



Banana caramel mousse cake

# เค้กกล้วยหอมคาราเมล

วัตถุดิบ \*1 สูตร ได้จำนวน 10 ชิ้น

### เค้กชีฟฟอน ช็อกโกแลต

ไข่แดง	3	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว (1)	12	กรัม
นมจืด	60	กรัม
กลิ่นวานิลลา	2	กรัม
น้ำมันพืช	30	กรัม
แป้งเค้ก	60	กรัม
ผงโกโก้ ชนิดสีเข้ม	10	กรัม
เบคกิ้งโซดา	0.5	กรัม
ไข่ขาว	3	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว (2)	60	กรัม
ครีมออฟฟาร์ทการ์	1	กรัม

### คาราเมล กล้วยหอม

นมข้นหวาน	30	กรัม
เนยจืด	50	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	50	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง	70	กรัม
แป้งกวนไส้	5	กรัม
กล้วยหอม	200	กรัม

### มูสกล้วยหอม ช็อกโกแลต

เจลาติน (แผ่นเล็ก)	2	แผ่น
น้ำเย็น (สำหรับแช่เจลาติน)	100	กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง (1)	100	กรัม
กล้วยหอมบดละเอียด	50	กรัม
มิลค์ช็อกโกแลต	60	กรัม
ไข่แดง	3	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว	20	กรัม
กลิ่นวานิลลา	2	กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง (2)	150	กรัม

### วิปครีมนม

ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง	200	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	20	กรัม

### กานาช

มิลค์ช็อกโกแลต	200	กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง	100	กรัม
เนยจืด	20	กรัม

### ส่วนประกอบของเมนู / 1 ชิ้น

เค้กชีฟฟอน ช็อกโกแลต	-----	20	กรัม
มูสกล้วยหอม ช็อกโกแลต	-----	45	กรัม
คาราเมล กล้วยหอม	-----	40	กรัม
วิปครีมนม	-----	20	กรัม
กานาช	-----	10	กรัม



Banana caramel mousse cake

# เค้กกล้วยหอมคาราเมล

## วิธีทำ เค้กชีฟพ่อน ช็อกโกแลต

1. เตรียมภาชนะขนาด 11x 15 นิ้ว จำนวน 1 ถาด ทาเนย ให้ทั่วพิมพ์ ปูกระดาษรองอบด้านในถาด เตรียมไว้
2. วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
3. นำไข่แดง น้ำตาลทรายขาว (1) นมจืด กลิ่นวานิลลา น้ำมันพืช รวมกันในอ่างผสม คนส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ เบคกิ้งโซดา ลงไปผสมให้เข้ากัน ด้วยตะกร้อมือ พักไว้
4. นำไข่ขาว น้ำตาลทรายขาว (2) ครีมออฟฟาร์ทาร์ ใส่รวมกันในโถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลางจนตั้งยอดกลาง จากนั้นนำไปผสมกับส่วนผสมข้อ 3. ให้เข้ากัน ด้วยตะกร้อมือ
5. นำแบกเกอร์ทั้งหมด ใส่พิมพ์เค้กที่เตรียมไว้ ปาดให้เรียบทั่วพิมพ์
6. นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 15 - 20 นาที หรือจนสุก นำเค้กออกจากเตาอบ พักไว้ให้เย็น

## วิธีทำ มูสกล้วยหอม ช็อกโกแลต

1. นำเจลาติน 2 แผ่นเล็ก แช่ในน้ำเย็น 100 กรัม พักไว้ 5 นาที หรือจนเจลาตินนิ่ม จากนั้นนำเจลาตินบิบน้ำออก เตรียมไว้
2. นำ **ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง (1)** กล้วยหอมบดละเอียด ไปต้มรวมกันให้ส่วนผสมสุกเดือด ยกออกจากเตา จากนั้นนำมิลค์ช็อกโกแลต ใส่ลงไป คนส่วนผสมให้ละลายเข้ากัน พักไว้
3. นำไข่แดง น้ำตาลทราย กลิ่นวานิลลา รวมกันในอ่างผสม จากนั้นตีส่วนผสมด้วยตะกร้อมือให้เข้ากัน บนน้ำเดือด จนส่วนผสมสุกขึ้น ยกออกจากเตา ใส่เจลาตินที่เตรียมไว้ลงไป คนใส่เจลาตินละลาย จากนั้นนำไปผสมกับส่วนผสม ข้อ 2. ให้เข้ากันและพักไว้ให้ส่วนผสมอุ่น
4. นำ **ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง (2)** ตีขึ้นฟูด้วยหัวตะกร้อ ใช้ความเร็วปานกลาง จนตั้งยอดกลาง นำไปตะล่อมกับส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน

## วิธีทำ คาราเมล กล้วยหอม

1. นำนมข้นหวาน เนย น้ำตาลทรายแดง เกลือ **ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง** แป้งกวนไส้ ผสมรวมกันในหม้อ จากนั้นนำขึ้นตั้งไฟ จนส่วนผสมละลายเข้ากันเดือด ปิดไฟ
2. นำกล้วยหอมหั่นเป็นชิ้นตามต้องการลงไป คลุกให้เข้ากัน พักไว้ให้ส่วนผสมเย็น

## วิธีทำ วิปครีม

นำ **ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง** ผสมกับน้ำตาลไอซิ่ง ใส่โถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง

## วิธีทำ ทานاخ

นำ **ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ทอปปิง** ผสมกับมิลล์ช็อกโกแลต รวมกันในอ่างผสม นำไปคุ่นบนน้ำเดือด จนส่วนผสมละลายเข้ากัน ปิดไฟ ยกออกจากเตาใส่เนยนี้ลงไปผสมให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้ให้เย็น

## วิธีประกอบ

1. เตรียมพิมพ์บุสกรงกระบอก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3.5 นิ้ว นำแผ่นพลาสติกใสวางซ้อนด้านในพิมพ์บุส เตรียมไว้จำนวน 10 พิมพ์
2. นำเค้กชีฟพ่อน ช็อกโกแลต ตัดด้วยพิมพ์กลมขนาด 3.5 นิ้ว จำนวน 10 ชิ้น จากนั้นนำเค้กที่ตัดกลม 1 ชิ้น ใส่ลงไปพิมพ์บุสที่เตรียมไว้ โดยวางเค้กไว้ด้านล่างสุดของพิมพ์บุส
3. นำมูสกล้วยหอม ช็อกโกแลต ใส่ลงไปพิมพ์บุส 45 กรัม บิบบนลงบนเค้ก ปาดให้เรียบ นำไปแช่เย็น 25 นาทีจนเซตตัว จากนั้นใส่คาราเมลกล้วยหอมลงไปด้านบนให้ทั่ว
4. นำวิปครีม บิบบนลงไปด้านบน ปาดให้เรียบ จากนั้นนำมิลค์ช็อกโกแลตทานاخ ราดตกแต่งด้านบนมูสเค้ก นำไปแช่เย็น 20 นาที ตกแต่งตามต้องการ