

aldia

MASTERS IN FRUIT

比利時頂級水果餡



2021 愛迪亞飲品指南

taste fruit



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