

Le Gall

MAITRE CREMIER DEPUIS 1923



灯塔奶油乳酪

Natural Cream Cheese

★ 法國原裝進口 ★

根在法國不列塔尼半島(Brittany)·坎培爾城(Quimper)
我們的視野在全世界

UF超過濾技術特別處理，
使牛奶中的奶蛋白被破壞最少，
而保有牛奶的風味。



TONG HSING ENTERPRISE CO., LTD.
同興實業股份有限公司

總公司：同興實業股份有限公司
台北市總公司路85號4樓
TEL: (02)2371-1101 FAX: (02)2375-6503
www.tonghsing.com.tw

Le Gall

MAITRE CREMIER DEPUIS 1923



Natural Cream Cheese

高營養價值的灯塔奶油乳酪

綿密滑順 · 化口性佳 · 穩定性高



榛果巧克力餅乾蛋糕

使用材料

奶油乳酪 Cream Cheese	500g
蛋黃	75g
細砂糖	108g
鮮奶油	25g
玉米粉	12g
奶油	53g
榛果醬	75g
蛋白	120g
巧克力餅乾屑	1000g
融化奶油	100g

製作方法

1. 把巧克力餅乾屑與融化奶油拌勻做為餅乾底。
2. 把奶油乳酪與細砂糖50g拌勻，加入玉米粉、鮮奶油、奶油、蛋黃、榛果醬拌勻。
3. 蛋白加細砂糖58g打至發泡，再與做法2拌勻成麵糊。
4. 把麵糊放至餅乾底上，以上火200°C 下火100°C烤60分鐘即可。



乳酪棒

使用材料

奶油乳酪 Cream Cheese	2000g
全蛋	400g
細砂糖	400g
鮮奶油	100g
檸檬汁	5c.c
香草精	5g
餅乾底材料	消化餅乾 700g
	奶油 400g
	烤焙椰絲 100g
	碎核桃 50g
	糖分、低筋麵粉 各80g

製作方法

1. 取40x60公分烤盤，餅乾底材料拌勻鋪平壓緊，入烤箱以170°C烤15分鐘。
2. 打散奶油乳酪入細糖、鮮奶油，再慢慢加入全蛋、檸檬汁及香草精，鋪入烤盤，最後撒上餅乾屑。
3. 以上火220°C烤15分鐘後，至下火150°C烤55分鐘。
4. 冷卻後切成所需尺寸即可。



乳酪蛋糕

使用材料

奶油乳酪 Cream Cheese	2000g
蛋黃	240g
蛋白	480g
細砂糖	360g
鮮奶油	100g
檸檬汁	5c.c
香草精	5g
塔塔粉	4g

製作方法

1. 鮮奶油、奶油乳酪，隔水加熱溶解。
2. 將蛋黃、檸檬汁、香草精拌勻，加入(1.)裡。
3. 將蛋白打散，加入砂糖與塔塔粉拌勻，分2次拌入(1.)裡。
4. 以上火220°C烤15分鐘後，調至150°C，下火150°C，冷卻後切成所需尺寸即可。

