




CAKE AND DESSERT



Anchor Chef's Classic Whipping Cream

ครีมหนักฟู รสชาติละมุน สดตัวทุกเมนู

ทiramisu สวิส โรล

Tiramisu Swiss Roll



ทีรามิสุ สวิส โรล

Tiramisu Swiss Roll



ส่วนผสมสำหรับ 2 ชั้น

ส่วนผสมที่ 1 เด็ก

ไข่ไก่	4	ฟอง
นมสด	40	มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	80	กรัม
กลิ่นกาแฟสกัด	1/2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/8	ช้อนโต๊ะ
สารเสริมอาหารสปันดีเค้ก (SP)	16	กรัม
แป้งเค้ก	65	กรัม

ส่วนผสมที่ 2 ไลค์ครีม

แองเคอร์ เชฟส์คลาสสิก	270	มิลลิลิตร
วิปปิ้งครีม		
เจลาตินแผ่น (แช่น้ำเย็นให้อ่อนตัว)	3	แผ่น
ไข่แดง	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	45	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
กลิ่นกาแฟสกัด	1.5	ช้อนโต๊ะ
นมสด	270	มิลลิลิตร
ชีสมาสคาโปน	150	กรัม

ต้นทุนเสิร์ฟ 98.00 บาท
แนะนำขาย 160.00 บาท

วิธีทำเด็ก

- นำส่วนผสมทั้งหมดมาตี พอให้เข้ากัน จากนั้นเร่งความเร็วและตีต่อจนเนื้อเนียน
- ใส่ลงภาชนะอบสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาด 11x13 นิ้ว(ที่ปูกระดาษไข) อบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที หรือจนกว่าจะสุก
- นำเค้กที่ได้ออกมาพักให้เย็นสนิท

วิธีทำไลค์ครีม

- ตีแองเคอร์ เชฟส์คลาสสิก วิปปิ้งครีม ให้ตั้งยอด จากนั้นนำไปแช่เย็น
- นำไข่แดง และน้ำตาลทราย มาผสมคนให้เข้ากัน
- เติมแป้งข้าวโพด กลิ่นกาแฟสกัด และนมสดลงไป นำไปตีเตาและคนให้เข้ากันจนสุก จากนั้นปิดเตา
- บีบน้ำออกจากแผ่นเจลาติน และใส่เพิ่มลงไปในห้อง คนให้ละลาย
- เติมชีสมาสคาโปนและคนเบาๆให้เข้ากัน
- นำส่วนผสมคัสตาร์ดที่ได้ไปหล่อน้ำแข็งให้เย็นลง

วิธีการประกอบจัดเสิร์ฟ

- แบ่งวิปปิ้งครีมออกมาส่วนหนึ่ง สำหรับบีบตกแต่งด้านบนเค้ก
- นำส่วนที่เหลือไปตะล่อมเข้ากับส่วนผสมของคัสตาร์ด
- ตักครีมคัสตาร์ดที่ได้ลงบนเค้กและปาดให้ทั่ว จากนั้นเริ่มม้วนเป็นโรลเค้ก นำเค้กไปแช่เย็น 15 นาที
- นำออกมาตัดแบ่ง โรยผงโกโก้ บีบวิปปิ้งครีม และวางช็อกโกแลตชิ้นเล็ก ตกแต่งด้านบน พร้อมจัดเสิร์ฟ

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

