



เค้กมอคค่าซูพรีม (MOCHA SUPREME CAKE)



ส่วนผสม

แป้งพัคโบก	80	กรัม
ผงฟู	1/2	ช.ช.
ผงโกโก้	25	กรัม
โซดา	3/4	ช.ช.
น้ำตาลทรายส่วนที่ 1	30	กรัม
เกลือ	1/4	ช.ช.
น้ำมันพืช	45	กรัม
ไข่แดง (เบอร์ 2)	3	ฟอง
น้ำ	90	กรัม
กลี้นนมเนย	1/2	ช.ช.
ไข่ขาว	3	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/4	ช.ช.
น้ำตาลทรายส่วนที่ 2	90	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้ง, ผงฟู, ผงโกโก้ และโซดา ลงอ่างสแตนเลส เติมน้ำตาลทรายส่วนที่ 1 และเกลือ ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน
2. เติมน้ำมันพืช, ไข่แดง, น้ำ และกลี้นนมเนย คนให้เข้ากัน พักไว้
3. ใช้หัวตะกร้อตีไข่ขาว และครีมออฟฟัททาร์ ด้วยความเร็วสูง จนเห็นเป็นฟองหยาบ เติมน้ำตาลทรายส่วนที่ 2 ตีต่อ
4. จนกระทั่งตั้งยอด
5. ผสมส่วนผสม ข้อ 2 และ 3 พองเข้ากัน ด้วยตะกร้อมือ ใส่พิมพ์ขนาด 9 นิ้ว อบที่อุณหภูมิ 180°C (350°F) ประมาณ 30 นาที

สูตรการทำมอคค่ากาฉาง

โกลด์เลเบล	375	กรัม
ช็อคโกแลตคั่วคั่ว	400	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	45	กรัม
กาแฟผง (ละลายน้ำร้อน)	2	กรัม
กลี้นรัม	1/2	ช.ช.

นำ โกลด์เลเบล, เนย, กาแฟ และกลี้นรัม ตุ่นให้อุ่น จากนั้นใส่ช็อคโกแลตคั่วคั่ว ลงไปตุ๋นให้เข้ากัน



สูตรการทำครีมมอคค่า

โกสต์เลเบล	300	กรัม
มอคค่ากานาจ	300	กรัม

วิธีทำ

1. นำ โกสต์เลเบล และมอคค่ากานาจ ใส่ลงในหม้อผสมที่แห้งและเย็น ใช้หัวตะกร้อตีด้วยความเร็วปานกลาง จนตั้งยอดอ่อน
2. สไลด์เค้กออกเป็น 2 ส่วนเท่าๆ กัน ปาดระหว่างชั้นเค้กด้วยมอคค่ากานาจ และปาดทับด้วยครีมมอคค่า
3. ราดหน้าเค้กทั้งหมดด้วยมอคค่ากานาจ แล้วตกแต่งตามชอบ