



Little cow Pudding

# จูนเค้ก ลายวัว

วัตถุดิบ \*1 สูตร ได้จำนวน 5 ชิ้น

## ไส้ครีมวานิลลา

|                          |    |      |
|--------------------------|----|------|
| ไข่แดง                   | 2  | ฟอง  |
| น้ำตาลทรายขาว            | 20 | กรัม |
| ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์ | 50 | กรัม |
| น้ำเปล่า                 | 30 | กรัม |
| กลิ่นวานิลลา             | 1  | กรัม |
| แป้งข้าวโพด              | 8  | กรัม |
| เนยจืด                   | 8  | กรัม |

## จูนมะพร้าวนมสด

|                             |     |      |
|-----------------------------|-----|------|
| น้ำมะพร้าว                  | 200 | กรัม |
| เนื้อมะพร้าวอ่อน            | 100 | กรัม |
| หั่นชิ้นเล็ก                |     |      |
| ผงจูน                       | 4   | กรัม |
| น้ำตาลทรายขาว               | 60  | กรัม |
| เกลือป่น                    | 0.2 | กรัม |
| ริชส์ นอนแดรี่<br>ครีมเมอร์ | 200 | กรัม |

## ฐานคุกกี้

|                 |     |      |
|-----------------|-----|------|
| เนยจืด          | 50  | กรัม |
| เกลือป่น        | 1   | กรัม |
| น้ำตาลไอซิ่ง    | 25  | กรัม |
| ไข่แดง          | 1   | ฟอง  |
| แป้งอเนกประสงค์ | 120 | กรัม |
| ผงมะกอก         | 7   | กรัม |

## ตกแต่งลายวัว

|                      |    |      |
|----------------------|----|------|
| เจลาตินวุ้นสำเร็จรูป | 20 | กรัม |
|----------------------|----|------|

## ตกแต่ง (หน้าวัว)

|                      |    |      |
|----------------------|----|------|
| มาร์ชเมลโล่ ชิ้นใหญ่ | 5  | ชิ้น |
| คาร์กช็อกโกแลตละลาย  | 30 | กรัม |

## ส่วนประกอบของเมนู / 1 ชิ้น

|                  |     |      |
|------------------|-----|------|
| ไส้ครีมวานิลลา   | 15  | กรัม |
| ตกแต่งลายวัว     | 20  | กรัม |
| จูนมะพร้าวนมสด   | 100 | กรัม |
| ฐานคุกกี้        | 15  | กรัม |
| ตกแต่ง (หน้าวัว) | 5   | กรัม |





Little cow Pudding

# วุ้นเค้ก ลายวัว

## วิธีทำ ใส้ครีมวานิลลา

1. เตรียมพิมพ์วุ้นทรงกลมขนาด 1 นิ้ว จำนวน 5 ชิ้น
2. นำไข่แดง น้ำตาลทราย **ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์** น้ำเปล่า กลิ่นวานิลลา แป้งข้าวโพด ผสมรวมกัน จากนั้นกรองด้วยกระชอนละเอียด นำขึ้นตั้งไฟกลาง
3. คนส่วนผสมให้สุกขึ้น ปิดไฟ จากนั้นใส่เนยจืดลงไป ผสมให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น จากนั้นนำใส่พิมพ์ทรงกลมที่เตรียมไว้ นำไปแช่แข็ง 3 ชั่วโมง แกะออกจากพิมพ์ เตรียมไว้

## วิธีทำ เต้าวยมะพร้าวอ่อน

1. เตรียมพิมพ์วุ้นทรงกลมขนาด 5 นิ้ว จำนวน 5 ชิ้น
2. นำเจาท้ายหั่นเป็นแผ่นบางๆ ทรงกลม จากนั้นนำเจาท้ายติดด้านในพิมพ์วุ้นให้ทั่ว (ใช้สำหรับตกแต่งเป็นลายวัว) เตรียมไว้
3. นำน้ำมะพร้าว เนื้อมะพร้าว ผงวุ้น น้ำตาลทราย เกลือ ผสมรวมกัน ต้มให้เดือดอีกครั้ง ยกลงจากเตา พักให้อุ่น อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส
4. จากนั้นใส่ **ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์** ลงไป ผสมให้เข้ากัน นำเทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ นำครีมวานิลลาแช่แข็ง (ที่เตรียมไว้) ใส่ลงไปตรงกลางวุ้น นำไปแช่เย็น 1 ชั่วโมง หรือจนกว่าวุ้นเซตตัว

## วิธีทำ ฐานคุกกี้

1. วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
2. นำเนยจืด เกลือ น้ำตาลไอซิ่ง ไข่ไก่ตี ประกอบหัวไข่ไก่ ตีส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันด้วยความเร็วปานกลาง
3. ใส่ไข่แดงลงไปทีละน้อยจนหมด จากนั้นร่อนแป้งอเนกประสงค์ ผงโกโก้ ลงไป ผสมให้เข้ากัน
4. นำส่วนผสมที่ได้ ห่อพลาสติก เก็บแช่เย็นอุณหภูมิ 2-7 องศาเซลเซียส 3-5 ชั่วโมง
5. นำโดที่พักแล้ว รีดเป็นแผ่นหนา 3 มิลลิเมตร จากนั้นตัดแป้งด้วย พิมพ์วงกลมขนาด 3.5 นิ้ว จนหมด นำแป้งที่ตัดกลม เรียงใส่ถาด
6. นำเข้าอบอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส 20 นาที หรือจนสุก พักไว้ให้เย็น

## วิธีทำ ตกแต่ง (หน้าวัว)

นำมาร์ชเมลโล่ ตกแต่งด้วยช็อกโกแลตละลาย ให้เป็นรูปทรงหน้าวัว ตามต้องการ

## วิธีทำ ตกแต่ง (หน้าวัว)

นำวุ้นออกจากพิมพ์ จากนั้นนำวุ้นวางลงบนกลางฐาน คุกกี้ ตกแต่งด้วย มาร์ชเมลโล่ (หน้าวัว)

