



CAKE AND DESSERT

โดฟุกุไส้ครีมชีส ทิรามิสุ

Daifuku Tiramisu Cream Cheese

สินค้าแอร์รี่จากนิวซีแลนด์



โดฟุกุไส้ครีมชีส ทีวีรามิสุ

Daifuku Tiramisu Cream Cheese



ส่วนผสมที่ 1 แป้งโมจิ

แป้งข้าวเหนียว	120	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
น้ำ	150	มิลลิลิตร
ผงกาแฟทั้งสำเร็จรูป	1/4	ช้อนชา
แป้งมันสำหรับเป็นแป้งนวล		
ผงโกโก้สำหรับโรย		

ส่วนผสมที่ 2 ไส้ครีมชีส ทีวีรามิสุ

ส่วนผสมสำหรับ 8 ลูก

แองเคอร์ วิปป์ครีม	100	กรัม
แองเคอร์ ครีมชีส	200	กรัม
เจลาตินแผ่น	10	กรัม
นมสดรสจืด	80	มิลลิลิตร
ผงกาแฟทั้งสำเร็จรูป	2	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
เหล้าคาคาโอ (KAHLUA)	30	มิลลิลิตร

ต้นทุนเสิร์ฟ 15.00 บาท
แนะนำขาย 49.00 บาท

วิธีทำไส้ครีมชีส ทีวีรามิสุ

- นำเจลาตินแผ่นแช่น้ำเย็นจัดจนนุ่มและพักไว้
- นำนมสด ผงกาแฟ และน้ำตาลทราย เทลงหม้อ ต้มโดยใช้ไฟกลางจนน้ำตาลละลาย ใส่เจลาตินแผ่น คนจนละลาย ปิดไฟ จากนั้นใส่เหล้าคาคาโอส่วนผสมลงไป
- ตีแองเคอร์ ครีมชีส ให้นิ่ม และเติมแองเคอร์ วิปป์ครีม ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- นำส่วนผสมทั้ง 2 ส่วน ผสมให้เข้ากัน หยอดลงในพิมพ์ซิลิโคน และนำไปแช่แข็ง 3 ชั่วโมง

วิธีทำแป้งโมจิ

- นำส่วนผสมทั้งหมดรวมและตีให้เข้ากัน ปิดฝา นำเข้าไมโครเวฟ ใช้เวลาประมาณ 5 นาที จนแป้งมีลักษณะสุกใส (ระหว่างเวฟน้ำแป้งโมจิออกมา 3-4 ครั้ง)
- ตัดแป้งเป็นก้อน ก้อนละ 40 กรัม และคลุมผ้าขาวบาง พักไว้
- กดแป้งโมจิเป็นแผ่นบาง (ควรทำขณะแป้งอุ่น) วางไส้ครีมชีสทาฟองบนแป้ง
- นำแป้งห่อไส้ และรวบชายแป้งไว้ด้านล่าง จากนั้นใช้กรรไกรตัดแป้งส่วนเกินออก นำโมจิที่ห่อแล้วแช่เย็น 1 ชั่วโมง ก่อนนำออกมาโรยด้วยผงโกโก้ พร้อมเสิร์ฟ



สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

