

ท็อฟฟี่คาราเมลชีสเค้ก (TOFFEE CARAMEL CHEESECAKE)



ส่วนผสมท็อฟฟี่คาราเมล

เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ	120	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม

ฐานเค้ก

บิสกิตบดละเอียด	200	กรัม
เนยสด ชนิดจืด	150	กรัม

ส่วนผสมแต่ง : ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล และท็อฟฟี่คาราเมล

ส่วนครีมชีส

ครีมชีส	250	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล	250	กรัม
เจลาติน 3 แผ่น	6	กรัม
ท็อฟฟี่คาราเมล	100	กรัม

วิธีทำ

1. ทำส่วนท็อฟฟี่คาราเมล โดยนำน้ำตาลทรายตั้งไฟจนกระทั่งเกิดสีเหลืองทอง เติมเม็ดมะม่วงหิมพานต์คนเข้ากัน ตั้งไว้ให้เย็น หั่นเป็นชิ้นเล็ก
2. ทำส่วนฐานเค้ก โดยผสมเนยจืดละลายกับบิสกิตบดเข้าด้วยกัน กรูลงพิมพ์วงแหวน กดให้แน่น นำไปแช่แข็ง
2. ทำส่วนครีมชีส โดยใช้หัวโม่ไม้ตีครีมชีสกับน้ำตาลทรายให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเปลี่ยนใช้หัวตะกร้อ ค่อยๆเติม ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล ผสมให้เข้ากัน
3. เติมเจลาตินที่ตุ๋นแล้ว ผสมให้เข้ากัน
4. เติมท็อฟฟี่คาราเมลที่หุบหั่นเป็นชิ้นเล็ก ผสมให้เข้ากัน
5. เทส่วนผสมที่ได้ ลงส่วนฐานเค้กที่ได้จาก ข้อ (1) นำไปแช่แข็งให้ครีมอยู่ตัว
6. นำออกจากพิมพ์ตกแต่งด้วย ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล และท็อฟฟี่คาราเมลที่หุบเป็นชิ้นเล็ก

ราคาต้นทุนโดยประมาณ / สูตร คือ 210 บาท