

ไวท์ช็อคโกแลตเค้ก (White Chocolate Cake)



เนื้อเค้กสปองจ์ ริชออนแดร์ครีมเมอร์ (ขนาด 3 ปอนด์)

แป้งเค้กตราพัดโบก	130	กรัม
ผงฟู ตรายู 88	1/2	ช.ช.
ไข่ไก่ (เบอร์ 2)	3	ฟอง
เอสพี ตรายูเอฟเอ็ม	15	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม
เกลือ	1/4	ช.ช.
Non-dairy creamer	30	กรัม
น้ำ	50	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	40	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้กตราพัดโบก และผงฟู ตรายู 88
2. ตีไข่ไก่, เอสพี ตรายูเอฟเอ็ม, น้ำตาลทราย, เกลือ, Non-dairy creamer และน้ำ ด้วยหัวตีตะกร้อ พอส่วนผสมเข้ากัน
3. เติมส่วนผสมข้อ (1) ตีความเร็วต่ำผสมให้เข้ากัน เปลี่ยนเป็นความเร็วสูงตีจนส่วนผสมขึ้น แล้วเปลี่ยนความเร็วต่ำตีจนส่วนผสมเนียน
4. เติม เนยสดชนิดเค็มละลาย ผสมพอเข้ากัน
5. เทลงพิมพ์ 3 ปอนด์ อบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาที

ไวท์ช็อคโกแลตครีม

ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล	250	กรัม
ไวท์ช็อคโกแลตตุ่น	30	กรัม

วิธีทำ : ตี ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล โดยใช้ความเร็วปานกลางจนส่วนผสมขึ้นตั้งยอดอ่อน แล้วเติมไวท์ช็อคโกแลตตุ่นผสมให้เข้ากัน

ไวท์ช็อคโกแลตคานาจ

ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล	50	กรัม
ไวท์ช็อคโกแลต	100	กรัม
นมสด	10	กรัม
สีเหลืองมะนาว	2	หยด

วิธีทำ : ตุ่น ริชวิปทอปปิ้งโกลด์เลเบล, ไวท์ช็อคโกแลต และนมสดให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วหยดสีเหลืองมะนาวผสมให้เข้ากัน



Technical service

Rich Products Manufacturing (Thailand) CO. Ltd. Tel .02-2620877-8 Fax. 02-2620879

(ต่อหน้า 2)

ส่วนตกแต่ง

มาราซินเซอริ	10	ลูก
ซีออคโกแลตโค้ทติ้งสีขาว	30	กรัม

วิธีการตกแต่ง

1. สไลด์เค้กเป็น 3 ชั้น แล้วปาดด้วยไวท์ซีออคโกแลตครีมให้ทั่ว
2. ตกแต่งด้านหน้าเค้กด้วยไวท์ซีออคโกแลตทากานาจ ตามภาพ
3. นำเซอริก้านไปแช่เย็นจัด แล้วนำไปชุบซีออคโกแลตโค้ทติ้งสีขาว จากนั้นนำมาตกแต่งดังภาพ

ราคาต้นทุนโดยประมาณ / สูตร คือ 155 บาท