



## ซอฝักช็อกโกแลตเค้ก



### ส่วนผสมซอฝักช็อกโกแลต

แป้งเค้กพัคโบก	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. ร่อนแป้งเค้กพัคโบก, ผงฟู ตรา ยู 88, ผงโกโก้ และโซดา ลงอย่างสแตนเลส 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 ใส่พิมพ์ขนาด 9 นิ้ว อบที่อุณหภูมิ 180°C (350°F) 30 นาที

ราคาต้นทุนเนื้อเค้ก / สูตร คือ 25 บาท

### ส่วนผสมหน้าช็อกโกแลต

ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล	250	กรัม
ผงโกโก้	60	กรัม
น้ำ	300	กรัม
แป้งข้าวโพด	30	กรัม
นมข้นจืด	100	กรัม



เจลาติน	5	แผ่น
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เนยจืด	150	กรัม

### วิธีทำ

1. ร่อนผงโกโก้ และแป้งข้าวโพด เข้าด้วยกัน
2. เติม วิตามินบี12 ฟูโรซิลเลเบล, น้ำ, นมข้นจืด และน้ำตาลทราย คนส่วนผสมให้เข้ากัน ตั้งไฟจนส่วนผสมร้อน
3. เติมเจลาตินที่แช่น้ำจนนิ่มแล้ว คนส่วนผสมให้เดือดอีกครั้ง ยกลง
4. เติมเนยจืดคนให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน

ราคาต้นทุนหน้าช็อกโกแลต / สูตร คือ 75 บาท