



RICH'S



“6 สูตรเมเกอร์ เจ”



6 สูตรแม่เกอรั๋เง

1. เด็กมอดดำอัลมอนด์ เจ
2. เด็กมะพร้าว เจ
3. โมจิม่วงไส้จาดำ เจ
4. ดัฟเด็กช็อคโกแลต เจ
5. ปาปริก้าสตีก เจ
6. อัลมอนด์ชีดโกแลตคาราเมลมูส เจ

ริชส์ วิปปังคริม มีจำหน่ายที่ร้านอุปกรณ์เบเกอร์รี่ทั่วไป
และทางช่องทางออนไลน์ที่ LINE: @RichProductsTH





เนื้อมอคค่าอัลมอนด์

แป้งขนมปัง	100 กรัม	น้ำตาล	160 กรัม
แป้งเค้ก	100 กรัม	เอสพี	25 กรัม
ผงอัลมอนด์	100 กรัม	เบะแซ	60 กรัม
ผงฟู	8 กรัม	ผงโกโก้	40 กรัม
เกลือ	3 กรัม	ผงกาแฟ	5 กรัม
น้ำมันมะพร้าว	180 กรัม	ลูกเกดดำ	150 กรัม
ริช วิปทอปปิง เบส	120 กรัม		
น้ำเย็น	220 กรัม		

วิธีทำเนื้อมอคค่าอัลมอนด์

1. ร่อนแป้งเค้ก แป้งขนมปัง ผงอัลมอนด์ ผงโกโก้ ผงฟู เกลือ ผงกาแฟ ร่อนรวมกันแล้วพักไว้
2. นำส่วนผสมของเหลวมารวมกัน น้ำตาล เอสพี น้ำมันมะพร้าว น้ำเย็น เบะแซ **ริช วิปทอปปิง เบส** จากนั้นนำส่วนผสมข้อ(1)มาเทรวมกันคนให้ส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน แล้วใช้หัวตระกร้อตีสปัดกลาง จนส่วนผสมทุกอย่างขึ้นฟู จากนั้นใส่ลูกเกดดำลงไปตีพอเข้ากัน แล้วเทใส่พิมพ์ขนาด 1 ปอนด์ 3 พิมพ์ พักไว้รอส่วนผสมที่เป็นคิอฟี่อัลมอนด์



คิอฟี่อัลมอนด์

แป้งเค้ก	70 กรัม	ผงอัลมอนด์	60 กรัม
น้ำมันมะพร้าว	60 กรัม	ริช วิปทอปปิง เบส	60 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	50 กรัม		

วิธีทำคิอฟี่อัลมอนด์

1. นำส่วนผสมทุกอย่างรวมกันแล้วตีด้วยหัวตระกร้อให้พอเข้ากันแล้วเทส่วนผสมลงบนแผ่นพลาสติกใส รีดให้ได้ความหนาขนาดครึ่งเซนติเมตร นำเข้าแช่เย็น 15 นาที แล้วใช้พิมพ์วงแหวนขนาด (1 ปอนด์) กดเป็นวงกลมแล้วแกะออกจากแผ่นพลาสติกวางลงบนเนื้อมอคค่าอัลมอนด์ได้ก็นำเข้าเตาอบใช้ไฟ 175 องศาเซลเซียส 25-30 นาที



เนื้อเค็มมะพร้าว

แป้งเด็ก	250 กรัม	น้ำเย็น	100 กรัม
แป้งข้าวโพด	30 กรัม	ริชส์ วิปทอปปิ้ง เบส	150 กรัม
ผงฟู	5 กรัม	มะพร้าวอบแห้ง	20 กรัม
น้ำมันมะพร้าว	250 กรัม	กลี้นวนิลลา	5 กรัม
น้ำตาลทราย	50 กรัม	เนื้อมะพร้าว	150 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	50 กรัม	เอสพี	25 กรัม
น้ำมันมะพร้าวสด	150 กรัม		



วิธีทำเนื้อเค็มมะพร้าว

1. ร่อนแป้งเด็ก ผงฟู แป้งข้าวโพด ด้วยกันแล้วพักไว้
2. นำเอสพี น้ำเย็น น้ำตาล น้ำตาลทรายแดง น้ำมันมะพร้าว น้ำมันมะพร้าวสด กลี้นวนิลลา **ริชส์ วิปทอปปิ้ง เบส** มะพร้าวอบแห้ง รวมกัน แล้วตีด้วยหัวตระกร้อใช้ขึ้นฟู จากนั้นลดสปีดลงมาแล้วใส่ส่วนผสมของข้อที่ (1) ตามลงไปให้เข้ากันดี
3. นำคาราเมลเทลงบนพิมพ์ที่เตรียมไว้แล้ว ใส่ส่วนผสมมะพร้าวกระบอง จากนั้นจึงเทส่วนผสมข้อที่ (2) ที่ตีเข้ากันดี แล้วใส่ตามลงไปพิมพ์ นำเข้าเตาอบใช้ไฟที่ 175 องศาเซลเซียส 25-28 นาที

คาราเมล

น้ำตาล	150 กรัม	น้ำร้อน	30 กรัม
--------	----------	---------	---------

วิธีทำคาราเมล

1. นำส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน แล้วตั้งบนเตาจนส่วนผสมมีสีเหลืองทอง เป็นส่วนของคาราเมล เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้



เนื้อโมจิ

แป้งอเนกประสงค์	50 กรัม	น้ำเย็น	250 กรัม
แป้งข้าวเจ้า	70 กรัม	ผงอัลมอนต์	100 กรัม
แป้งข้าวเหนียว	50 กรัม	แบะแซ	50 กรัม
น้ำตาล	30 กรัม	ริช วิปทอปปิง เบส	130 กรัม
น้ำมันพืช	60 กรัม	กลิ่นวานิลลา	7 กรัม

วิธีทำเนื้อโมจิ

1. นำส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน ใช้เครื่องปั่นมือถือปั่นให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นพักแป้งในตู้เย็น 1 ชั่วโมง ระหว่างรอทำส่วนผสมไส้กาดำ

ไส้กาดำ

กาดำคั่วบด	70 กรัม	ริช วิปทอปปิง เบส	100 กรัม
น้ำเย็น	200 กรัม	แป้งกวนไส้	15 กรัม
น้ำตาลทรายสีทอง	30 กรัม		

วิธีทำไส้กาดำ

1. นำส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน ตั้งบนเตาใช้ไฟอ่อนเคี่ยวจนสุก เนื้อครีมจะมีความเหนียว จากนั้นนำมาพักให้เย็น เพื่อนำมาเป็นไส้ของขนม





เนื้อเค้ก

แป้งเค้ก	250 กรัม	น้ำตาล	160 กรัม
เบกกิ้งโซดา	5 กรัม	น้ำเย็น	220 กรัม
ผงฟู	5 กรัม	ริชส์ วิปทอปปิ้ง เบส	120 กรัม
ผงโกโก้	60 กรัม	น้ำมันมะพร้าว	180 กรัม
เกลือ	3 กรัม	เอสพี	25 กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ ผงฟู เบกกิ้งโซดา รวมไว้ให้เข้ากัน
2. นำส่วนที่เป็นของเหลวทั้งหมดรวมกันแล้วเทส่วนที่ (1) ตามลงไปคนให้เข้ากันดีแล้วใช้หัวตระกร้อตีจนส่วนผสมทุกอย่างขึ้นฟู จับลายตระกร้อได้ชัดเจน แล้วลดความเร็วในการตีลงมาต่ำสุดเพื่อตัดอากาศความเนียนของเนื้อเค้ก เทใส่ถ้วยคัพเค้กที่เตรียมไว้ตามต้องการ นำเข้าอบที่ไฟ 180 องศาเซลเซียส 20-25 นาทีพักให้เย็น ทอปปิ้งด้วย ไล้ช็อคดรัม

ไล้ช็อคดรัม

ผงฟู	40 กรัม	ริชส์ วิปทอปปิ้ง เบส	100 กรัม
น้ำตาล	140 กรัม	แป้งกวนไส้	25 กรัม
น้ำเย็น	200 กรัม	กลี้นวานิลลา	5 กรัม

วิธีทำไล้ช็อคดรัม

1. นำส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน ต้มบนเตาใช้ไฟอ่อน เคี่ยวจนส่วนผสมทุกอย่างเหนียว ยกออกจากเตา พักให้เย็น นำมาบีบลงบนคัพเค้กตกแต่งสวยงามตามต้องการ



เนื้อมันบั้งสดัก

น้ำเย็น	50 กรัม	กลี้นวานิลลา	5 กรัม
น้ำตาล	20 กรัม	ผงปาปริก้า	10 กรัม
ผงฟู	5 กรัม	เนื้อมันบั้ง	200 กรัม
งาดำคั่วบด	50 กรัม	ริชส์ วิปทอปปิง เมส 100 กรัม	
เกลือ	5 กรัม	น้ำมันมะพร้าว	20 กรัม

วิธีทำ

นำส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน ตีด้วยหัวใบพัดจนส่วนผสมทุกอย่างเรียบเป็นเนื้อเดียวกัน เสร็จแล้วพักไว้ 20 นาที ริดเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้าความหนาครึ่งเซนติเมตร จากนั้นตัดเป็นเส้นๆ ความกว้างครึ่งเซนติเมตร จึงค่อยม้วนให้เป็นเกลียวขึ้นรูปตามต้องการ โรยหน้าด้วยงาดำและผงปาปริก้า นำเข้าเตาอบไฟ 180 องศาเซลเซียส 15-18 นาที





ฐานอัมมอนด์บิสกิต

บิสกิต	30 กรัม	น้ำตาลทรายแดง	20 กรัม
ผงอัมมอนด์	30 กรัม	น้ำมันมะพร้าว	25 กรัม

วิธีทำแยมทาร์ต

- นำส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน ใช้ น้ำมันมะพร้าวที่อุณหภูมิห้องคนผสมเข้ากัน และนำมากรุลงบนแม่พิมพ์ตามต้องการเสร็จ พักในตู้เย็น 15 นาที
- อบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส นาน 15-20 นาที

ครีมชี้อโกแลต

ผงโกโก้	40 กรัม	น้ำร้อน	200 กรัม
น้ำตาล	140 กรัม	ริชส์ วิปทอปปิง เบส	100 กรัม
แยมกวนไส้	25 กรัม	กลี้นวานิลลา	5 กรัม



วิธีทำครีมชี้อโกแลต

- นำส่วนผสมทุกอย่างรวมกัน ตั้งบนเตาใช้ไฟอ่อนเคี่ยวจนส่วนผสมมีความเหนียว ยกออกจากเตาพักให้เย็นเสร็จ นำมาตีกับ ริชส์ วิปทอปปิง เบส ก่อนนำไปใส่บนแยมทาร์ต