




CAKE AND DESSERT



Anchor Chef's Classic Whipping Cream

ครีมหนักๆ รสชาติละมุน สดตัวทุกเมนู

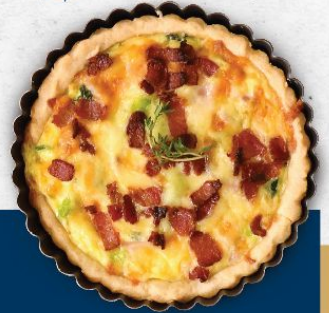
คัสซาร์ดโขมถั่วแรม หน้าเบคอน

Spinach and Ham Quiche



คัสต์เค้กโฮมทิวแฮมหน้าเบคอน

Spinach and Ham Quiche



ส่วนผสมสำหรับ 2 เซิร์ฟ

(พิมพ์ขนาด 4 นิ้ว หน้า 1 นิ้ว)

ส่วนผสมที่ 1 แป้งคัสต์

แองเคอร์ เนยสด ชนิดเค็ม	75	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	2	ถ้วย
เกลือป่น	1/4	ถ้วย
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำเย็น	1/4	ถ้วย

ส่วนผสมที่ 2 ไส้

แองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปป์ครีม	1	ถ้วย
เพอร์เฟ็ค อิตาเลียน โฟรชีส เมลต์	50	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1/2	ช้อนชา
ผักโขมลวกสับ	1/4	ถ้วย
เมล็ดถั่วแระ	2	ช้อนโต๊ะ
แฮมหั่นชิ้นเล็ก	3	ช้อนโต๊ะ
เบคอนกรอบ	1/4	ถ้วย



ทำยังไงไม่ให้คัสต์เค้กมีสีเข้ม

หลังจากลวก แซ่ในน้ำเย็นทันที และบีบน้ำออกให้หมดก่อนนำไปใช้

ต้นทุนเซิร์ฟ 117.50 บาท
แนะนำขาย 180.00 บาท

วิธีทำแป้งคัสต์

- 1 เตรียมแป้งคัสต์โดยผสมแป้งสาลีและเกลือเข้าด้วยกัน ใส่ แองเคอร์ เนยสด ชนิดเค็ม ใช้มือนวดเข้าด้วยกันให้เป็นเม็ดๆ
- 2 ผสมไข่ไก่กับน้ำเย็น คนให้เข้ากัน ค่อยๆ เทใส่ขามแป้งแล้วนวดเบาๆ ให้เข้ากัน พักไว้ 10-15 นาที
- 3 รีดแป้งให้เป็นแผ่น นำไปกรุลงในพิมพ์ กดกับพิมพ์ด้วยส้อม นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที จนแป้งพ่ายสุกเหลือง ยกลงพักไว้

วิธีทำไส้

- 1 ผสมแองเคอร์ เชฟส์ คลาสสิก วิปป์ครีม ไข่ไก่ เกลือ และพริกไทย คนให้เข้ากัน
- 2 ใส่ผักโขม ถั่วแระ และแฮมลงในแป้งคัสต์ ใส่ส่วนผสมครีม โยเกิร์ต เพอร์เฟ็ค อิตาเลียน โฟรชีส เมลต์ และเบคอนกรอบ นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 20 นาที จนชีสละลายเป็นสีน้ำตาล ยกออก จัดเสิร์ฟ



สแกน QR code
รับสูตรอาหารฟรี!
จากแองเคอร์

