

พื้ตคร้มนบลูเบอร์รี่

วัตถุดิบ

แป้งทาร์ต

อัลมอนต์ป่น	58 กรัม
เนยจืด	75 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	55 กรัม
แป้งอเนกประสงค์	135 กรัม
ไข่ไก่	85 กรัม

ซอสอุนโซนิมัสแคค

บลูเบอร์รี่แช่แข็ง	300 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100 กรัม
น้ำมะนาวเหลือ	20 กรัม

เจลลี่บลูเบอร์รี่

วุ้นเจลาตินสำเร็จรูป	100 กรัม
กลั่นอุน	
น้ำเชื่อมบลูเบอร์รี่เข้มข้น	30 กรัม
น้ำเปล่า	400 กรัม
ซอสบลูเบอร์รี่	50 กรัม

ส่วนประกอบของเมนู

แป้งทาร์ต	60 กรัม
เจลลี่บลูเบอร์รี่	20 กรัม
ซอสบลูเบอร์รี่	10 กรัม
บลูเบอร์รี่สด (ผลไม้ตกแต่งตามต้องการ)	50 กรัม
ฟรุ้ตเมก บลูเบอร์รี่ ตรา ฟรุ้ตแจม	20 กรัม
วิปครีม "ริชส์ โกลด์ เลเบล"	50 กรัม



วิธีทำ แป้งทาร์ต

1. เตรียมพิมพ์ทาร์ตรูปดอกไม้ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 เซนติเมตร) เตรียมไว้
2. วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
3. นำอัลมอนต์ป่น เนยจืด น้ำตาลไอซิ่ง แป้งอเนกประสงค์ ใส่โถตี ใช้หัวใบไม้ ตีส่วนผสมให้เข้ากัน
4. ด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมเข้ากัน มีลักษณะละเอียดเหมือนเม็ดทราย
5. เทไข่ไก่ ลงไป ตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง จนกระทั่งเนื้อสัมผัสเหนียว (ห่อแป้งทาร์ต ด้วยพลาสติกแรป เพื่อไม่ให้สัมผัสอากาศโดยตรง)
6. เก็บแป้งทาร์ต ในช่องแช่เย็นที่อุณหภูมิ 2-7 องศาเซลเซียส ประมาณ 1 ชั่วโมง
7. ใช้พิมพ์กดคุกกี้ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 13 เซนติเมตร) กดแบ่งแป้งทาร์ต เป็นชิ้น จากนั้นกรูกลงในพิมพ์ทาร์ต แล้วนำเข้าแช่ในตู้แช่เย็น 1 ชั่วโมง
8. นำแป้งทาร์ต เข้าอบอุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส 15 นาที หรือจนสุก เป็นสีน้ำตาลทั่วทั้งชิ้น พักให้เย็น

วิธีทำ ซอสบลูเบอร์รี่

1. ต้มบลูเบอร์รี่แช่แข็ง น้ำตาลทรายขาว ด้วยความร้อนปานกลาง จนส่วนผสมสุกนุ่ม และขึ้นฟอง ปิดไฟ
2. เติมน้ำมะนาวเหลือ ลงไป คนให้เข้ากัน พักให้เย็น

วิธีทำ เจลลี่บลูเบอร์รี่

1. ต้มวุ้นเจลาตินสำเร็จรูปกลั่นอุน น้ำเปล่า น้ำเชื่อมบลูเบอร์รี่เข้มข้น และซอสบลูเบอร์รี่ ให้เดือด คนส่วนผสมให้ละลาย ปิดไฟ
2. เทใส่ลงในแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ จากนั้นนำเข้าแช่ในตู้เย็น ให้เซตตัว

วิธีประกอบ พื้ตคร้มนบลูเบอร์รี่

1. เตรียมหัวบีเบอร์ 2A กับเบอร์ 32 พร้อมถุงบีเบอร์ เตรียมไว้
2. ตี ริชส์ โกลด์ เลเบล ให้ขึ้นฟู ตั้งยอดกลาง แบ่งครีมออกเป็น 2 ส่วน จากนั้นตักใส่ถุงบีเบอร์ ข้อที่ 1 ที่เตรียมไว้
3. นำแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ ใส่ฟรุ้ตเมก บลูเบอร์รี่ ตรา ฟรุ้ตแจม ตามด้วยบลูเบอร์รี่สด ราดปิดด้วยซอสบลูเบอร์รี่ แล้วบีบวิปครีมข้อที่ 2
4. แล้วตกแต่งด้วยบลูเบอร์รี่สดลงไป (ลักษณะตามภาพ) แช่เย็นก่อนจัดเสิร์ฟ ขึ้นต่ำ 1 ชั่วโมง

