

พื้ตครีมองุ่นโซน์มัสแคท

วัตถุดิบ

แป้งทาร์ต

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

ซอสองุ่นโซน์มัสแคท

องุ่นโซน์มัสแคท	300 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100 กรัม
น้ำเปล่า	100 กรัม
โซร์บีโซน์มัสแคท	50 กรัม

วุ้นเจลลี่องุ่นโซน์มัสแคท

น้ำเปล่า	400 กรัม
ผงวุ้น	1 กรัม
เจลาตินแผ่น	4 กรัม
ซอสองุ่นโซน์มัสแคท	50 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	20 กรัม

ส่วนประกอบของเมนู

แป้งทาร์ต	165 มิลลิลิตร
วุ้นเจลลี่องุ่นโซน์มัสแคท	50 มิลลิลิตร
องุ่นโซน์มัสแคท (ผลไม้ตกแต่งตามต้องการ)	150 กรัม
ซอสองุ่นโซน์มัสแคท	20 กรัม
วิปครีม "ริชส์ โกลด์ เลเบล"	



วิธีทำ แป้งทาร์ต

1. เตรียมพิมพ์ทาร์ตรูปดอกไม้ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 เซนติเมตร) เตรียมไว้
2. วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
3. นำอัลมอนต์ป่น เนยจืด น้ำตาลไอซิ่ง แป้งอเนกประสงค์ ไข่ไก่ ใช้หัวไม้ตี ส่วนผสมให้เข้ากัน
4. ด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมเข้ากัน มีลักษณะละเอียดเหมือนเบ็ดทราย
5. เทไข่ไก่ ลงไป ตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง จนกระทั่งเนื้อสัมผัสเหนียว (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 ซอสองุ่นโซน์มัสแคท

1. ต้มองุ่นโซน์มัสแคท น้ำตาลทรายขาว น้ำเปล่า ด้วยความร้อนปานกลาง จนส่วนผสมสุกนุ่ม ขึ้นชั้น ปิดไฟ
2. เติมน้ำโซร์บีโซน์มัสแคทลงไป คนให้เข้ากัน พักให้เย็น

วิธีทำ วุ้นเจลลี่องุ่นโซน์มัสแคท

1. แช่เจลาติน ในน้ำเย็นจนนุ่ม เตรียมไว้
2. ผสมน้ำเปล่า กับผงวุ้น ลงในหม้อ ใช้ไฟ 5 นาที จากนั้น ต้มให้ส่วนผสมเดือด ลดไฟลง ใส่ซอสองุ่นโซน์มัสแคท และน้ำตาลทราย คนให้ละลาย ปิดไฟ ยกออกจากเตา
3. ใส่เจลาติน ข้อที่ 1 ลงไป คนให้เจลาตินละลาย จากนั้นคนต่อให้ส่วนผสมเย็นลง (อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส)
4. เทใส่ลงแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ จากนั้นนำเข้าแช่ในตู้แช่เย็น ให้เซตตัว

วิธีประกอบ พื้ตครีมองุ่นโซน์มัสแคท

1. เตรียมหัวบีบกลม (ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 15 มิลลิเมตร) พร้อมนึ่งนึ่ง เตรียมไว้
2. ตี ริชส์ โกลด์ เลเบล ให้ขึ้นฟู ตักยอดกลาง ตักครีมใส่ถุงบีบ ข้อที่ 1 ที่เตรียมไว้
3. นำแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ ใส่ซอสองุ่นโซน์มัสแคท ลงไป ตามด้วยองุ่นโซน์มัสแคท แล้วบีบวิปครีมข้อที่ 2 ตามลงไป ตกแต่งด้วยองุ่นโซน์มัสแคท (ลักษณะตามภาพ) แช่เย็นก่อนจัดเสิร์ฟ ขึ้นต่ำ 1 ชั่วโมง

