

# Sweet Memories® 蜜意坊®

產地：菲律賓 

## 1/ 烘焙

- 鍋具隔水加熱：(棉花糖不易燒焦)，需預熱約85-100度後轉小火，加入棉花糖攪拌約5-7分鐘使棉花糖完全溶化。
- 鍋具直接加熱：(棉花糖易燒焦)，需預熱85-100度後轉小火，加入棉花糖攪拌約5-7分鐘使棉花糖完全溶化。



以上方法：建議(如太稀可加入適量奶粉增加濃稠度/如太濃稠可加少許牛奶)攪拌均勻即可。

 約85度~100度  約5min~7min



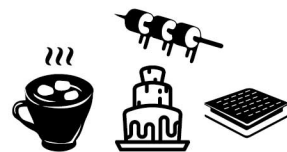
## 2/ 燒烤

烤箱需先預熱至85度，再將棉花糖放入烤箱中轉動烘烤約1-2分鐘，表皮酥脆，內裡有點溶十分柔軟彈牙。

 約85度  約1min~2min 

## 3/ 烹飪(飲料配點、冰淇淋、巧克力噴泉)

由於棉花糖遇熱即溶化，所以不少人烘焙甜品時(特別是曲奇餅、蛋糕、巧克力布朗尼)都會加入棉花糖，令味道更特別；另外有一種做法是煮溶棉花糖(或以微波爐熱溶之)，再加入餡料，待棉花糖涼掉凝固後便成了棉花糖布丁。



T0-28  
特白棉花糖3cm  
1kg/5包



(烘焙用)  
T0-10  
特白棉花糖2cm  
1kg/5包



T0-147  
迷你白棉花糖1.2cm  
1kg/5包



T0-20  
超迷你特白0.5cm  
1kg/5包

# Sweet Memories® 蜜意坊®



T0-02  
彩粉筆 2cm  
1kg/5包



T0-06  
五彩圓柱 2cm  
1kg/5包



T0-53  
超迷你彩色 0.5cm  
1kg/5包



T0-19  
五彩心心卷 3cm  
1kg/5包



T0-50  
五彩熊 1.5cm  
1kg/5包



T0-145  
蝴蝶 3cm  
1kg/5包



T0-146  
療癒喵爪  
造型棉花糖  
1kg/5包

Sweet Memories®

蜜意坊®



T0-11  
迷你心 1.5cm  
1kg/5包



T0-134  
五彩迷你情人心 1.5cm  
1kg/5包



T0-133  
五彩情人心 3cm  
1kg/5包



T0-04  
白梅花 1.5cm  
1kg/5包



T0-12  
五彩梅花 1.5cm  
1kg/5包



T0-62  
酸在心 3cm  
1kg/5包



T0-13  
花卷 3cm  
1kg/5包



T0-35  
特大彩花卷 4cm  
1kg/5包



T0-106  
2D星星造型 2cm  
1kg/5包

產地：菲律賓 

# Sweet Memories®

## 蜜意坊®

季節限定商品



T0-129  
彩色聖誕樹  
1kg/5包



T0-130  
聖誕雪人  
1kg/5包



T0-142  
彩色小精靈 3cm  
1kg/5包



T0-143  
櫻花  
1kg/5包

NEW!



T0-24  
可可風味棉花糖 3cm  
1kg/5包

NEW!



T0-24-1  
迷你可可風味棉花糖 0.5cm  
1kg/5包