



เค้กสังขยาใบเตย (Sungka-ya Cake)



ส่วนผสมชีฟฟอนวานิลลา (พิมพ์ขนาด 3 ปอนด์)

แป้งพัคโบก	100	กรัม
ผงฟู	1/2	ช.ช.
น้ำตาลทรายส่วนที่ 1	80	กรัม
เกลือ	1/2	ช.ช.
น้ำมันพืช	80	กรัม
ไข่แดง (เบอร์ 2)	4	ฟอง
กะทิ ยูเอชที	80	กรัม
สีเขียวแอสปีไต์	1/2	ช.ช.
กลี๋ยงใบเตย	1	ช.ช.
ไข่ขาว	4	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	1/4	ช.ช.
น้ำตาลทรายส่วนที่ 2	80	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง, ผงฟู ลงอ่างผสม เติมน้ำตาลทรายส่วนที่ 1 และเกลือ ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน(2) เติมน้ำมันพืช, ไข่แดง, กะทิ, สีเขียว และกลี๋ยงใบเตย คนให้เข้ากัน พักไว้
- ใช้หัวตะกร้อตีไข่ขาว และครีมออฟฟัททาร์ ด้วยความเร็วสูง จนเห็นเป็นฟองหยาบ เติมน้ำตาลทรายส่วนที่ 2 ตีต่อจนกระทั่งตั้งยอด
- ผสมส่วนผสม ข้อ 2 และ 3 พอเข้ากัน ด้วยตะกร้อมือ ใส่ถาดขนาด 1 x 11 x 15 นิ้ว จำนวน 2 ถาด
- อบที่อุณหภูมิ 200°C (400°F) ประมาณ 10 นาที

สูตรสังขยาใบเตย

แป้งกวนไส้ตราดาว	15	กรัม
นมผง	25	กรัม
ไข่ไก่ (เบอร์ 2)	1	ฟอง
น้ำตาล	30	กรัม
เกลือ	1/8	ช.ช.
กะทิ ยูเอชที	40	กรัม



น้ำใบเตย	1 1/4	ช.ช.
----------	-------	------

ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันด้วยตะกร้อมือ แล้วนำไปตั้งไฟกวนจนส่วนผสมขึ้น

สูตรครีมสังขยาใบเตย

วิซโกลด์เลเบล	300	กรัม
สังขยาใบเตย	150	กรัม

ตี วิซโกลด์เลเบล ด้วยหัวตีตะกร้อ ความเร็วปานกลางจนครีมตั้งยอดอ่อน แล้วเติมสังขยาใบเตยที่ต่อจนส่วนผสมเข้ากัน

วิธีการตกแต่งเค้ก

1. นำเค้กที่อบสุกแล้วมาตัดเป็นวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 นิ้ว แล้วตัดส่วนที่เหลือเป็นเส้น กว้าง 1 นิ้ว แล้วปาดด้วยครีมสังขยาใบเตย
2. ม้วนเนื้อเค้กที่ตัดเป็นเส้นต่อกันจนหมด แล้ววางลงบนเนื้อเค้กที่ตัดเป็นวงกลม
3. ปาดเค้กโดยรอบ แล้วใช้ปลายสพายทูล่าทำลาย ฟันผิวโดยรอบเค้ก
4. โรยผิวหน้าเค้กด้วยมะพร้าวผงบางๆ ให้ทั่ว แบ่งเค้กออกเป็น 10 ส่วนเท่าๆ กัน
5. ใช้หัวบีบเบอร์ 504 บีบลายครีมสังขยา และ โกลด์เลเบล สีขาว ตกแต่งบนหน้าเค้กให้สวยงาม

ราคาต้นทุนโดยประมาณ/สูตร 90 บาท