Anchor™ FP
FOOD PROFESSIONALS

สินค้าแดรี่แท้จากนิวซีแลนด์

EASY MENU

กลาเซียร์ คาเฟ่

Glacier Kafe

สินค้าแดรี่แท้จาก**นิวซีแลนด์**

กลาเซียร์ คาเฟ
Glacier Kafe

ส่วนผสม

ส่วนผสมสำหรับ 1 เสิร์ฟ

แองเคอร์ เอ็กตร้า วิปปิ้งครีม	200	กรัม
กาแฟคั่วบด	16	กรัม
น้ำร้อน	100	มิลลิลิตร
นมสด	200	มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	60	กรัม
ไข่แดง	2	ฟอง

ต้นทุนเสิร์ฟ 18.98 บาท
แนะนำขาย 60.00 บาท

วิธีทำไอศกรีม

1. นำไข่แดงและน้ำตาลผสมกันในอ่างผสม จากนั้นนำอ่างขึ้นวาง อังบนหม้อ ที่ต้มน้ำเดือด ตีน้ำตาลให้ละลาย คนให้เข้ากัน
2. เมื่อน้ำตาลละลายหมดแล้ว ยกลงจากหม้อ ค่อยๆ เทนมสด และ**แองเคอร์ เอ็กตร้า วิปปิ้งครีม** ลงไป คนให้เข้ากัน จากนั้นเทใส่ภาชนะ เพื่อนำไปแช่แข็ง ใช้เวลาแช่แข็ง 4 ชั่วโมง จากนั้นสามารถตักเสิร์ฟได้ทันที

วิธีทำกาแฟ

1. ชงกาแฟในน้ำร้อนเพื่อทำมอคค่า พอท
2. ตักไอศครีมใส่แก้วอีกใบ เสิร์ฟคู่กับกาแฟ

ผลิตจาก
นมโคแท้
100%

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์