Anchor™ FP
FOOD PROFESSIONALS

สินค้าแดรี่แท้จาก นิวซีแลนด์

CAKE AND DESSERT

เค้กชิฟฟ่อน ครีมชีส รสใบเตย

Pandan Chiffon Cake

สินค้าแดรี่แท้จาก**นิวซีแลนด์**

เค้กชิฟฟ่อน ครีมชีส รสใบเตย

Pandan Chiffon Cake

ส่วนผสมสำหรับ 12 ชิ้น

ส่วนผสมที่ 1 ใบเตยครีมชีสเค้ก

นมสด	50	กรัม
กะทิ	50	กรัม
ไข่แดง	280	กรัม
น้ำมันพืช	100	มิลลิลิตร
น้ำใบเตย	120	มิลลิลิตร
กลิ่นใบเตย	3	หยด
สีผสมอาหารสีเขียว	3	หยด
แป้งเค้ก	270	กรัม
แป้งข้าวโพด	80	กรัม
ไข่ขาว	420	กรัม
น้ำตาล	380	กรัม
ครีมออฟทาทาร์	1/8	ช้อนชา

ส่วนผสมที่ 2 ครีมชีสคัสตาร์ด

แองเคอร์ ครีมชีส	250	กรัม
นมสด	180	กรัม
ไข่แดง	60	กรัม
น้ำตาล	90	กรัม
แป้งข้าวโพด	25	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา
วานิลลา	5	มิลลิลิตร

ส่วนผสมที่ 3 แยมมะพร้าว

น้ำตาลปาล์ม	160	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	50	กรัม
ไข่แดง	120	กรัม
น้ำกะทิ	100	กรัม
หัวกะทิ	100	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา

ส่วนผสมที่ 4 มะพร้าวครัมเบิ้ล

เนื้อมะพร้าวสด	100	กรัม
น้ำตาลปาล์ม (สับหยาบ)	50	กรัม
อัลมอนด์ (หั่นเต๋า)	80	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา

ต้นทุนเสิร์ฟ 31.47 บาท
แนะนำขาย 65.00 บาท

วิธีทำใบเตยครีมชีสเค้ก

1. ผสมไข่แดง กะทิ นมสด น้ำมันพืช กลิ่นใบเตย และสีผสมอาหารสีเขียวให้เข้ากัน
2. ค่อยๆเติมแป้งเค้ก และแป้งข้าวโพดที่ร่อนแล้ว ลงในโถผสม ตีให้เข้ากันและพักไว้
3. ตีไข่ขาวให้พองขึ้นฟอง เติมครีมออฟทาร์ทาร์ น้ำตาล จากนั้นตีด้วยความเร็วกลาง จนตั้งยอดอ่อน
4. นำส่วนผสมไข่ขาวที่ตีแล้ว ใส่รวมกับส่วนผสมที่พักไว้ ตะล่อมให้เข้ากัน
5. นำส่วนผสมเทใส่พิมพ์ขนาด 30x20 เซนติเมตร เข้าอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 20-25 นาที

วิธีทำครีมชีสคัสตาร์ด

1. นำนมสด วานิลลา เกลือ และน้ำตาล ต้มในหม้อ จากนั้นเติม**แองเคอร์ ครีมชีส**ลงไปต้มพอละลายและพักไว้
2. ตีไข่แดงและแป้งข้าวโพด ให้เป็นเนื้อเดียวกัน (แป้งต้องไม่จับเป็นก้อน)
3. นำส่วนผสมของไข่แดงเทรวมกับส่วนผสมที่พักไว้ ต้มที่ไฟอ่อน คนจนเป็นเนื้อเดียวกันและมีลักษณะเงา

วิธีทำแยมมะพร้าว

1. ละลายน้ำตาลปาล์มสับ และน้ำตาลทรายแดงเข้าด้วยกัน จากนั้นเติมน้ำกะทิ เกลือ ต้มจนเดือด
2. ตีไข่แดงให้แตก เทส่วนผสมครึ่งหนึ่งที่ต้มแล้วลงในชามไข่แดง และเทกลับลงหม้อ ต้มต่อที่ไฟอ่อน ประมาณ 10 นาที หรือจนกว่าเนื้อแยมจะข้น จากนั้นพักไว้ให้เย็น

วิธีทำมะพร้าวครัมเบิ้ล

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากันดี

ขั้นตอนการประกอบเค้ก

1. หั่นชั้นเค้กแนวขวางให้บางลงเป็น 2 ชั้น จากนั้นทาแยมมะพร้าวตรงกลางระหว่างชั้น ทาครีมชีสคัสตาร์ดด้านบน
2. ตกแต่งด้วยมะพร้าวครัมเบิ้ล พร้อมเสิร์ฟ

ผลิตจาก
นมโคแท้
100%

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์