



Cream Cheese
Traditional Style
ครีมชีส
Net Weight 1 kg



Anchor Chef's Classic Whipping Cream
ครีมหั่นหุ่ๆ รสชาติละมุน สดชื่นทุกเมนู

เค้กกล้วยหอมครีมชีส
Banana Cream Cheese Cake



เค้กกล้วยหอมครีมชีส

Banana Cream Cheese Cake



ส่วนผสมสำหรับ 3 เซิร์ฟ

(พิมพ์ขนาด 7 x 3 x 3.5 นิ้ว)

ส่วนผสมที่ 1 ครีมชีส

แองเคอร์ ครีมชีส	150	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	2	ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง

ส่วนผสมที่ 2 เค้กกล้วยหอม

แองเคอร์ เซฟส์		
คลาสสิก วิปปิ้งครีม	1/4	ถ้วย
กล้วยหอมสุก	2	ผล
น้ำมันพืช	1/4	ถ้วย
น้ำตาลทราย	1/2	ถ้วย
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
แป้งเค้ก	1	ถ้วย
ผงฟู	1	ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา	1/4	ช้อนชา
ไข่ไก่	2	ฟอง
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา

ต้นทุนเซิร์ฟ 40.00 บาท
แนะนำขาย 95.00 บาท

วิธีทำครีมชีส

- 1 เตรียมครีมชีส โดยคนแองเคอร์ ครีมชีส (ที่พริกให้บ่มในอุณหภูมิห้อง) ให้เป็นครีม จากนั้นใส่น้ำตาลไอซิ่ง และกลิ่นวานิลลา คนจนเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่ไข่คนต่อจนเนียน พักไว้

วิธีทำเค้กกล้วยหอม

- 1 บดกล้วยหอมให้ละเอียด ใส่น้ำมันพืช คนให้เข้ากัน ใส่แองเคอร์ เซฟส์ คลาสสิก วิปปิ้งครีม คนต่อให้เข้ากัน จากนั้นใส่กลิ่นวานิลลา คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- 2 ใส่แป้งเค้ก ผงฟู และเบกกิ้งโซดา คนให้เข้ากัน พักไว้
- 3 ตีไข่ให้เป็นฟองเล็กๆ ใส่น้ำตาลทราย และเกลือ ตีต่อให้เป็นครีม นำไปผสมกับส่วนผสมกล้วยหอมบด คนให้เข้ากัน
- 4 ตักใส่พิมพ์ ใส่ครีมชีสที่เตรียมไว้ครึ่งหนึ่ง นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 30 นาที
- 5 พอเค้กเริ่มสุกอยู่ตัว ใส่ครีมชีสที่เหลือ อบต่อจนสุกเหลือง ยกออกจากเตา



ผลิตภัณฑ์จากนมโคแท้ 100%

สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

