



12 เมนู

ย้อนวันวาน

ผ่านเค้กชั้นโปรด



สแกนดูสูตร

พบกับเมนูอีกมาก

เค้กชาไทยไข่แมงดา



มินิเค้กส้ม



เค้กถาด



ขนมปังไส้ไก่หยอง



สูตร
ประหยัด

รสนม
หวานน้อย
คุณภาพดี
ทนกรดและสีได้



สูตร
ยอด
นิยม

ปาดเรียบ
เงางาม
ฟู 4.5 เท่า



ปาดง่าย
หวานน้อย

ติ่ง่าย
ปรับแต่งรสชาติได้
ทนกรดผลไม้



หอมมัน
ทนกรด

ครีมเมอร์
สูตรเข้มข้น
เหมาะกับ
ของหวาน
และเครื่องดื่ม



สูตร
ปาน
ร้อน

เหมาะ
กับ
วางขาย
ไม่ตู้แช่
ตอบใจทุก
จัดส่งเดลิเวอรี่



อร่อย
สไตล์

รสครีมนม
ธรรมชาติ
หอมมัน รสจัด
ผสมนมสดแท้



ขนมปังไส้ช็อกโกแลต

ส่วนผสม ขนมปังไส้ช็อกโกแลต

แป้งขนมปัง	250	กรัม
ผงโกโก้ ชนิดสีเข้ม	30	กรัม
ยีสต์	8	กรัม
เกลือป่น	8	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	65	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์ 2	1	กรัม
ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์	50	กรัม
น้ำเปล่า	130	กรัม
เนยจืด	50	กรัม

ส่วนผสม ไส้ครีมช็อกโกแลต

ช็อกโกแลต 58 %	120	กรัม
ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์	250	กรัม
เนยจืด	50	กรัม

ส่วนผสม ช็อกโกแลตเคลือบ

ดาร์กช็อกโกแลต คอมพาวด์	160	กรัม
-------------------------	-----	------

ส่วนตกแต่ง

ดาร์กช็อกโกแลต คอมพาวด์	32	กรัม
ไวท์ช็อกโกแลต คอมพาวด์	32	กรัม

วิธีทำ โดว์

- นำแป้งขนมปัง ผงโกโก้ ยีสต์ น้ำตาลทราย เกลือ ผสมให้เข้ากันในอ่างผสม
- นำไข่ไก่ น้ำเย็น **ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์** ผสมรวมกัน นำไปใส่รวมกับส่วนผสม
ข้อที่ 1 ตีด้วยหัวตะขอ ด้วยความเร็วต่ำ ให้ส่วนผสมเข้ากันจนได้ก้อนโด ที่ผิวเรียบ เนียน
จากนั้นใส่เนยลงไป ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
- นำก้อนโด ที่ได้คลึงให้กลมใส่ในอ่างผสม คลุมด้วยพลาสติกฟิล์ม พักไว้ 1 ชั่วโมง จนก้อนโด ขยายตัวเป็น 2 เท่า
- นำก้อนโด ตัดน้ำหนัก 20 กรัม จากนั้นพักไว้ 15 นาที คลึงก้อนโดให้กลม ใส่ด้วยฟรอยด์ เบอร์ 3217
จากนั้นพักแป้งให้ขึ้นเป็น 2 เท่า นำเข้าเตาอบด้วยอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 12 นาที พักไว้ให้เย็น

วิธีทำ ไส้ครีมช็อกโกแลต

- นำ ช็อกโกแลต 58 % และ **ริชส์ นอนแครี่ ครีมเมอร์** รวมกันในอ่างผสม
จากนั้นนำขึ้นตั้งบนน้ำร้อน คนให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน และยกลงจากเตา
- ใส่เนยลงไปในส่วนผสม ข้อที่ 1 คนให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น

วิธีประกอบ

- นำขนมปังเจาะรูจากด้านบนให้เป็นโพรงด้านใน
- ฉีกไส้ครีมช็อกโกแลตลงไปด้านบน 20 กรัม
- นำขนมปังที่ฉีกไส้ครีมช็อกโกแลต เคลือบด้านบนด้วยดาร์กช็อกโกแลต
(ดาร์กช็อกโกแลตคอมพาวด์) ละลาย 5 กรัม
- โรยตกแต่งด้วยดาร์กช็อกโกแลต และไวท์ช็อกโกแลต บุด อย่างละ 1 กรัม



ริชส์
นอนแครี่
ครีมเมอร์



เครปกรอบ ครีมช็อกโกแลต

ส่วนผสม แป้งเครปช็อกโกแลต

แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงโกโก้	15	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
นมจืด	400	กรัม
น้ำตาล	260	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	80	กรัม
น้ำมันพืช	80	กรัม
กลิ่นวานิลลา	5	กรัม

ส่วนผสม ครีมช็อกโกแลต

คารกช็อกโกแลต คอมพาวด์	70	กรัม
ริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิง	120	กรัม
เนยจืด	20	กรัม

ส่วนผสม วิปครีมช็อกโกแลต

ริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิง	400	กรัม
ครีมช็อกโกแลต (ที่เตรียมไว้)	140	กรัม

ส่วนผสม คูกิช็อกโกแลตสด

คูกี้ ช็อกโกแลตสำเร็จรูป	20	กรัม
--------------------------	----	------

ส่วนผสม ช็อกโกแลตเคลือบ

คารกช็อกโกแลต คอมพาวด์	600	กรัม
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบ(สับหยาบ)	30	กรัม

ส่วนประกอบของเมนู 1 ที่เสิร์ฟ

แป้งเครปช็อกโกแลต	ประกอบเค้ก 1 ชิ้น	60	กรัม
วิปครีมช็อกโกแลต		30	กรัม
คูกิช็อกโกแลตสด	ไส้ขนม	5	กรัม
ช็อกโกแลตเคลือบ	เคลือบขนม	25	กรัม



ริชส์
เบเกอรี่
ทอปปิง



วิธีทำ แป้งเครปช็อกโกแลต

1. นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกัน ผสมให้เข้ากัน นำไปกรองด้วยกระชอนละเอียด
2. ตั้งกระทะเทฟล่อน ใช้ไฟอ่อน จนกระทะร้อน นำแป้งเครปใส่ลงไป 60 กรัม เอียงกระทะให้แป้งเครปกระจายให้ทั่ว และเป็นแผ่นบาง จนแป้งเครปสุก นำออกจากกระทะ พักไว้ให้เย็น ทำซ้ำจนหมด ได้จำนวนแป้งเครป 15 – 20 ชิ้น

วิธีทำ ครีมช็อกโกแลต

1. นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกันในอ่างผสม จากนั้นวางบนน้ำเดือด คนส่วนผสมให้ละลายเข้ากัน ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็น

วิธีทำ วิปครีมช็อกโกแลต

1. นำริชส์ เบเกอรี่ ทอปปัง ใส่โถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง นำไปผสมกับครีมช็อกโกแลต(ที่เตรียมไว้) ผสมให้เข้ากัน เตรียมไว้

วิธีเตรียม คุกกี้ช็อกโกแลตบด

1. นำคุกกี้ช็อกโกแลตสำเร็จรูป นำไปบดละเอียดตามต้องการ เตรียมไว้

วิธีทำ ช็อกโกแลตเคลือบ

1. นำดาร์กช็อกโกแลต ไปละลายบนน้ำร้อน จากนั้นใส่เมล็ดมะม่วงหิมพานต์อบ (สับหยาบ) ผสมให้เข้ากัน เตรียมไว้

วิธีประกอบ

1. นำแผ่นแป้งเครป 1 ชิ้น บีบวิปครีมช็อกโกแลตลงไปตรงกลาง 30 กรัม
2. นำคุกกี้ช็อกโกแลตบด ใส่ลงไปบนวิปครีมช็อกโกแลต 5 กรัม จากนั้นห่อแป้งเครป ให้เป็นทรง 4 เหลี่ยมผืนผ้า กว้าง 2.5 นิ้ว ยาว 3.5 นิ้ว
3. นำช็อกโกแลตละลายผสมเมล็ดมะม่วงหิมพานต์สับหยาบ ราดเคลือบเครป ที่เตรียมไว้ พักไว้ให้ช็อกโกแลตเซตตัว



ริชส์
เบเกอรี่
ทอปปัง



บานอฟฟี่กล้วยหอม

ส่วนผสมคุกกี้บัต

คุกกี้ Oreo	200	กรัม
เนยจืด	100	กรัม

ส่วนผสมกานาชช็อกโกแลต

แวลลิว ไพรด์	200	กรัม
ช็อกโกแลตคอมพาวด์	200	กรัม

ส่วนผสมซอสทอฟฟี่คาราเมล

น้ำตาลทรายขาว	75	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	75	กรัม
เนยจืด	60	กรัม
แวลลิว ไพรด์	110	กรัม
กลิ่นวานิลลา	ตามต้องการ	

วิธีทำคุกกี้บัต

- บดคุกกี้ให้ละเอียด ผสมกับเนยละลาย
- นำมากรุในภาชนะที่จะเสิร์ฟ

วิธีทำกานาชช็อกโกแลต

- อุ่น แวลลิว ไพรด์ ให้พออุ่นๆ
- ตุ่นไวท์ช็อกโกแลตให้ละลาย เทลงผสมกับส่วนผสมแรก

วิธีทำซอสทอฟฟี่คาราเมล

- นำเนยไปตั้งไฟ จนละลายเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน แล้วปิดไฟ
- ใส่น้ำตาลทรายขาว , น้ำตาลทรายแดง และ แวลลิว ไพรด์ ลงไปผสม คนให้เข้ากัน
- นำไปตั้งไฟ จนส่วนผสมทุกอย่างละลายเข้ากัน
- เติมกลิ่นวานิลลา

วิธีประกอบ

- เทกานาชช็อกโกแลตลงบนคุกกี้ที่เรากรุไว้
- ตัดกล้วยเป็นแว่นๆ นำมาเรียงแนวตั้ง
- เทซอสทอฟฟี่คาราเมลลงไป
- ตี แวลลิว ไพรด์ ด้วยความเร็วปานกลางจนขึ้นฟูและตั้งยอด จากนั้นนำมาบีบตกแต่งตามใจชอบ



แวลลิว
ไพรด์



การตพุดดิงช็อกโกแลต

วัตถุดิบแป้งการตช็อกโกแลต

เนยจืด	80	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	75	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์ 2	1	ฟอง
กลิ่นวานิลลา	2	กรัม
ผงโกโก้ ชนิดสีเข้ม	30	กรัม
แป้งข้าวโพด	35	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	150	กรัม

ช็อกโกแลตละลาย (สำหรับทาการตช็อกโกแลต)

คารกอมพาวด์ช็อกโกแลต (ชนิดกระดุม)	20	กรัม
--------------------------------------	----	------

พุดดิงช็อกโกแลต

น้ำเย็น	30	กรัม
เจลาติน (ผง)	6	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	40	กรัม
ผงโกโก้ ชนิดสีเข้ม	15	กรัม
นมจืด	130	กรัม
ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	100	กรัม

ครีมช็อกโกแลต (กานาช)

คารกช็อกโกแลต	45	กรัม
ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	100	กรัม
เนยจืด	10	กรัม

ช็อกโกแลตตกแต่ง

คารกช็อกโกแลต	20	กรัม
---------------	----	------

ส่วนประกอบของเมนู 1 ที่เสิร์ฟ

แป้งการตช็อกโกแลต	35	กรัม
ช็อกโกแลตละลาย (สำหรับทาการตช็อกโกแลต)	3	กรัม
พุดดิงช็อกโกแลต	40	กรัม
ครีมช็อกโกแลต (กานาช)	8	กรัม
ช็อกโกแลตตกแต่ง	2	กรัม



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์



วิธีทำ แปปิ้งครีมช็อกโกแลต

- 1.เตรียมพิมพ์ทาร์ตขนาด 3 นิ้ว จำนวน 10 ชิ้น ทาเนยด้านในพิมพ์ให้ทั่ว ใส่กระดาษอบ เตรียมไว้
2. วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 3.นำเนยจืด น้ำตาลไอซิ่ง ใส่โกโก้ ประกอบหั่วใบไม้ ตีส่วนผสมให้เข้ากัน ด้วยความเร็วปานกลาง ใส่ไข่ไก่ กลิ่นวานิลลา ลงไป ตีส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำผงโกโก้ แปปิ้งข้าวโพด แปปิ้งอบนกระป๋อง ร่อนรวมกัน ใส่ลงไป ผสมให้เข้ากัน
- 4.นำโดว์ที่ได้ ใส่ถุงพลาสติก เก็บแช่เย็นอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส 2 ชั่วโมง
5. นำโดว์ ที่พักแล้ว ตัดเป็นชิ้นเล็กขนาด 35 กรัม จากนั้นกรูในพิมพ์ทาร์ตขนาด 3 นิ้ว ที่เตรียมไว้
- 6.นำเข้าอบ อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส 15 นาที หรือจนแป้งทาร์ตสุก พักไว้ให้เย็น

วิธีทำ ช็อกโกแลตละลาย (สำหรับทาทาร์ตช็อกโกแลต)

- 1.นำดาร์กช็อกโกแลต ไปทำละลาย เตรียมไว้

วิธีทำ พุดดิ้งช็อกโกแลต

- 1.นำผงเจลาตินผสมกับน้ำเย็น พักไว้ให้เจลาตินนิ่ม ประมาณ 5 นาที เตรียมไว้
- 2.นำ น้ำตาลทราย ผงโกโก้ นมจืด ใส่หม้อต้ม จากนั้นนำขึ้นตั้งไฟกลาง ต้มให้ส่วนผสมเดือด ละลายเข้ากัน ยกออกจากเตา ใส่เจลาตินที่เตรียมไว้ลงไป พักไว้ให้ส่วนผสมอุ่น 55 องศาเซลเซียส จากนั้นนำ **ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์** ใส่ลงไปผสมให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น (30 องศาเซลเซียส) เตรียมไว้

วิธีทำ ครีมช็อกโกแลต (กานาช)

1. นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกันในอ่างผสม จากนั้นวางบนน้ำเดือด คนส่วนผสมให้ละลายเข้ากัน ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็น

วิธีประกอบ

1. นำแป้งทาร์ตช็อกโกแลต ทาช็อกโกแลตละลาย ด้านในให้ทั่ว ทิ้งไว้ 5 นาที จนช็อกโกแลตเซ็ตตัว เตรียมไว้
- 2.นำพุดดิ้งช็อกโกแลตที่เย็นแล้ว ใส่ลงไปบนแป้งทาร์ตช็อกโกแลตที่เตรียมไว้ 40 กรัม ทำซ้ำจนหมด จากนั้นนำไปแช่เย็น 2 ชั่วโมง จนพุดดิ้งเซ็ตตัว
- 3.นำครีมช็อกโกแลต (กานาช) ลงไปด้านบน 8 กรัม ตกแต่งด้วยช็อกโกแลตตามต้องการ



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์



ชีสเค้กข้าวโพดหวาน

ส่วนผสม ฐานคาราเมลบิสกิตแครกเกอร์

คุกกี้คาราเมล (บดหยาบ)	100	กรัม
แครกเกอร์ (บดหยาบ)	100	กรัม
เนยจืด (ละลาย)	100	กรัม

ส่วนผสม ครีมชีสข้าวโพด

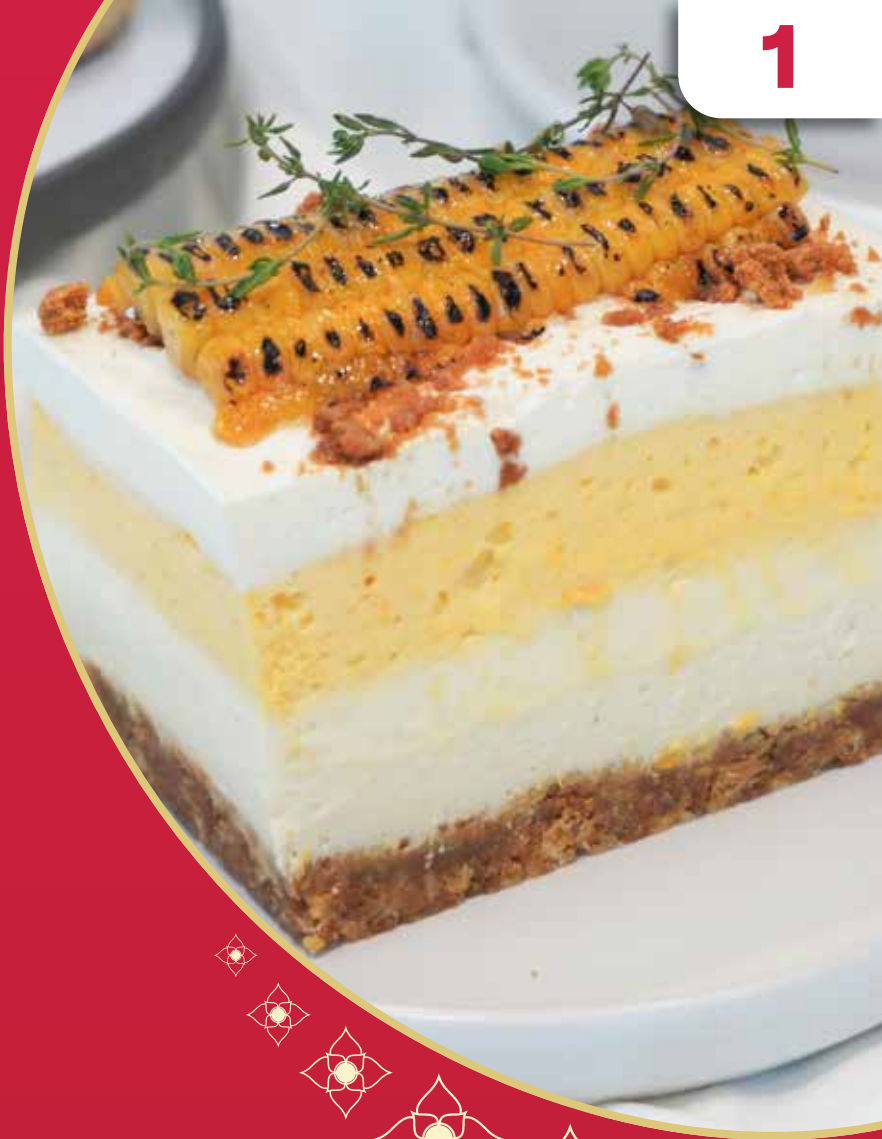
ครีมชีส	280	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	70	กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม		
เฟรช มิลค์ ทอปปิง	150	กรัม
นมข้าวโพด	100	กรัม
ซูปข้าวโพด	100	กรัม
เจลาติน	7	กรัม
น้ำเปล่า (สำหรับแช่เจลาติน)	35	กรัม

ส่วนผสม มูสครีมข้าวโพด

ไข่แดง (3ฟอง)	45	กรัม
น้ำตาลทรายขาว มีตรผล	20	กรัม
คัสตาร์ดพาวเดอร์	10	กรัม
แป้งข้าวโพด	5	กรัม
นมข้าวโพด	100	กรัม
ซูปข้าวโพด	100	กรัม
เจลาตินผง	5	กรัม
น้ำเปล่า (สำหรับแช่เจลาติน)	25	กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม		
เฟรช มิลค์ ทอปปิง	150	กรัม

ส่วนประกอบของเมนู 1 ที่เสิร์ฟ

ฐานคาราเมลบิสกิตแครกเกอร์	200	กรัม
ครีมชีสข้าวโพด	650	กรัม
มูสครีมข้าวโพด	460	กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม		
เฟรช มิลค์ ทอปปิง (ตกแต่ง)	100	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	10	กรัม
ข้าวโพดต้มสุก (ตกแต่ง)	100	กรัม



ริชส์
โนแองการา
ฟาร์ม
เฟรช มิลค์
ทอปปิง



วิธีทำ ฐานคาราเมลบิสกิตแครกเกอร์

- 1.เตรียมพิมพ์ทรงกลม 3 ปอนด์ (ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 8.5 นิ้ว)
- 2.ผสมคุกกี้อคาราเมลบิสกิต แครกเกอร์ที่บดแล้ว กับเนยละลาย กรุลงพิมพ์ ข้อที่ 1
- 3.นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส 10 นาที จากนั้นยกออกจากเตา พักไว้

วิธีทำ ครีมชีสข้าวโพด

- 1.ผสมเจลาติน กับน้ำเปล่า เตรียมไว้
- 2.ใช้พายยางบีครีมชีส กับน้ำตาลทราย พอเข้ากัน ใช้เครื่องตี ตีส่วนผสมให้นิ่ม
- 3.เทริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปีง นมข้าวโพด ชุปข้าวโพด ลงในส่วนผสมข้อที่ 2 ใช้เครื่องตี ตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
- 4.นำเจลาตินที่เตรียมไว้ ข้อที่ 1 ละลายในไมโครเวฟ เทใส่ลงส่วนผสมข้อที่ 3 คนให้เข้ากันอีกครั้ง เตรียมไว้เพื่อนำประกอบ

วิธีทำ มูสครีมข้าวโพด

- 1.ผสมเจลาติน กับน้ำเปล่า เตรียมไว้
- 2.ตมมนข้าวโพด ชุปข้าวโพด ลงในหม้อให้เดือด (ความร้อนปานกลาง)
- 3.ใช้ตะกร้อมือผสมไข่แดง น้ำตาลทราย คัสตาร์ดพาวเดอร์ แป้งข้าวโพด ใส่อ่างผสมไว้ ทอยเยกส่วนผสมข้อที่ 2 ลงไป คนให้เข้ากันทันที
- 4.นำส่วนผสม เทกลับใส่หม้อใบเดิม ยกไปตั้งบนเตาอีกครั้ง คอยคนส่วนผสมไม่ให้ไหม้ติดก้นหม้อ คนต่อจนส่วนผสมเริ่มข้นขึ้น ปิดไฟ ใส่เจลาติน ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน พักส่วนผสมให้เย็นลง
- 5.ตีริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปีง ให้ขึ้นฟูด้วยหัวตีตะกร้อ ใช้ความเร็วปานกลาง (ตั้งยอดกลาง) นำไปตะล่อมรวมกับ ส่วนผสมข้อที่ 4 ให้เข้ากัน เตรียมไว้

วิธีประกอบ

- 1.เทครีมชีสข้าวโพด ลงในพิมพ์ ที่เตรียมไว้ นำเข้าแช่ช่องเย็น ให้เซกตัว 30 นาที จากนั้นใส่มูสครีมข้าวโพด ตามลงไป แช่ต่อ ให้เซกตัว ขึ้นต่ำ 2 ชั่วโมง
- 2.ใช้เครื่องตี ตีริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปีง กับน้ำตาลไอซิ่ง ตั้งยอดกลาง เตรียมไว้
- 3.เมื่อส่วนผสมข้อที่ 1 เซกตัว ถอดออกจากพิมพ์ วางลงบนภาชนะ จากนั้นตักวิปปิ้งครีม ข้อที่ 2 แล้วใช้สพายไล่ปาดให้เรียบ ตกแต่งด้วยข้าวโพด (ลักษณะตามภาพ)



ริชส์
โนแองการา
ฟาร์ม
เฟรช มิลค์
ทอปปีง



การตกล้วยไข่ คาราเมลน้ำตาลโดนด

ส่วนผสม แป้งทาร์ตช็อกโกแลต

เนยจืด	80	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	75	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์ 2	1	กรัม
ผงอัลมอนต์	10	กรัม
ผงโกโก้	15	กรัม
แป้งข้าวโพด	35	กรัม
แป้งเค้ก	150	กรัม

ส่วนผสม ครีมน้ำตาลโดนด

นมข้นหวาน	30	กรัม
เนยจืด	50	กรัม
น้ำตาลโดนด	50	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
น้ำเปล่า	15	กรัม
แป้งกวนไส้	5	กรัม
ริชส์ อีโควิป	50	กรัม

ส่วนผสม กานาช น้ำตาลโดนด

มิลค์ช็อกโกแลต	50	กรัม
ครีมน้ำตาลโดนด	25	กรัม
ริชส์ อีโควิป	30	กรัม

ส่วนผสม กล้วยไข่

กล้วยไข่	50	กรัม
----------	----	------

ส่วนผสม วิปครีมน้ำตาลโดนด

ริชส์ อีโควิป	100	กรัม
ครีมน้ำตาลโดนด	40	กรัม

ส่วนผสม ผงโกโก้โรยตกแต่ง

ผงโกโก้	15	กรัม
---------	----	------

ส่วนประกอบของเมนู 1 ที่เสิร์ฟ

แป้งทาร์ตช็อกโกแลต	25	กรัม
กานาช น้ำตาลโดนด	8	กรัม
กล้วยไข่	20	กรัม
ครีมน้ำตาลโดนด	5	กรัม
วิปครีมน้ำตาลโดนด	20	กรัม
ผงโกโก้โรยตกแต่ง	1	กรัม



**ริชส์
อีโควิป**



วิธีทำ แป้งทาร์ตช็อกโกแลต

1. เตรียมพิมพ์ทาร์ตขนาด 8 เซนติเมตร จำนวน 15 ชิ้น ใส่กระดาษ เตรียมไว้
2. วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
3. นำเนยจืด น้ำตาลไอซิ่ง ใส่โถตี ประกอบหัวใบไม้ ตีส่วนผสมให้เข้ากัน ด้วยความเร็วปานกลาง ใส่ไข่ไก่ลงไป ตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
4. ใส่ผงอัลมอนต์ ผงโกโก้ แป้งข้าวโพด แป้งเค้ก ลงไปผสมให้เข้ากัน
5. นำส่วนผสมที่ได้ ใส่ถุงพลาสติก เก็บแช่เย็นอุณหภูมิ 2-7 องศาเซลเซียส 2 ชั่วโมง
6. นำโด ที่พักแล้ว ตัดเป็นชิ้นเล็กขนาด 25 กรัม จากนั้นกรุในพิมพ์ทาร์ตขนาด 8 เซนติเมตรที่เตรียมไว้
7. นำเข้าอบ อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส 15 นาที หรือจนแป้งทาร์ตสุก พักไว้ให้เย็น

วิธีทำ ครีมน้ำตาลโดนด

1. นำนมข้นหวาน เนย น้ำตาลโดนด เกลือ น้ำเปล่า แป้งทาร์ต ใส่น้ำตาลไอซิ่ง ผสมรวมกันในหม้อ จากนั้นนำขึ้นตั้งไฟ จนส่วนผสมละลายเข้ากันและเดือดขึ้น ปิดไฟ พักไว้ให้ส่วนผสมอุ่น นำ **ริชส์ อีโควิป** ผสมลงไปให้เข้ากัน

วิธีทำ กานาชน้ำตาลโดนด

1. นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกันในอ่างผสม นำไปตุ๋นบนน้ำเดือด จนส่วนผสมละลายเข้ากัน ปิดไฟ ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็น

วิธีเตรียม กล้วยไข่

1. นำกล้วยไข่ ปอกเปลือก หั่นขนาด 1.5 นิ้ว เตรียมไว้

วิธีทำ วิปครีมน้ำตาลโดนด

1. นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกัน ตีขึ้นฟูด้วยหัวตะกร้อ ใช้ความเร็วปานกลาง จนตั้งยอดกลาง

วิธีเตรียม ผงโกโก้

1. นำผงโกโก้ เตรียมไว้

วิธีประกอบ

1. นำแป้งทาร์ต 1 ชิ้น ใส่กานาชน้ำตาลโดนดลงด้านล่างแป้งทาร์ตไป 8 กรัม
2. นำกล้วยไข่ปอกเปลือก หั่นขนาด 1.5 นิ้ว วางลงไปในการ์ต 3 ชิ้น น้ำหนักรวม 20 กรัม จากนั้นราดครีมน้ำตาลโดนดให้ทั่วกล้วยไข่
3. บีบวิปครีม ให้หุ้มกล้วยไข่ ตกแต่งวิปครีมด้วยหัวบีบสามตะกร้า เบอร์ 47 โรยตกแต่งด้วยผงโกโก้



ริชส์
อีโควิป



ขนมปังไส้ไก่หอยครีมชีส

ส่วนผสมขนมปัง

ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์	250	กรัม
แป้งขนมปัง	1,000	กรัม
นมผง	70	กรัม
ยีสต์หวาน	14	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือ	6	กรัม
นมสด	250	กรัม
ไข่ไก่	120	กรัม
เนยจืด	120	กรัม

ส่วนผสมไส้ชีส

ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์	60	กรัม
ครีมชีส	115	กรัม
นมสด	220	กรัม
นมผง	10	กรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม
เกลือ	3	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
เนยจืด	50	กรัม
ไก่หอย	300	กรัม

วิธีทำขนมปัง

1. ใส่ส่วนผสมแห้งทั้งหมดลงในชามผสม
2. จากนั้นใส่ส่วนของเหลว (ยกเว้นเนย) ตีด้วยความเร็วต่ำ ประมาณ 2 นาที
3. ใส่เนยแล้วตีด้วยความเร็วปานกลาง จนแป้งโดขึ้นฟิล์ม
4. นำโดออกมาพักในอ่างผสมโดยคลุมด้วยพลาสติกแรปอาหาร พักให้ขึ้น 2 เท่า
5. แบ่งโด 30 กรัม แล้วปั้นกลม พักไว้ 10 นาที
6. ปั้นขึ้นรูปทรงขนมปังตามต้องการ พักโดอีกครั้ง ประมาณ 45 นาที จนขึ้น 2 เท่า
7. ทาหน้าขนมปังบางๆ ด้วยไข่ที่ผสมกับน้ำเล็กน้อย
8. อบด้วยไฟบนล่าง ที่ 175 องศาเซลเซียส ประมาณ 12-14 นาที หรือจนขนมปังสุก
9. นำออกจากเตา พักไว้

วิธีทำไส้ครีมชีส

1. ตีครีมชีสจนนุ่ม ใส่ นมผง , น้ำตาล , เกลือ และแป้งข้าวโพด ตีให้เข้ากัน จากนั้นใส่ นมสด และ ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์ ลงไปในส่วนผสม คนให้เข้ากัน
2. กรองด้วยกระชอน เพื่อให้ส่วนผสมเนียน แล้วเทลงในหม้อ
3. ตั้งไฟเคี่ยวบนเตาจนเดือด และใส่เนย ตั้งไฟอีกครั้งให้เดือด และปิดไฟ ยกออกจากเตา พักให้เย็น
4. นำมาบีบใส่ไส้ขนมปัง และทาด้านบนขนมปังบางๆ โรยด้วยไก่หอย

ริชส์
นอนแดรี่
ครีมเมอร์



เค้กชาไทยไข่แมงดา

ส่วนผสม ชาไทย

ผงชาไทย	60	กรัม
น้ำร้อน	300	กรัม

ส่วนผสม ชีฟพอนชาไทย

ไข่แดง	3	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว (1)	40	กรัม
น้ำชาไทย	50	กรัม
น้ำมันพืช	70	กรัม
เกลือป่น	0.5	กรัม
แป้งเค้ก	80	กรัม
ผงฟู	1	กรัม
ไข่ขาว	3	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว (2)	60	กรัม
ครีมออฟฟัททาร์	0.2	กรัม

ส่วนผสม ครีมชาไทย

ริชส์ โกลด์ เลเบล	100	กรัม
น้ำชาไทย	150	กรัม
นมปัสเจอร์	100	กรัม
ผงวุ้น	0.2	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	80	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
นมข้นหวาน	30	กรัม
แป้งกวนไส้	20	กรัม
เนยจืด	40	กรัม

ส่วนผสม ป๊อปคริสชาไทย

ริชส์ โกลด์ เลเบล	200	กรัม
ครีมชาไทย	50	กรัม
สีผสมอาหาร สีส้ม	1	กรัม

ส่วนผสม ครีมชีสไทย

ไส้เนย	50	กรัม
--------	----	------

ส่วนผสม ตกแต่ง

ขนมไข่แมงดา	50	กรัม
-------------	----	------



**ริชส์
โกลด์
เลเบล**

วิธีเตรียม น้ำชาไทย

1. นำผงชาไทยผสมกับน้ำร้อน คนให้เข้ากัน พักไว้ 5 นาที จากนั้นกรองและพักโดยตวง 9:1 ได้น้ำชาไทย พักไว้ให้เย็น

วิธีทำ เค้กชีฟพ่อนชาไทย

1. เตรียมพิมพ์เค้กขนาด 5 นิ้ว จำนวน 3 พิมพ์ ทาเนยให้ทั่วพิมพ์ ปูกระดาษรองกันดำนใน เตรียมไว้
 2. อุ่นเตาอบ อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
 3. นำไข่แดง น้ำตาลทราย (1) น้ำชาไทย น้ำมัน เกลือ ร่อนแป้งกับผงฟูผสม คนส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นร่อนแป้งที่ละเอียดลงไข่แดงผสม คนให้เข้ากัน เตรียมไว้
 4. นำไข่ขาว ครีมออฟฟัททาร์ ตีรวมกันในเครื่องตีเค้ก ประมาณครึ่งทางจึงค่อยๆ เทยอยใส่ น้ำตาลทรายที่เหลือจนหมด ตีด้วยความเร็วปานกลาง จนยอดตั้งตัวปลายงอนประมาณ 2 ส่วนไปพับผสมลงในส่วนไข่แดง คนให้เข้ากัน
 5. นำมาเทใส่พิมพ์วงชาไทยที่เตรียมไว้ 150 กรัม ใช้ไฟพัดลมด้านบน 5 บั่ง ที่เตรียมไว้
 6. นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส 25 นาที หรือจนสุก
- นำชีฟพ่อนชาไทยออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็นบนตะแกรง

วิธีทำ ครีมชาไทย

1. นำ ริชส์ โกลด์ เลเบล น้ำชาไทย นมปลีส ผงวุ้น น้ำตาลทราย เกลือ แป้งกวนไส้ ผสมให้เข้ากันในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟ
2. คนให้ส่วนผสมสุกขึ้น ปิดไฟ ใส่เนยลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้ให้เย็นสนิท

วิธีทำ ป๊อปคริสชาไทย

1. นำ ริชส์ โกลด์ เลเบล ตีฟูให้ดูดีจากเครื่อง ใช้ความเร็วปานกลาง จนขึ้นยอดกลางๆ จากนั้นใส่ครีมชาไทยลงไป ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง ได้ป๊อปคริสชาไทย

วิธีเตรียม นมโม่ผงดา

1. นำนมโม่ผงดาสำเร็จรูป เตรียมไว้

วิธีประกอบ

1. นำเค้กชีฟพ่อนชาไทย 1 ชิ้น เจาะรูตรงกลาง กว้าง 2 นิ้ว บีบครีมชาไทยตรงกลาง 30 กรัม
2. นำป๊อปคริสชาไทย ใส่ถุงบีบใช้หัวบีบเบอร์ 7 บีบวนรอบเค้กให้รอบเค้ก ตามต้องการ
3. นำนมโม่ผงดาใส่ตรงกลางให้กับบนครีมชาไทย ตกแต่งตามต้องการ



ริชส์
โกลด์
เลเบล



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 วิกครีมมะพร้าว

ครีมมะพร้าว	200	กรัม
ริชส์ อีโคโนวิป	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
อีโคโนวิป**



วิธีทำ น้ำใบเตย

ใส่ใบเตย กับน้ำเปล่า ลงไปในโถปั่น ปั่นให้ละเอียด จากนั้นใช้ผ้าขาวบางกรองเอาแต่ส่วนน้ำใบเตยมาใช้

วิธีทำ แป้งทองม้วนใบเตย

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

วิธีทำ เค้กชีฟฟอน

- 1.เตรียมถาดเค้ก (ขนาด 11*11*1 นิ้ว) จำนวน 1 ถาด รองด้วยกระดาษไขด้านใน วอร์มเตาอบ ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไว้
- 2.ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู ลงในอ่างผสม เตรียมไว้
- 3.ใช้ตะกร้อมือผสมไข่แดง นมจืด น้ำมันพืช น้ำตาลทราย (1) เคลือบลน ให้เข้ากันในอ่างผสม
- 4.นำส่วนผสมข้อที่ 3 เทลงส่วนผสมข้อที่ 2 แล้วใช้ตะกร้อมือ คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- 5.ใส่ไข่ขาว ลงในโถตีเค้ก ใช้หัวตีตะกร้อ ตีไข่ขาว ให้ขึ้นฟู จนมีลักษณะเป็นฟองหยาบ
- 6.ทยอยใส่น้ำตาลทราย (2) ลงไปจนหมด ตีให้ไข่ขาว ขึ้นฟู จนมีลักษณะตั้งยอดปานกลาง
- 7.นำมอแรงค์ ตะล่อมรวมกับ ส่วนผสมข้อ 4 ที่เตรียมไว้ ตะล่อมให้เข้ากันอย่างเบามือ
- 8.จากนั้นเทส่วนผสมลงในถาดเค้ก ที่เตรียมไว้ ใช้สเปculo ปาดเนื้อเค้กให้เรียบ
- 9.เข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบ 15 นาที หรือจนกระทั่งเนื้อเค้ก สุกทั่วทั้งถาด จากนั้นนำออกจากเตา
- 10.ยกชีฟฟอนเค้ก ออกจากพิมพ์ วางบนตะแกรง พักให้เย็น
- 11.ใช้พิมพ์กดวงกลม (ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร) กดลงเนื้อเค้กชีฟฟอน เตรียมไว้



วิธีทำ ครีมมะพร้าว

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

วิธีทำ วิกครีมมะพร้าว

- 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 เติมนมข้นจืดตามลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี พักให้ส่วนผสมเย็นลง

วิธีประกอบ

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



ริชส์
อีโควิป



เค้กครีมชาไทย

ส่วนผสมเค้กสปันจ์

ไข่ไก่	6	ฟอง
น้ำตาล	185	กรัม
เอสพี	30	กรัม
นม	50	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
นมผง	20	กรัม
ผงฟู	4	กรัม
เนย (ละลาย)	60	กรัม

ส่วนผสมครีมชาไทย

ริชส์ โนแองการ่า ฟาร์ม

มิลค์ทอปปีง	300	กรัม
น้ำชาไทย	300	กรัม
น้ำตาล	90	กรัม
เกลือ	1	กรัม
แป้งทวนไส้	40	กรัม
นม	50	กรัม
เจลาติน	12	กรัม

วิธีทำเค้กสปันจ์

1. ผสมไข่ไก่, นม และเอสพีลงในอ่างผสม ตีด้วยความเร็วต่ำให้เข้ากัน
2. ร่อนแป้งเค้ก, นมผง และผงฟูเข้าด้วยกัน แล้วผสมกับส่วนผสมไข่
3. ละลายเนย พอสวนผสมไข่ขึ้นฟูและขึ้น เทใส่เนยละลายและตีให้เข้ากัน
4. เทใส่ถาดที่เตรียมไว้
5. อบไฟอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25 นาที

วิธีทำครีมชาไทย

1. ต้มน้ำชา (ผงชาไทย 50 กรัม น้ำ 500 กรัม) , น้ำตาลทราย , เกลือ และ **ริชส์ โนแองการ่าฟาร์ม มิลค์ทอปปีง** ด้วยกันจนร้อน
2. ผสมนมกับแป้งทวนไส้ให้เข้ากันดี และเทลงไป คนด้วยตะกร้อมือ จนเดือด
3. ยกออกจากเตา คนให้คุนหมกเย็นลง แล้วใส่เจลาตินลงไป คนให้เข้ากันแล้วพักไว้

วิธีการประกอบ

1. ตี ริชส์ โนแองการ่าฟาร์ม มิลค์ทอปปีง 300 กรัม ให้ขึ้นฟูด้วยความเร็วปานกลาง
2. ประกอบชั้นแรกเป็นตัวเค้กสปันจ์ ชั้นที่สองเป็น **ริชส์ โนแองการ่าฟาร์ม มิลค์ทอปปีง** ที่ขึ้นฟู และชั้นที่สามเป็นครีมชาไทย



ริชส์
โนแองการ่า
ฟาร์ม
มิลค์ ทอปปีง

มินิเค้กส้ม

ส่วนผสมเนื้อเค้กชีฟพอน

ไข่ไก่	6	ฟอง
น้ำตาล	185	กรัม
เอสพี	30	กรัม
นม	50	กรัม
แป้งเค้ก	185	กรัม
นมผง	15	กรัม
ผงฟู	5	กรัม
เนย(ละลาย)	55	กรัม

ส่วนผสมหน้าครีมส้ม

ริชส์ ชันวิป	50	กรัม
น้ำส้มแมนดาริน	40	กรัม
น้ำเปล่า	220	กรัม
น้ำตาล	50	กรัม
แป้งกวนไส้	10	กรัม
ผงจูน	1	ช้อนชา
เนย	30	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้กชีฟพอน

1. ตีไข่,น้ำตาล,เอสพี,นม แคะพอเข้ากัน
2. ร่อนแป้งเค้ก,นมผง,ผงฟู ใส่ไปในส่วนผสมข้อ 1 ตีจนขึ้นฟู
3. ตีเบอร์ต้า ค่อยๆเทเนยละลายใส่ลงไปทีหลัง
4. เทใส่พิมพ์
5. เข้าอบ ที่ 180 องศาเซลเซียส 25-30 นาที

วิธีทำหน้าครีมส้ม

1. นำน้ำส้มแมนดาริน,น้ำเปล่า,น้ำตาล,ผงจูน ผสมให้เข้ากันนำไปตั้งไฟจนเดือด
2. ผสมแป้งกวนไส้กับ ริชส์ ชันวิป ให้เข้ากันค่อยๆเทลงในส่วนผสมในหม้อ
3. เติมนเนยจืด คนให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน



ริชส์
ชันวิป



เค้กภาค

ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งเค้ก	80	กรัม
ผงฟู	2	กรัม
ไอซิ่ง (1)	50	กรัม
เกลือ	1	กรัม
น้ำมันพืช	60	กรัม
ไข่แดง	45	กรัม
นมสด	60	กรัม
กลิ่นวนิลา	2	กรัม
ไข่ขาว	70	กรัม
ไอซิ่ง (2)	70	กรัม

ส่วนผสมครีมแต่งเค้ก

ริชส์ ชันวิป (ตีตั้งยอด)	1,000	กรัม
ฟรุตเมก สตรอเบอร์รี่ ฟลลิ่ง	100	กรัม
วนิลาฟรุตเมก บลูเบอร์รี่ ฟลลิ่ง	100	กรัม
ซอสคาราเมล	100	กรัม
น้ำอัญชัน	100	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้ง , ผงฟู , ไอซิ่ง (1) และเกลือ เตรียมไว้
2. ผสมน้ำมัน , นมสด , ไข่แดง , กลิ่นวนิลา ผสมกับส่วนผสม (ข้อ 1) ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
3. ตีไข่ขาวกับไอซิ่งให้ตั้งยอดผสมกับส่วนของไข่แดงผสมให้เข้ากัน
4. ใส่ถาด 11*15*1 ได้ 2 ถาด อบอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 10-12 นาทีหรือจนสุก

วิธีทำครีมตกแต่ง

1. ตี **ริชส์ ชันวิป** ด้วยหัวตะกร้อ ความเร็วปานกลาง จนตั้งยอด
2. นำ **ริชส์ ชันวิป** ที่ตีตั้งยอดแล้วมาแยกผสมฟลลิ่ง แต่ละตัวที่เตรียมไว้ แล้วนำไปตกแต่งเค้ก



ริชส์
ชันวิป

