白巧克力(whitechocolate)－不含可可粉的巧克力白巧克力：白巧克力成分与牛奶巧克力基本相同，只是不含可可粉，乳制品和糖粉的含量相对较大，甜度高。白巧克力是由可可脂，糖，牛奶和香料（香草香料）制成的。要注意的是，可可脂（可可油）是高度饱和脂肪，也就是说，白巧克力的脂肪含量非常高。 要将吉利丁完全融化在牛奶液中

### **抹茶白巧克力慕斯的做法的食材**

白巧克力20g

淡奶油125g

糖40g

牛奶165g

抹茶粉适量

吉利丁2片

蛋黄1个

## 抹茶白巧克力慕斯的做法的做法步骤

1. 将吉利丁泡软
2. **2.**淡奶油打发
3. **3.**将蛋液和20g糖混合
4. **4.**将白巧克力融化后加入到80g牛奶中
5. **5.**将吉利丁和淡奶油和白巧克力牛奶混合然后装入模具放入冰箱
6. **6.**接着将剩下的牛奶里放入抹茶粉
7. **7.**加热后放入吉利丁
8. **8.**融化后和淡奶油拌在一起倒在白巧克力慕斯上
9. **9.**冷藏一夜即可食用