



Matcha Frappe with Brown Sugar Ice-Cream

มัทฉะเฟรปปี้ทอปไอศกรีมคุโรมิตชี

วัตถุดิบ

มัทฉะลาเต้ปั่น

ผงชาเขียว	5 กรัม
นมจืด	130 มิลลิลิตร
นมข้นหวาน	40 มิลลิลิตร
น้ำเชื่อม	30 มิลลิลิตร
ไอซ์ฮอต ออล เพอโพส	30 มิลลิลิตร
ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต	
น้ำแข็ง	270 กรัม

ไอศกรีมคุโรมิตชี

นมจืด	275 กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม	125 กรัม
เฟรช มิลค์ ทอปปิง	
น้ำตาลทรายแดง	30 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	20 กรัม
น้ำตาลเด็กโตรส	10 กรัม
น้ำเชื่อมน้ำตาลทรายแดง	10 กรัม
น้ำเชื่อมคาราเมล	5 กรัม
หางนมผง	40 กรัม
สเตบิไลเซอร์ (สำหรับทำไอศกรีม)	2 กรัม
อิมัลซิไฟเออร์ (สำหรับทำไอศกรีม)	15 กรัม
เกลือ	1 กรัม

วิปครีม

ไอซ์ฮอต เบเวอร์เรจ ทอปปิง	400 มิลลิลิตร
---------------------------	---------------

วิธีการทำมัทฉะลาเต้ปั่น

ใส่ผงชาเขียว, นมจืด, นมข้นหวาน, น้ำเชื่อม,
ไอซ์ฮอต ออล เพอโพส ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรตและน้ำแข็งลงใน
เครื่องปั่นน้ำ ปั่นจนส่วนผสมเนียนเข้ากันดี

วิธีทำไอศกรีมคุโรมิตชี

- ผสมนมจืด, ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง, น้ำตาลทรายแดง, น้ำตาลทรายขาว, น้ำตาลเด็กโตรส, น้ำเชื่อมน้ำตาลทรายแดง, น้ำเชื่อมคาราเมล และหางนมผงลงในหม้อ
- คนส่วนผสมให้เข้ากันด้วยไฟปานกลางจนร้อนทั่ว แต่ไม่ถึงกับเดือด กังไว้ให้เย็น
- ใส่สเตบิไลเซอร์ อิมัลซิไฟเออร์ และเกลือลงไป คนให้เข้ากัน จากนั้นเทใส่เครื่องปั่นผลไม้ แล้วปั่นประมาณ 1 นาทีจนเนียน
- พักส่วนผสมในตู้เย็นช่องธรรมดา อย่างน้อย 8-12 ชั่วโมง (หรือข้ามคืน) เพื่อให้เนื้อไอศกรีมเซตตัวดีและรสกลมกล่อม
- ใส่เครื่องทำไอศกรีม เมื่อเสร็จแล้วให้เก็บในช่องแช่แข็งอย่างน้อย 3-4 ชั่วโมงก่อนใช้งาน

วิธีทำวิปครีม

เทไอซ์ฮอต เบเวอร์เรจ ทอปปิงใส่ลงในกระบอกบีบขนาด 500 มิลลิลิตร
ใส่แก๊สหลอดแรกแล้วเขย่าประมาณ 30 ครั้ง
จากนั้นใส่แก๊สหลอดที่สองและเขย่าต่ออีก 10 ครั้ง

วิธีประกอบ

เทมัทฉะลาเต้ปั่นลงในแก้วที่เตรียมไว้ ท็อปด้วยวิปครีมและไอศกรีมด้านบน
พร้อมเสิร์ฟทันที



Cost : 26.29 บาท

