



รวมสูตรเด็ด



จากน้ำทาร์ตไข่

เปลี่ยนเมนูธรรมดาให้**ขายดีทุกวัน**



โดย
ริชส์ โปรตุเกส
เอ็ก ทาร์ต ทอปปิ้ง





การ์ดไข่ รสคลาสสิก

ส่วนผสม

- แป้งการ์ดไข่
- ริชส์ โปรตุเกส เอ็ก การ์ด ทอปปัง

วิธีทำ

1. ก่อนใช้งานให้นำน้ำการ์ดไข่ออกจากช่องแช่แข็งเพื่อคลายเย็นในตู้เย็นช่องธรรมดา อุณหภูมิ 2-7 องศาเซลเซียส หรือสามารถแช่ไว้ข้ามคืน จนกว่าน้ำการ์ดไข่จะละลายเป็นของเหลว
2. เตรียมแป้งการ์ดไข่สำเร็จรูป โดยนำออกจากช่องแช่แข็ง วางทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที เพื่อคลายเย็น หรือใช้น้ำจืดแป้งการ์ดไข่สำเร็จรูปเบา ๆ ถ้าเป็นรอยบ่มถือว่าแป้งใช้ได้
3. นำน้ำการ์ดไข่ที่คลายเย็นแล้วออกจากตู้เย็นและห้ามเขย่า จากนั้นเทน้ำการ์ดไข่ลงบนแป้งการ์ดที่เตรียมไว้ โดยเทให้เสมองขอบฟอยล์ของแป้งการ์ด
4. นำเข้าเตาอบประมาณ 20-30 นาที ใช้ไฟบน 230 องศาเซลเซียส และไฟล่าง 220 องศาเซลเซียส หรืออบในหม้อทอดไร้น้ำมันอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที
5. เมื่อครบเวลาแล้วนำออกจากเตาและพักให้เย็น



คาร์ตไข่ชีส

ส่วนผสม

- ริชส์ โปรตุเกส เอ็ก คาร์ต ทอปปีง (น้ำคาร์ตไข่) 140 กรัม
- ครีมชีส 70 กรัม

วิธีทำ

- 1.นำส่วนผสมทั้งหมดตุนรวมกัน ใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้
- 2.อบ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15-20 นาที



พุดดิ้ง ขนมปังเนย

ส่วนผสม

- ริชส์ โปรตุเกส เอ็ก ทาร์ต ทอปปีง (นํ้าทาร์ตไข่) 250 กรัม
- ริชส์ เวอร์ชัตี้ 100 กรัม
- เนยสดและนํ้าตาลทราย
- ลูกเกด
- ขนมปังอบกรอบ/ครัวซองต์

วิธีทำ

- 1.นำริชส์ โปรตุเกส เอ็ก ทาร์ต ทอปปีง (นํ้าทาร์ตไข่) ผสมกับริชส์ เวอร์ชัตี้ ให้เข้ากัน
- 2.พิมพ์ทาเนยสด และเคาะนํ้าตาล
- 3.นำขนมปังอบกรอบและลูกเกดใส่ที่พิมพ์เตรียมไว้ และนำส่วนผสมในข้อ 1 มาเทใส่ แล้วอบรอนํ้า 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 30-40 นาที



ครีมบรูล่

ส่วนผสม

- ริชส์ โปรตุเกส เอ็ก ทาร์ต ทอปปีง (นํ้าทาร์ตไข่) 100 กรัม

วิธีทำ

- 1.อบรอนํ้า 160 องศาเซลเซียส ประมาณ 40-60 นาที
- 2.ก่อนเสิร์ฟ โรยน้ำตาลทรายและเบียร์บนหน้า

พุดดิ้ง ช็อกโกแลต



ส่วนผสม

- นมสด 250 กรัม
- ผงโกโก้ 25 กรัม
- ริชส์ โปรตุเกส เอ็ก คาร์ต ทอปปีง (น้ำทาร์ตไข่) 1 กล่อง

วิธีทำ

1. นำนมมาต้มจนเดือดและนำผงโกโก้มาผสมแล้วนำไปกรอง
2. นำริชส์ โปรตุเกส เอ็ก คาร์ต ทอปปีง (น้ำทาร์ตไข่)
ตั้งบนน้ำร้อนพออุ่นแล้วผสมกับ (ข้อ 1) คนให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมดังกล่าวปริมาณ 80 กรัม ใส่ถ้วยฟอยล์ที่เตรียมไว้
อบแบบรองน้ำ อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส 40 นาที

สูตรนี้ทำได้ 15 ถ้วย (80 กรัม)