



咖啡蛋糕冰沙

十七世紀時，土耳其人嗜咖啡如命，做丈夫的如果不能滿足妻子的基本咖啡需要，於法律上甚至構成離婚條件。咖啡蛋糕冰沙利用現煮濃縮咖啡製作的冰砂，與咖啡粉製作之風味截然不同，吃冰沙的同時佐以一塊蛋糕於杯內，不用再凝望玻璃櫥窗內的甜點了，一杯滿足兩樣享受。現代的新好丈夫們，是否外帶一杯咖啡蛋糕冰沙給你親愛的老婆大人呢？

配料：焦糖50cc、冰塊、抹茶蛋糕2塊、濃縮咖啡液30cc、發泡鮮奶油

1. 用咖啡機萃取咖啡液：30cc
2. 在冰沙機中量取冰塊400cc
3. 將濃縮咖啡液30cc，奶精粉30g，焦糖50cc，倒入冰沙機中。
4. 以上打成冰沙狀，將冰沙倒入杯中八分滿，放入一片抹茶蛋糕，澆上發泡鮮奶油及裝飾餅乾即可。



核桃草莓冰沙

儘管去年吃的羊排還掛在腰間，仍然忍不住的打開了糖漬核桃罐子，沒有一丁點該減肥的罪惡感，這就是核桃的神奇魔力。帶著核桃的魔力和片紅的鮮草莓一起打成白雪沙，張愛玲一定也忍不住偷喝一大杯。

配料：高香紅茶茶包1個、草莓醬、冰塊、新鮮草莓、核桃仁、奶精粉、發泡鮮奶油

1. 用鮮茶機萃取茶湯：30cc
2. 在冰沙機中量取冰塊400cc
3. 將茶湯30cc草莓醬30ml，奶精粉30g，果糖10ml倒入冰沙機中
4. 以上打成冰沙狀，將草莓沿著杯子貼好澆上發泡鮮奶油及核桃仁即可。