



CAKE AND DESSERT

กรานิต้า สตรอว์เบอร์รี่ / มะยงชิด
Granita Strawberry / Mayongchid



กรานิต้า สตรอว์เบอร์รี่ / มะยงชิด

Granita Strawberry / Mayongchid



ส่วนผสมสำหรับ 1 เซ็ต

ส่วนผสมที่ 1 กรานิต้า มิลค์

แองเคอร์ วิปปิงครีม	150	กรัม
น้ำเปล่า	300	มิลลิลิตร
น้ำเชื่อม	80	มิลลิลิตร

ส่วนผสมที่ 2 ครีมชีส กรานิต้า

แองเคอร์ วิปปิงครีม	100	กรัม
แองเคอร์ ครีมชีส	100	กรัม
นมข้นหวาน	45	กรัม
น้ำเลมอน	15	มิลลิลิตร

ส่วนผสมที่ 3 ซอสสตรอว์เบอร์รี่ / ซอสมะยงชิด

สตรอว์เบอร์รี่สด หรือ แซ่แข็ง	200	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	70	กรัม
แป้งทวนไส้	10	กรัม

เนื้อมะยงชิด	200	กรัม
น้ำเชื่อม	45	มิลลิลิตร
น้ำมะนาว	15	มิลลิลิตร
แป้งทวนไส้	10	กรัม

กรานิต้าสตรอว์เบอร์รี่

ต้นทุนเสิร์ฟ	21.49	บาท
แนะนำขาย	45.00	บาท

กรานิต้ามะยงชิด

ต้นทุนเสิร์ฟ	21.49	บาท
แนะนำขาย	45.00	บาท

วิธีทำกรานิต้า มิลค์

- ผสมแองเคอร์ วิปปิงครีม น้ำเปล่า และน้ำเชื่อมเข้าด้วยกัน จากนั้นนำไปแช่เย็นและนำไปแช่แข็ง 1-2 ชั่วโมง
- นำออกมาใช้ส้อมขูดให้เป็นเกร็ด

วิธีทำครีมชีส กรานิต้า

- นำแองเคอร์ ครีมชีส ที่มีอุณหภูมิห้องปกติและนมข้นหวานมาตีให้ขึ้นฟู จากนั้นเติมแองเคอร์ วิปปิงครีม ลงไป
- ตีต่อให้ฟู เติมน้ำเลมอนลงไป ตีให้เข้ากัน จากนั้นนำไปแช่เย็น

วิธีทำซอสสตรอว์เบอร์รี่ / ซอสมะยงชิด

- นำทุกอย่างปั่นรวมกัน กรองออก 1 ครั้ง
- นำขึ้นตั้งไฟให้เดือด จากนั้นปิดเตา พักให้เย็น นำไปราดบนกรานิต้า (*วิธีทำเหมือนกันทั้ง 2 ซอส)

วิธีจัดเสิร์ฟ

- นำกรานิต้า มิลค์ ที่แช่แข็งออกมาขูดด้วยส้อมให้เป็นเกร็ด
- ตักกรานิต้า มิลค์ ลงถ้วย เติมนวิปปิงครีม ตกแต่งด้วยสตรอว์เบอร์รี่ หรือ มะยงชิดสด เสิร์ฟคู่กับซอสสตรอว์เบอร์รี่ หรือ ซอสมะยงชิด



สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

