



**Anchor Chef's Classic Whipping Cream**

ครีมหั่นหยาบ รสชาติละมุน สดตัวทุกเมนู

**สตรอว์เบอร์รี่ ช็อกเค้ก**  
*Strawberry Shortcake*

ทำจากนมโคแท้  
100%

# สตรอว์เบอร์รี่ ช็อกเค้ก

## Strawberry ShortCake



### ส่วนผสมสำหรับ 2 ชั้น (ขนาด 2 ปอนด์)

#### ส่วนผสมที่ 1 ชิฟฟอนเค้ก

ไข่ไก่ (เบอร์ 2)	5	ฟอง
น้ำมันพืช	90	มิลลิลิตร
น้ำ	60	มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย (1)	70	กรัม
น้ำตาลทราย (2)	100	กรัม
เกลือ	1.5	กรัม
แป้งเค้ก	110	กรัม
แป้งข้าวโพด	10	กรัม
ผงฟู	2	กรัม
กลิ่นวานิลลา	2	มิลลิลิตร

#### ส่วนผสมที่ 2 วิปครีมตกแต่ง

แองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปปิงครีม	500	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	50	กรัม
วานิลลา	เล็กน้อย	

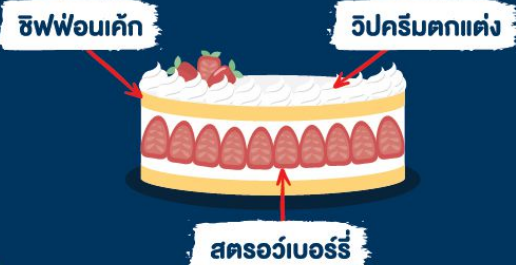
#### ส่วนผสมที่ 3 ประกอบเค้ก

ชิฟฟอนเค้ก	2	ก้อน
วิปครีมตกแต่ง	550	กรัม
สตรอว์เบอร์รี่สด	400	กรัม
แยมกลืนสตรอว์เบอร์รี่	200	กรัม
น้ำเชื่อม (สำหรับพรม)	15	กรัม

ต้นทุนสิร์ฟ 180.60 บาท  
และนำขาย 450.00 บาท

### วิธีการประกอบเค้ก

1. สไลด์เค้กเป็นแนวขวาง แบ่งเป็นสองชั้น พรมน้ำเชื่อมให้ทั่วชิฟฟอนเค้ก ปาดด้วยวิปครีมตกแต่งให้ทั่วเค้ก สอดไส้ด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด
2. ประกอบด้วยเนื้อเค้ก แล้วปาดครีมให้ทั่วเค้ก นำไปแช่เย็นให้อยู่ตัว
3. ตกแต่งด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด เคลือบด้วยแยมกลืนสตรอว์เบอร์รี่



### วิธีทำชิฟฟอนเค้ก

- 1 ร่อนแป้งเค้กกับแป้งข้าวโพด เข้าด้วยกัน
- 2 ผสม น้ำมัน น้ำ น้ำตาลทราย(1) เกลือ วานิลลา ไข่แดง 4 ฟอง และไข่ไก่ 1 ฟอง คนให้เข้ากัน
- 3 เทแป้งใส่น้ำมัน คนตะล่อมเบาๆ ให้พอเข้ากัน ตีไข่ขาว 4 ฟอง กับน้ำตาลทราย(2) จนตั้งยอดอ่อนๆ
- 4 เทใส่แป้งคนตะล่อมให้เข้ากัน เทใส่ถาด นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบประมาณ 40 นาที หรือ จนสุก

#### Tips

- ตีไข่ขาวจนเกือบตั้งยอดอ่อน จะทำให้เค้กเนื้อละเอียด โดยใช้ความเร็วปานกลาง
- อบไฟล่าง อย่างเดียวถ้าเป็นเตาแก๊ซ หรือเตาไฟฟ้าไฟบนล่าง เท่ากันใช้อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส อบจนสุกก่อนเปิดไฟบน อบจนแห้ง

### วิธีทำวิปครีมตกแต่ง

- 1 ผสมแองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปปิงครีมกับน้ำตาลไอซิ่ง ตีด้วยความเร็วปานกลางจนกระทั่งตั้งยอด ใช้เวลาประมาณ 5-6 นาที



ผลิตจาก  
นมโคแท้  
100%

สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์

