



CAKE AND DESSERT



Anchor Chef's Classic Whipping Cream

ครีมหั่นฝู รสชาติละมุน ลงตัวทุกเมนู

สตรอว์เบอร์รี่ เค้ก บ็อกซ์
Strawberry Cake Box



สตรอว์เบอร์รี่ เค้กบ็อกซ์

Strawberry Cake Box



ส่วนผสมที่ 1 ครีมชีส ซานทรี

ส่วนผสมที่ 2 การประกอบ

ส่วนผสมสำหรับ 15 กล่อง

แองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก		
วิปปิงครีม (ส่วนที่ 1)	150	กรัม
แองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก		
วิปปิงครีม (ส่วนที่ 2)	825	กรัม
แองเคอร์ ครีมชีส	120	กรัม
น้ำตาลทราย	35	กรัม
เจลาติน (อุ่นละลายแล้ว)	50	กรัม
วานิลลา	1	ฝัก

กล่องใส่เค้ก (150 มิลลิลิตร)	1	กล่อง
เนยสปีนเค้ก หรือ		
บัตเตอร์เค้ก	ตามชอบ	
ครีมชีส ซานทรี	ตามชอบ	
สตรอว์เบอร์รี่ หรือ		
ผลไม้ชนิดอื่น	ตามชอบ	

ต้นทุนเสร็จ 174.00 บาท
แนะนำขาย 280.00 บาท

วิธีทำครีมชีส ซานทรี

- 1 อุ่นแองเคอร์ เชฟส์คลาสสิก วิปปิงครีม ส่วนที่ 1 กับน้ำตาลทราย และวานิลลา ให้น้ำตาลละลาย
- 2 เกลวในแองเคอร์ ครีมชีส ตามด้วย เจลาตินที่อุ่นละลายแล้ว จากนั้นผสมให้เข้ากันดีด้วยเครื่องตีมือถือ
- 3 เทแองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปปิงครีม ส่วนที่ 2 ลงไปที่ละครั้ง ผสมให้เข้ากันจนเนียนดี
- 4 นำไปแช่ตู้เย็นเป็นเวลา 6-8 ชั่วโมง
- 5 นำมาตัดด้วยหัวตีตระกร้อจนขึ้นฟูพออยู่ตัว

Tips

ใช้ปาดตกแต่งสตรอว์เบอร์รี่ เค้กบ็อกซ์ เนื่อครีมจะอยู่ตัว ไม่ยุบง่ายและไม่ต้องใช้ครีมเทียมช่วยในการอยู่ตัว ทำให้เค้กมีกลิ่นนมสดแท้ๆ จากธรรมชาติ



สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

