

Loafy Party "Tiramisu Dirty"

โลฟฟี่ ปาร์ตี้ ทิรามิซู

วัตถุดิบ

ขนมปัง (plain) : กังจง (แป้งกวน)

แป้งขนมปัง	30	กรัม
น้ำเปล่า	120	กรัม

ขนมปัง "สูตรนี้ทำขนมปังได้ 4 ชั้นชั้นละ 80 กรัม"

แป้งขนมปัง	225	กรัม
แป้งเค้ก	150	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	45	กรัม
เกลือป่น	6	กรัม
ยีสต์แห้ง	9	กรัม
นมจืด	105	กรัม
ไข่ไก่	75	กรัม
กังจง (แป้งกวน)	135	กรัม
เนยจืด	52.5	กรัม

เฟสตีครีมกาแฟมาสคาโปเน่

นมจืด	120	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	50	กรัม
ไข่แดง	2	ฟอง
ผงกาแฟ	3	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	6	กรัม
แป้งข้าวโพด	6	กรัม
ซูปล้าวโพด	50	กรัม
ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์	50	กรัม
เนยจืด	20	กรัม

เนยจืด	20	กรัม
มาสคาโปเน่ชีส	150	กรัม

ส่วนประกอบของเมนู

ขนมปัง "สูตรนี้ทำขนมปังได้ 4 ชั้นชั้นละ 80 กรัม"	400	กรัม
เฟสตีครีมกาแฟมาสคาโปเน่	250	กรัม
วิปครีม "ริชส์ อีโควิป"	100	กรัม
ผงโกโก้	5	กรัม

Cost : 94.94 บาท



Loafy Party "Tiramisu Dirty"

โลฟฟี ปาร์ตี้ ทิรามิซู

วิธีทำ นมปัง (plain)

1. เตรียมพิมพ์สี่เหลี่ยมขนาด 10 x 26.5 x 7.5 เซนติเมตร จำนวน 1 พิมพ์ ทาเนยขาวให้ทั่วทั้งพิมพ์ (ลักษณะตามภาพ) เปิดเตาอบ อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้ระบบ ไฟบน ไฟล่าง เตรียมไว้
2. เริ่มทำส่วนแป้งกวนลำดับแรก ผสมแป้งนมปัง น้ำเปล่า ลงในหม้อ ใช้ตะกร้อมือ คนส่วนผสมให้เข้ากัน นำไปตั้งไฟ ใช้ความร้อนปานกลาง กวนส่วนผสมจนสุก มีลักษณะข้นและ ใส พักไว้ให้เย็น
3. ผสมแป้งนมปัง แป้งเค้ก น้ำตาลทราย เกลือ ยีสต์ ลงในโถตี จากนั้นเติมนมจืด ไข่ไก่ แป้งกวนที่เย็นแล้ว ลงไป ใช้หัวตีตะขอ ตีความเร็วต่ำ จนส่วนผสมจับตัวเป็นก้อนโดว์ และเนื้อสัมผัสเนียน
4. ใส่เนยลงไป ตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง ประมาณ 15-20 นาที จนกระทั่ง โดว์นมปังสามารถคลึงฟิล์มได้
5. นำโดว์นมปังออกมาพักในอ่างผสมต่อ 30 นาที หรือจนกว่าโดว์นมปัง ยเหยยตัวเป็น 2 เท่า
6. ใส่อากาศโดว์นมปัง แล้วขึ้นรูปทรงให้เนียน นำมาตัดให้ได้ 4 ก้อน ก้อนละ 80 กรัม คลึงให้กลมแล้วขึ้นรูปทรงตามต้องการ จัดเรียงลงบนพิมพ์ที่ เตรียมไว้ จากนั้นนวดเป็นวงกลม แล้วจัดเรียงใส่พิมพ์ (ลักษณะตามภาพ)
7. นำเข้าตูหมัก 30 นาที (อุณหภูมิ 28-30 องศาเซลเซียส ความชื้น 80-90 %) หรือจนกระทั่งนมปังขึ้นเป็น 2 เท่า
8. เข้าอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 20-25 นาที ยกออกจากเตา ถอดขนมปังออกจากพิมพ์ พักบนตะแกรงให้เย็น

วิธีทำ เฟสตัดัครีมกาแฟมาสคาโปเน

1. เตรียมถุงบีบพร้อม หัวบีบกลมเบอร์ 8 เตรียมไว้
2. ผสมน้ำตาลทรายขาว ไข่แดง ผงกาแฟ แป้งอเนกประสงค์ แป้งข้าวโพด ลงในอ่างผสม แล้วใช้ตะกร้อมือ คนส่วนผสมให้เข้ากัน
3. ตีมนมจืด ด้วยความร้อนปานกลาง เมื่อส่วนผสมเริ่มเดือด ยกออกจากเตา จากนั้นค่อยๆ เติมนมจืด ลงไปข้อที่ 2 จนหมด แล้วใช้ตะกร้อมือผสมให้เข้ากันทันที
4. นำส่วนผสมทั้งหมด เทใส่หม้อ แล้วกวนต่อจนส่วนผสมเริ่มสุก มีลักษณะใส และข้นขึ้น ปิดไฟ
5. ใส่เนยจืด กับ **ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์** คนให้เข้ากัน และเปลี่ยนใส่ภาชนะใหม่ แล้วปิดส่วนผสมด้วยพลาสติกแรป พักให้เย็น
6. ผสมมาสคาโปเนชีส กับส่วนผสมข้อที่ 5 ให้เข้ากัน โดยใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากันอย่างเบามือ ใส่ถุงบีบ เตรียมไว้

วิธีประกอบ เฟสตัดัครีมกาแฟมาสคาโปเน

1. ตี **ริชส์ อีโคโนมิค** ให้ขึ้นฟู ตั้งยอดกลาง เตรียมไว้
2. ใช้มีด หรือกรรไกรเจาะรูขนมปัง เพื่อเตรียมใส่ไส้
3. นำเฟสตัดัครีมกาแฟมาสคาโปเนที่เตรียมไว้ บีบใส่ขนมปังให้เต็ม นำวิปครีมข้อที่ 1 มาปาดด้านบนให้ทั่ว
4. จัดเก็บใส่ภาชนะปิดไม่ให้สัมผัสอากาศ พักไว้ในตู้เย็นชั้นต่ำ 2 ชั่วโมง ก่อนจัดเสิร์ฟ โรยผงโกโก้ ให้ทั่ว (ลักษณะตามภาพ)

