 1 先將可可粉倒入鮮奶攪拌均勻
- 2 用蒸氣打均勻並滾熱即可

冰可可 12oz

鮮奶200c.c. + 一包可可粉(25g)

喜愛巧克力味重的做法

- 1 先將可可粉倒入150c.c.鮮奶裏攪開,再用蒸氣打均勻即可
- 2 雪克杯內放入少許冰塊後加入打勻的熱可可+0.5oz的巧克力醬shake即可

喜愛奶味重的做法

- 1 先將可可粉倒入150c.c.鮮奶裏攪開,再用蒸氣打均勻即可
- 2 再加入100c.c.的鮮奶和少許冰塊攪勻即可

注意事項

- 1 可可粉與鮮奶務必打勻,口感更佳
- 2 可可粉一包份量為25克,約為咖啡匙一匙半的份量

☆家用做法

鮮奶200c.c. + 一包可可粉(25g)

- 1 先將鮮奶加熱後放入可可粉攪拌
- 2 再繼續加熱至滾熱均勻即可

可用瓦斯爐小火煮,用微波爐更方便

