



Sponge Cake



ส่วนผสมชีฟฟอนวานิลลา (พิมพ์ขนาด 3 ปอนด์)

| | | |
|--------------------------|-----|------|
| ไข่ไก่ | 350 | กรัม |
| น้ำตาลทราย | 180 | กรัม |
| เกลือ | 1/4 | ช.ช. |
| แป้งเค้กตราพัดโบก | 200 | กรัม |
| ผงฟู | 1/2 | ช.ช. |
| ยู เอฟ เอ็ม เอสพี | 30 | กรัม |
| Rich's Non-Dairy Creamer | 30 | กรัม |
| น้ำ | 50 | กรัม |
| กลิ่นบัตเตอร์มิลค์ | 1/2 | ช.ช. |
| เนยสดชนิดเค็มละลาย | 100 | กรัม |

วิธีทำ

- ตีไข่ไก่, น้ำตาลทราย, เกลือ, ยูเอฟเอ็ม เอสพี, Rich's Non-Dairy Creamer, น้ำ และกลิ่นบัตเตอร์มิลค์ด้วยหัวตีตะกร้อ โดยใช้ความเร็วต่ำให้ส่วนผสมเข้ากัน
- เติมแป้งเค้กตราพัดโบก และผงฟูที่ร่อนแล้ว จากนั้นตีด้วยความเร็วสูงจนส่วนผสมขึ้น
- เปลี่ยนความเร็วต่ำตีจนส่วนผสมละเอียดเป็นมันเงา
- เติม เนยสดชนิดเค็มละลาย ผสมให้เข้ากัน
- เทส่วนผสมที่ได้ลงพิมพ์ 2 ปอนด์ 2 พิมพ์ แล้วนำไปอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 25 นาที

หมายเหตุ

สำหรับสปองจ์รสช็อคโกแลต – เพิ่มผงโกโก้ 20 กรัม

สำหรับสปองจ์รสกาแฟ – เพิ่มผงกาแฟ 6 กรัม (ละลายน้ำร้อน) และกลิ่นกาแฟตามชอบ