



PASTRY



Anchor Chef's Classic Whipping Cream

ครีมหั่นฟู รสชาติละมุน สดชื่นทุกเมนู

มิลเฟयरาสเบอร์รี่

Raspberry Millefeuille



มิลเฟยราสเบอร์รี่

Raspberry Millefeuille



ส่วนผสมสำหรับ 1 ชิ้น

สามารถแบ่งได้ 4 เซิร์ฟ

ส่วนผสมที่ 1 เฟสทรีครีม

แองเคอร์ เมยสด ชนิดจืด	15	กรัม
นมสด	500	มิลลิลิตร
น้ำตาล	80	กรัม
ไข่ไก่	100	กรัม
แป้งคัสตาร์ด	40	กรัม
วานิลลา	1/2	ฝัก
ราสเบอร์รี่สด (ตากแห้ง)	250	กรัม

ส่วนผสมที่ 2 วิปปิงแต่งหน้า

แองเคอร์ เชฟส์	500	กรัม
คลาสสิก วิปปิงครีม		
น้ำตาลไอซิ่ง	50	กรัม
วานิลลา	เล็กน้อย	

ต้นทุนเซิร์ฟ 148.44 บาท
แนะนำขาย 240.00 บาท

ขั้นตอนการเตรียมแป้งพัฟ

เตรียมแป้งโด พัฟเวสทรี 400 กรัม

1. รีดแป้งให้หนาประมาณ 3-4 mm. ตัดเป็น ขนาด 20x30 ซม. จำนวน 2 แผ่น
2. วางบนถาดอบ เจาะรูด้วยส้อมให้ทั่วแผ่นแป้ง วางทับด้วยกระดาษรองอบ และทับด้วยถาดอบ
3. นำเข้าเตาอบใช้อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 30 นาที หรือจนสุก พักให้เย็นลง
4. โรยน้ำตาลไอซิ่งให้ทั่วแผ่นแป้ง แล้วอบต่อที่ 220 องศาเซลเซียส จนน้ำตาลละลายหมด พักให้เย็นบนตะแกรง
5. บีบเฟสทรีครีมสลับกับราสเบอร์รี่สดบนแผ่นแป้ง วางทับด้วยแผ่นแป้งอีกชั้น ตกแต่งด้วยวิปปิงแต่งหน้าและราสเบอร์รี่สด



วิธีทำเฟสทรีครีม

- 1 นำไข่ไก่ และน้ำตาลมาตีให้เข้ากัน จากนั้นใส่แป้งข้าวโพดตามลงไป
- 2 ต้มนม และเปิดวามิลลาจนร้อน เทลงในส่วนผสมของไข่
- 3 นำไปอุ่นจนส่วนผสมข้น (ระหว่างที่อุ่น ให้คนตลอดเวลา)
- 4 ยกออกจากเตารอให้ครีมหยุดเดือด จึงใส่แองเคอร์ เมยสด ชนิดจืดลงไป พักไว้ให้เย็น

วิธีทำวิปปิงตกแต่งหน้า

- 1 ผสมแองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปปิงครีม กับน้ำตาลไอซิ่ง ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งตั้งยอด ใช้เวลาประมาณ 5-6 นาที



ผลิตจาก
นมโคแท้ 100%



สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

