



สแกนดูสูตร

พบกับเมนูอีกมาก

10 เมนู

ทำง่าย สร้างกำไรให้ร้าน

เค้กแครอท เจ



เค้กธัญพืชเจ



เค้กเลมอน เจ



บราวนี่เจ



นุ่มฟู หอม จุอร่อย



วิปครีมเจ สำหรับเมนูเครื่องดื่ม

ริชส์ วิป ทอปปิง เบส

- 🍰 วิปปิ้งครีมสูตรเจแบบเข้มข้น
- 🍰 ผสมได้ทั้งน้ำ นม และผลไม้
- อัตราส่วน ครีม 2 : ของเหลว 1
- 🍰 ทนกรดผลไม้ ได้ดีมาก



ทอปปิง ไพร์ด

- 🍰 วิปปิ้งครีมสูตรเจ แบบใช้ได้ทันที
- 🍰 ตีขึ้นฟูได้ทันที
- โดยไม่ต้องผสมของเหลว
- 🍰 ทนกรดผลไม้ ได้ดีมาก

บราวนี่เจ

ส่วนผสมบราวนี่ เจ

แป้งสาลีอเนกประสงค์	110	กรัม
ริชส์ ทอปป์ิง ไพรด์	70	กรัม
ผงโกโก้	45	กรัม
น้ำตาลทราย	80	กรัม
นมอัลมอนด์ รสจืด	80	กรัม
น้ำมันรำข้าว	70	กรัม
อัลมอนด์สไลด์	—	ตามชอบ

วิธีทำบราวนี่ เจ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ และผงโกโก้ เข้าด้วยกัน พักไว้
เติมน้ำตาลทราย , นมอัลมอนด์ , ริชส์ ทอปป์ิง ไพรด์
2. และน้ำมันรำข้าว คนผสมให้เข้ากัน
3. เทลงพิมพ์ โรยอัลมอนด์สไลด์ตกแต่ง นำเข้าอบที่ไฟ 150 องศาเซลเซียส
ประมาณ 25 – 30 นาที หรือจนกระทั่งสุกดี



**ทอปป์ิง
ไพรด์**



เค้กฟักทองครีมถั่วแดง เจ

ส่วนผสมเนื้อเค้กฟักทอง เจ

แป้งเค้ก ตราพัดโบก	150	กรัม
ริชส์ ทอปปิง ไพรด์	150	กรัม
น้ำตาล	50	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	50	กรัม
ผงฟู	2	กรัม
เบคกิ้งโซดา	2	กรัม
เกลือ	1	กรัม
น้ำมันพืช	65	กรัม
ฟักทองหูดเส้น	150	กรัม
ถั่วเกาลัด	50	กรัม
สีผสมอาหารสีเหลืองเลมอน	2	กรัม
เมล็ดฟักทองแกะเปลือก	35	กรัม
กลิ่นนมเนยไข่	4	กรัม

ส่วนผสมตัวครีมถั่วแดง เจ

ริชส์ ทอปปิง ไพรด์	200	กรัม
ถั่วแดงกวน	30	กรัม
เกลือ	0.5	กรัม
สีผสมอาหารสีเหลืองคัสตาร์ด	1	กรัม

วิธีทำเค้กฟักทอง เจ

1. นำเมล็ดฟักทองแกะเปลือก นำไปอบไฟที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 5 – 8 นาที จนสุกแล้วพักไว้ให้เย็น
2. เตรียมพิมพ์ ขนาด 14 x 8 เซนติเมตร ทาเนยเตรียมไว้
3. นำ ริชส์ ทอปปิง ไพรด์ , น้ำตาล , น้ำตาลทรายแดง , น้ำมันพืช , เกลือ สีผสมอาหารสีเหลืองเลมอน และกลิ่นนมเนย ผสมให้เข้ากัน จากนั้นร่อนแป้งเค้ก ตราพัดโบก , ผงฟู และเบคกิ้งโซดา ลงไป
4. ใส่เมล็ดฟักทองแกะเปลือก , ฟักทองหูดเส้น และถั่วเกาลัดลงไป ผสมให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
5. นำเนื้อเค้กใส่ในพิมพ์ที่เตรียมไว้ น้ำหนัก 150 กรัม / พิมพ์ นำไปอบด้วยอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 25 นาที นำออกจากเตาและพักให้เย็น

วิธีทำครีมถั่วแดง เจ

1. นำ ริชส์ ทอปปิง ไพรด์ และ สีเหลืองคัสตาร์ด ผสมรวมกัน จากนั้นตีให้ขึ้นฟู ตั้งยอดแข็ง
2. นำถั่วแดงกวน ผสมกับวิปป์ครีมให้เข้ากัน

วิธีประกอบ

1. นำเค้กฟักทองที่อบสุกแล้ว 1 พิมพ์ ปาดด้านบนเค้กด้วยถั่วแดงกวน 50 กรัม
2. นำวิปครีมถั่วแดง 50 กรัม ปาดตกแต่งด้านบนเค้ก



ทอปปิง
ไพรด์

เครปสตอว์เบอร์รี่ เจ

ส่วนผสมแป้งเครป

แป้งสาลีอเนกประสงค์	110	กรัม
ยูเอฟเอ็ม ทรายขาว		
นมอัลมอนต์	250	กรัม
น้ำตาล	25	กรัม
น้ำมันรำข้าว	25	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา
สีผสมอาหารสีเหลือง	(เล็กน้อย)	

ส่วนผสมครีม

ริชส์ วิป ทอปปิง เบส	300	กรัม
นมอัลมอนต์	100	กรัม

ส่วนผสมของผลไม้

สตอว์เบอร์รี่ตามชอบ

วิธีทำ แป้งเครป

1. ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน กรอง แล้วพักทิ้งไว้ 30 นาที
2. ตั้งกระทะเทฟลอน ใช้เวลาความร้อน จากนั้นตักส่วนผสมเครปกระจายให้ทั่ว เนื้อสุกพลิกใช้อีกด้าน
3. นำแป้งเครปที่ได้มาเรียงซ้อนกันเป็นทางยาว นำครีมที่เตรียมไว้มาใส่ที่ขอบแป้ง ใส่สตอว์เบอร์รี่สดไป ค่อย ๆ ม้วนให้เป็นแท่ง ก่อนจะม้วนพลาสติก เข้าตู้เย็นให้เซตตัวก่อนนำมาตัดเสิร์ฟ

วิธีทำ ครีม

ผสมริชส์ วิป ทอปปิง เบส และนมอัลมอนต์ เข้าด้วยกัน ตีจนตั้งยอด



ริชส์
วิป ทอปปิง
เบส

บานอฟฟี่มัทกะ

ส่วนผสมครีมเบิ้ล

แป้งสาลีอเนกประสงค์		
ยูเอฟเอ็ม ทรายขาว	50	กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท ทราย ยูเอฟเอ็ม	15	กรัม
ผงอัลมอนต์	40	กรัม
เนยขาว	30	กรัม
ไอซิ่ง	30	กรัม
น้ำมันมะพร้าว	25	กรัม
กล้วยหอม	1	ลูก

ส่วนผสมซอสมัทกะ

นมไอต์	200	กรัม
มัทกะ	10	กรัม
แป้งกวนไส้ ทรายขาว	15	กรัม
น้ำตาล	30	กรัม

ส่วนผสมวิปครีม

ทอปปิง ไพรด์	200	กรัม
นมไอต์	50	กรัม

ส่วนผสมคาราเมล

ทอปปิง ไพรด์	150	กรัม
น้ำตาล	100	กรัม
กาแฟ	0.5	กรัม
นมไอต์	50	กรัม
แป้งกวนไส้ ทรายขาว	5	กรัม

วิธีทำครีมเบิ้ล

- 1.ผสมแป้งสาลีอเนกประสงค์ ยูเอฟเอ็ม ทรายขาว และแป้งสาลีโฮลวีท ทราย ยูเอฟเอ็ม ผงอัลมอนต์ และไอซิ่ง ให้เข้ากัน
- 2.ใส่เนยขาวลงไปใช้ที่สับแป้ง หรือส้อม ใช้คลุกเคล้าเป็นชั้นเล็ก ๆ ร่วน ๆ เหมือนทราย
นำเข้าอบด้วยไฟที่ 180 °C ประมาณ 12-15 นาที พักให้คลายร้อน
- 3.นำครีมเบิ้ล และน้ำมันมะพร้าวคลุกเคล้าให้พอเข้ากัน จากนั้นกรองลงภาชนะที่เตรียมไว้ พักในตู้เย็นให้เซตตัว
- 4.ใส่ซอสคาราเมลลงไป แล้วนำไปพักในตู้เย็นจนเซตตัวดี
- 5.นำมาใส่ซอสมัทกะที่เตรียมไว้ ตามด้วยกล้วยหอม บิบครีมที่ตีตั้งยอด และตกแต่งด้วยผงมัทกะ

วิธีทำซอสมัทกะ

- 1.ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน แล้วนำขึ้นกวนบนเตาจนส่วนผสมเดือด ปิดไฟ พักให้เย็น

วิธีทำวิปครีม

- 1.ผสม **ทอปปิง ไพรด์** และนมไอต์ เข้าด้วยกัน ตีจนตั้งยอด

วิธีทำคาราเมล

- 1.นำวิปครีม และกาแฟผงขึ้นมาเทใส่เครื่อง
- 2.ใส่น้ำตาลลงไปหม้อ แล้วใส่น้ำเล็กน้อย ตั้งไฟกลาง ต้มจนเป็นคาราเมล
แล้วใส่ครีมที่ผสมกาแฟลงไปคนให้เข้ากัน ตามด้วยนมไอต์ที่ผสมกับ แป้งกวนไส้ ทรายขาว คนให้เข้ากันอีกครั้ง ก็พร้อมปิดเตา พักให้คลายร้อน



**ทอปปิง
ไพรด์**

เค้กแครอท เจ

ส่วนผสม เค้กแครอท

น้ำมันพืช	55 กรัม
ริชส์ วิป ทอปปิง เบส	120 กรัม
น้ำมันขาว	10 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	50 กรัม
น้ำตาลทราย	50 กรัม
แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	125 กรัม
ผงฟู	2 กรัม
เบคกิ้งโซดา	2 กรัม

ส่วนผสม ครีมนิซ

นมถั่วเหลือง	425 กรัม
ริชส์ วิป ทอปปิง เบส	125 กรัม
น้ำมันขาว	25 กรัม
เกลือ	1 กรัม

ส่วนผสม ครีมนิซฟรอสตัง

ครีมนิซเจ	200 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	50 กรัม
มะนาว	15 กรัม
ริชส์ วิป ทอปปิง เบส	100 กรัม
น้ำ	50 กรัม

วิธีทำ เค้กแครอท

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก ผงฟู เบคกิ้งโซดา เกลือ ผงอบเชย เข้าด้วยกัน
2. ผสมน้ำมันพืช **ริชส์ วิป ทอปปิง เบส** น้ำมันขาว น้ำตาลทราย และน้ำตาล ทรายแดงเข้าด้วยกัน
3. ผสมส่วนของแห้งและของเหลวเข้าด้วยกัน
4. ใส่แครอท ลูกเกดดำ ถั่ววอลนัท ผสมเข้ากัน
5. อบอุณหภูมิ 175 °C เป็นระยะเวลา 30 นาที หรือจนกระทั่งสุก

วิธีทำ ครีมนิซ

1. อุ่นนมถั่วเหลือง และ **ริชส์ วิป ทอปปิง เบส** ให้ได้อุณหภูมิ 85 °C
2. ทิ้งไว้ให้อุณหภูมิเหลือ 45 °C ใส่เกลือ และน้ำมันขาว
3. ต้มทิ้งไว้ 45 นาทีหรือจนกระทั่งเป็นก้อน กรองใส่ผ้า
4. บีบน้ำออก และหาคะโรมาทกับไว้ นำไปแช่ตู้เย็น 1-2 วัน

วิธีทำ ครีมนิซฟรอสตัง

1. เอาครีมนิซเจและไอซิ่งมาตีให้เข้ากัน
2. ใส่ **ริชส์ วิป ทอปปิง เบส** น้ำมันขาวและผิวมะนาวลงไป
3. ตีให้ขึ้นฟู เอาการตกแต่งเค้กแครอท



ทอปปิง
ไพรด์

สตอว์เบอร์รี่ครีมเค้ก เจ

ส่วนผสม เนื้อเค้ก

แป้งเค้ก ตราพัดโบก	150	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา	1	ช้อนชา
น้ำตาลทรายป่น	180	กรัม
น้ำมันรำข้าว	100	กรัม
นมถั่วเหลืองสูตรเจ	250	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
กลิ่นวานิลลาเจ		

ส่วนผสม ครีมตกแต่ง

ทอปปิง ไรด์	250	กรัม
สตอว์เบอร์รี่	ตามต้องการ	

วิธีทำ เนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ตราพัดโบก ผงฟู เบกกิ้งโซดา และเกลือป่นเข้าด้วยกัน
2. ผสมน้ำตาลทรายป่น นมถั่วเหลือง กลิ่นวานิลลา และน้ำมันรำข้าว คนผสมเข้าด้วยกัน
3. จากนั้นเติมส่วนผสมของแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนให้เข้ากันดีจนไม่เหลือเม็ดแป้ง เกล็ดพิมพ์ที่เตรียมไว้
4. อบที่ไฟ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุกดีพักให้เย็น

วิธีทำ ครีมสตอว์เบอร์รี่

1. นำ **ทอปปิง ไรด์** มาตีให้ตั้งยอดแข็ง
2. จากนั้นบีบครีมและแต่งด้วยสตอว์เบอร์รี่ตามชอบ



**ทอปปิง
ไรด์**

ช็อกโกแลตเค้ก เจ

ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	150 กรัม
ผงโกโก้	30 กรัม
ผงฟู	1 กรัม
เบคกิ้งโซดา	1 กรัม
เกลือ	1 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	180 กรัม
นมถั่วเหลือง	250 กรัม
น้ำมันพืช	100 กรัม

ส่วนผสมกานา

ริชส์ 51 ทอปปิง ไพรด์	200 กรัม
ดาร์กช็อกโกแลต (100%)	200 กรัม
นมถั่วเหลือง	50 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	50 กรัม

ส่วนผสมช็อกโกแลตครีม

กานา	ดาร์กช็อกโกแลต	150 กรัม
ริชส์ 51 ทอปปิง ไพรด์		150 กรัม

วิธีทำ เค้กช็อกโกแลต

1. ตั้งเตาอุณหภูมิ 180 °C
2. เตรียมพิมพ์ขนาด 2 ปอนด์ 2 พิมพ์
3. ร่อนส่วนผสมแห้งทั้งหมดในอ่าง
4. ใส่ส่วนผสมนมถั่วเหลือง น้ำมัน คนส่วนผสมด้วยตระกร้อมือ ให้ส่วนผสมเข้ากัน แบ่งใส่พิมพ์ที่ เตรียมไว้ให้เท่าๆ กัน
5. ใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้อบประมาณ 20-25 นาที หรือจนสุก

วิธีทำ ครีมช็อกโกแลต

1. นำกานาที่เย็นแล้วผสมกับ ริชส์ 51 ทอปปิง ไพรด์ ที่ตีตั้งยอด ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
2. นำไปปาดสลับระหว่างชั้นกานาและชั้นเค้ก ก่อนราดกานาชั้นบนสุดให้ทั่วอีกรอบตกแต่งตามชอบ

วิธีทำ กานา

1. ต้มนส่วนผสมทั้งหมดให้เป็นเนื้อเดียวกันพักให้เย็น



ทอปปิง
ไพรด์

มัถะบรวนี้ ซอสชาเขียวเจ

ส่วนผสมบรวนี้

แป้งสาลีอเนกประสงค์ ยูเอฟเอ็ม

ตราว่าว	250	กรัม
ทอปปัง ไพร์ด	160	กรัม
ผงชาเขียว	65	กรัม
น้ำตาลทราย	180	กรัม
นมอัลมอนด์ รสจืด	180	กรัม
น้ำมันรำข้าว	160	กรัม

ส่วนผสมซอส

ผงชาเขียว	15	กรัม
น้ำร้อน	15	กรัม
ริชส์ วิป ทอปปังเบส	60	กรัม
น้ำตาล	40	กรัม

วิธีทำบรวนี้

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ยูเอฟเอ็ม ตราว่าว และผงชาเขียว
2. เติมน้ำตาลทราย **ทอปปัง ไพร์ด** นมอัลมอนด์ และน้ำมันรำข้าวลงไป คนผสมให้เข้ากันดี
3. เกลบพิมพ์ นำเข้าอบที่ไฟบนล่าง 150°C ประมาณ 25–30 นาที หรือจนกระทั่งสุกดี
4. นำออกจากเตา เสิร์ฟพร้อมซอสชาเขียว และวิปครีมเจ

วิธีทำซอส

1. นำผงชาเขียวละลายในน้ำร้อน คนให้เข้ากัน ใส่ น้ำตาล
2. เมื่อน้ำตาลละลายปิดไฟ และนำ ริชส์ วิป ทอปปังเบส ลงผสมไปเลย
3. เมื่อน้ำเย็นดีเสิร์ฟพร้อมมัถะบรวนี้



**ทอปปัง
ไพร์ด**



**ริชส์
วิป ทอปปัง
เบส**

เค้กเลมอนเจ

ส่วนผสม เค้กมะนาว

แป้งอเนกประสงค์	270	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	120	กรัม
ผงฟู	10	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	70	กรัม
มะนาวเหลือง	55	กรัม
ทอปปิง ไพรด์	110	กรัม
น้ำเปล่า	100	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา

ส่วนผสม ไอซิ่งมะนาว

น้ำตาลไอซิ่ง	75	กรัม
มะนาวเหลือง	1	ช้อนชา

ส่วนผสม ครีมมะนาว

ทอปปิง ไพรด์	50	กรัม
ผงมะนาว	1/4	ช้อนชา
เกลือ	1/4	ช้อนชา

วิธีทำ เค้กมะนาว

1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ น้ำตาลทรายขาว ผงฟู เกลือ พักไว้
2. ผสมน้ำมันมะนาว น้ำมันพืช น้ำเปล่า **ทอปปิง ไพรด์** เข้าด้วยกัน
3. นำไปผสมกับส่วนของแห้ง ผสมให้เข้ากัน
4. เทใส่พิมพ์ เข้าอบที่ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 30-35 นาที

วิธีทำ น้ำตาลไอซิ่ง

1. นำน้ำตาลไอซิ่ง, น้ำมันมะนาว คนให้เข้ากัน
2. นำไปราดด้านบนเค้ก

วิธีทำ ครีมมะนาว

1. นำส่วนผสมทั้งหมดผสมให้เข้ากัน
2. ตีจนตั้งยอดกลางนำไปคลุมบนเค้ก



**ทอปปิง
ไพรด์**

เค้กธัญพืชเจ

ส่วนผสมเค้กธัญพืชเจ

แครอท	375	กรัม
ริชส์ วิปทอปปิง เบส	30	กรัม
ลูกเกด	60	กรัม
มูสลิฟผลไม้รวม	60	กรัม
ถั่ววอลนัท	120	กรัม
ผงซินนามอน	1/8	ช้อนชา
แป้งเค้ก	250	กรัม
น้ำมันพืช	50	กรัม
น้ำส้มหมักจากแอปเปิ้ล	50	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
เบคกิ้งโซดา	1/4	ช้อนชา
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำตาล	125	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	30	กรัม
น้ำส้มคั้น	60	กรัม

ส่วนผสมครีมเฟอิก

เฟอิกดั้มสุก	50	กรัม
น้ำดั้มเฟอิก	150	กรัม
ริชส์ วิปทอปปิง เบส	300	กรัม

ส่วนผสมครีมถั่วแดง

ถั่วแดงดั้มสุก	50	กรัม
น้ำดั้มถั่วแดง	150	กรัม
ริชส์ วิปทอปปิง เบส	300	กรัม

ส่วนผสมครีมฟักทอง

ฟักทองดั้มสุก	50	กรัม
น้ำดั้มฟักทอง	150	กรัม
ริชส์ วิปทอปปิง เบส	300	กรัม

ส่วนผสมครีมมันม่วง

มันม่วงดั้มสุก	50	กรัม
น้ำดั้มมันม่วง	150	กรัม
ริชส์ วิปทอปปิง เบส	300	กรัม



ริชส์
วิป ทอปปิง
เบส

วิธีทำเค้กธัญพืชเจ

1. นำแครอท, ลูกเกด, มูสลิผลไม้รวม, ถั่ววอลนัท, น้ำตาล, น้ำตาลทรายแดง, เกลือ, และผงซินนามอนคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักทิ้งไว้จนน้ำตาลละลายหมด
2. ผสมน้ำมันพืช, น้ำส้มหมักจากแอปเปิ้ล และน้ำส้มคั้น พอเข้ากันและนำไปผสมกับส่วนผสมในข้อ (1)
3. ร่อนแป้งเค้ก, ผงฟู และเบคกิ้งโซดา รวมกันนำไปผสมกับส่วนผสมในข้อ (2) และค่อยๆเติม **ริชส์ วิปทอปปิง เบส** ลงไปคนให้เข้ากันอีกครั้ง
4. เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที

วิธีทำครีมเผือก

1. นำน้ำต้มเผือกไปแช่เย็นแล้วนำมาตีรวมกับ **ริชส์ วิปทอปปิง เบส** จนตั้งยอดอ่อน แล้วนำไปคนรวมกับเผือกบด

วิธีทำครีมถั่วแดง

1. นำน้ำต้มถั่วแดงไปแช่เย็นแล้วนำมาตีรวมกับ **ริชส์ วิปทอปปิง เบส** จนตั้งยอดอ่อน แล้วนำไปคนรวมกับถั่วแดงบด

วิธีทำครีมพิททอง

1. นำน้ำต้มพิททองไปแช่เย็นแล้วนำมาตีรวมกับ **ริชส์ วิปทอปปิง เบส** จนตั้งยอดอ่อน แล้วนำไปคนรวมกับพิททองบด

วิธีทำครีมมันม่วง

1. นำน้ำต้มมันม่วงไปแช่เย็นแล้วนำมาตีรวมกับ **ริชส์ วิปทอปปิง เบส** จนตั้งยอดอ่อน แล้วนำไปคนรวมกับมันม่วงบด



ริชส์
วิป ทอปปิง
เบส



การใช้งานวิปปิ้งครีมกับกระบอก 500 ml

	 วิปปิ้งครีม รสออริจินัล	 วิปปิ้งครีม รสช็อกโกแลต
ปริมาณครีม ต่อกระบอก 500 ml	400 ml	Topping Pride 400g + น้ำอุ่น 20g + น้ำเชื่อม 10g + ผงโกโก้ 10g
จำนวนเขย่า ต่อ แก้ว 2 ดอก	25 ครั้ง, 3 ครั้ง	20 ครั้ง, 3 ครั้ง
ลักษณะเนื้อสัมผัส	ครีมเบาฟู	ครีมเบาฟู
ความอยู่ตัวของดอกวิป (บนเครื่องดื่ม)	ดี	ดี
จำนวนดอกวิป (ดอก)	13-14	14-15
น้ำหนักต่อดอกวิป (สำหรับแก้ว 16oz)	28-30 กรัม	29-31 กรัม
ต้นทุนต่อดอก (บาท)	5.9 - 6.4	5.9-6.3

***ครีมในกระบอก แนะนำแช่ตู้เย็น และ ควรใช้ให้หมดภายใน 3 วัน**



**ทอปปี้ง
ไพรด์**