

05.23 大廚師 - 芋香西米露 Taro Sago Dessert

材料:

- (A)
- | | |
|----------|-------------|
| 1. 牛奶 | 750g |
| 1. 鮮奶油 | 400g |
| 1. 水 | 1800g |
| 2. 糖 | 180g |
| 3. 芋香奶茶粉 | 110g (國華超市) |

- (B) 芋頭 大半顆

去外皮，切成細丁，用電鍋半蒸煮，外鍋 2 水/內鍋半水；電鍋蒸熟再悶 15 分鐘，取出後以網篩壓成泥（備用）

- (C) 西米 150g
鮮奶油 50g

1500cc 開水煮沸後，倒入西米悶 10 分鐘以上，關火勿攪拌，會粘成糰；米心無白色狀，即可以濾網過濾熱水，用冷水沖洗降溫，再倒入（冰）鮮奶油攪拌備用

做法:

1. 將材料 1 混合煮沸後，加入 2 再加入材料 3
 2. 關至小火，將已經壓成泥的芋頭分多次放入濾網置於材料 (A)，以煮味增湯方式，攪拌至芋頭泥溶解在材料 (A)
 3. 熄火待涼后，冰入冰箱冷藏（亦可連同鍋子，放在裝有冷水的水槽中，快速降溫）
 4. 將材料 (C) 倒入已混合好的芋頭鮮奶甜品內，攪拌後就可享用
- PS: 煮熟的西米，當天是最佳賞味期，隔日的西米就沒有 Q 彈性