



BEVERAGE

**ทัลโกน่า คาราเมล คอฟฟี่**  
*Dalgona Caramel Coffee*

สินค้าแอร์จากนิวซีแลนด์



# ทัลโกน่า คาราเมล คอฟฟี่

## Dalgona Caramel Coffee



### ส่วนผสมที่ 1 ครีมหากาแฟ

### ส่วนผสมที่ 2 คาราเมลซอส

#### ส่วนผสมสำหรับ 1 เซิร์ฟ

กาแฟผงสำเร็จรูป	2 ช้อนโต๊ะ	แองเคอร์ วิปปิ้งครีม	80 กรัม
น้ำตาลทราย	2 ช้อนโต๊ะ	แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	10 กรัม
น้ำร้อน	2 ช้อนโต๊ะ	น้ำตาลทราย	40 กรัม
		น้ำเปล่า	20 มิลลิลิตร
		เกลือ	1/4 ช้อนชา

ต้นทุนเซิร์ฟ 25.13 บาท  
และนำขาย 60.00 บาท

## วิธีทำครีมหากาแฟ

- 1 ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ตีด้วยเครื่องตีไฟฟ้าจนเนื้อกาแฟเป็นครีม

## วิธีทำคาราเมล

- 1 นำน้ำตาลทราย และน้ำผสมกันลงในหม้อ ตั้งไฟอ่อน คนให้เข้ากันจนเป็นสีน้ำตาล
- 2 ใส่แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด ลงไปผสมให้เข้ากัน
- 3 ใส่แองเคอร์ วิปปิ้งครีม (อุ่น) ผสมให้เข้ากันดีแล้วเติมเกลือลงไป

## วิธีการประกอบ

- 1 ตักคาราเมลซอสตกแต่งแก้วตามชอบ แล้วเทนมสดประมาณ 2 - 3 ส่วนของแก้ว
- 2 ตักครีมหากาแฟลงไปให้เต็มแก้ว



ผลิตจากนมโคแท้ 100%



สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์

