

เอิร์ลกรย์ลาเต้โฟมเผือก

วัตถุดิบ

เอิร์ลกรย์ลาเต้

นมจืด	120	มิลลิลิตร
ไอซ์ฮอต ออลพอฟส	25	มิลลิลิตร
ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต		
น้ำเชื่อม	15	มิลลิลิตร
ผงชาเอิร์ลกรย์	5	มิลลิลิตร

วิปโฟมเผือก

ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	150	มิลลิลิตร
ผงเผือก	15	มิลลิลิตร
น้ำร้อน	25	มิลลิลิตร
น้ำเชื่อม	5	มิลลิลิตร

เผือกหนึบ

ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	15	มิลลิลิตร
เผือกต้มสุก	100	กรัม
แป้งข้าวเหนียว	20	กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	5	กรัม
น้ำเชื่อม (1)	15	มิลลิลิตร
น้ำเชื่อม (2) สำหรับแช่	50	มิลลิลิตร

ส่วนประกอบของเมนู

เอิร์ลกรย์ลาเต้	165	มิลลิลิตร
วิปโฟมเผือก	50	มิลลิลิตร
น้ำแข็ง	150	กรัม
เผือกหนึบ	20	กรัม



วิธีทำ เอิร์ลกรย์ลาเต้

1. ต้มนมจืดให้เดือด ยกออกจากเตา ใส่ผงชาเอิร์ลกรย์ ลงไปคนให้เข้ากัน
2. แช่ไว้ 10 นาที จากนั้นใช้ผ้าขาวบางกรองส่วนน้ำชาเอิร์ลกรย์ มาใช้
3. ผสมไอซ์ฮอต ออลพอฟส ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต กับน้ำเชื่อม และน้ำชาเอิร์ลกรย์ให้เข้ากัน เติร์มไว้

วิธีทำ วิปโฟมเผือก

1. ผสมน้ำร้อน กับผงเผือก ลงในเหยือกทองแก้ว คนส่วนผสมให้เข้ากันดี
2. เติมริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์ กับน้ำเชื่อม ลงไปในส่วนผสมข้อที่ 1 คนให้เข้ากัน
3. ใช้เครื่องตี ตีส่วนผสมให้ขึ้นฟู เติร์มไว้

วิธีทำ เผือกหนึบ

1. เทแป้งข้าวเหนียว แป้งมันสำปะหลัง ลงในชามผสม ตามด้วยเผือกต้มสุกหั่นชิ้น จากนั้นใช้มือวนกดให้เข้ากัน
2. เมื่อส่วนผสมเข้ากันดี เติมน้ำเชื่อม (1) และริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์ ลงไป นวดต่อให้ส่วนผสมจับกันเป็นก้อน
3. นำส่วนผสมข้อที่ 2 มานวดให้เป็นเส้นยาว ใช้มีดตัดให้มีขนาดยาว 3 เซนติเมตร (หรือขนาดตามต้องการ) พักไว้
4. ตั้งน้ำให้เดือด จากนั้นใส่ส่วนผสมข้อที่ 3 ลงไป ต้มให้สุก สังเกตตัวแป้งจะลอยตัวขึ้นผิวน้ำ ใช้ตะแกรงตัก ลงในน้ำเชื่อม (2) เพื่อไม่ให้เผือกหนึบติดกัน เสียบไม้ เติร์มไว้เพื่อตกแต่ง (ลักษณะ-ตามภาพ)

วิธีประกอบ เอิร์ลกรย์ลาเต้วิปโฟมเผือก

1. เติร์มแก้วทรงสูงใส่น้ำแข็ง เติร์มไว้
2. เทเอิร์ลกรย์ลาเต้ ลงไป ตามด้วยวิปโฟมเผือก ตกแต่งด้วยเผือกหนึบ (ลักษณะ-ตามภาพ) พร้อมเสิร์ฟ

