



เค้กวิปปิ้งครีมวานิลลา



เนื้อเค้กสปองจ์วานิลลา (พิมพ์ขนาด 3 ปอนด์)

แป้งเค้กตราพัดโบก	160	กรัม
นมผง	15	กรัม
ผงฟู ตรายู 88	1/2	ช.ช.
ไข่ไก่ เบอร์ 2	5	ฟอง
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เอสพี ตรายูเอฟเอ็ม	30	กรัม
นมข้นจืด	35	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/2	ช.ช.
เนยเค็มละลาย	45	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้กตราพัดโบก, นมผง และผงฟู ตรายู 88 เตรียมไว้
2. ตีไข่ไก่, น้ำตาลทราย, เอสพี ตรายูเอฟเอ็ม, นมข้นจืด และกลิ่นวานิลลา ด้วยหัวตีตะกร้อ พอส่วนผสมเข้ากัน
3. เติมน้ำมันของแห้งที่ร่อนแล้ว ข้อ (1) ตีความเร็วต่ำพอส่วนผสมเข้ากัน เปลี่ยนเป็นความเร็วสูงตีจนส่วนผสมขึ้นแล้ว เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำตีพอส่วนผสมเนียน
4. เติมนมเค็มละลาย ผสมพอเข้ากัน
5. เทลงพิมพ์ อบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 25 นาที

ราคาต้นทุนเนื้อเค้ก/สูตร คือ 40 บาท

ส่วนตกแต่ง

วิปวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล	300	กรัม
ชีสโกแลตเฟลค สีชมพู	60	กรัม/แยมสีแดง

วิธีการตกแต่ง

1. สไลด์เค้กเป็น 3 ชั้น
2. ตี วิปวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล ด้วยหัวตีตะกร้อ ความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมขึ้น
3. นำ วิปวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล จากข้อ (2) มาปาดและตกแต่ง ตามภาพ

ราคาต้นทุนส่วนตกแต่ง/สูตร คือ 80 บาท