



CAKE AND DESSERT

เค้กคาราเมล คริมซิส

Salted Caramel Crik Crok

สินค้าแอร์แท้จากนิวซีแลนด์



เค้กคาราเมล ครีมชีส

Salted Caramel Crik Crok



ส่วนผสมที่ 1

ครีมชีสเค้ก

ส่วนผสมที่ 2

ซอสคาราเมล

ส่วนผสมที่ 3

ช็อกโกแลตอัลมอนต์

ส่วนผสมสำหรับ 16 ชิ้น

แองเคอร์ ครีมชีส	400	กรัม
แองเคอร์ วิปปิงครีม	50	กรัม
แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	20	กรัม
ครีมเปรี้ยว	50	กรัม
ไข่แดง	80	กรัม
น้ำตาล (1)	30	กรัม
น้ำตาล (2)	70	กรัม
ไข่ขาว	100	กรัม

แองเคอร์ วิปปิงครีม	100	กรัม
แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด	70	กรัม
น้ำตาล	100	กรัม
เมล็ดวานิลลา	1/2	ฝัก
(ใช้กลิ่นวานิลลาแทนได้)		
เกลือ	1/8	ช้อนชา

ช็อกโกแลตนม	260	กรัม
น้ำมันเมล็ดองุ่น	75	กรัม
(ใช้โกโก้บัตเตอร์ น้ำมันคาโนล่า หรือ น้ำมันพืชกลิ่นอ่อน)		
อัลมอนต์ค (อบ)	75	กรัม

ต้นทุนสิิร์ฟ 26.52 บาท

และนำขาย 69.00 บาท

วิธีการครีมชีสเค้ก

- นำแองเคอร์ ครีมชีส และน้ำตาล (1) ตีเข้าด้วยกันจนนุ่ม จากนั้นใส่ไข่แดงและตีจนเป็นเนื้อเดียวกัน
- ใส่แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด แองเคอร์ วิปปิงครีม และครีมเปรี้ยว ตีให้เป็นเนื้อเดียวกันและพักไว้
- ตีไข่ขาวแยกอีกโดผสมหนึ่งจนเกิดฟองเล็กน้อยและค่อยๆ เติมน้ำตาล (2) ตีตั้งจนตั้งยอดอ่อน
- ใส่ส่วนของครีมชีสที่พักไว้ลงในโดผสมไข่ขาว คนให้เข้ากัน และเทใส่พิมพ์วงกลม เส้นผ่าศูนย์กลาง 5.5 ซม.
- อบร่อนน้ำที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18-20 นาที

วิธีการคาราเมล

- ต้มน้ำตาลและเมล็ดวานิลลาจนเป็นคาราเมล เติมน้ำแองเคอร์ วิปปิงครีม ต้มจนกรุ่นอบ และยกลงจากเตา
- เมื่ออุณหภูมิลดลงเหลือประมาณ 108 องศาเซลเซียส ค่อยๆใส่แองเคอร์ เนยสด ชนิดจืด และเกลือ
- ผสมจนเข้ากันดี จากนั้นพักไว้ให้เย็น

วิธีการช็อกโกแลตอัลมอนต์

- ละลายช็อกโกแลตนม จากนั้นนำน้ำมันเมล็ดองุ่น และอัลมอนต์คไปผสม คลุกให้เข้ากัน

วิธีการประกอบเค้ก

- นำเค้กจุ่มในช็อกโกแลตอัลมอนต์ (ช่วงอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส) เคลือบประมาณครึ่งชิ้นจากฐานเค้ก
- บีบซอสคาราเมลด้านบนเค้ก ตกแต่งด้วยช็อกโกแลตอัลมอนต์ พร้อมสิิร์ฟ



ผลิตภัณฑ์จากนม 100%

สแกน QR code รับสูตรอาหารฟรี! จากแองเคอร์

