



CAKE AND DESSERT

อิสปาองทาร์ต
Ispahan Tart



อิสปาอองทาร์ท

Jispahan Tart



ส่วนผสมสำหรับ 2 ชั้น (18 นิ้ว)

ส่วนผสมที่ 1 แป้งทาร์ตหวาน

แองเคอร์ เมยสด ชนิดจืด	90 กรัม
แป้งอบเนปประสงค์	175 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	55 กรัม
ผงอัลมอนต์ (บด)	20 กรัม
เกลือทะเล	2 กรัม
ไข่ไก่	40 กรัม

ส่วนผสมที่ 2 มูสครีมชีส ลินซ์ ไวท์ช็อกโกแลต

แองเคอร์ ครีมชีส	150 กรัม
แองเคอร์ วิปปิงครีม	200 กรัม
ไวท์ช็อกโกแลต	125 กรัม
เพียวเรลลิ่ง	150 กรัม
น้ำมะนาวเหลือง	15 มล.
เจลาติน	5 กรัม
เหล้าลินซ์	15 มล.

ส่วนผสมที่ 3 คริมเบิ้ลจามอน ไวท์ช็อกโกแลต

แองเคอร์ เมยสด ชนิดจืด	40 กรัม
น้ำตาลทองธรรมชาติ	40 กรัม
แป้งเค้ก	40 กรัม
อัลมอนต์ (บด)	40 กรัม
ผิวมะนาวเหลือง (ขูด)	1/3 ลูก
ครีมเบิ้ล (อบดับบน)	160 กรัม
จามอน	15 กรัม
กระเทียมแฮลิ้ม (อบแห้ง)	40 กรัม
สตอว์เบอร์รี่ (อบแห้ง)	30 กรัม
ไวท์ช็อกโกแลต	100 กรัม

ส่วนผสมที่ 4 เจลลี่ราสเบอร์รี่ ทุหลาบ

เพียวเรลล่าสเบอร์รี่	200 กรัม
น้ำเชื่อมกลิ่นทุหลาบ	20 กรัม
น้ำมะนาวเหลือง	10 มล.
เจลาติน	5 กรัม

วิธีการประกอบ

- นำเจลลี่ราสเบอร์รี่ทุหลาบ ออกจากพิมพ์ วางลงกลางแป้งทาร์ต ล้อมรอบด้วยครีมเบิ้ล จามอน ไวท์ช็อกโกแลต ก่อนกับด้วยมูสครีมชีส ลินซ์ไวท์ช็อก
- ตกแต่งด้วยราสเบอร์รี่สดพร้อมจัดเสิร์ฟ

เจลลี่ราสเบอร์รี่ ทุหลาบ



แป้งทาร์ต

ราสเบอร์รี่



ต้นทุนเสิร์ฟ 328.00 บาท

แนะนำขาย 450.00 บาท

วิธีทำแป้งทาร์ตหวาน

- ตีแป้งกับแองเคอร์ เมยสด ชนิดจืด ด้วยความเร็วต่ำ
- ใส่น้ำตาลไอซิ่ง ผงอัลมอนต์ขูด เกลือ ผสมให้เข้ากัน ใส่ไข่ไก่ ผสมด้วยความเร็วต่ำจนเนื้อเนียน
- แช่เย็น และนำมารีดให้ได้ความหนา 2.5 ถึง 3 มิลลิเมตร นำไปแช่เย็นอีกครั้ง อย่างต่ำ 1 ชั่วโมง เพื่อให้กลุ่มตบในแป้งคลายตัว และป้องกันการหดของแป้งเมื่อใช้งาน
- นำมาตัดหรือกรูตตามต้องการ อบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ประมาณ 16-20 นาทีแล้วแต่ขนาด

วิธีทำมูสครีมชีส ลินซ์ ไวท์ช็อกโกแลต

- ตีแองเคอร์ ครีมชีสให้มัน ใส่ช็อกโกแลตละลายที่อุณหภูมิประมาณ 45 องศาเซลเซียสลงไป
- อุ่นเพียวเรลลิ่งแค่พออุ่น ใส่เจลาตินแล้วคนให้ละลาย ใส่ น้ำมะนาว คนให้เข้ากัน เติมน้ำเชื่อมกลิ่นทุหลาบ และไวท์ช็อกโกแลต คนให้เข้ากัน
- เมื่อส่วนผสมลวกอุณหภูมิลงเหลือประมาณ 32-35 องศาเซลเซียส ใส่เหล้าลินซ์ และตะลอมวิปปิงครีมที่ตีอ่อนๆ เข้าไป บีบใส่พิมพ์ตามต้องการ นำไปแช่แข็งประมาณ 30 นาที หรือจนกว่าจะแข็งตัว

วิธีทำครีมเบิ้ล จามอน ไวท์ช็อกโกแลต

- ตีแองเคอร์ เมยสด ชนิดจืด น้ำตาลทรายธรรมชาติ แป้งเค้ก อัลมอนต์ และผิวมะนาวเข้าด้วยกัน ด้วยหัวตีไม้ เมื่อจับตัวเป็นก้อนเล็กๆ นำไปแช่เย็นประมาณ 1-2 ชั่วโมง แล้วนำมอที่อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที หรือจนสีทองเหลือง
- หากครีมเบิ้ลที่อบมีขนาดใหญ่ นำมาทุบหรือคดให้พอแหลก นำมาผสมกับจามอนกระเทียมแฮลิ้มอบแห้ง สตอว์เบอร์รี่อบแห้ง และไวท์ช็อกโกแลต คลุกให้ช็อกโกแลตเคลือบส่วนผสมทั้งหมดและจับเป็นก้อนเล็กๆ นำไปแช่เย็นให้แข็งตัว

วิธีทำเจลลี่ราสเบอร์รี่ ทุหลาบ

- อุ่นเพียวเรลล่าสเบอร์รี่แค่พออุ่น ใส่ น้ำเชื่อมกลิ่นทุหลาบและเจลาติน คนให้เจลาตินละลายและเข้ากันดี จากนั้นเติมน้ำมะนาวคนให้เข้ากัน
- เทลงพิมพ์ ที่ใช้สไลด์กว่าการ์ดร นำไปแช่แข็งประมาณ 30 นาที หรือจนกว่าเจลลี่จะแข็งตัว

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

