



BEVERAGE

**ชีสมูส**

*Cheese Mousse Topping*

สินค้าแอร์รี่จากนิวซีแลนด์



# ชีสมูส

## Cheese Mousse Topping



### ส่วนผสม

#### ส่วนผสมสำหรับ 6 เซิร์ฟ

แองเคอร์ ครีมชีส	300	กรัม
แองเคอร์ เอ็กตรา วิปปิงครีม	600	กรัม
เกลือทะเล	4	กรัม
นมสด	200	มิลลิลิตร
น้ำตาล (ปรับลด - เพิ่มได้)	60-200	กรัม

ต้นทุนเซิร์ฟ 36.67 บาท

แนะนำขาย 50.00 บาท

### วิธีทำ

- 1 ปั่นแองเคอร์ ครีมชีส เกลือทะเล นมสด และน้ำตาล ให้เข้ากันด้วยโกลบีนผลไม้
- 2 ตีแองเคอร์ เอ็กตรา วิปปิงครีม ด้วยความเร็ว 7-8 ประมาณ 2 นาที จนได้ปริมาตร 1.8-1.9 เท่าของครีม
- 3 ตะล่อมส่วนผสมทั้งคู่เข้าด้วยกัน แซ่เย็นไว้จนกว่าจะนำมาใช้งาน



ผลิตจาก  
นมโคแท้ 100%



สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์

