



CAKE AND DESSERT

## มูสครีมชีสมะม่วง ข้าวเหนียวมูน

*Mango Cream Cheese Mousse with Sticky Rice*

สินค้าแฉร์แท้จาก นิวซีแลนด์



# มูสครีมชีสมะม่วง ข้าวเหนียวมูน



## Mango Cream Cheese Mousse with Sticky Rice

### ส่วนผสมสำหรับ 20 เซิร์ฟ

ส่วนผสมที่ 1 มูสมะม่วง		ส่วนผสมที่ 2 เจลมะม่วง		ส่วนผสมที่ 3 ช็อกโกแลตเคลือบ	
<b>ไวท์ช็อกโกแลต ครีมชีส</b>					
แองเคอร์ ครีมชีส	150 กรัม	น้ำ	180 มล.	ไวท์ช็อกโกแลต	300 กรัม
แองเคอร์ วิปปิ้งครีม	200 กรัม	น้ำตาล	150 กรัม	โกโก้บัตเตอร์	300 กรัม
ไวท์ช็อกโกแลต	125 กรัม	ผงวุ้น	5 กรัม	สีเหลืองมะนาว (เบสน้ำมัน)	3 หยด
เพียวแรมะม่วง	175 กรัม	เพียวแรมะม่วง	315 กรัม	สีเหลืองโกโก้ (เบสน้ำมัน)	1 หยด
น้ำมะนาวเขียว	15 มล.				
ผิวมะนาวเขียว	0.5 ลูก				
เจลาติน	5 กรัม				

ต้นทุนเซิร์ฟ 25.63 บาท  
แนะนำขาย 60.00 บาท

### วิธีทำมูสมะม่วง ไวท์ช็อกโกแลต ครีมชีส

- 1 ละลายช็อกโกแลตโดยใช้อุณหภูมิไม่เกิน 40 องศาเซลเซียส จากนั้นพักไว้
- 2 ต้มน้ำเชื่อมครีมชีสให้ข้น และอยู่ในอุณหภูมิห้อง ผสมกับไวท์ช็อกโกแลตให้เข้ากัน จะได้เป็นครีมชีสไวท์ช็อกโกแลต
- 3 อุ่นเพียวแรมะม่วงให้พอร้อน ใส่น้ำมะนาว ผิวมะนาว และเจลาตินที่แช่น้ำแล้ว คนให้เข้ากัน จากนั้นนำไปผสมกับส่วนผสมของครีมชีสไวท์ช็อกโกแลต ให้เข้ากัน
- 4 เมื่อเบสมืออุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส ตระล่อมแองเคอร์ วิปปิ้งครีม ที่ตูดอ่อนๆลงไป ผสมให้เข้ากัน สามารถนำไปใช้งานได้ทันที

### วิธีทำเจลมะม่วง

- 1 ผสมน้ำตาลกับผงวุ้นให้เข้ากัน ค่อยๆเทใส่น้ำในหม้อ ระหว่างที่เท ให้คนอยู่ตลอดเวลา และค่อยๆอุ่นจนเดือด
- 2 เทลงผสมกับเพียวแรมะม่วงที่ละลายแล้ว คนให้เข้ากัน ทิ้งไว้จนเซตตัว
- 3 นำมาปั่นให้ละเอียด ชั่งเจลมะม่วง 150 กรัม มาผสมกับมะม่วงสุกหั่นเต๋าเล็ก 200 กรัม จากนั้นตักใส่พิมพ์เพื่อใช้เป็นไส้ในมูส

### วิธีทำช็อกโกแลตเคลือบ

- 1 ละลายไวท์ช็อกโกแลตกับโกโก้บัตเตอร์ที่อุณหภูมิไม่เกิน 40 องศาเซลเซียส จากนั้นใส่สีและผสมให้เข้ากัน



สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์