

พื้ตครีมสตรอว์เบอร์รี่

วัตถุดิบ

แป้งทาร์ต

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

ซอสสตรอว์เบอร์รี่

สตรอว์เบอร์รี่แช่แข็ง	300 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100 กรัม
น้ำมะนาวเหลือ	20 กรัม

เจลลี่สตรอว์เบอร์รี่

วุ้นเจลาตินสำเร็จรูป	100 กรัม
กลั่นสตรอว์เบอร์รี่	
น้ำเชื่อมบลูเบอร์รี่เข้มข้น	30 กรัม
น้ำเปล่า	400 กรัม
ซอสสตรอว์เบอร์รี่	50 กรัม

ส่วนประกอบของเมนู

แป้งทาร์ต	60 กรัม
เจลลี่สตรอว์เบอร์รี่	20 กรัม
ซอสสตรอว์เบอร์รี่	10 กรัม
สตรอว์เบอร์รี่สด (ผลไม้ตกแต่งตามต้องการ)	50 กรัม
ฟรุ๊ตแมก สตรอว์เบอร์รี่ ตราร ฟรุ๊ตแจม	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 ไข่ไก่ ใช้หัวใบไม้ ตีส่วนผสมให้เข้ากัน
4. ด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมเข้ากัน มีลักษณะละเอียดเหมือนเม็ดทราย
5. เทไข่ไก่ ลงไป ตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง จนกระทั่งเนื้อสัมผัส เนียนดี (ห่อแป้งทาร์ต ด้วยพลาสติกแรป เพื่อไม่ให้สัมผัสอากาศโดยตรง)
6. เก็บแป้งทาร์ต ในช่องแช่เย็นที่อุณหภูมิ 2-7 องศาเซลเซียส ประมาณ 1 ชั่วโมง
7. ใช้พิมพ์กดคุกกี้ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 13 เซนติเมตร) กดแบ่งแป้งทาร์ต เป็นชิ้น จากนั้นกรุลงในพิมพ์ทาร์ต แล้วนำเข้าแช่ในตู้แช่แข็ง 1 ชั่วโมง
8. นำแป้งทาร์ต เข้าอบอุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส 15 นาที หรือจนสุก เป็นสีน้ำตาลทั่วทั้งชิ้น พักให้เย็น

วิธีทำ ซอสสตรอว์เบอร์รี่

1. ต้มสตรอว์เบอร์รี่แช่แข็ง น้ำตาลทรายขาว ด้วยความร้อนปานกลาง จนส่วนผสมสุกนุ่ม และขึ้นฟอง ปิดไฟ
2. เติมน้ำมะนาวเหลือลงไป คนให้เข้ากัน พักให้เย็น

วิธีทำ เจลลี่สตรอว์เบอร์รี่

1. ต้มวุ้นเจลาตินสำเร็จรูป กลั่นสตรอว์เบอร์รี่ กับ น้ำเปล่า น้ำเชื่อมสตรอว์เบอร์รี่เข้มข้น และซอสสตรอว์เบอร์รี่ ให้เดือด คนส่วนผสมให้ละลาย ปิดไฟ
2. เทใส่ลงแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ จากนั้นนำเข้าแช่ในตู้เย็น แช่ให้เซตตัว

วิธีประกอบ พื้ตครีมสตรอว์เบอร์รี่

1. เตรียมหัวบีเบอร์ 847 กับเบอร์ 32 พร้อมถุงบีเบอร์ เตรียมไว้
2. ตี ริชส์ โกลด์ เลเบล ให้ขึ้นฟู ตั้งยอดกลาง แบ่งครีมออกเป็น 2 ส่วน ตักใส่ถุงบีเบอร์ ข้อที่ 1 ที่เตรียมไว้
3. นำแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ ใส่ฟรุ๊ตแมก สตรอว์เบอร์รี่ ตราร ฟรุ๊ตแจม ตามด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด ราดปิดด้วยซอสสตรอว์เบอร์รี่
4. แล้วบีบวิปครีมข้อที่ 2 ตกแต่งด้วยสตรอว์เบอร์รี่สดลงไป (ลักษณะตามภาพ) แช่เย็นก่อนจัดเสิร์ฟ 1 ชั่วโมง

