



CAKE AND DESSERT

**ชีสทาร์ต**  
*Cheese Tart*

สินค้าแอร์รี่จากนิวซีแลนด์



# ชีสทาร์ต

## Cheese Tart



### ส่วนผสมที่ 1 แป้งทาร์ต

### ส่วนผสมที่ 2 ไลค์ครีมชีส

#### ส่วนผสมสำหรับ 8 ชิ้น

แองเคอร์ เมยสด ชนิดจืด	100 กรัม	แองเคอร์ เอ๊กคร้า วิปปิ้งครีม	100 กรัม
แป้งเค้ก	100 กรัม	แองเคอร์ ชีสสไลด์ สีสอ่อน	3 แผ่น
ผงอัลมอนด์	100 กรัม	แองเคอร์ ครีมชีส	200 กรัม
น้ำตาลทราย	100 กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	60 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง	เกลือป่น	1 กรัม
กลีนวานิลลา	5 กรัม	นมสดอู่น	50 มิลลิลิตร
		น้ำมะนาว	10 มิลลิลิตร

ต้นทุนเสิร์ฟ 24.02 บาท  
และนำขาย 55.00 บาท

## วิธีทำแป้งทาร์ต

- 1 ผสมแป้งเค้ก ผงอัลมอนด์ น้ำตาลทราย และแองเคอร์ เมยสด ชนิดจืด ลงในโถปั่น ตีด้วยหัวพัดใบไม้ ให้เข้ากัน ใส่ไข่ไก่ และกลีนวานิลลา ปั่นผสมต่อให้เข้ากันดี
- 2 นำแป้งทาร์ตตามวดให้เข้ากันอีกครั้ง แล้วแผ่แป้งทาร์ตให้บางประมาณ 5 มิลลิเมตร จากนั้นนำไปแช่พักไว้ในตู้เย็น 1 คืน
- 3 ตัดแป้งทาร์ตเป็นวงกลม นำมารุลงด้วยพิมพ์ ตัดขอบให้เรียบร้อย และใช้ส้อมจิ้มที่ก้นพิมพ์
- 4 นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส 15 นาที นำออกมาพักให้เย็น

## วิธีทำไลค์ครีมชีส

- 1 ผสมแองเคอร์ ครีมชีส น้ำตาลไอซิ่ง และเกลือป่น ลงในโถปั่น
- 2 นำแองเคอร์ ชีสสไลด์ สีสอ่อน ละลาย ผสมกับนมสดอู่น คนให้เข้ากัน เกลวใน ส่วนผสมข้อ 1 ปั่นผสมให้เข้ากัน
- 3 ผสมแองเคอร์ เอ๊กคร้า วิปปิ้งครีม กับน้ำมะนาว ให้เข้ากัน เกลวในส่วนผสมข้อที่ 1 ปั่นผสมให้เข้ากัน และนำไปใส่ถุงบีบ
- 4 บีบไลค์ครีมชีสลงในแป้งทาร์ตให้พอดี นำไปแช่แข็งให้ครีมชีสเซ็ตตัว
- 5 ทาไข่ไก่ที่ด้านหน้า แล้วนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 220 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาที



ผลิตภัณฑ์จากนมโคแท้ 100%

สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์

