



Green Caviar crepe cake (Vegan)

เครปเค้ก ครีมไข่ดำ



วัตถุดิบ *1 สูตร ได้จำนวน 2 ชั้น (2 ปอนด์ 2 ก้อน)

แป้งเครปไข่ดำ

แป้งอเนกประสงค์	300	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	25	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
นมอัลมอนด์	150	กรัม
ริชส์ วิป ทอปปิง เบส	100	กรัม
น้ำเปล่า	500	กรัม
น้ำมันพืช	80	กรัม
ผงไข่ดำอบแห้ง	5	กรัม
สีผสมอาหาร สีเขียวเข้ม	2	กรัม

วิปครีมไข่ดำ

ริชส์ วิป ทอปปิง เบส	200	กรัม
นมอัลมอนด์	100	กรัม
ผงไข่ดำอบแห้ง	2	กรัม

ผลไม้

มะม่วงสุก	200	กรัม
ราสเบอร์รี่	15	กรัม

ผลไม้

ผงไข่ดำอบแห้ง	5	กรัม
ผงมัทฉะ	5	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	10	กรัม



ส่วนประกอบของเมนู / 1 ชั้น *1 สูตรได้แป้งเครป 16 แผ่น (ใช้แป้ง 5 แผ่น/เครป 1 ก้อน)

แป้งเครปไข่ดำ	390	กรัม
วิปครีมไข่ดำ	50	กรัม
ผลไม้	15	กรัม
ผงโรยตกแต่ง	3	กรัม

Cost : 38.7 บาท : ชั้น (ตัด 4 ชั้น 9.5 บาท/ชั้น)





Green Caviar crepe cake (Vegan)

เครปเค้ก ครีมไข่ผง



วิธีทำ แป้งเครปไข่ผง

1. นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกัน ผสมให้เข้ากัน นำไปกรองด้วยกระชอนละเอียด
2. นำกระทะเทฟลอนขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 8 นิ้ว ตั้งไฟอ่อน จนกระทะร้อน นำแป้งเครปใส่ลงไป 65 กรัม เอียงกระทะ ให้แป้งเครปกระจายให้ทั่ว และเป็นแผ่นบาง จนแป้งเครปสุก นำออกจากกระทะ พักไว้ให้เย็น

วิธีเตรียม วิปครีมไข่ผง

นำวิปครีม ริชส์ วิป ทอปปิง เบส นมอัลมอนด์ ผงไข่ผงอบแห้ง ใส่โกตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง

วิธีเตรียม ผงโรยตกแต่ง

นำมะม่วง และราสเบอร์รี่ หั่นขนาดตามต้องการ

นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกัน ใช้โรยตกแต่งเค้ก

นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกัน ใช้โรยตกแต่งเค้ก

วิธีประกอบ

1. เตรียมพิมพ์เค้ก ขนาด 2 ปอนด์ เตรียมไว้
2. นำแผ่นแป้งเครป 1 แผ่น วางลงในพิมพ์เค้ก บีบวิปครีมไข่ผงลงไปเล็กน้อย ปาดให้ทั่ว
3. นำแผ่นเครป 1 แผ่น บีบวิปครีมลงไป 15 กรัม ใส่มะม่วง และราสเบอร์รี่ลงไป ห่อแป้งเครปเป็นทรงกลม จากนั้นทำซ้ำจนได้จำนวน 4 ชั้น เพื่อให้เป็นลวดลายตอนตัดเค้ก
4. นำแป้งเครปห่อวิปครีมและผลไม้จำนวน 4 ชั้น ใส่ลงในพิมพ์เค้ก บีบวิปครีมไข่ผงทับลงไป ปาดให้เรียบ จากนั้นวางแผ่นเครป 1 แผ่นปิดทับลงไป
5. นำแช่เย็น 1 ชั่วโมง ตกแต่งตามต้องการ

