



โรลครีมสด RST



ส่วนผสมเนื้อเค้กโรลนมสด

แป้งเค้กตราพัดโบก	80	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์ 2	5	ฟอง
ยูเอฟเอ็ม เอส พ	20	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือ	1/4	ช.ช.
กลิ่นวานิลลา.	1/4	ช.ช.
นมสด	50	กรัม
Rich's RST ที่ตีขึ้นแล้ว	300	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้กตราพัดโบกไว้
2. ตีส่วนผสมทั้งหมดยกเว้นส่วนผสมของแป้งเค้ก ข้อ (1) ด้วยหัวตีตะกร้อ โดยใช้ความเร็วต่ำ พอส่วนผสมเข้ากัน
3. เติมแป้งเค้ก ข้อ (1) แล้วตีด้วยความเร็วสูง จนส่วนผสมขึ้น
4. เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำ ตีพอส่วนผสมเนียน เทลงถาดขนาด 1 x 11 x 15 นิ้ว
5. อบอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 นาที
6. นำ Rich's RST มาตีด้วยหัวตีตะกร้อ โดยใช้ความเร็วปานกลาง จนครีมขึ้นตั้งยอด
7. นำ Rich's RST ที่ได้จาก ข้อ (6) 300 กรัม มาปาด โรลนมสด แล้วม้วน

ราคาต้นทุนต่อสูตร 60 บาท