



CAKE AND DESSERT

เค้กช็อกโกแลตเบียร์ดำ ครีมนิสกาแฟ

Dark Beer Chocolate With Coffee Cream Cheese

สินค้าแอร์จากนิวซีแลนด์



เค้กช็อกโกแลตเบียร์ดำ ครีมชีสกาแฟ



Dark Beer Chocolate With Coffee Cream Cheese

ส่วนผสมสำหรับเค้ก 3 ปอนด์

ส่วนผสมที่ 1	เค้กช็อกโกแลตเบียร์ดำ	ส่วนผสมที่ 2	ครีมชีสกาแฟคาราเมล	ส่วนผสมที่ 3	ซอสคาราเมล
แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	120 กรัม	แองเคอร์ วิปป์ครีม	200 กรัม	แองเคอร์ วิปป์ครีม	300 กรัม
เบียร์ดำ	330 มล.	แองเคอร์ ครีมชีส	500 กรัม	แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	50 กรัม
ไข่	3 ฟอง	น้ำร้อน	15 มล.	น้ำตาล	200 กรัม
น้ำตาล	300 กรัม	กาแฟผงสำเร็จรูป	15 กรัม	เกลือ	5 กรัม
ครีมเปรี้ยว	180 กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	220 กรัม	รัมสีเข้ม	10 กรัม
วานิลลา	10 มล.				
แป้งอเนกประสงค์	160 กรัม				
ผงโกโก้	75 กรัม				
เบกกิ้งโซดา	7 กรัม				
เกลือ	5 กรัม				

ต้นทุนเซิร์ฟ 42.57 บาท
และนำขาย 90.00 บาท

วิธีทำเค้กช็อกโกแลตเบียร์ดำ

- นำเบียร์ดำมาต้มและพักไว้ให้เย็นสนิท
- ร่อนแป้งอเนกประสงค์ ผงโกโก้ เบกกิ้งโซดา และเกลือ เข้าด้วยกัน และพักไว้
- ตีไข่ น้ำตาล และวานิลลา เข้าด้วยกันจนเนื้อเบาและนุ่ม
- ผสมเบียร์ดำ ครีมเปรี้ยว และแองเคอร์ เนยสด ชนิดจืดละลายแล้วเข้าด้วยกัน จากนั้นใส่ส่วนผสมแห้งที่ร่อนไว้ตามด้วยส่วนผสมของไข่ที่ตีไว้ ผสมให้เข้ากันทั้งหมด
- แบ่งกวนส่วนผสมใส่พิมพ์วงกลมขนาด 8 นิ้ว จำนวน 3 กัด เท่าๆกัน นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20-25 นาที

วิธีทำครีมชีสกาแฟ คาราเมล

- ละลายผงกาแฟสำเร็จรูปในน้ำร้อน
- ตีแองเคอร์ ครีมชีส และน้ำตาลไอซิ่งจนเนื้อเบาและนุ่ม จากนั้นเติมกาแฟ และแองเคอร์ วิปป์ครีมตีผสมให้เข้ากันดีจนเนื้อเบา

วิธีทำซอสคาราเมล

- ทำคาราเมลแห้งด้วยการนำน้ำตาลตั้งเตาละลายในหม้อให้ร้อนเป็นสีเหลือง จากนั้นเติมแองเคอร์ วิปป์ครีมที่อุ่นแล้ว และเกลือ คนให้เข้ากันดี
- เมื่อซอสในหม้ออุ่นแล้ว ใส่แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด และรัมสีเข้มลงไป เมื่อเดือดแล้ว พักให้เย็น



ผลิตจากนมโคแท้ 100%

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

