

RICH'S

20 สูตรขนมไทยฟิวชัน



สแกนดูสูตร

พบกับเมนูอีกมาก

ไอเดียใหม่สายหวานต้องลอง

เป็ยกปูนโรลกระทิเบะพร้าวอ่อน



การ์ดโง้มน้ำตาลโตนด



การ์ดโง้สังยชาติไทย

การ์ดโง้ใส่เผือก



เค้กตะโก้เผือกเลเยอร์

ทองม้วนใบเตยสด
สอดไส้เค้กครีมเบะพร้าว
และสังยชาติใบเตย



ขนมปังคัสตาร์ด
ครีมสับปะรด

หอมมัน กลมกล่อม

ครีมเมอร์ สูตรเข้มข้น

เหมาะสำหรับของหวานและเครื่องดื่ม

สูตรประหยัด

รสส้ม

หวานน้อย คุณภาพดี ทนกรด และสีได้ดี

สูตรยอดนิยม

ปาดเรียบเงางาม

ฟู 4.5 เท่า

สูตรทนร้อน

เหมาะกับวางขายไม่มีตู้แช่

ตอบโจทก์จัดส่งเดลิเวอรี่

อร่อย สดชื่น ไร้ตกตะกอน

สะควกเพียงเทีและอบ

โมจิทุเรียนไข่เค็ม

ส่วนผสม ไส้ทุเรียน

ถั่วทอง (คิบ)	250 กรัม
น้ำตาลทราย	100 กรัม
กะทิ	250 กรัม
เกลือ	½ กรัม
เนื้อทุเรียน ไม่ละ ไม่แข็งมาก	1 หรือ 2 พูกล่าง

ส่วนผสม แป้งโมจิ

แป้งข้าวเหนียว	100 กรัม
แป้งข้าวเจ้า	100 กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	80 กรัม
น้ำตาลทราย	140 กรัม
ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	200 กรัม
น้ำสะอาด	220 กรัม
นมข้นหวาน	70 กรัม
น้ำมันพืช	75 กรัม
กลิ่นนมเนย	1 ช้อนชา

วิธีทำ ไส้ทุเรียน

- ล้างถั่วทองจนใส แล้วแช่น้ำร้อนไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง
- ต้มน้ำไฟแรง นึ่งถั่วประมาณ 30 นาที
- ผสมถั่วที่นึ่งแล้ว , น้ำตาล, กะทิ, เกลือ ปั่นให้เข้ากัน
- กวนช่วงแรกใช้ไฟอ่อน ประมาณ 5 นาที แล้วก็เปิดเป็นไฟกลาง
- ใส่เนื้อทุเรียนลงไป
- กวนต่อไปจนร้อนไม่ติดกระทะ พักให้เย็นเก็บใส่กล่อง

วิธีทำ แป้งโมจิ

- ร่อนแป้งทั้งสามชนิด
- ผสมน้ำตาลน้ำตาลทรายลงไป คนให้เข้ากัน
- ผสม **ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์**, น้ำสะอาด, นมข้นหวาน, น้ำมันพืช, กลิ่นนมเนย คนให้เข้ากัน แล้วกรองลงในกระทะ
- ใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อนในการกวนแป้ง
- ขณะกวน พอแป้งเริ่มจับตัวเป็นก้อนให้เบาไฟแล้ว บังนมให้โดนความร้อนทั่วกัน
- กวนจนสุกปิดไฟ พักแป้งจนอุ่น แล้วนำมาวนต่อให้เนื้อเนียนมากขึ้น

วิธีปั้นโมจิทุเรียน

- ทุเรียนพูจิว เนื้อ 15 กรัม, ไข่ 10 กรัม
- ฟูใหญ่มีหนาม เนื้อสีเหลือง เนื้อ 25 กรัม, ไข่ 15 กรัม
สีจืดเปลือก เนื้อ 90 กรัม, ไข่ 50 กรัม
- ฟูใหญ่มีก้าน เนื้อสีเหลือง เนื้อ 7 กรัม, ไข่ 3 กรัม
สีจืดเปลือก เนื้อ 90 กรัม, ไข่ 50 กรัม



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์



เป็ยกปุนโรลกะทิมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม เค้กโรลใบเตย

ส่วนที่ 1		
แป้งเค้ก	45	กรัม
ไข่แดงเบอร์สอง	3	ฟอง
ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์	30	กรัม
น้ำตาล	30	กรัม
น้ำตาลทราย	25	กรัม
ผงวานิลลา	1	ช้อนชา
ผงใบเตย	5-10	กรัม
น้ำมันพืช	20	กรัม

ส่วนผสม เค้กโรลใบเตย

ส่วนที่ 2		
ไข่แดงเบอร์สอง	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	50	กรัม

ส่วนผสม เป็ยกปุนใบเตย

แป้งข้าวเจ้า	35	กรัม
แป้งถั่วเขียว	10	กรัม
ผงใบเตย	7	กรัม
น้ำเชื่อมกลิ่นมะพร้าว	25	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	25	กรัม
เกลือ	1	กรัม
น้ำปูนใส	20	กรัม
น้ำตาล	40-60	กรัม (เพิ่ม-ลดได้)

ส่วนผสม น้ำกะทิราด

กะทิ	100	กรัม
แป้งถั่วเขียว	2	ช้อนชา
แป้งข้าวเจ้า	1	ช้อนชา
น้ำตาล	1-2	ช้อนชา
เกลือ	1	หยิบมือ

ส่วนผสม ไส้ขนม

ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์	200	กรัม
---------------------------------	-----	------



ริชส์
นอนแครี่
ครีมเมอร์



วิธีทำ เค้กโรลใบเตย

1. ทำส่วนที่ 1 ใส่ไข่แดง ผสมกับน้ำตาล ตีให้เข้ากัน
2. ผสม ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์ น้ำ น้ำมันพืช ใช้ตะกร้อมือคนส่วนผสมให้เข้ากัน
3. ร่อนแป้งเค้ก ผงใบเตย และผงวานิลลา ใช้ตะกร้อมือคนส่วนผสมให้เข้ากัน พักไว้ ทำส่วนไข่ขาว
4. ทำส่วนที่ 2 เทไข่ขาวลงอ่างผสม ใช้ตะกร้อมือตีให้ขึ้นฟองหยาบ ทยอยใส่น้ำตาลลงไป จนหมด ตีให้ฟองตั้งยอดอ่อน
5. ทยอยนำส่วนที่ 2 ตักใส่ส่วนที่ 1 แล้วใช้ไม้พายคน ตะล่อมให้เข้ากันจนหมด
6. เทส่วนผสมทั้งหมดลงบนภาชนะที่รองกระดาษไข เคาะพิมพ์ แล้วนำเข้าอบ วอร์มเตา 160 องศา
7. อบอุณหภูมิ 160 องศา 15 นาที
8. เสร็จแล้วนำมาพักไว้ที่ตะแกรง

วิธีทำ เปียกปูนใบเตย

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า และแป้งถั่วเขียว
2. ผสมน้ำปูนใส ผงใบเตย
3. ตามด้วยน้ำเชื่อม มะพร้าว น้ำตาลมะพร้าว และเกลือ
4. ผสมทั้งหมด และทำการกรอง
5. กวนด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน
6. เนื้อขนมเริ่มข้นให้ปิดไฟพักให้เย็น

วิธีทำ น้ำกะทิราด

1. นำส่วนผสมทั้งหมดผสมให้เข้ากันแล้วกรองด้วยกระชอน
2. นำไปกวนบนกระทะใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อนจนเนื้อเนียนเริ่มข้นขึ้น

วิธีทำ ไส้ขนม

1. ใส่ ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์ เย็น ลงในโถตี ใช้สปีดความเร็วสูงสุด ตีจนตั้งยอดอ่อน เก็บใส่ถุงไว้บีบในโรลใบเตย



ริชส์
นอนแครี่
ครีมเมอร์



เค้กหม้อแกงเผือก

ส่วนผสม ซอสคาราเมลกะทิ

น้ำตาลทราย	50 กรัม
น้ำตาล	20 กรัม
กะทิ	50 กรัม

ส่วนผสม หม้อแกง

ไข่ไก่ทั้งฟอง	3 ฟอง
น้ำตาลทราย	30 กรัม
ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	180 กรัม
น้ำมันหอมเจียว	50 กรัม
เนื้อเผือกนึ่งสุก	100 กรัม
เกลือ	1 หยิบมือ

ส่วนผสม หม้อแกงเผือก

ส่วนที่ 1	
ไข่แดง	2 ฟอง
กะทิ	50 กรัม
นมข้นจืด	50 กรัม
น้ำมันคาโนล่า	20 กรัม
น้ำมันเนย	15 กรัม
แป้งเค้ก	80 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนชา
ผงเผือก	7-10 กรัม
ส่วนผสม ส่วนที่ 2	
ไข่ขาว	2 ฟอง
น้ำตาล	40 กรัม
ครีมออฟฟาร์ทาร์	1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ทำซอสคาราเมลกะทิ ผสมน้ำตาลกับน้ำ ตั้งไฟอ่อน เคี้ยวน้ำตาลจนได้สีเข้มตามต้องการ ปิดไฟ
2. เติมน้ำกะทิลงไป เปิดไฟเคี้ยวต่อให้ขึ้นสีกนืดนึ่งแล้วปิดไฟ
3. เกลงใส่พิมพ์ขนาด 2 ปอนด์ แล้วพักไว้
4. ทำส่วนหม้อแกงเผือก ปั่นส่วนผสมทั้งหมด แล้วกรอง กรองให้นเนียน
5. เกลงบนพิมพ์ที่มีซอสคาราเมล
6. วอร์มเตาอบ 150 องศา ร่อนน้ำร้อน อบประมาณ 30 – 40 นาที สามารถเช็คความสุกด้วยการใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มตรงกลาง ถ้าเนื้อเค้กติดไม้จิ้มฟัน แสดงว่าขนมสุก
7. ทำส่วนเค้กชิฟฟอน ด้วยการผสมของเหลวทั้งหมดไข่แดง , กะทิ, นมข้นจืด, น้ำมัน, เนย คนให้เข้ากัน
8. ร่อนแป้งเค้ก, ผงฟู, ผงเผือก ผสมลงในของเหลวทั้งหมด ตะล่อมแป้งให้เข้ากัน
9. นำไข่ขาวตีให้ขึ้นฟองใหญ่ ทอยใส่ครีมออฟฟาร์ทาร์ ตีให้ขึ้นฟู ทอยใส่น้ำตาล ตีสปัดเร็วจนหมด ให้ไข่ขาวตั้งยอด
10. ผสมส่วนเค้กชิฟฟอน และทอยใส่ไข่ขาวคนให้เข้ากัน เกลใส่พิมพ์
11. พักให้เย็น นำเข้าตู้เย็นให้เซตตัวก่อนนำมาตัดแบ่ง



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์



เค้กตะโก้เผือกเลเยอร์

ส่วนผสม เค้กชีฟพอนเผือกหอม

แป้งเค้ก	50 กรัม
ผงฟู	1 กรัม
ผงเผือกหอม	5 กรัม
ไข่แดง	3 ฟอง
นมจืด	55 กรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	30 กรัม
น้ำตาลทรายขาว (ส่วนที่ 1)	20 กรัม
เกลือป่น	1 กรัม
สีผสมอาหาร (สีม่วง)	0.5 กรัม
ไข่ขาว	3 ฟอง
น้ำตาลทรายขาว(ส่วนที่ 2)	40 กรัม

ส่วนผสม ไส้ตะโก้เผือก

เผือกต้มสุก	200 กรัม
กะทิอ้อยดียวเอชที	25 กรัม
ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	50 กรัม
น้ำตาล	100 กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	25 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	20 กรัม
เกลือป่น	0.2 กรัม
แป้งข้าวเจ้า	16 กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	4 กรัม

ส่วนผสม วิปโฟมมะพร้าว (ราดหน้าตะโก้เผือก)

ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	100 กรัม
กะทิยูเอชที	20 กรัม
น้ำเชื่อมมะพร้าว	10 กรัม
เกลือป่น	1 กรัม

ส่วนประกอบเมนู/ถ้วย

เค้กชีฟพอนเผือกหอม	15 กรัม
ไส้ตะโก้เผือก	35 กรัม
วิปโฟมมะพร้าว (ราดหน้าตะโก้เผือก)	15 กรัม



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์



วิธีทำ เค้กชิฟฟอนเผือกหอม

- 1.เตรียมถาดเค้ก (ขนาด 9.5*13*1 นิ้ว) จำนวน 1 ถาด รองด้วยกระดาษไขด้านใน วอร์มเตาอบ ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 2.ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู ผงเผือกหอม ลงในอ่างผสม เตรียมไว้
- 3.ใช้ตะกร้อมือผสมไข่แดง นมจืด น้ำมันถั่วเหลือง น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 1) เคลือบป่น สีผสมอาหาร ให้เข้ากันในอ่างผสม
- 4.นำส่วนผสมข้อที่ 3 เทลงส่วนผสมข้อที่ 2 แล้วใช้ตะกร้อมือ คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- 5.ใส่ไข่ขาว ครีมออฟฟาร์ทาร์ ลงในโถตีเค้ก ใช้หัวตีตะกร้อ ตีไข่ขาว ให้ขึ้นฟู จนมีลักษณะเป็นฟองหยาบ ทอยยใส่น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 2) ลงไปจนหมด ตีให้ไข่ขาว ขึ้นฟู จนมีลักษณะตั้งยอดปานกลาง
- 6.นำเมอแรงค์ ตะล่อมรวมกับ ส่วนผสมข้อ 2 ข้อที่ 4 ที่เตรียมไว้ ตะล่อมให้เข้ากันอย่างเบามือ จากนั้นเทส่วนผสมลงในถาดเค้ก ที่เตรียมไว้ ใช้สเปคูล่า ปาดเนื้อเค้กให้เรียบ
- 7.เข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบ 18 นาที หรือจนกระทั่งเนื้อเค้กสุกทั่วทั้งถาด จากนั้นนำออกจากเตา
- 8.ยกชิฟฟอนเค้ก ออกจากพิมพ์ วางบนตะแกรง พักให้เย็น

วิธีทำ ไส้ตะโก้เผือก

- 1.นำส่วนผสมทั้งหมดเทรวมกันลงในหม้อ จากนั้นนำไปตั้งไฟด้วยความร้อนปานกลาง ใช้ตะกร้อมือกวนส่วนผสมให้สุกและข้นขึ้น ปิดไฟ พักไว้ให้ส่วนผสมเย็น

วิธีทำ วิปโฟมมะพร้าว (ราดหน้าตะโก้เผือก)

- 1.ผสมริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์ กะทิ UHT น้ำเชื่อมมะพร้าว และเกลือป่น ลงในกระบอกลบส่วนผสมให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- 2.ใช้เครื่องตีหัวตีตะกร้อ ตีส่วนผสมให้ขึ้นฟู ประมาณ 3 นาที เตรียมไว้

วิธีประกอบ เค้กตะโก้เผือกเลเยอร์

- 1.ตัดเนื้อเค้กชิฟฟอนเผือกหอม ให้มีขนาดเทียบเท่าพิมพ์ที่จะขึ้นรูปทรง จำนวน 1 ชิ้น
- 2.นำไส้ตะโก้เผือก ที่เตรียมไว้ มาบีบลงบนเนื้อเค้ก (ลักษณะตามภาพ) จากนั้นตกแต่งด้วยวิปโฟมมะพร้าว (ราดหน้าตะโก้เผือก) แซ่เค้กไว้ในตู้เย็นก่อนจัดเสิร์ฟ อย่างน้อย 1 ชั่วโมง



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์



ขนมถ้วยลาวา

ส่วนผสม เค้กโรลโบเตย

ส่วนที่ 1		
แป้งเค้ก	45	กรัม
ไข่แดงเบอร์สอง	3	ฟอง
ริชส์ นอนแครี ครีมเมอร์	30	กรัม
น้ำสะอาด	20	กรัม
น้ำตาลทราย	25	กรัม
ผงนิลลา	1	ช้อนชา
ผงโบเตย	5-10	กรัม
น้ำมันพืช	20	กรัม

ส่วนที่ 2		
ไข่ขาวเบอร์สอง	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	50	กรัม

ส่วนผสม เปียกปูนโบเตย

แป้งข้าวเจ้า	35	กรัม
แป้งถั่วเขียว	10	กรัม
ผงโบเตย	7	กรัม
น้ำเชื่อมกลิ่นมะพร้าว	25	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	25	กรัม
เกลือ	1	กรัม
น้ำปูนใส	20	กรัม
น้ำสะอาด (สามารถเพิ่ม - ลดได้)	40-60	กรัม

ส่วนผสม น้ำกะทิราด

กะทิ	100	กรัม
แป้งถั่วเขียว	2	ช้อนชา
แป้งข้าวเจ้า	1	ช้อนชา
น้ำตาล	1-2	ช้อนชา
เกลือ		หยิบมือ

ส่วนผสม ไส้ขนม

ริชส์ นอนแครี ครีมเมอร์	200	กรัม
--------------------------------	-----	------



ริชส์
นอนแครี
ครีมเมอร์



วิธีทำ เค้กโรลใบเตย

1. ทำส่วนที่ 1 ใส่ไข่แดง ผสมกับน้ำตาล ตีให้เข้ากัน ผสม ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์ น้ำ น้ำมันพืช ใช้ตะกร้อมือคนส่วนผสมให้เข้ากัน
1. ร่อนแป้งเค้ก ผงใบเตย และผงวานิลลา ใช้ตะกร้อมือคนส่วนผสมให้เข้ากัน พักไว้ ทำส่วนไข่ขาว
2. ทำส่วนที่ 2 เทไข่ขาวลงอ่างผสม ใช้ตะกร้อมือตีให้ขึ้นฟองหยาบ ทยอยใส่น้ำตาลลงไป จนหมด ตีให้ฟองตั้งยอดอ่อน
3. ทยอยนำส่วนที่ 2 ตักใส่ส่วนที่ 1 แล้วใช้ไม้พายคนตะล่อมให้เข้ากันจนหมด
4. เทส่วนผสมทั้งหมดลงบนถาด ที่รองกระดาษไข เคาะพิมพ์ แล้วนำเข้าอบ วอร์มเตา 160 องศา
5. อบอุณหภูมิ 160 องศา 15 นาที
6. เสร็จแล้วนำมาพักไว้ที่ตะแกรง

วิธีทำ เปียกปูนใบเตย

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า และแป้งถั่วเขียว
2. ผสมน้ำปูนใส ผงใบเตย
3. ตามด้วยน้ำเชื่อม มะพร้าว น้ำตาลมะพร้าว และเกลือ
4. ผสมทั้งหมด และทำการกรอง
5. กวนด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อน
6. เนื้อกวนเริ่มข้นให้ปิดไฟพักให้เย็น

วิธีทำ น้ำกะทิราด

1. นำส่วนผสมทั้งหมดผสมให้เข้ากันแล้วกรองด้วยกระชอน
2. นำไปกวนบนกระทะใช้ไฟกลางค่อนข้างอ่อนจนเนื้อเนียนเริ่มข้นขึ้น

วิธีทำ ไส้ขนม

ใส่ ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์ เย็น ลงในโถตี ใช้สปีดความเร็วสูงสุด ตีจนตั้งยอดอ่อน เทใส่ถุงไว้บีบในโรลใบเตย



ริชส์
นอนแครี่
ครีมเมอร์



วุ้นครีมอัญชันล้นจี่

ส่วนผสมวุ้นครีม

น้ำเปล่า	500 กรัม
ผงวุ้น	8 กรัม
น้ำตาลทราย	170 กรัม
เกลือ	2 กรัม
ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	200 กรัม

ส่วนผสมวุ้นอัญชัน ล้นจี่

ชาดอกอัญชัน	3 กรัม
น้ำเปล่า	700 กรัม
ผงวุ้น	8 กรัม
น้ำตาลทราย	170 กรัม
เกลือ	2 กรัม
เนื้อล้นจี่กระป๋อง	20 กรัม

วิธีทำวุ้นครีม

1. นำน้ำเปล่ากับผงวุ้น คนให้เข้ากัน พักไว้ให้ผงวุ้นนึ่ม 2 นาที จากนั้น ต้มด้วยไฟกลาง ให้เดือดจนผงวุ้นละลาย ใส่น้ำตาลทรายและเกลือลงไป คนให้ละลาย พักให้อุ่นหุ้มนึ่มลง 65 องศาเซลเซียส
2. เติม **ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์** ลงไป ผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำไปเทใส่พิมพ์วุ้น โดยใส่เพียงครึ่งพิมพ์ แช่เย็นให้วุ้นแข็ง พักไว้

วิธีทำวุ้นอัญชัน ล้นจี่

1. ชงชาดอกอัญชัน ด้วยน้ำเปล่า 200 กรัม นาน 3 นาที จากนั้นกรองชาดอกอัญชันออก
2. นำน้ำชาอัญชันที่ได้มารวมกับน้ำเปล่าส่วนที่เหลือ ใสผงวุ้นลงไป แช่ให้ผงวุ้นนึ่ม 2 นาที จากนั้นนำไปต้มด้วยไฟกลาง ให้เดือดจนผงวุ้นละลาย ใส่น้ำตาลและเกลือลงไป คนให้ละลาย
3. เทใส่พิมพ์วุ้นครีมที่เตรียมไว้ ใสเนื้อล้นจี่ลงไป พักให้เย็นลง



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์



ขนมปังปิ้งน้ำตาลโดนด

ขนมปังปิ้งน้ำตาลโดนด

ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	80 กรัม
น้ำตาลโดนด	80 กรัม
กะทิกล่อง	150 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	50 กรัม
เกลือ	1 กรัม
มะพร้าวกะทิ	200 กรัม
แป้งกวนไส้	5 กรัม

วิธีทำไส้ปังปังมะพร้าวกะทิน้ำตาลโดนด

1. นำส่วนผสมทุกอย่างผสมรวมกันนำไปตั้งไฟอ่อนจนจับพึกให้เย็น
2. นำมะพร้าวกะทิใส่ในขนมปังแล้วราดซอสน้ำตาลโดนดที่เตรียมไว้



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์



ซุ้ครีม ชาไทย

ส่วนผสม แป้งชูว์

นมจืด	187	กรัม
น้ำตาล	187	กรัม
เนยจืด (บัตเตอร์เบลนด์)		
ตราอลารี่	165	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	22	กรัม
เกลือ	3	กรัม
แป้งอเนกประสงค์(ร่อน)	214	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์ 2	330	กรัม

ส่วนผสม คุกกี้สีส้ม

เนยจืด	75	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	90	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	90	กรัม
สีผสมอาหาร (สีส้ม)	0.5	กรัม

ส่วนผสม ครีมชาไทย

ริชส์ อีโควิป	100	กรัม
ผงชาไทย	3	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง(ร่อน)	15	กรัม
กลิ่นชาไทย	0.5	กรัม
แป้งชูว์	20	กรัม
คุกกี้สีส้ม	10	กรัม
ครีมชาไทย	20	กรัม
บุนอบราวน์ซูทาร์	5	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง(สำหรับตกแต่ง)	2	กรัม



**ริชส์
อีโควิป**



วิธีการทำแป้งชูว์

1. ตั้งอุณหภูมิเตาอบ ไว้ที่ 200 องศาเซลเซียส และเตรียมภาด ทาเนยให้ทั่ว ปูกระดาษรองอบ
2. ใส่เนยจืด น้ำเปล่า เนยจืด น้ำตาลทรายและเกลือลงในหม้อ ต้มจนส่วนผสมเดือด ปิดไฟ
3. ใส่แป้งอเนกประสงค์ลงในหม้อ ผัดส่วนผสมให้เข้ากัน เปิดไฟอีกครั้ง ผัดจนส่วนผสมไม่ติดกันหม้อ
4. เทส่วนผสมใส่ลงในหม้อตี ด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมเริ่มอุ่น
ทยอยใส่ไข่ลงไปจนส่วนผสมเริ่มเหลว
5. นำมาบิบบด้วยหัวบีบกลมลงบนภาด ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3.5 เซนติเมตร และนำคุกกี้สีส้มวางบนแป้งชูว์
6. นำเข้าเตาอบ อบประมาณ 20 นาที และลดอุณหภูมิเตาอบเหลือ 180 องศาเซลเซียส
อบต่ออีก 15 นาทีหรือจนกระทั่งแป้งสุก
7. นำออกจากเตา พักให้เย็นบนตะแกรง

วิธีทำคุกกี้สีส้ม

1. เตรียมภาด และปูกระดาษรองอบ
2. ตีเนยจืดและน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน
3. ใส่แป้งอเนกประสงค์และส่วนผสมอาหาร(สีส้ม)ลงไป ผสมให้เข้ากัน
4. รีดเป็นแผ่นความหนาประมาณ 3 มิลลิเมตรบนภาดที่เตรียมไว้
และใช้พิมพ์กด(ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร)กดกึ่งแผ่น นำไปแช่แข็ง



วิธีทำครีมชาไทย

1. ผสม **ริชส์ อีโควิป** พงชาไทย น้ำตาลไอซิ่งและกลิ่นชาไทยเข้าด้วย ตีด้วยความเร็วปานกลาง จนขึ้นฟู
2. ใส่ถุงบีบ และหัวบีบดาว เตรียมไว้

วิธีประกอบ

1. ฝาแป้งชูว์ออกเป็นสองส่วน
2. บีบครีมชาไทยลงไปบนแป้งชูว์และใส่บุกบราวน์ซูการ์
3. นำแป้งชูว์ส่วนบน มาวางทับบนครีมชาไทย และโรยน้ำตาลไอซิ่ง



ริชส์
อีโควิป



ทองม้วนใบเตยสด สอดไส้เค้กครีมมะพร้าว และสังขยาใบเตย

ส่วนผสม น้ำใบเตย

ใบเตย	100	กรัม
น้ำเปล่า	250	กรัม

ส่วนผสม แป้งทองม้วนใบเตย

แป้งมันสำปะหลัง	200	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	30	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	30	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
ไข่ไก่ 1 ฟอง	55	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	100	กรัม
กะทิ	200	กรัม
น้ำใบเตย	50	กรัม

ส่วนผสม เค้กชิฟฟอน

แป้งเค้ก	50	กรัม
ผงฟู	1	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
น้ำตาลทรายขาว (1)	20	กรัม
ไข่แดง 3 ฟอง	45	กรัม
นมจืด	50	กรัม
น้ำมันพืช	30	กรัม
ไข่ขาว 3 ฟอง	105	กรัม
น้ำตาลทรายขาว (2)	20	กรัม

ส่วนผสม ครีมมะพร้าว

น้ำตาลทรายขาว	40	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
น้ำมะพร้าวน้ำหอม	150	กรัม
นมจืด	150	กรัม
กะทิ	70	กรัม
เนยจืด	15	กรัม

ส่วนผสม วิปครีมมะพร้าว

ครีมมะพร้าว	200	กรัม
ริชส์ อีโควิป	200	กรัม



ส่วนผสม สังขยาใบเตยมะพร้าวอ่อน

น้ำตาลทรายขาว	75	กรัม
แป้งข้าวโพด	6	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	3	กรัม
ไข่ไก่	75	กรัม
น้ำใบเตย	100	กรัม
นมข้นจืด	50	กรัม
กะทิ	50	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อน	120	กรัม
เนยจืด	15	กรัม

**ริชส์
อีโควิป**



วิธีทำ น้ำใบเตย

ใส่ใบเตย กับน้ำเปล่า ลงไปในโถปั่น ปั่นให้ละเอียด จากนั้นใช้ผ้าขาวบางกรองเอาแต่ส่วนน้ำใบเตยมาใช้

วิธีทำ แป้งทองม้วนใบเตย

- 1.ผสมส่วนผสมทั้งหมด ให้เข้ากัน คนจนกระทั่งน้ำตาลละลายดี จากนั้นกรองด้วยกระชอน แล้วพักในตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง
- 2.ตั้งกระทะไฟอ่อน ใช้ไฟอ่อนจนกระทะร้อน ตักส่วนผสม (ข้อ 1) ลงไป เอียงกระทะให้แป้งกระจายทั่วเป็นแผ่นบาง
- 3.ทอดจนสุก ยกขึ้นพักบนตะแกรงจนเย็น ทำซ้ำจนกว่าส่วนผสมจะหมด เตรียมไว้สำหรับขั้นตอนต่อไป

วิธีทำ เค้กชิฟฟอน

- 1.เตรียมภาดเค้ก (ขนาด 11*11*1 นิ้ว) จำนวน 1 ภาด รองด้วยกระดาษไขด้านใน วอร์มเตาอบ ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไว้
- 2.ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู ลงในอ่างผสม เตรียมไว้
- 3.ใช้ตะกร้อมือผสมไข่แดง นมจืด น้ำมันพืช น้ำตาลทราย (1) เคลือบป็น ให้เข้ากันในอ่างผสม
- 4.นำส่วนผสมข้อที่ 3 เทลงส่วนผสมข้อที่ 2 แล้วใช้ตะกร้อมือ คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- 5.ใส่ไข่ขาว ลงในโถตีเค้ก ใช้หัวตีตะกร้อ ตีไข่ขาว ให้ขึ้นฟู จนมีลักษณะเป็นฟองหยาบ
- 6.ทยอยใส่น้ำตาลทราย (2) ลงไปจนหมด ตีให้ไข่ขาว ขึ้นฟู จนมีลักษณะตั้งยอดปานกลาง
- 7.นำเมอแรงค์ ตะล่อมรวมกับ ส่วนผสมข้อ 4 ที่เตรียมไว้ ตะล่อมให้เข้ากันอย่างเบามือ
- 8.จากนั้นเทส่วนผสมลงในภาดเค้ก ที่เตรียมไว้ ใช้สเปคูล่า ปาดเนื้อเค้กให้เรียบ
- 9.เข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบ 15 นาที หรือจนกระทั่งเนื้อเค้ก สุกทั่วทั้งภาด จากนั้นนำออกจากเตา
- 10.ยกชิฟฟอนเค้ก ออกจากพิมพ์ วางบนตะแกรง พักให้เย็น
- 11.ใช้พิมพ์กดวงกลม (ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร) กดลงเนื้อเค้กชิฟฟอน เตรียมไว้



วิธีทำ ครีมมะพร้าว

- 1.ผสมน้ำตาลทรายขาว เคลือบป็น แป้งข้าวโพด น้ำมะพร้าว น้ำหอม นมจืด กะทิ ลงในหม้อ แล้วใช้ตะกร้อมือคนส่วนผสมให้เข้ากัน
- 2.นำส่วนผสมตั้งไฟ ใช้ความร้อนกลาง กวนส่วนผสมจนสุก และมีลักษณะข้นขึ้น ปิดไฟ ยกออกจากเตา
- 3.คนต่อจนส่วนผสมคลายร้อน (ประมาณ 60 องศาเซลเซียส) ใส่เนยจืด ลงไป คนส่วนผสมพอเข้ากัน พักไว้ให้เย็น

วิธีทำ ฟิล์มครีมมะพร้าว

- 1.ตี **ริชส์ อีโควิป** ด้วยหัวตีตะกร้อ ด้วยความร้อนกลาง ลักษณะตั้งยอดกลาง เตรียมไว้
- 2.ใช้พายยางคนครีมมะพร้าว ที่เตรียมไว้ให้เนียน นำส่วนผสมข้อ 1 มาตะล่อมรวมกับข้อ 2 ให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน เตรียมไว้

วิธีทำ สังขยาใบเตยมะพร้าวอ่อน

- 1.ผสมน้ำตาลทรายขาว แป้งข้าวโพด แป้งอเนกประสงค์ ไข่ไก่ น้ำใบเตย นมข้นจืด และกะทิ ลงในหม้อ ใช้ความร้อนกลาง กวนส่วนผสมให้สุก และข้นขึ้น
- 2.ใส่น้ำมะพร้าวลงไป กวนต่อให้ส่วนผสมเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ เติมนมจืดตามลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี พักให้ส่วนผสมเย็นลง

วิธีประกอบ

- 1.นำเค้กชิฟฟอน ที่เตรียมไว้ วางลงบนแผ่น ทองม้วนสดใบเตย
- 2.ราดด้วย สังขยาใบเตยมะพร้าวอ่อน และ ฟิล์มครีมมะพร้าวอ่อน ให้ทั่ว
- 3.ห่อแป้งทองม้วน ให้มีลักษณะตามภาพ จากนั้นจัดเรียงใส่ภาชนะ พร้อมเสิร์ฟ



เค้กบอล ฝอยทองมะพร้าว

ส่วนผสม เค้กชิฟฟ่อน

ไข่แดง	3	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว (1)	30	กรัม
นมจืด	50	กรัม
น้ำมันพืช	50	กรัม
กลิ่นนมเนยไข่	1	กรัม
แป้งเค้ก	70	กรัม
ผงฟู	0.5	กรัม
ไข่ขาว	3	ฟอง
ครีมออฟฟัททาร์	0.5	กรัม
น้ำตาลทรายขาว (2)	40	กรัม

ส่วนผสม ไส้ครีมมะพร้าว

กะทิ	50	กรัม
น้ำตาล	50	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	20	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
แป้งกวนไส้	12	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อน	25	กรัม
ริชส์ อีโควิป (ตีขึ้นฟู)	100	กรัม

ส่วนผสม ฝอยทอง สีเขียว

ฝอยทอง สีเขียว	100	กรัม
----------------	-----	------

ส่วนประกอบของเมนู 1 ที่เสิร์ฟ

เค้กชิฟฟ่อน	15	กรัม
ไส้ครีมมะพร้าว	12	กรัม
ฝอยทองคลุมเค้ก	7	กรัม



**ริชส์
อีโควิป**



วิธีทำ เค้กชีฟพ่อน

- 1.เตรียมพิมพ์เค้กทรงครึ่งวงกลมขนาด 2.5 นิ้ว จำนวน 20 พิมพ์ ทาเนยด้านในพิมพ์ เตรียมไว้
- 2.วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 3.นำไข่แดง น้ำตาลทราย (1) นมจืด น้ำมันพืช กลิ่นนมเนยโขบ ผสมให้เข้ากัน จากนั้นร่อนแป้งเค้ก ผงฟู ลงไปผสมให้เข้ากัน พักไว้
- 4.นำไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ น้ำตาลทราย (2) ใส่รวมกันในโถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง จากนั้นนำไปผสมกับส่วนผสมไข่แดง (ข้อ3.) ให้เข้ากัน
- 5.นำใส่พิมพ์เค้กทรงครึ่งวงกลมขนาด 2.5 นิ้ว ที่เตรียมไว้ น้ำหนัก 15 กรัม จำนวน 20 พิมพ์ อบด้วยอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส 25 นาที หรือจนสุก นำเค้กออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น

วิธีทำ ไส้ครีมมะพร้าว

- 1.นำกะทิ น้ำเปล่า น้ำตาลมะพร้าว เกลือ แป้งกวนไส้ รวมกันในหม้อต้ม นำขึ้นตั้งไฟกลาง กวนจนส่วนผสมสุกขึ้น ใส่เนื้อมะพร้าวอ่อนลงไป กวนให้เดือดอีกครั้ง ยกจากเตา พักไว้ให้เย็น
- 2.นำวิปปิงครีม **ริชส์ อีโควิป** ใส่โถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง จากนั้นนำไปผสมกับส่วนผสม ข้อ 1. ให้เข้ากัน

วิธีทำ เตรียมฝอยทอง

1. นำฝอยทองสีเขี้ยว หั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ เตรียมไว้

วิธีประกอบ

1. นำเค้ก 1 ชิ้น สไลด์เนื้อเค้กที่เกินจากพิมพ์เค้กออก เตรียมไว้
2. บีบไส้ครีมมะพร้าว และปาดคลุมเค้ก รวม 12 กรัม
3. นำเค้กคลุกกับฝอยทองสีเขี้ยว หั่นชิ้นเล็กให้ทั่ว ตกแต่งตามต้องการ



**ริชส์
อีโควิป**



การ์ดข้าวต้มมัด

ส่วนผสม การ์ด

อัลมอนด์ป่น	58	กรัม
เนยสด (หั่นเต๋า)	75	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	55	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	135	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์ 2	85	กรัม

ส่วนผสม กล้วยราดซอสคาราเมลน้ำตาลมะพร้าว

น้ำตาลทรายขาว	150	กรัม
น้ำเปล่า	30	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	50	กรัม
กะทิ	100	กรัม
เนยสด	15	กรัม
ริชส์ โกลด์ เลเบล	50	กรัม
กล้วย (หั่นหนา 0.5 ซม.) 2 ลูก	200	กรัม

ส่วนผสม มูสถั่วแดง

ถั่วแดงกวน	100	กรัม
ถั่วแดงเม็ดต้มสุก	100	กรัม
นมข้น	50	กรัม
ผงเจลาติน	4	กรัม
น้ำเปล่า (สำหรับแช่เจลาติน)	20	กรัม
ริชส์ โกลด์ เลเบล	100	กรัม

ส่วนผสม ครีมข้าวเหนียวมูน

ข้าวเหนียวมูน	150	กรัม
กะทิ	90	กรัม
น้ำเปล่า	90	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	30	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
ผงเจลาติน	3	กรัม
น้ำเปล่า (สำหรับแช่เจลาติน)	15	กรัม
ริชส์ โกลด์ เลเบล	30	กรัม



**ริชส์
โกลด์
เลเบล**



วิธีทำ คาร์ต

- 1.เตรียมพิมพ์คาร์ต (ขนาด 8 เซนติเมตร) ใส่ถาดอบ เตรียมไว้
- 2.วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 3.นำอัลมอนด์ป่น เนยจืด น้ำตาลไอซิ่ง แป้งอบเนกประสงค์ ใส่โถตี ใช้หัวใบไม้ตีส่วนผสมให้เข้ากัน ด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมเข้ากัน มีลักษณะละเอียดเหมือนเม็ดทราย
- 4.เทโงโก้ ลงไป ตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง จนแป้งคาร์ต เนียนดี
- 6.เก็บแป้งคาร์ต ในช่องแช่เย็นที่อุณหภูมิ 2-7 องศาเซลเซียส ประมาณ 2 ชั่วโมง (ปิดแป้งคาร์ต ด้วยพลาสติกแรป เพื่อไม่ให้สัมผัสอากาศโดยตรง)
- 7.ตัดแบ่งแป้งคาร์ต 150 กรัม จากนั้นกรุลงในพิมพ์คาร์ต ที่เตรียมไว้
- 8.นำแป้งคาร์ต เข้าอบอุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส 15 นาที หรือจนสุก เป็นสีน้ำตาลทั่วทั้งชิ้น พักให้เย็น



วิธีทำ มูสกล้วยแฉง

- 1.เตรียมถุงบีบพร้อมหัวบีบกลมเบอร์ 10
- 2.ผสมเจลาติน กับน้ำเปล่า เตรียมไว้
- 3.นำกล้วยแฉง กวน กล้วยแฉงเม็ดต้มสุก และเนยจืด บดให้เนียน
- 4.เทส่วนผสมข้อที่ 3 ลงในหม้อ นำไปตั้งไฟให้ส่วนผสมเดือด ปิดไฟ ใส่เจลาตินข้อที่ 2 ลงไป คนให้ละลาย พักไว้ให้เย็น
- 5.ตีรีชีส์ โกลด์ เลเบล ให้ขึ้นฟู ด้วยหัวตีตะกร้อ ใช้ความเร็วสูง (ลักษณะตั้งยอดกลาง) นำไปตะล่อมรวมกับ ส่วนผสมที่ 4 ตะล่อมให้เข้ากันดี ตักใส่ถุงบีบ เตรียมไว้

วิธีทำ กล้วยราดคาราเมลน้ำตาลมะพร้าว

- 1.นำน้ำตาลทราย น้ำเปล่า ลงไปเคี่ยวในหม้อให้ขึ้นเป็นสีคาราเมล ใช้ความร้อนปานกลาง ห้ามคนส่วนผสมเด็ดขาด
- 2.เคี่ยวต่อ จนกระทั่งคาราเมลเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลเข้ม จากนั้นปิดไฟ ทยอยใส่น้ำตาลมะพร้าว กะทิ และเนยจืด ลงไป ใช้ตะกร้อมือคนต่อเนื่อง จนกระทั่งส่วนผสมหยุดเดือด จากนั้นเติมรีชีส์ โกลด์ เลเบล ลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- 3.ยกหม้อออกจากเตา เปลี่ยนภาชนะ พักให้คาราเมลน้ำตาลมะพร้าว เย็นลง
- 4.นำกล้วย (หั่นแฉงหนา 0.5 ซม.) ใส่อ่างผสมเตรียมไว้
- 5.เทคาราเมลน้ำตาลมะพร้าว ลงในส่วนผสมข้อที่ 4 แล้วใช้พายยางคนให้ส่วนผสมเคลือบกันดี เตรียมไว้ เพื่อนำมาประกอบ

วิธีประกอบ คาร์ตข้าวต้มมัด Coconut Banana Sticky Rice Tart

- 1.นำครีมข้าวเหนียวมูน เกลบอบแป้งคาร์ต จากนั้นบีบมูสกล้วยแฉง ตามลงไป จัดเรียงด้วยกล้วยราดคาราเมลน้ำตาลมะพร้าวให้ทั่ว แช่เย็นให้ส่วนผสมเซตตัว (ประมาณ 1 ชั่วโมง)
- 2.เตรียมถุงบีบพร้อมหัวบีบเบอร์ 2A หรือขนาดใกล้เคียง
- 3.ตีรีชีส์ โกลด์ เลเบล ให้ขึ้นฟูด้วยหัวตีตะกร้อ ใช้ความเร็วสูง (ลักษณะตั้งยอดกลาง) ตักใส่ถุงบีบที่เตรียมไว้
- 4.บีบครีมตกแต่ง (ลักษณะตามภาพ) ตกแต่งเพิ่มเติมด้วย กล้วยราดคาราเมลน้ำตาลมะพร้าวและใบโถม นำเข้าแช่เย็น นาน 1 ชั่วโมง ก่อนนำมาตัดจัดเสิร์ฟ

รีชีส์
โกลด์
เลเบล



เค้กชีฟพอนลูกตาล

ส่วนผสมเนื้อเค้กชีฟพอนวนิลา

แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงฟู	3	กรัม
น้ำตาลทราย	75	กรัม
เกลือ	1.5	กรัม
น้ำมันพืช	115	มล.
ไข่แดง	6	ฟอง
น้ำใบเตย	150	มล.
กลิ่นวานิลลา	1.5	กรัม
ไข่ขาว	6	ฟอง
ครีมออฟฟาร์ทาร์	0.5	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม

ส่วนผสมหน้าลูกตาล

น้ำเปล่า	100	กรัม
น้ำเชื่อมลูกตาล	200	กรัม
ริชส์ โกลด์ เลเบล	300	กรัม
นมจืด	300	กรัม
น้ำตาล	20	กรัม
เกลือ	0.5	กรัม
แป้งกวนไส้	30	กรัม
เจลาติน	6	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้กชีฟพอน

1. ร่อนแป้งเค้ก และผงฟูเข้าด้วยกัน
2. เติมน้ำตาลทราย เกลือ น้ำมันพืช ไข่แดง น้ำสะอาด กลิ่นวานิลลา ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน
3. ใช้หัวตะกร้อมือตีไข่ขาว ครีมออฟฟาร์ทาร์ และน้ำตาลทราย จนตั้งยอดอ่อน
4. ผสมส่วนผสมทั้งสอง ส่วนให้เข้ากัน
5. เทลงพิมพ์ ที่เตรียมไว้ นำเข้าเตาอบ

วิธีทำหน้าลูกตาล

1. แช่เจลาตินกับน้ำเย็นจนนิ่ม
2. นำน้ำเปล่า ผสมกับ แป้งกวนไส้ เตรียมไว้
3. ผสม **ริชส์ โกลด์ เลเบล**, นมสด, น้ำตาล, เกลือ, ในอ่างผสม นำไปตั้งไฟให้ส่วนผสมร้อน
4. ใส่ส่วนผสมข้อ (2) คนต่อให้ส่วนผสมเดือด ใส่เนื้อลูกตาล ยกออกจากเตา
5. ใส่ส่วนผสมข้อ (1) คนให้เข้ากัน
6. ตักส่วนผสมลงบนหน้าเค้กนำไปแช่ตู้เย็น



**ริชส์
โกลด์
เลเบล**

เครปเค้กครีม มีทอะัญชัญวานิลลา



ส่วนผสมเครปวานิลลา

ไข่ไก่ 2 ฟอง	110	กรัม
นมจืด	170	กรัม
น้ำมันพืช	20	กรัม
กลิ่นวานิลลาเพสต์	1	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	70	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	15	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม

ส่วนผสมเครปมีทอะ-

ไข่ไก่ 2 ฟอง	110	กรัม
นมจืด	170	กรัม
น้ำมันพืช	20	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	70	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	15	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
ผงมีทอะ-	3	กรัม

ส่วนผสมเครปอัญชัญ

ไข่ไก่ 2 ฟอง	110	กรัม
นมจืด	170	กรัม
น้ำมันพืช	20	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	70	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	15	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
ผงอัญชัน	15	กรัม

ส่วนผสมครีมวานิลลา

ริชส์ ชันวิป	100	กรัม
กลิ่นวานิลลา	5	กรัม

ส่วนผสมครีมมีทอะ-

ริชส์ ชันวิป	100	กรัม
ผงมีทอะ-	5	กรัม
น้ำร้อน	15	กรัม

ส่วนผสมครีมอัญชัน

ริชส์ ชันวิป	100	กรัม
ผงอัญชัน	10	กรัม
น้ำร้อน	15	กรัม

ส่วนประกอบของเมนู

เครปวานิลลา 2 แผ่น	55	กรัม
เครปมีทอะ- 2 แผ่น	110	กรัม
เครปอัญชัน 2 แผ่น	110	กรัม
ครีมวานิลลา	100	กรัม
ครีมมีทอะ-	200	กรัม
ครีมอัญชัน	200	กรัม

ริชส์
ชันวิป



วิธีทำ เครปวานิลลา

- 1.ผสมไข่ไก่ นมจืด น้ำมันพืช กลิ่นวานิลลาเพสต์ ลงในอ่างผสม คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ เตรียมไว้
- 2.นำแป้งอเนกประสงค์ น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ร่อนผ่านกระชอน ลงในส่วนผสมข้อที่ 1 แล้วใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน จากนั้น พักในตู้แช่เย็น 30 นาที
- 3.ตั้งกระทะไฟอ่อน ใช้ไฟอ่อน จนกระทะร้อน ตักส่วนผสมแป้งเครปข้อที่ 2 เทใส่ลงไป แล้วเอียงกระทะให้แป้งเครป กระจายจนทั่ว มีลักษณะเป็นแผ่นบาง ทอดจนแป้งเครปสุก พักให้เย็นบนกระดาษกรอง ทอดต่อจนส่วนผสมแป้งเครปหมด

วิธีทำ เครปมิททะ

- 1.ผสมไข่ไก่ นมจืด น้ำมันพืช ลงในอ่างผสม คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ เตรียมไว้
- 2.นำแป้งอเนกประสงค์ น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ผงมิททะ ร่อนผ่านกระชอน ลงในส่วนผสมข้อที่ 1 แล้วใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน จากนั้นนำไปพักในตู้แช่เย็น 30 นาที
- 3.ตั้งกระทะไฟอ่อน ใช้ไฟอ่อน จนกระทะร้อน ตักส่วนผสมแป้งเครปข้อที่ 2 เทใส่ลงไป แล้วเอียงกระทะให้แป้งเครป กระจายจนทั่ว มีลักษณะเป็นแผ่นบาง ทอดจนแป้งเครปสุก พักให้เย็นบนกระดาษกรอง ทอดต่อจนส่วนผสมแป้งเครปหมด

วิธีทำ เครปอัญชัญ

- 1.ผสมไข่ไก่ นมจืด น้ำมันพืช ลงในอ่างผสม คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ เตรียมไว้
- 2.นำแป้งอเนกประสงค์ น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ผงอัญชัญ ร่อนผ่านกระชอน ลงในส่วนผสมข้อที่ 1 แล้วใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน จากนั้นนำไปพักในตู้แช่เย็น 30 นาที
- 3.ตั้งกระทะไฟอ่อน ใช้ไฟอ่อน จนกระทะร้อน ตักส่วนผสมแป้งเครปข้อที่ 2 เทใส่ลงไป แล้วเอียงกระทะให้แป้งเครป กระจายจนทั่ว มีลักษณะเป็นแผ่นบาง ทอดจนแป้งเครปสุก พักให้เย็นบนกระดาษกรอง ทอดต่อจนส่วนผสมแป้งเครปหมด

วิธีทำ ครีมวานิลลา

- 1.ตี **ริชส์ ชันวิป** กับกลิ่นวานิลลา ให้ขึ้นฟูด้วยหัวตีตะกร้อ ใช้ความเร็วปานกลาง (ตั้งยอดกลาง) เตรียมไว้

วิธีทำ ครีมมิททะ

- 1.ผสมผงมิททะ กับน้ำร้อน ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน พักไว้เย็น
- 2.ตี **ริชส์ ริชส์ ชันวิป** ส่วนผสมข้อที่ 1 ให้ขึ้นฟูด้วยหัวตีตะกร้อ ใช้ความเร็วปานกลาง (ตั้งยอดกลาง) เตรียมไว้

วิธีทำ ครีมอัญชัญ

- 1.ผสมผงอัญชัญ กับน้ำร้อน ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน พักไว้เย็น
- 2.ตี **ริชส์ ชันวิป** ส่วนผสมข้อที่ 1 ให้ขึ้นฟูด้วยหัวตีตะกร้อ ใช้ความเร็วปานกลาง (ตั้งยอดกลาง) เตรียมไว้

วิธีประกอบ เครปเค้กครีมมิททะ เครปเค้กครีมอัญชัญ และเครปเค้กครีมวานิลลา

(ขนาดใหญ่ ตัดได้ 6 ชิ้น)

- 1.นำแผ่นแป้งเครปมิททะ 1 แผ่น วางลงบนแผ่นรองเค้ก ตักวิปครีมมิททะ ลงตรงกลางแป้งเครป 100 กรัม ใช้สเปตูล่าปาดให้เรียบ ทำซ้ำอีก 1 ครั้ง
- 2.นำแผ่นแป้งเครปวานิลลา 1 แผ่น วางลงบนแป้งเครปข้อที่ 1 ตักวิปครีมวานิลลา ลงตรงกลางแป้งเครป 100 กรัม ใช้สเปตูล่าปาดให้เรียบ
- 3.นำแผ่นแป้งเครปอัญชัญ 1 แผ่น วางลงบนแป้งเครปข้อที่ 2 ตักวิปครีมอัญชัญ ลงตรงกลางแป้งเครป 100 กรัม ใช้สเปตูล่าปาดให้เรียบ ทำซ้ำอีก 1 ครั้ง จากนั้นนำเข้าแช่ ตู้แช่เย็นชั้นต่ำ 1 ชั่วโมง แล้วใช้มีดชุบน้ำร้อน ตัดเครปเค้กตามต้องการ จัดเสิร์ฟใส่ภาชนะ



ครีมชอร์นมะพร้าวใบเตย

ส่วนผสม ขนมปัง (โด)

แป้งขนมปัง	200	กรัม
แป้งเค้ก	50	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	55	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
ยีสต์	5	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์ 2	1	ฟอง
นมจืด	20	กรัม
น้ำยีสต์	70	กรัม
สีผสมอาหาร สีเขียวใบเตย	2	กรัม
เนยจืด (เนื้อม)	50	กรัม

ส่วนผสม มะพร้าวอบแห้งสำหรับคลุกขนมปัง

ผงมะพร้าวอบแห้ง	100	กรัม
-----------------	-----	------

ส่วนผสม ไส้สังขยาใบเตย

น้ำเปล่า	500	กรัม
ใบเตย หั่นชิ้นเล็ก	150	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	400	กรัม
ไข่แดง น้ำหนัก 20 กรัม	4	ฟอง
เกลือป่น	1	กรัม
นมข้นหวาน	80	กรัม
นมจืด	200	กรัม
กลิ่นนมเนยไข่	2	กรัม
แป้งข้าวโพด	50	กรัม

ส่วนผสม ครีมสังขยาใบเตย

ริชส์ ชันวิป	200	กรัม
สังขยาใบเตย	200	กรัม

ส่วนผสม ฝอยทอง

ฝอยทองสำเร็จรูป	100	กรัม
-----------------	-----	------

ส่วนประกอบของเมนู 1 ที่

ขนมปัง (โด)	35	กรัม
มะพร้าวอบแห้งสำหรับคลุกขนมปัง	7	กรัม
ครีมสังขยาใบเตย	15	กรัม
ฝอยทอง	8	ฟอง



ริชส์
ชันวิป



วิธีทำ นมปัง(โต)

- 1.เตรียมแกนครีมฮอร์นขนาด 5 นิ้ว ทานเยย เตรียมไว้
- 2.วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 3.นำแป้งนมปัง แป้งเค้ก น้ำตาลทราย เกลือ ยีสต์ ผสมรวมกัน ในโถตี ใช้หัวตะขอตีความเร็วต่ำจนส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นใส่ ไข่ไก่ นมจืด น้ำเย็น และส่วนผสมอาหารสีเขียวใบเตย ลงไป ผสมให้เข้ากัน
- 4.ปรับความเร็วเครื่องตีเป็นความเร็วปานกลาง ผสมจนได้ก้อนโด ที่ผิวเนียน ใส่เนยลงไป ผสมต่อให้เข้ากันอีกครั้ง ปิดเครื่อง
- 5.นำก้อนโดที่ได้ คลึงให้กลม จากนั้นนำมาตัด 35 กรัม คลึงก้อนโดให้กลม พักไว้ 5 นาที จากนั้น คลึงก้อนโดให้เป็นเส้นยาวประมาณ 15 นิ้ว
- 6.นำโด ที่คลึงยาว มาพันแกนครีมฮอร์นที่เตรียมไว้ ให้รอบเป็นเกลียว ยาว 5 นิ้ว ฉีดน้ำให้ทั่วผิวนมปัง นำไปคลุกผงมะพร้าวอบแห้งให้ทั่ว
- 7.นำเข้าตู้พรูฟ/จนนมปังขึ้นเป็น 2 เท่า นำเข้าอบด้วยอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส 8-12 นาที นำออกจากเตา พักไว้ให้เย็น จึงนำแกนครีมฮอร์นออกจากนมปัง

วิธีเตรียม มะพร้าวอบแห้งสำหรับคลุกนมปัง

1. นำผงมะพร้าวอบแห้งใส่ถาด เตรียมไว้

วิธีทำ สังขยาใบเตย

- 1.เตรียมน้ำใบเตย โดยนำน้ำเปล่ากับใบเตยหั่นชิ้นเล็กปั่นรวมกัน กรองน้ำใบเตยออกจะได้น้ำคั้นใบเตย 400 กรัม
2. จากนั้นนำส่วนผสมที่เหลือใส่รวมกับน้ำใบเตย คนให้เข้ากัน นำไปตั้งไฟกลาง กวนให้สุกขึ้น พักไว้ให้เย็น

วิธีทำ ใส้ครีมสังขยาใบเตย

- 1.นำวิปป์ครีม ริชส์ **ชั้นวิป**ตีขึ้นฟูด้วยหัวตะกร้อ ใช้ความเร็วปานกลาง จนตั้งยอดกลาง นำไปผสมกับสังขยาใบเตยให้เข้ากัน

วิธีประกอบ

1. เตรียมฝอยทองสำเร็จรูป หั่นเป็นชิ้นเล็ก เตรียมไว้
2. นำนมปังครีมฮอร์นที่อบสุกแล้ว บีบใส้ครีมสังขยาใบเตย 15 กรัม และใส่ฝอยทองปิดครีมด้านหน้า 8 กรัม



ริชส์
ชั้นวิป



ขนมปังคัสตาร์ด ครีมสับปะรด

ส่วนผสมขนมปัง

แป้งขนมปัง	250	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	200	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100	กรัม
เกลือป่น	8	กรัม
ยีสต์	10	กรัม
น้ำเปล่า	100	กรัม
นมจืด	180	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์ 2	2	ฟอง
เนยจืด	40	กรัม

ส่วนผสมไส้คัสตาร์ด

ริชส์ ชันวิป	100	กรัม
นมจืด	400	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100	กรัม
ไข่แดง	4	ฟอง
แป้งข้าวโพด	40	กรัม
กลิ่นวานิลลา	8	กรัม
สีเหลืองไข่	1	กรัม

ส่วนผสมไส้สับปะรดกวน

ริชส์ ชันวิป	100	กรัม
สับปะรดหั่นเต๋า (1x1 ซม.)	300	กรัม
น้ำเปล่า (1)	150	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	300	กรัม
เกลือป่น	2	กรัม
แป้งข้าวโพด	50	กรัม
น้ำเปล่า (2)	50	กรัม
เนยจืด	30	กรัม

ส่วนผสมไข่สำหรับทาผิวขนมปัง

นมจืด	20	กรัม
ไข่แดง	1	ฟอง

ส่วนผสมตกแต่ง

ริชส์ ชันวิป	500	กรัม
---------------------	-----	------

ส่วนผสมตกแต่ง อัลมอนด์สไลด์โรยขนมปัง

อัลมอนด์สไลด์	100	กรัม
---------------	-----	------



วิธีทำขนมปัง

1. นำแป้งขนมปัง, แป้งอเนกประสงค์, น้ำตาลทราย, เกลือ และยีสต์ผสมรวมกัน ในหม้อตี จากนั้นใช้หัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วต่ำจนส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นใส่น้ำเปล่า, นมจืด และไข่ไก่ลงไปผสมให้เข้ากัน
2. ปรับความเร็วเครื่องตีความเร็วปานกลาง ตีส่วนผสมจนได้ก้อนโด ที่ผิวเนียน ใส่น้ำมันลงไปผสมต่อให้เข้ากัน แล้วปิดเครื่อง
3. นำก้อนโดที่ได้แบ่งเป็น 2 ก้อน ก้อนละ 450 กรัม คลึงให้กลมใส่อ่างผสม ปิดพลาสติกฟิล์ม แล้วพักไว้ 20 นาที หรือจนกว่าก้อนโด ขยายตัวเป็น 2 เท่า
4. นำก้อนโด มารีดเป็นแผ่นบาง ทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 20 x 8 นิ้ว จากนั้นนำไส้คัสตาร์ดใส่ลงไป 300 กรัม ปาดให้ทั่ว จากนั้นม้วนจากด้านบนลงล่าง จะได้ทรงกระบอก ตัดให้เป็นก้อน ขนาด 2 นิ้ว จะได้ 10 ชิ้น
5. นำก้อนโดที่ตัดแล้ววางขึ้นให้รอยตัดอยู่ด้านบน นำใส่กระดาษไข เบอร์ 3220 ทาผิวโดด้วยไข่แดงผสมนมจืดให้ทั่ว โรยด้วยอัลมอนด์สไลด์ 5 กรัม จากนั้นนำเข้าตู้พรูฟ/ขนมปังขยายตัวเป็น 2 เท่า นำเข้าอบด้วยอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 – 15 นาที

วิธีทำไส้คัสตาร์ด

1. นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน จากนั้นนำขึ้นไปตั้งไฟจนส่วนผสมทั้งหมดสุกขึ้น ยกออกจากเตาพักไว้ให้เย็น

วิธีทำไส้สับปะรดกวน

1. นำน้ำตาลทราย , เกลือ , น้ำเปล่า (1) และสับปะรดหั่นเต๋าเล็ก 1x1 เซนติเมตร ต้มรวมกันจนสับปะรดสุกเป็นเนื้อใส
2. นำน้ำเปล่า (2) , **ริชส์ ชันวิป** และแป้งข้าวโพดผสมรวมกัน จากนั้นใส่ลงไปผสมในส่วนผสมข้อที่ 1 กวนให้ส่วนผสมสุกขึ้น ปิดไฟ และยกออกจากเตา ใส่น้ำมันลงไป ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง

วิธีเตรียมไข่ทาผิวขนมปัง

1. นำส่วนผสมนมจืด และไข่แดง ผสมให้เข้ากันแล้วพักไว้

วิธีเตรียมวิปครีม

1. นำ **ริชส์ ชันวิป** มาตีให้ขึ้นฟู ตั้งยอดแข็ง ใช้เวลาตีประมาณ 5 นาที โดยใช้ความเร็วปานกลาง

วิธีประกอบ

1. นำขนมปังที่สุกแล้ว 1 ชิ้น นำไส้สับปะรดกวนใส่ลงไปตามด้านบนขนมปัง 45 กรัม
2. จากนั้นบีบวิปครีมด้วยหัวบีบแฉก เบอร์ 853 ทับตกแต่งด้านบน



**เครปกล้วยหอมคาราเมล
ซอสสาวรส**

ส่วนผสมแป้งเครป

ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	540	กรัม
นมสด	400	กรัม
น้ำตาล	35	กรัม
ไข่ไก่	10	ฟอง
แป้งเค้ก	140	กรัม
เกลือ	0.5	กรัม
เนยสดจืด	80	กรัม
กลิ่นวนิลา	3	กรัม

ส่วนผสมครีมกล้วยหอมคาราเมล

น้ำตาล	100	กรัม
น้ำเปล่า	20	กรัม
ริชส์ ชันวิป	130	กรัม
เกลือ	0.25	กรัม
เนย	40	กรัม
กล้วยหอม	300	กรัม
ริชส์ ชันวิป (ตีตั้งยอด)	100	กรัม

ส่วนผสมซอสสาวรส

น้ำสาวรส	100	กรัม
น้ำตาล	40	กรัม
น้ำมะนาว	2	กรัม



**ริชส์
ชันวิป**



**ริชส์
นอนแคร์รี่**



วิธีทำแป้งเครป

1. นำ **ริชส์ นอนแคร์รี่ครีมเมอร์** นมสด เวย์สด และน้ำตาลทราย ใส่รวมกันในหม้อ ขึ้นตั้งไฟ พออุ่น
2. นำแป้งเค้ก ไข่ไก่ และกลิ่นวานิลลา ผสมรวมเข้ากัน
3. นำส่วนผสม ช้อ(1) ผสมรวมกับช้อ(2) ให้เข้ากัน แล้วนำไปกรองผ่านกระชอนละเอียด
4. นำส่วนผสมที่ได้ พักในตู้เย็นช่องธรรมดา 1 ชั่วโมง จึงนำแป้งไปทอดในกระทะ

วิธีทำครีมกล้วยหอมคาราเมล

1. นำน้ำตาลทราย เกลือ น้ำเปล่าใส่หม้อ ขึ้นตั้งไฟ ต้มน้ำตาลเป็นสีน้ำตาลทอง เบาล์ฟลง
2. นำ **ริชส์ ชันวิป** ใส่ลงไปใต้น้ำตาลคาราเมล ผสมให้เข้ากัน ใส่กล้วยหอมหั่นแว่นลงไป ปิดไฟ
3. ใส่เนยสดจืดลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน พักในตู้เย็น เมื่อคาราเมลเย็นแล้วจึงนำมาผสมกับริชส์ ชันวิป ต้ขึ้นฟู 100 กรัม ให้เข้ากันนำเข้าพักในตู้เย็นประมาณ 10 นาที ก่อนนำไปใช้

วิธีประกอบเครปเค้กกล้วยหอมคาราเมล ซอสเสาวรส แบบพับสี่เหลี่ยม

1. แป้งเครปทอดสุก 1 แผ่น
 2. ครีมกล้วยหอมคาราเมล 15 กรัม
 3. ริชส์ ชันวิป ต้ขึ้นฟู 30 กรัม
- วิธีทำ
1. นำครีมกล้วยหอม 15 กรัม ผสมกับ **ริชส์ ชันวิป** ต้ขึ้นฟู 30 กรัม
 2. นำแผ่นเครป 1 แผ่นซ้อนกัน แล้วใส่ครีมกล้วยหอมที่ผสมแล้วใส่กลางแผ่นเครป ห่อเป็นสี่เหลี่ยมจตุรัส ขนาดตามต้องการ
 3. ตกแต่งด้วย **ริชส์ ชันวิป** ต้ขึ้นฟู โรยด้วยน้ำตาลไอซิ่ง เสิร์ฟพร้อมกับ ซอสเสาวรส

วิธีประกอบเครปเค้กกล้วยหอมคาราเมล แบบปอนด์ ตัดเป็นชิ้น 3 เหลี่ยม

1. แป้งเครปทอดสุก 30 แผ่น
 2. ครีมกล้วยหอมคาราเมล 400 กรัม
 3. ริชส์ ชันวิป ต้ขึ้นฟู 100 กรัม
- วิธีทำ
1. นำส่วนผสมช้อ 2 ครีมกล้วยหอมคาราเมล 400 กรัม ผสมกับ ช้อ 3 **ริชส์ ชันวิป** ต้ขึ้นฟู 100 กรัม ตีด้วยหัวตะกร้อ ตีให้เข้ากันจนเป็นเนื้อครีม
 2. นำแผ่นเครป 1 แผ่น ปาดด้วยครีมกล้วยหอมคาราเมล 15 กรัม ต่อแป้งเครป 1 แผ่น ทำซ้อนกันจนครบ 30 แผ่น นำไปแช่ช่องแช่แข็ง 30 นาที จากนั้นนำมาตัดเป็นชิ้น 3 เหลี่ยมตามต้องการ

วิธีประกอบเครปเค้กกล้วยหอมคาราเมล แบบม้วนโรล

1. แป้งเครปทอดสุก 2 แผ่น
 2. ครีมกล้วยหอมคาราเมล 15 กรัม
 3. ริชส์ ชันวิป ต้ขึ้นฟู 30 กรัม
- วิธีทำ
1. นำแผ่นแป้งเครป วางเรียง 2 แผ่นซ้อนกัน จากนั้นนำครีมกล้วยหอมคาราเมล 15 กรัมมาผสมกับ **ริชส์ ชันวิป** ที่ ต้ขึ้นฟู 30 กรัม ผสมแค่พอเข้ากัน ใส่ถุงบีบ
 2. บีบเป็นเส้นแนวยาวกลางแผ่นเครป จากนั้นม้วนแผ่นเครปเข้าหากัน จะได้เป็นรูปทรงกระบอก
 3. นำไปแช่ในตู้เย็นช่องแช่แข็ง 30 นาที จากนั้นนำมาตัดตามขนาดที่ต้องการ ตกแต่งด้วยผลไม้สด และซอสเสาวรส

วิธีทำซอสเสาวรส

1. นำน้ำเสาวรส และน้ำตาลทรายผสมรวมกัน ขึ้นตั้งไฟ จนเดือด
2. ใส่น้ำมะนาว คนให้เข้ากัน ปิดไฟแล้วยกลงจากเตา

เค้กฝอยทอง ครีมมะพร้าวอ่อนใส่กะหล่ำ

ส่วนผสม เนื้อเค้กเนื้อชิฟฟอน

ไข่แดงและไข่ขาว	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	50	กรัม
เกลือป่น	¼	ช้อนชา
กะทิ(1)	60	กรัม
กะทิ(2)	45	กรัม
น้ำมันรำข้าว	40	กรัม
กลิ่นมะพร้าวอ่อน	½	ช้อนชา
แป้งเค้ก	80	กรัม
ผงฟู	½	ช้อนชา
ครีมออฟฟาร์ทาร์	¼	ช้อนชา
น้ำตาลทราย (1)	50	กรัม

ส่วนของครีมมะพร้าว

น้ำตาลทราย (2)	45	กรัม
น้ำมะพร้าวอ่อน	150	กรัม
นมสด	30	กรัม
แป้งกวนไส้	20	กรัม
เนยเค็ม	15	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อน	50	กรัม
ริชส์ ชันวิป	300	กรัม

วิธีทำ เค้กฝอยทองครีมมะพร้าวอ่อน

- 1.ใส่ไข่แดง เกลือป่นและน้ำตาลทรายลงไปในภาชนะผสม ตีส่วนผสมจนละลายเข้ากัน ใส่กะทิ น้ำมันรำข้าวและกลิ่นมะพร้าวอ่อน หลังจากนั้นคนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
- 2.ร่อนแป้งเค้กกับผงฟูลงในส่วนผสมไข่แดง จากนั้นใช้ตะกร้อมือคนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
- 3.ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟองหยาบ ใส่ครีมออฟฟาร์ทาร์ลงไปแล้วตีจนเป็นฟองละเอียด จากนั้นทยอยใส่น้ำตาลทรายลงไปแล้วตีจนไข่ขาวตั้งยอดอ่อน
- 4.นำส่วนผสมของไข่ขาวและไข่แดงมาผสมกัน ตะล่อมส่วนผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน
- 5.เทส่วนผสมใส่พิมพ์ขนาด 2 ปอนด์ เคาะ 2-3 ครั้งเพื่อไล่ฟองอากาศ นำไปอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 30-35 นาที หรือจนกว่าเค้กจะสุกกำลังดี

วิธีทำ ครีมมะพร้าวอ่อน

- 1.นำน้ำมะพร้าวอ่อน น้ำตาลทราย กะทิ นมสด กลิ่นมะพร้าวอ่อนและแป้งกวนไส้ใส่ลงในหม้อ แล้วคนส่วนผสมทั้งหมดให้ละลายเข้ากัน เปิดเตาใช้ไฟอ่อน เคี่ยวจนส่วนผสมเริ่มข้น ปิดไฟใส่เนยเค็ม คนจนเนยละลายหมด สุดท้ายใส่น้ำมะพร้าวอ่อนแล้วคนให้เข้ากัน
- 2.ตี **ริชส์ ชันวิป** ในอ่างผสมที่แห้งและเย็น ตีด้วยความเร็วปานกลางประมาณ 5-10 นาที จนกระทั่งตั้งยอดกลาง

วิธีการประกอบเค้ก

- 1.เมื่อเค้กสุกแล้วนำออกจากพิมพ์พักไว้จนเย็น จากนั้นเจาะรูตรงกลางโดยใช้ปากแก้ววัดขนาดตามชอบ ค่อยๆ ใช้มีดปาดตามรอยจนได้รูตรงกลางเค้ก
- 2.ปาดวิปครีมให้เรียบทั่วทั้งก้อน ทั้งด้านบนและรอบๆ รูด้านในที่เจาะไว้ จากนั้นนำฝอยทองมาคลุมที่เค้กจนทั่วทั้งก้อน
- 3.ตักครีมมะพร้าวอ่อนราดลงไปกลางรูเค้กที่เจาะไว้ เพียงเท่านี้ก็เสร็จเรียบร้อยแล้ว



ทาร์ตไข่ไส้เผือก

ส่วนผสม

1. แป้งทาร์ต
2. ริชส์ โปรตุเกส เอ็กซ์ ทาร์ต ทอปปีง (น้ำทาร์ตไข่)
3. เผือกกวน (สำเร็จ) 15g/ชิ้น
4. ฝอยทองสำหรับแต่งหน้าจมนตามชอบ

วิธีทำ

1. นำริชส์ โปรตุเกส เอ็กซ์ ทาร์ต ทอปปีง (น้ำทาร์ตไข่) แช่ตู้เย็นช่องธรรมดา (2-7 องศาเซลเซียส) จนละลายเป็นของเหลว ห้ามเขย่าขวดก่อนเท
2. นำแป้งทาร์ตออกจากช่องแช่แข็ง พักไว้ 5 นาที
3. บั่นไส้เผือกกวนซึ่งน้ำหนักก้อนละ 15g แล้ววางกต ๆ ลงบนแป้งทาร์ต
4. เทริชส์ โปรตุเกส เอ็กซ์ ทาร์ต ทอปปีง (น้ำทาร์ตไข่) ลงในแป้งทาร์ตให้เต็มเสมอกับขอบพอยล์
5. อบที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส (ไฟบน) และ 220 องศาเซลเซียส (ไฟล่าง) เป็นเวลา 20-30 นาที แต่งหน้าด้วยฝอยทอง แล้วจึงนำเสิร์ฟ



ริชส์
โปรตุเกส
เอ็กซ์ทาร์ต
ทอปปีง



แป้งทาร์ต



การ์ดไข่น้ำตาลโตน

ส่วนผสม

1. แป้งการ์ด
2. ริชส์ โปรตุเกส เอ็ก การ์ด ทอปปัง (น้ำการ์ดไข่)
3. โซลีนน้ำตาลโตนค 100%
4. เนื้อมะพร้าวอ่อนสำหรับแต่งหน้าขนมตามชอบ

วิธีทำ

1. นำริชส์ โปรตุเกส เอ็ก การ์ด ทอปปัง (น้ำการ์ดไข่) ใส่ตู้เย็นช่องธรรมดา (2-7 องศาเซลเซียส) จนละลายเป็นของเหลว ห้ามเขย่าขวดก่อนเท
2. นำแป้งการ์ดออกจากช่องแช่แข็ง พักไว้ 5 นาที เทโซลีนน้ำตาลโตนกลงบนแป้งการ์ด ปริมาณตามชอบ
3. เทริชส์ โปรตุเกส เอ็ก การ์ด ทอปปัง ลงในแป้งการ์ดให้เต็มเสมอกับขอบฟอยล์
4. อบที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส (ไฟบน) และ 220 องศาเซลเซียส (ไฟล่าง) เป็นเวลา 20-30 นาที แต่งหน้าด้วยเนื้อมะพร้าวอ่อนแล้วจึงนำเสิร์ฟ



ริชส์
โปรตุเกส
เอ็กการ์ด
ทอปปัง



แป้งการ์ด



คาร์ตไข่สังฆาชาไทย

ส่วนผสม

1. แป้งคาร์ต
2. ริชส์ โปรตุเกส เอ๊ก คาร์ต ทอปปัง (น้ำคาร์ตไข่)

ส่วนผสมสังฆาชาไทย

1. ไข่ไทย	30	กรัม
- น้ำร้อนแช่ชา	250	มิลลิลิตร
- กรองน้ำชามาใช้	200	มิลลิลิตร
2. ไข่แดงของไข่ไก่เบอร์ 2	4	ฟอง
3. กะทิกล่่ง	500	มิลลิลิตร
4. นมข้นหวาน	120	กรัม
5. น้ำตาลทราย	150	กรัม
6. แป้งข้าวโพด	60	กรัม
7. เกลือป่น	1/2	ช้อนชา

วิธีทำสังฆาชาไทย

1. ตั้งเตาน้ำร้อนไว้ให้เดือดแล้วเบาไฟลง เหลือไฟกลาง
2. นำน้ำร้อน 250 มิลลิลิตร เทใส่ไข่ไทย 30 กรัม แล้วกรองเอาแต่น้ำ 200 กรัม จากนั้นพักไว้ 3 นาที
3. นำน้ำตาลใส่ในอ่างผสมและส่วนผสมอื่นลงไป คนให้เข้ากัน แล้วนำไปกรองอีกรอบ จากนั้นนำไปอิงน้ำร้อนที่ตั้งไว้ตั้งแต่ตอนแรก คนไปเรื่อย ๆ อย่าให้แป้งกองที่ก้นและจับกันเป็นก้อน ถ้าสุกแล้วจะเริ่มเห็นรอยตะกร้อ จากนั้นนำลงจากน้ำร้อนมาคนต่อให้เย็น

วิธีอบคาร์ต

1. นำริชส์ โปรตุเกส เอ๊ก คาร์ต ทอปปัง (น้ำคาร์ตไข่) แช่ตู้เย็นช่องธรรมดา (2-7 องศาเซลเซียส) จนละลายเป็นของเหลว ห้ามเว่ยงวดก่อนเท
2. นำแป้งคาร์ตออกจากช่องแช่แข็ง พักไว้ 5 นาที
3. จอร์มเตอบ โฟบน-ล่าง (ไม่เปิดพัดลม) ที่อุณหภูมิ 200-220°C ใช้เวลาจอร์มประมาณ 2-3 นาที
4. นำเปลือกคาร์ตเปล่าเข้าอบที่ชั้นกลาง เป็นเวลา 5 นาที
5. นำคาร์ตออกจากเตา แล้วใส่สังฆาชาไทย
6. จากนั้นเทริชส์ โปรตุเกส เอ๊ก คาร์ต ทอปปัง (น้ำคาร์ตไข่) ลงด้านบนตามต้องการ
7. นำเข้าอบต่อที่ชั้นกลาง ประมาณ 15-20 นาที หรือจนหน้าคาร์ตมีสีเหลืองทองสวย



ริชส์
โปรตุเกส
เอ๊กคาร์ต
ทอปปัง



แป้งคาร์ต

