



## เค้กคาปูซिन



### ส่วนผสมชีฟฟอนช็อกโกแลต (พิมพ์ขนาด 3 ปอนด์)

แป้งเค้กพัดโบก	80	กรัม
ผงฟู ตรา ยู 88	1/2	ช.ช.
ผงโกโก้	25	กรัม
โซดา	1/2	ช.ช.
น้ำตาลทราย (1)	30	กรัม
เกลือ	1/4	ช.ช.
น้ำมันพืช	45	กรัม
ไข่แดง (เบอร์ 2)	3	ฟอง
น้ำ	90	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/2	ช.ช.
ไข่ขาว	3	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/4	ช.ช.
น้ำตาลทราย (2)	70	กรัม

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้กพัดโบก, ผงฟู ตรา ยู 88, ผงโกโก้ และโซดา ลงอ่างสแตนเลส เติมน้ำตาลทราย (1) และเกลือ ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน
2. เติมน้ำมันพืช, ไข่แดง, น้ำ และกลิ่นนมเนย คนให้เข้ากัน พักไว้
3. ตีไข่ขาว และครีมออฟฟัททาร์ ด้วยความเร็วสูง จนเห็นเป็นฟองหยาบ เติมน้ำตาลทราย (2) ตีต่อจนตั้งยอด
4. ผสมส่วนผสม ข้อ 2 และ 3 พอเข้ากัน ด้วยตะกร้อมือ ใช้พิมพ์ขนาด 9 นิ้ว อบที่อุณหภูมิ 180°C (350°F) 30 นาที

ราคาต้นทุนเนื้อเค้ก / สูตร คือ 25 บาท

### คาปูซินครีม

วิชิปปทอปปิงโกลด์เลเบล	450	กรัม
ไวท์ช็อคโกแลต	50	กรัม
เม็ดกาแฟคั่ว	100	กรัม
ผงโกโก้	สำหรับตกแต่ง	



### วิธีทำ

1. นำ ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล ตั้งไฟพอเดือด แล้วนำเม้ตกาแพคั่วแช่ทิ้งไว้พอส่วนผสมอุ่น
2. กรองเอาเม้ตกาแพคั่วออก แล้วนำครีมไปแช่เย็น ให้ส่วนผสมเย็นจัด
3. นำมาตีด้วยหัวตีตะกร้อ ความเร็วปานกลางจนส่วนผสมขึ้นตั้งยอด
4. นำครีมที่ได้มาปาดเค้กแล้วตกแต่งด้วยไวท์ช็อคโกแลต และผงโกโก้

ราคาต้นทุนคาปูชิโนครีม / สูตร คือ 180 บาท