



## เค้กวิปปิ้งครีมช็อกโกแลต



### เนื้อเค้กสปองจ์ช็อกโกแลต (พิมพ์ขนาด 3 ปอนด์)

แป้งเค้กตราพัดโบก	120	กรัม
ผงโกโก้	40	กรัม
นมผง	15	กรัม
ผงฟู ตรายู 88	1/2	ช.ช.
ไข่ไก่ เบอร์ 2	5	ฟอง
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เอสพี ตรายูเอฟเอ็ม	30	กรัม
นมข้นจืด	35	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/2	ช.ช.
เนยเค็มละลาย	45	กรัม

### วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้กตราพัดโบก, ผงโกโก้, นมผง และผงฟู ตรายู 88 เตรียมไว้
2. ตีไข่ไก่, น้ำตาลทราย, เอสพี ตรายูเอฟเอ็ม, นมข้นจืด และกลิ่นวานิลลา ด้วยหัวตีตะกร้อ พอส่วนผสมเข้ากัน
3. เติมส่วนของแห้งที่ร่อนแล้ว ช้อน (1) ตีความเร็วต่ำพอส่วนผสมเข้ากัน เปลี่ยนเป็นความเร็วสูงตีจนส่วนผสมขึ้นแล้ว เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำตีพอส่วนผสมเนียน
4. เติมเนยเค็มละลาย ผสมพอเข้ากัน
5. เทลงถาดอบ อบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 20 นาที

### ราคาต้นทุนเนื้อเค้ก/สูตร คือ 50 บาท

### ช็อกโกแลตกานาจ

ริชวิปทอปปิ้งช็อคโกแลต	150	กรัม
ช็อคโกแลตคั่วคั่ว	150	กรัม

ตุ่น ริชวิปทอปปิ้งช็อคโกแลต และ ช็อคโกแลตคั่วคั่ว ให้เป็นเนื้อเดียวกัน  
ตี ริชวิปทอปปิ้งช็อคโกแลต ด้วยหัวตีตะกร้อ ความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมขึ้น

### วิธีการตกแต่ง

1. สไลด์เค้กเป็น 3 ชั้น



2. นำเค้กมาปาดและตกแต่ง ด้วย ริชวิปทอปปิ้งช็อคโกแลต ที่เตรียมไว้
3. ตกแต่งด้านหน้าเค้กด้วยผงโกโก้ และช็อคโกแลตทากานาจ ตามภาพ

ราคาต้นทุนส่วนตกแต่ง/สูตร คือ 150 บาท