Anchor™ FP
FOOD PROFESSIONALS

ทำจากนมโคแท้ 100%

PASTRY

Anchor Chef's Classic Whipping Cream

ครีมนุ่มฟู รสชาติละมุน ลงตัวทุกเมนู

วานิลลา ชูครีม

Vanilla profiterole

ทำจากนมโคแท้ 100%

วานิลลา ชูครีม
Vanilla profiterole

ส่วนผสมสำหรับ 20 ชิ้น

ส่วนผสมที่ 1 ชูครีม

แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	100	กรัม
นมสด	125	มิลลิลิตร
น้ำ	125	มิลลิลิตร
เกลือ	4	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	150	กรัม
ไข่ไก่	250	กรัม

ส่วนผสมที่ 2 แป้งคาคาแลงค์

แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	80	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
แป้งเค้ก	100	กรัม

ส่วนผสมที่ 3 เพสตรีครีม

แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	15	กรัม
นมสด	500	มิลลิลิตร
น้ำตาล	80	กรัม
ไข่ไก่	100	กรัม
แป้งข้าวโพด	40	กรัม
วานิลลา	1/2	ฝัก

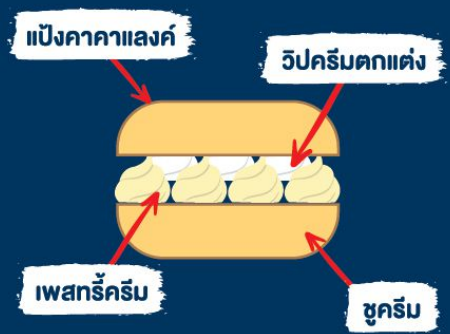
ส่วนผสมที่ 4 วิปครีมตกแต่ง

แองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิค วิปปิ้งครีม	500	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	50	กรัม
วานิลลา	เล็กน้อย	

ต้นทุนเสิร์ฟ 17.42 บาท
แนะนำขาย 30.00 บาท

วิธีการประกอบ

1. ผ่าชูครีม 2/3 ส่วนตามขวาง (เป็นตัวและฝา) หยอดเพสตรีครีมประมาณ 20 กรัม
2. บีบวิปครีมตกแต่งให้ตัวชูครีมล้นออกมาพอสวยงาม ก่อนนำแป้งส่วนฝาวางทับโรยน้ำตาลไอซิ่ง ก่อนเสิร์ฟ



วิธีทำชูครีม

1. นำ**แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด** นม น้ำ และ เกลือ ต้มให้เดือด ใส่แป้งอเนกประสงค์ผสมให้เข้ากัน จากนั้นเทไข่ลงไปช้าๆ
2. นำมาวางบนแผ่นซิลิโคนรองอบ เพื่อรอนำเข้าอบพร้อมแป้งคาคาแลงค์

วิธีทำแป้งคาคาแลงค์

1. ผสม**แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด**กับส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน นำไปแช่เย็นพักไว้ จากนั้นนำออกมารีดเป็นแผ่นบางๆ
2. ใช้พิมพ์วงแหวนตัดตามขนาดชูครีม
3. นำแป้งคาคาแลงค์มาวางลงบนชูครีม จากนั้นนำไปอบที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ 20-25 นาที

วิธีทำเพสตรีครีม

1. ตีไข่ไกกับน้ำตาลให้เข้ากัน จากนั้นเติมแป้งข้าวโพด คนให้เข้ากัน พักไว้
2. ต้มนมกับเม็ดวานิลลาจนร้อน เทส่วนผสมของไข่ลงในหม้อ จากนั้นนำไปอุ่นจนส่วนผสมข้น (ระหว่างอุ่นให้คนอยู่ตลอดเวลา)
3. ยกลงจากเตารอให้ครีมหยุดเดือด เมื่อหยุดเดือดแล้ว ใส่**แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด**ลงไป พักไว้ให้เย็น ก่อนนำไปใส่ไส้ในแป้งคาคาแลงค์

วิธีทำวิปครีมตกแต่ง

1. ผสม**แองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิค วิปปิ้งครีม**กับน้ำตาลไอซิ่ง ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งตั้งยอด ใช้เวลาประมาณ 5-6 นาที

ผลิตจาก นมโคแท้ 100%

สแกน QR code รับสูตรอาหารฟรี! จากแองเคอร์