



aldia

MASTERS IN FRUIT

比利時頂級水果餡



2021 愛迪亞甜點指南

Recipies



ALDIA 愛迪亞 水果大師

我們，ALDIA，承諾製造最高品質的水果餡及果醬，90年來愛迪亞這家比利時企業不斷地成長，並和全世界的客戶分享此領域的專業。

我們將於這次的季夏手冊中介紹各式不同的組合配方，這個手冊將協助您發現多種水果的搭配，以創新的手法使用愛迪亞多樣的水果餡。希望你會從我們頂級烘焙師、甜點師傅的秘方中獲得幫助！

繼續接著發現

我們美味的
點心配方!





1. Apricot Almond

杏桃杏仁慕斯

2. Passion fruit & Mango mousse

百香果芒果慕斯

3. Strawberry pistachio on the rocks

草莓開心果蛋白霜

4. Mango Beach

義式芒果奶酪慕斯

5. Lemon Strawberry dreams

草莓檸檬塔

6. Raspberry Square

覆盆子方塊

7. Blueberry Dome

藍莓圓頂塔

8. Orange Dream

香吉士塔

9. Pear Flake

雪花洋梨

10. Aladdin Apple

阿拉丁蘋果

11. Black Forest

黑森林蛋糕

1. Mango black tea

芒果紅茶

2. Jasmine Blueberry green tea

藍莓茉莉綠茶

3. Apple Yakult shake

蘋果多多

4. Iced Strawberry Latte

草莓冰拿鐵

5. Pink apple Ice shake

粉紅佳人冰沙

6. Blueberry Milk cap

藍莓奶蓋

7. Mango Soda drink

芒果蘇打

8. Strawberry Milk cap

草莓奶蓋

9. Double color smoothie

雙色果昔

10. Mango Smoothie

芒果果昔

Almonds- apricot mousse

杏桃杏仁慕斯



原料：

杏仁酥脆

- 270 克 奶油
- 300 克 糖
- 300 克 杏仁粉 (100%)
- 360 克 麵粉
- 8 克 鹽

香草瑞士捲

- 300 克 蛋
- 150 克 糖
- 150 克 麵粉

水果餡

- 250 克 愛迪亞杏桃水果餡
- 吉利丁片 1.5片

杏仁慕斯

- 250 克 牛奶
- 175 克 杏仁醬
- 100 克 糖
- 12 克 吉力丁
- 450 克 鮮奶油

白巧克力鏡面果膠

- 250 克 鏡面果膠
- 250 克 白巧克力
- 38 克 牛奶
- 38 克 鮮奶油
- 10 克 吉利丁
- 黃色食用色素

裝飾

- 乾杏桃
- 綠葉

製程：

杏仁酥脆

- 將所有原料攪拌成柔軟的麵團
- 冷藏至4度C
- 擀至厚度1公分
- 切出直徑14公分的圓形
- 使用層爐：
 - 以200度C烤焙
 - 旋轉烤箱180度C烤焙
 - 烤焙25分

香草瑞士捲

- 將糖加入蛋黃後打發至呈白色
- 加入麵粉
- 緩慢地加入已打發的蛋白
- 鋪平於烤盤上
- 使用層爐：
 - 以220度C烤焙
 - 旋轉烤箱200度C烤焙
 - 烤焙7分鐘
- 降溫後切出12公分的圓形，並於兩個圓的中間加入杏桃後冷凍

杏仁慕斯

- 將牛奶與杏仁醬一同加熱，低溫加熱將杏仁醬徹底溶解
- 加入融化的吉利丁至牛奶及杏仁糖的混合物當中

- 降溫至35度
- 將鮮奶油中打發，凍鮮加入拌勻即可使用

白巧克力鏡面果膠

- 將牛奶加熱，加入鮮奶油、葡萄糖及融化後的吉利丁
- 加入融化後的白巧克力
- 最後加入鏡面果膠和橘色食用色素混合
- 冷藏一晚，隔天加熱至35度C後便可以使用

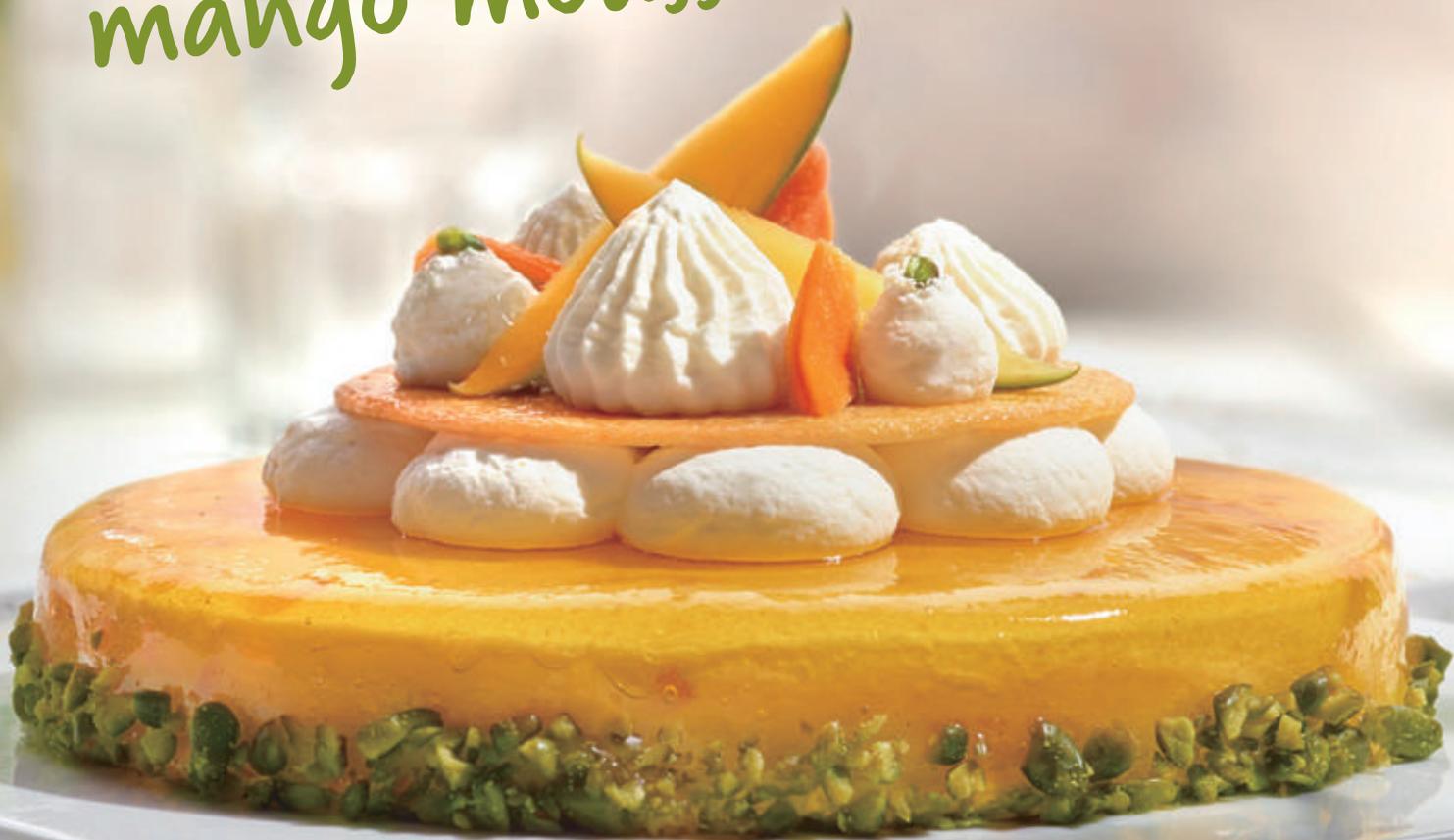
組裝及收尾

- 將烤好的杏仁酥脆放入圈模中
- 將香草瑞士捲放於杏仁酥脆上
- 以杏仁慕斯填滿圈模中剩餘的空間
- 放入冷凍
- 使用鏡面果膠和杏桃進行裝飾
- 使用香草奶油餡、珍珠糖、覆盆子以及一些金箔

★ 3 份

Passion fruit and mango mousse

百香果芒果慕斯



原料：

開心果海綿蛋糕

- 6 顆 蛋
- 300 克 糖粉
- 80 克 麵粉
- 80 克 澱粉
- 70 克 開心果醬 100 %

百香果奶油餡

- 250 克 百香果果泥(融化)
- 5 顆 蛋
- 150 克 糖
- 150 克 奶油
- 2 片 吉利丁片

芒果慕斯

- 150 克 原味慕斯粉
- 200 克 水
- 750 克 鮮奶油
- 750 克 愛迪亞芒果餡

百香果餅乾

- 50 克 奶油
- 100 克 糖
- 70 克 百香果泥
- 50 克 麵粉

鏡面

- 750 克 鏡面果凍
- 250 克 鏡面果膠
- 黃色食用色素

裝飾

- 鮮奶油
- 新鮮芒果
- 開心果

製程：

開心果海綿蛋糕

- 將糖與開心果加入蛋黃中打發
- 加入麵粉與澱粉
- 緩慢地加入打發
- 鋪平於烤盤上
- 使用層爐：
 - 以220度C烘焙
 - 旋轉烤箱200度C烤焙
 - 烤焙7分鐘

百香果奶油餡

- 將百香果泥加熱至80度C
- 將蛋與糖混合(2)
- 倒入部份加熱後的果泥至2中(3)
- 隨後將3倒入剩餘的果泥(4)
- 加入吉利丁及切好的冷藏奶油塊至4混合
- 倒入直徑12公分的圈模後冷凍

芒果慕斯

- 將鮮奶油濕性發泡打發
- 於原味慕斯粉加熱水混合(2)
- 將芒果餡加入2 (3)
- 將3加入1後混合即可使用

鏡面

- 混合鏡面果凍與鏡面果膠，加熱至80度C
- 加入食用色素並混合
- 降溫至35度C後使用

組裝及收尾

- 使用直徑19公分的圈模，於底部放上一層開心果海綿蛋糕
- 放上一層芒果慕斯
- 放上第二層開心果海綿蛋糕
- 將芒果奶油餡置於上方後冷凍
- 冷凍後上鏡面果膠
- 以鮮奶油、餅乾、新鮮芒果和碎開心果進行裝飾

★ 6 份

Meringue cups with pistachio and strawberry

草莓開心果蛋白霜



原料：

蛋白霜杯

250 克 蛋白
250 克 糖
250 克 糖粉

開心果海綿蛋糕

300 克 蛋] ①
150 克 糖]
150 克 麵粉 ②
40 克 開心果醬 100% ③

草莓慕斯

400 克 鮮奶油
250 克 草莓果泥(融化)
80 克 糖
9 克 吉利丁片

開心果酥脆

70 克 碎開心果

水果餡

100 克 愛迪亞草莓餡

裝飾

新鮮草莓
綠葉
開心果細碎

製程：

蛋白霜杯

- 將糖與蛋白打發
- 至堅韌質地
- 加入糖粉後再攪拌
- 將蛋白霜擠在矽利康圓形模具(直徑5公分)反面
- 使用層爐
 - 以100度C烤焙
 - 旋轉烤箱115度C烤焙
 - 烤焙120分鐘

開心果海綿蛋糕

- 將糖與蛋混合並加熱至30度C ①
- 加入開心果醬後進行打發→後加 ③
- 最後加入麵粉 ②
- 使用層爐
 - 以170-200度C烤焙
 - 旋轉烤箱150-180度C烤焙
 - 烤焙7分鐘

草莓慕斯

- 將鮮奶油加糖，濕性發泡打發(1)
- 將35度C的草莓果泥(融化)與融化的吉利丁片混合(2)
- 將1與2混合後草莓慕斯便準備好了

組裝及收尾

- 於蛋白霜杯中放入碎開心果(1)
- 於1擠上慕斯
- 放上圓形開心果海綿蛋糕
- 將草莓放入其中
- 使用剩餘的草莓慕斯裝飾
- 冷凍
- 沾上一些鏡面果膠，並使用新鮮草莓及開心果裝飾

★ 10 份

Mango /
chocolate
Panna cotta
mousse

義式芒果奶酪慕斯



原料：

香草瑞士捲

- 300 克 蛋
- 150 克 糖
- 150 克 麵粉

巧克力慕斯

- 100 克 蛋黃
 - 170 克 蛋
 - 16 克 糖
- ①
- 1000 克 鮮奶油
 - 400 克 純巧克力
 - 50 克 鮮奶
 - 9 克 吉利丁片

椰子義式奶酪

- 400 克 椰奶
- 4 片 吉利丁片
- 80 克 糖
- 1 根 香草莢

芒果慕斯

- 500 克 鮮奶油
- 500 克 愛迪亞芒果餡
- 75 克 吉利丁粉
- 100 克 水

製程：

香草瑞士捲

- 將蛋與糖混合後加熱至30度C
- 打發
- 最後加入麵粉
- 使用層爐
 - 以170-200度C烤焙
 - 旋轉烤箱150-180度C烤焙
 - 烤焙7分鐘

巧克力慕斯

- 將蛋黃、蛋、糖一同加熱至80度C(炸彈麵糊)
- 攪拌到得到大量的白色麵糊
- 將鮮奶油濕性發泡打發
- 將吉利丁泡水
- 鮮奶加入巧克力融化後
- 將吉利丁加入炸彈麵糊
- 與融化後的巧克力混合
- 最後加入打發的鮮奶油後便可以使用

椰子義式奶酪

- 將香草莢與200g的椰奶一起加熱(1)
- 將吉利丁泡水
- 將吉利丁加入(3)

- 加入剩餘的椰奶於3
- 將部份的義式奶酪倒入矽利康模具中(5)
- 將剩餘的義式奶酪倒入直徑19公分的圈模中，至厚度0.5公分(6)
- 冷凍5、6

組裝及收尾

- 這個組裝的方式以顛倒的方法處理
- 於直徑19分的圈模的底下擠上一層巧克力慕斯
- 鋪上一層義式奶酪
- 最後放上一層香草海綿蛋糕後冷凍
- 將慕斯脫模
- 於慕斯噴上巧克力噴霧
- 於慕斯周遭放上巧克力裝飾
- 放上一層義式奶酪及芒果裝飾

★ 3 份

Lemon 草莓檸檬塔
tartelettes with
strawberry



原料：

塔殼

1250 克 麵粉
900 克 奶油
375 克 糖
15 個 蛋黃
10 克 鹽

香草海綿蛋糕

300 克 蛋
150 克 糖
150 克 麵粉

檸檬餡

340 克 愛迪亞檸檬餡
150 克 鮮奶油
100 克 奶油
450 克 白巧克力

草莓慕斯

600 克 鮮奶油
375 克 草莓果泥(融化)
120 克 糖
13 克 吉利丁片

可可脂噴霧

100 克 白巧克力
100 克 可可脂
紅色食用色素

裝飾

檸檬餡
新鮮檸檬片
或巧克力裝飾片

塔殼

- 將糖與蛋黃混合
- 將鹽、分批加入麵粉以及奶油，直到所有的奶油和麵粉混合於麵團中
- 將麵團放入冷藏一夜
- 使用前稍微進行攪拌
- 將麵團擀至厚度2 mm
- 使用層爐
 - 以180度C烤焙
 - 旋轉烤箱160度C烤焙
 - 烤焙25分鐘
- 使用白巧克力進行覆蓋

香草海綿蛋糕

- 將糖與蛋混合後加熱至30度C
- 打發後在收尾時加入麵粉
- 使用層爐
 - 以170-200度C烤焙
 - 旋轉烤箱150-180度C；烤焙
 - 烤焙約7分鐘

檸檬餡

- 將鮮奶油、檸檬餡和奶油煮滾
- 加入白巧克力後緩慢地混合

- 均質後蓋上塑膠片降溫
- 降溫後攪拌至柔軟便可使用

草莓慕斯

- 將鮮奶油加糖濕性發泡打發(1)
- 將吉利丁片加入草莓果泥(35度C)混合泡好(2)
- 將1和2混合
- 將慕斯塗抹在矽利康墊後冷凍
- 將慕斯切出與塔殼一樣的大小的圓形

可可脂噴霧

- 將所有原料加熱至最高45度C
- 混合所有原料後倒入噴槍

組裝及收尾

- 放入一層海綿蛋糕於覆蓋後的塔殼
- 擠一層同塔殼大小的檸檬餡
- 再將一圈紅色慕斯至於最上方
- 使用檸檬餡、新鮮檸檬或巧克力檸檬裝飾片進行裝飾

★ 35 份

Raspberry Square

覆盆子方塊



原料：

杏仁海綿蛋糕

560 克 蛋白
50 克 糖
1000 克 杏仁粉
100 克 麵粉

水果餡

1600 克 愛迪亞覆盆子餡

奶油霜

1000 克 奶油 (約20-25度C)
1000 克 鮮奶
800 克 水 (約20度C)
2100 克 糖
10 克 香草精
360 克 蛋黃

可可脂噴霧

175 克 可可脂
紅色食用色素

裝飾

875 克 香草奶油餡
8 克 金箔
170 克 冷凍乾燥覆盆子
35 克 金色珍珠糖

製程：

杏仁海綿蛋糕

- 將糖加入蛋白中進行打發至產生強韌泡沫
- 將杏仁粉、麵粉過篩後與蛋白打發混合
- 用烤盤與烤盤紙覆蓋其上 (80x30 公分)
- 使用層爐
 - 以170度C烤焙
 - 旋轉烤箱150度C烤焙
- 烤焙15分鐘

奶油霜

- 將鮮奶、水、1400克的糖加入鍋中煮滾(1)
- 將剩餘的700克糖和蛋黃混合，到入1中
- 加熱至82度C後，待其降溫
- 將750克的3與1000克的奶油一同攪拌打發約10分鐘

可可脂噴霧

- 將所有原料加熱至最高45度C
- 混合所有原料後倒入噴槍

組裝及收尾

- 製作兩份中間夾一層愛迪亞覆盆子餡的杏仁蛋糕後冷凍(1)
- 於第一份覆盆子夾心層(1)上抹上一層奶油霜
- 放上第二份覆盆子夾心層
- 以8 x 8 公分分割，抹上一層薄的奶油霜後冷凍
- 噴上紅色可可脂噴霧
- 以香草奶油餡、珍珠糖、覆盆子和金箔裝飾

★ 35 份

Blueberry Dome

藍莓圓頂塔



原料：

巧克力塔

- 1250 克 奶油
- 500 克 可可粉
- 2000 克 麵粉
- 1500 克 糖 ①
- 10 克 蛋 ①

巧克力瑞士捲

- 600 克 蛋
- 375 克 糖
- 330 克 麵粉
- 75 克 可可粉
- 75 克 奶油(融化)

藍莓慕斯

- 150 克 原味慕斯粉
- 200 克 水
- 750 克 鮮奶油
- 750 克 愛迪亞藍莓餡

鏡面果膠

- 1380 克 中性鏡面果膠

* 使用紫色食用色素進行調色

裝飾

- 1400 克 新鮮藍莓

製程：

巧克力塔

- 將蛋與糖一同攪拌直到獲得良好的質地(1)
- 混合可可粉與麵粉，並分次加於1
- 加入軟化後的奶油
- 攪拌直到變成光滑的麵團
- 冷藏1小時
- 再度攪拌2分鐘
- 將麵團擀至厚度2 mm，並於模具上油後鋪於塔殼模具上
- 以180度C烤焙25分鐘

巧克力瑞士捲

- 將糖加入蛋中以高速打蛋
- 加入麵粉及可可粉
- 最後加入融化奶油
- 以230度C烤焙7分鐘

藍莓慕斯

- 混合原味慕斯粉、水先煮至80度C，拌至溶解
- 加入愛迪亞藍莓餡(2)
- 拌入半打發的鮮奶油於2

組裝及收尾

- 擠一些藍莓慕斯至半圓形的矽利康模具(1)
- 放上一層巧克力瑞士捲於1之上
- 使用藍莓慕斯填滿模具，再蓋上一層巧克力瑞士捲後冷凍(3)
- 將3脫模，並塗上鏡面果膠(4)
- 將4放上烤焙後的巧克力塔，並以切半的藍莓及金箔裝飾

Orange Dream

香吉士塔



原料：

塔殼

- 2500 克 麵粉
- 1800 克 奶油
- 750 克 糖
- 30 克 蛋黃
- 30 克 鹽

塔殼包覆

- 350 克 白巧克力

巧克力榛果蛋糕

- 450 克 奶油
 - 560 克 糖
 - 450 克 蛋
 - 485 克 麵粉
 - 185 克 澱粉
 - 10 克 泡打粉
 - 50 克 可可粉
 - 800 克 烤榛果碎粒
- ①
- ②
- ③
- ④

白巧克力香吉士甘納許

- 280 克 白巧克力
- 400 克 鮮奶油
- 80 克 葡萄糖漿
- 200 克 蛋
- 40 克 蛋黃
- 800 克 愛迪亞香吉士餡

鏡面果膠

- 700 克 中性鏡面果膠

裝飾

- 210 克 愛迪亞香吉士餡
- 30 克 橙皮
- 210 克 巧克力裝飾片

製程：

塔殼

- 混合糖與蛋黃
- 將鹽加入一部份的麵粉和奶油，並陸續分批加入直到所有的奶油和麵粉和於麵團中
- 將麵團冷藏一晚
- 在使用麵團前短暫的進行攪拌
- 將麵團擀至厚度2 mm
- 放上模具中
- 於模具上油
- 使用層爐
 - 以180度C烘焙
 - 旋轉烤箱160度C烘焙
- 烘焙25分鐘
- 以白巧克力包覆塔殼

巧克力榛果蛋糕

- 將奶油與糖混合
- 一個一個加入雞蛋
- 再加入麵粉、澱粉、泡打粉和可可粉後仔細地進行攪拌
- 最後加入榛果
- 將麵糊倒入烤盤(60x40公分)
- 使用層爐
 - 以180度C烘焙
 - 旋轉烤箱160度C烘焙
- 烘焙25分鐘

白巧克力香吉士甘納許

- 加熱鮮奶油和葡萄糖漿至80度C
- 將1加入巧克力後充分地均質乳化(2)
- 於2加入蛋及蛋黃，最後再加入愛迪亞香吉士餡

組裝及收尾

- 使用一片巧克力榛果蛋糕填入塔殼中(1)
- 將餡料倒於1上
- 使用層爐
 - 以100度C烘焙
 - 旋轉烤箱80度C烘焙
- 烘焙30分鐘
- 降溫後以橙皮裝飾，並塗上鏡面果膠
- 使用愛迪亞香吉士餡、榛果和巧克力裝飾片裝飾

★ 70 份

Pear Flake

雪花洋梨



原料：

酥脆底層

- 600 克 調味餅乾屑
- 220 克 奶油(融化)

巧克力瑞士捲

- 600 克 蛋] ①
- 375 克 糖]
- 330 克 麵粉] ②
- 75 克 可可粉]
- 75 克 奶油(融化) ③

水果餡

- 450 克 Aldia 洋梨餡

白巧克力慕斯

- 500 克 原味慕斯粉
- 625 克 溫水
- 350 克 白巧克力(29%)(融化)
- 2500 克 鮮奶油
- 20 克 薑粉

可可脂噴霧

- 50 克 白巧克力
- 50 克 可可脂

裝飾

- 360 克 愛迪亞洋梨餡
- 30 克 蛋白霜
- 6 克 巧克力裝飾
- 6 克 調味餅乾屑

製程：

酥脆底層

- 將調味餅乾屑與融化奶油混合(1)
- 將1放入直徑18公分的圈模後冷藏

巧克力瑞士捲

- 加入糖後以高速打蛋，且糖打發至乳白
- 加入麵粉及可可粉拌勻，之後拌入融化奶油
- 將麵糊倒在烤盤中，厚度1公分
- 打開蒸氣氣閥
- 使用層爐
- 以240度C烤焙
- 旋轉烤箱220度C烤焙
- 烤焙7至8分鐘
- 直接於烤盤脫模

白巧克力慕斯

- 混合白巧克力(29%)與溫水(1)
- 將原味慕斯粉、薑粉加入1，混合直到滑順質地(2)
- 將2與半打發的鮮奶油小心地混合後便可使用

可可脂噴霧

- 加熱所有原料至最高45度C
- 混合所有原料並倒於噴槍中

組裝及收尾

- 以直徑18公分的圈模將巧克力瑞士捲切出(1)
- 放上一層愛迪亞洋梨餡於1之上後冷凍
- 於矽利康模具倒入一層白巧克力慕斯
- 於於模具中入白巧克力慕斯，並且覆蓋上巧克力瑞士捲後冷凍
- 於模具脫模，刷上噴上白巧克力可可脂噴霧(5)
- 將5放上酥脆底層上
- 使用愛迪亞洋梨餡、點狀蛋白霜、巧克力裝飾片及餅乾屑進行裝飾

Aladdin Apple

阿拉丁蘋果



原料：

甜麵團

- 2500 克 麵粉
- 1800 克 奶油
- 750 克 細糖糖粉
- 30 個 蛋黃
- 30 克 鹽

杏仁餡

- 500 克 杏仁醬
- 150 克 開心果碎粒
- 75 克 水
- 1 克 肉桂

奶油霜

- 1000 克 奶油 (約 20-25 度c)
- 1000 克 鮮奶
- 800 克 水(約 20度C)
- 2100 克 糖
- 10 克 香草精
- 360 克 蛋黃
- 280 克 開心果醬

可可脂噴霧

- 50 克 白巧克力
- 50 克 可可脂
- 綠色食用色素

裝飾

- 10 克 開心果仁
- 80 克 愛迪亞蘋果餡
- 5 克 杏仁片

製程：

甜麵團

- 混合糖與蛋黃
- 加入鹽於一部份的麵粉和奶油，繼續分次加入直到奶油與麵粉完全混合於麵團中
- 將麵團冷藏一夜
- 使用前短暫進行攪拌

杏仁餡

- 以低速將所有原料攪拌3分鐘

奶油霜

- 加入牛奶、水和3分之2的糖於鍋中並煮滾(1)
- 將剩於3分之1的糖和蛋黃混合後加入於1
- 加熱至82度C後待其降溫
- 以750克和1000克的奶油進行攪拌10 約十分鐘

可可脂噴霧

- 加熱所有原料，至最高45度C
- 混合所有原料並加入綠色食用色素後倒於噴槍中

組裝及收尾

- 將甜麵團擀至厚2.5 mm
- 切成 3 × 32 公分的條狀
- 於甜麵團上擠上杏仁餡，再於其上擠上愛迪亞蘋果餡
- 使用層爐
 - 以180度C烤焙
 - 旋轉烤箱160度C烤焙
- 烤焙20分鐘
- 將奶油霜和開心果醬混合後擠一層於矽利康模具中
- 擠一條愛迪亞蘋果餡於開心果奶油霜上
- 再擠上第二層奶油霜於模具中，以烤焙後的甜麵團覆蓋後放入凍凍
- 噴上可可脂噴霧，並切成4片
- 使用奶油霜、愛迪亞蘋果餡、開心果及杏仁片裝飾

★ 16 份

Black Forest

黑森林蛋糕



原料：

巧克力海綿蛋糕

- 600 克 蛋
- 375 克 糖
- 330 克 麵粉
- 75 克 可可粉
- 75 克 奶油(融化)

巧克力慕斯

- 750 克 鮮奶
- 150 克 糖
- 400 克 蛋黃
- 350 克 糖
- 1000 克 巧克力 58 %
- 12 片 吉利丁片
- 1200 克 鮮奶油
- (濕性發泡)

黑櫻桃慕斯

- 200 克 原味慕斯粉
- 265 克 水
- 1000 克 鮮奶油
- (濕性發泡)
- 1000 克 愛迪亞黑櫻桃餡

水果餡

- 600 克 愛迪亞黑櫻桃餡

打發鮮奶油

- 750 克 鮮奶油
- 50 克 糖
- 2 克 香草莢
- (4分之1香草莢)

可可脂噴霧

- 50 克 巧克力 72 %
- 50 克 可可脂

裝飾

- 240 克 Arabesque NOIR 58 巧克力裝飾片 58%
- 60 克 鮮奶油
- 30 克 新鮮櫻桃
- 8 克 巧克力裝飾片

製程：

巧克力海綿蛋糕

- 將糖加入蛋中，以高速打發
- 加入麵粉及可可粉
- 加入融化奶油
- 倒入3於烤盤中至厚度1公分
- 以230度烤焙7分鐘
- 打開蒸氣氣閥

巧克力慕斯

- 加入第一份糖於牛奶中煮沸(1)
- 將蛋黃與第二份糖混合(2)
- 將一部份的1倒入2中，進行混合，再混將其餘的1一同進行混合後加熱至82度C
- 待其降溫至35度C後加入經過浸泡後的吉利丁片
- 加入融化的巧克力
- 最後與鮮奶油一同攪拌

黑櫻桃慕斯

- 混合原味慕斯粉與熱水(1)

- 將愛迪亞黑櫻桃餡與1仔細地攪拌
- 最後再將2混合鮮奶油

可可脂噴霧

- 加熱所有原料，至最高45度C
- 混合所有原料後倒於噴槍中

組裝及收尾

- 放一層巧克力海綿蛋糕至直徑2公分的圈模中(1)
- 於1上加上一層黑櫻桃慕斯(2)
- 於2上再放上一層愛迪亞黑櫻桃餡後冷凍(3)
- 抹一層打發的鮮奶油於3
- 再以一層巧克力海綿蛋糕覆蓋，並於其上再放一層巧克力慕斯(5)
- 再放上一層巧克力海綿蛋糕於5後冷凍
- 噴上可可脂噴霧於其上
- 擠上螺旋狀的黑櫻桃慕斯
- 使用巧克力片包覆於蛋糕外層(巧克力片切割由高至低)
- 以鮮奶油、櫻桃、巧克力裝飾片進行裝飾

★ 3 份



Mango black tea



芒果紅茶

原料：

紅茶

10 克 紅茶葉
250 克 熱水
10 克 糖
15 克 冰塊

芒果紅茶

80 克 愛迪亞芒果餡
10 克 果糖
20 克 樂比芒果果泥
200 克 冰塊
200 克 紅茶
3 片 蝴蝶蘭

製程：

紅茶

- 將紅茶葉與糖放入容器中。
- 將水煮滾 15 秒。
- 於容器中倒入熱水，將其覆蓋後浸泡 3 分鐘。
- 濾出紅茶並充分攪拌。
- 準備一只玻璃杯放入冰塊，倒入紅茶冷卻。
- 將冰塊濾出後即可使用。

芒果紅茶

- 混合愛迪亞芒果餡與糖漿。
- 倒入玻璃杯中。
- 加入冰塊。
- 慢慢地倒入紅茶。
- 最後以蝴蝶蘭裝飾。

Blueberry Jasmine green tea



藍莓茉莉綠茶

原料：

茉莉綠茶

10 克 茉莉綠茶葉
250 克 熱水
10 克 糖
15 克 冰塊

藍莓茉莉綠茶

80 克 愛迪亞藍莓餡
10 克 果糖
30 克 樂比藍莓果泥
200 克 冰塊
10 克 新鮮藍莓
6 片 香堇菜
200 克 茉莉綠茶

製程：

- 將水煮滾 15 秒。
- 將茉莉綠茶葉放入容器中，倒入熱水，將其覆蓋後浸泡 3 分鐘。
- 濾出茉莉綠茶後加糖並充分攪拌。
- 準備一只玻璃杯放入冰塊，倒入茉莉綠茶冷卻後即可使用。

藍莓茉莉綠茶

- 混合愛迪亞藍莓餡與糖漿。
- 倒入玻璃杯中。
- 放入紅龍冷凍藍莓、冰塊、香堇菜於玻璃杯中。
- 慢慢地倒入茉莉綠茶。
- 最後以香堇菜裝飾。





Apple Yakult shake

蘋果多多



原料：

- 150 克 養樂多(無糖)
- 15 克 藍柑橘糖漿
- 40 克 愛迪亞蘋果餡
- 160 克 冰塊
- 7 顆 紅龍冷凍藍莓
- 裝飾 迷迭香

製程：

- 將養樂多與藍柑橘糖漿加入果汁機。
- 加入愛迪亞蘋果餡。
- 充份攪拌。
- 放入冰塊及新鮮藍莓於玻璃杯中。
- 將蘋果多多倒入玻璃杯中，以迷迭香裝飾。

Iced Strawberry Latte

草莓冰拿鐵



原料：

義式濃縮咖啡：

20 克 義式咖啡豆

草莓冰拿鐵：

230 克 牛奶

60 克 愛迪亞草莓餡

15 克 草莓糖漿

35 克 義式濃咖啡

1 片 紫蘿蘭

製程：

義式濃縮咖啡：

- 研磨咖啡豆後放入咖啡機沖泡。
- 沖泡35克的咖啡豆流速25秒。

草莓冰拿鐵：

- 果汁機中加入牛奶。
- 加入愛迪亞草莓餡及草莓糖漿。
- 充分攪拌。
- 倒入玻璃杯中。
- 將義式濃縮咖啡沿著杯壁倒入玻璃杯中。
- 以紫蘿蘭裝飾。



Pink apple Ice shake

粉紅佳人冰沙



原料：

- 20 克 愛迪亞蘋果餡 1
- 5 克 紅火龍果汁 1
- 100 克 愛迪亞蘋果餡 2
- 5 克 紅火龍果汁 2
- 60 克 牛奶
- 220 克 冰塊
- 30 克 糖漿
- 3 片 紫蘿蘭

製程：

- 將愛迪亞蘋果餡 1 與紅火龍果壓成泥製成果汁。
- 充份混合。
- 於玻璃杯壁上塗上蘋果泥。
- 將愛迪亞蘋果餡 2 與紅火龍果放入果汁機中。
- 加入牛奶、冰塊及糖漿。
- 一同攪拌。
- 倒入準備好的玻璃杯中，以紫蘿蘭裝飾。



Blueberry Milk cap

藍莓奶蓋



原料：

奶蓋：

- 500 克 鮮奶油
- 50 克 糖
- 5 克 玫瑰鹽
- 200 克 四葉特選鮮乳

藍莓奶蓋：

- 15 克 愛迪亞藍莓餡1
- 200 克 冰塊
- 40 克 糖漿
- 100 克 愛迪亞藍莓餡2
- 50 克 四葉特選鮮乳
- 40 克 乳脂起士
- 4 顆 紅龍冷凍藍莓
- 2 片 琉璃苣

製程：

奶蓋：

- 將鮮奶油、糖放入桌上型攪拌機。
- 加入研磨海鹽。
- 進行打發直到完全打發。
- 加入牛奶並充份攪拌。
- 奶蓋應呈濃厚液體狀。

藍莓奶蓋：

- 將冰塊及愛迪亞藍莓餡2放入果汁機中。
- 加入糖漿及牛奶。
- 將所有原料一同攪拌。(3)
- 將愛迪亞藍莓餡1放入果汁機中攪拌，並將藍莓果泥塗在玻璃杯壁上裝飾。
- 將3倒入玻璃杯中。
- 最後放上奶蓋，以新鮮藍莓、琉璃苣裝飾。





Mango Soda drink

芒果蘇打



原料：

- 80 克 愛迪亞芒果餡
- 30 克 芒果糖漿
- 10 克 果糖
- 20 克 樂比芒果果泥
- 200 克 冰塊
- 10 塊 白火龍果肉球
- 180 克 氣泡水
- 3 片 紫羅蘭

製程：

- 將愛迪亞芒果餡、糖漿、芒果糖漿一同混合。
- 放置於玻璃杯底部。
- 加入冰塊。
- 放入白火龍果肉球。
- 倒入氣泡水，最後以紫羅蘭裝飾。

Strawberry Milk cap

草莓奶蓋



原料：

奶蓋：

- 500克 鮮奶油
- 50克 糖
- 5克 玫瑰鹽

草莓奶蓋：

- 80克 愛迪達草莓餡
- 190克 冰塊
- 5克 紅火龍果汁
- 30克 四葉特選鮮乳
- 30克 糖漿
- 50克 奶蓋
- 3片 甘菊

製程：

奶蓋：

- 將鮮奶油、糖放入桌上型攪拌機。
- 加入研磨海鹽。
- 進行打發直到完全打發。
- 加入牛奶並充份攪拌。
- 奶蓋應呈濃厚液體狀。

草莓奶蓋：

- 將愛迪亞草莓餡、冰塊、紅火龍果汁、牛奶、糖漿放入果汁機攪拌。
- 將一些奶蓋抹在玻璃杯壁上裝飾，倒入1。
- 最後放上奶蓋，並且以甘菊、網紋草裝飾。



Double color smoothie

雙色果昔



原料：

- 8 克 藍天鵝絨粉
- 8 克 熱水
- 50 克 愛迪亞蘋果餡(冷凍)
- 50 克 愛迪亞芒果餡(冷凍)
- 100 克 優格(冷凍)
- 100 克 四葉特選鮮乳
- 20 克 燕麥粒
- 1 顆 新鮮覆盆子
- 2 朵 甘菊
- 2 朵 三色堇
- 2 朵 百里香

製程：

- 將藍天鵝絨粉與熱水充分混合後放置一旁。
- 將牛奶、冷凍優格放入果汁機中。
- 加入冷凍蘋果餡、冷凍芒果餡，一同攪拌。
- 將3分為兩份，其中一份加入1
- 將4一同倒入玻璃杯中，製造雙重顏色的效果，以家樂氏優格塊、水果格蘭諾拉燕麥、新鮮覆盆子、甘菊、三色堇以及百里香裝飾。

Mango Smoothie

芒果果昔



原料：

- 80克 愛迪亞芒果餡(冷凍)
- 80克 四葉特選鮮乳
- 160克 優格
- 35克 巧克力麥片球
- 1片 三色堇

製程：

- 慢慢地倒入芒果果昔於玻璃杯中。
- 加入冷凍芒果餡
- 開始攪拌
- 將巧克力麥片球置於玻璃杯底部
- 倒入優格。
- 慢慢地倒入芒果果昔於玻璃杯中。
- 最後以三色堇及巧克力麥片球裝飾。





MASTERS IN FRUIT

比利時頂級水果餡

Discover more about Aldia



德麥食品股份有限公司

<http://www.tehmag.com.tw/>

股票代號 1264

官方網站



粉絲專頁



- 台北總公司 新北市五股區五權五路31號 TEL:(02)2298-1347
- 台中營業所 台中市南屯區工業區20路32號 TEL:(04)2359-2203
- 高雄營業所 高雄市三民區銀杉街55號 TEL:(07)397-0415
- 宜蘭辦事處 宜蘭縣宜蘭市民權新路132號 TEL:(03)931-5823

- 花蓮辦事處 花蓮縣新城鄉花師街15號 TEL:(03)824-6923
- 新竹辦事處 新竹市警光路40號 TEL:(03)523-3068
- 嘉義營業所 嘉義市育人路432號 TEL:(05)236-6298
- 台南辦事處 台南市永康區永大路一段122號 TEL:(06)273-7250