



# 7เมนู



## ความอร่อย

คุณภาพระดับมืออาชีพ เพื่อทำไรที่ดีกว่า



เมนูเด็ดทำง่าย

ดูสูตร

สแกนเลย



บริษัท ริช โปรดักส์ แมนูแฟคเจอริ่ง (ประเทศไทย) จำกัด

☎ 02-264-0261 🌐 richs.co.th

📍 Rich Products Thailand 📷 Rich Products Thailand 📺 Rich Products Thailand

## นวยอร์กชีสเค้ก

### ส่วนผสมฐานคุกกี้

|               |     |      |
|---------------|-----|------|
| แครกเกอร์     | 250 | กรัม |
| เนยจืด(ละลาย) | 180 | กรัม |

### ส่วนผสมนวยอร์กชีสเค้ก

|                     |     |      |
|---------------------|-----|------|
| ริชส์ครีมชีส        | 350 | กรัม |
| น้ำตาลทรายขาว       | 100 | กรัม |
| แป้งข้าวโพด         | 25  | กรัม |
| โยเกิร์ต            | 160 | กรัม |
| ไข่ไก่              | 110 | กรัม |
| ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ | 110 | กรัม |

### วิธีทำ ฐานคุกกี้

1. บดแครกเกอร์ให้ละเอียด
2. ละลายเนย นำมาผสมกับแครกเกอร์ให้เข้ากัน
3. นำไปกรุลงในพิมพ์เป็นฐาน และแช่เย็นดี

### วิธีทำ นวยอร์กชีสเค้ก

1. ตีครีมชีสบนโต๊ะผสม ให้อ่อนตัว และใส่น้ำตาลทรายลงไปผสม ด้วยความเร็วปานกลาง
2. ทอยไข่ไข่ลงไปผสม ให้เข้ากัน
3. ใส่ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ และโยเกิร์ตลงไปผสมให้เข้ากัน
4. ใส่แป้งข้าวโพดลงไปผสมให้เข้ากัน ด้วยความเร็วต่ำ เทใส่ในพิมพ์ 2 ปอนด์
5. อบร่อนน้ำด้วยอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 นาทีหรือจนกระทั่งสุกดี





## ชีสเค้กหน้าไหม้

### ส่วนผสมชีสเค้กหน้าไหม้

|                     |     |      |
|---------------------|-----|------|
| ริชส์ครีมชีส        | 480 | กรัม |
| น้ำตาลทรายขาว       | 128 | กรัม |
| แป้งข้าวโพด         | 15  | กรัม |
| ไข่ไก่              | 165 | กรัม |
| ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ | 270 | กรัม |



### วิธีทำ ชีสเค้กหน้าไหม้

1. ตีครีมชีสบนโต๊ะผสม ให้อ่อนตัว และใส่น้ำตาลทรายลงไปผสม ด้วยความเร็วปานกลาง
2. ทอยไข่ไก่ลงไปผสม ให้เข้ากัน
3. ใส่ริชส์ กรูเมต์ ทรีโอ ลงไปผสมให้เข้ากัน
4. ใส่แป้งข้าวโพดลงไปผสมให้เข้ากัน ด้วยความเร็วต่ำ เทใส่ในพิมพ์เค้ก 1 ปอนด์
5. อบร่อนน้ำด้วยอุณหภูมิไฟบน 240 ไฟล่าง 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาทีหรือหน้าชีสเค้กสีเข้ม



## เลดี้ฟิงเกอร์ไส้บราวนี่ พื้กบัตเตอร์

### ส่วนผสม เลดี้ฟิงเกอร์

|                         |     |      |
|-------------------------|-----|------|
| ไข่แดง                  | 80  | กรัม |
| น้ำตาลทรายขาว(1)        | 40  | กรัม |
| ไข่ขาว                  | 140 | กรัม |
| น้ำตาลทรายขาว(2)        | 60  | กรัม |
| แป้งอเนกประสงค์         | 120 | กรัม |
| น้ำตาลไอซิ่ง(สำหรับโรย) | 100 | กรัม |

### ส่วนผสม บราวนี่พีค

|                       |       |      |
|-----------------------|-------|------|
| เนยจืด                | 105   | กรัม |
| คาร์คช็อกโกแลต        | 150   | กรัม |
| พื้กบัตเตอร์บดละเอียด | 75    | กรัม |
| ไข่ไก่ เบอร์ 2        | 165   | กรัม |
| น้ำตาลทรายขาว         | 120   | กรัม |
| ผงโกโก้               | 15    | กรัม |
| แป้งเค้ก              | 45    | กรัม |
| เกลือ                 | 0.375 | กรัม |

### ส่วนผสม ครีมพื้กบัตเตอร์

|                          |     |      |
|--------------------------|-----|------|
| พื้กบัตเตอร์บดละเอียด    | 150 | กรัม |
| ริชส์ครีมชีส             | 200 | กรัม |
| น้ำตาลไอซิ่ง             | 70  | กรัม |
| ริชส์ เบเกอร์รี่ ท็อปปีง | 500 | กรัม |
| เลดี้ฟิงเกอร์            | 30  | กรัม |
| บราวนี่พีค               | 70  | กรัม |
| ครีมพื้กบัตเตอร์         | 90  | กรัม |
| วิปครีม                  | 20  | กรัม |

### วิธีทำ บราวนี่พีค

1. ตั้งอุณหภูมิเตาอบ ไว้ที่ 180 องศาเซลเซียส และเตรียมพิมพ์ขนาด 20\*20 เซนติเมตร ทาเนยให้ทั่ว ปูกระดาษรองอบ
2. ละลายเนยจืด คาร์คช็อกโกแลต และพื้กบัตเตอร์ แล้วคนให้เข้ากันดี
3. ตีไข่กับน้ำตาลทรายขาวจนส่วนผสมขึ้นและเนียน เติมน้ำตาลทรายขาวส่วนที่เหลือลงมา ส่วนผสมจะพาด เป็นเส้นคล้ายริบบิ้นที่ยังไม่จมหายไปทันที
4. เทส่วนผสม(ข้อ2) ลงไปผสมให้เข้ากัน
5. ร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ และเกลือให้เข้ากันก่อน แล้วค่อยๆ ตะล่อมลงในส่วนผสมจนเนียน
6. นำเข้าเตาอบ 20 นาทีหรือจนกระทั่งสุก

### วิธีทำ เลดี้ฟิงเกอร์

1. ตั้งอุณหภูมิเตาอบ ไว้ที่ 170 องศาเซลเซียส และเตรียมถาด ทาเนยให้ทั่ว ปูกระดาษรองอบ
2. ตีไข่แดงกับน้ำตาลทรายขาว(1)ให้ขึ้นฟู และพักเอาไว้
3. ตีไข่ขาวกับน้ำตาลทรายขาว(2) ให้ขึ้นฟูและตั้งยอดปานกลาง
4. ค่อยๆ เทส่วนไข่แดง (ข้อ 1) ลงไปผสมกับไข่ขาวที่ตีไว้ (ข้อ 2) แล้วตะล่อมให้เข้ากันอย่างเบามือ
5. ร่อนแป้งลงไป แล้วตะล่อมให้เข้ากันอีกครั้งจนเนียนดี
6. บีบเป็นรูปทรงกลีบดอกไม้ เส้นผ่าศูนย์กลาง 9 เซนติเมตร ด้วยหัวบีบกลม
7. โรยน้ำตาลไอซิ่งทั่วเลดี้ฟิงเกอร์ และนำเข้าอบ
8. อบประมาณ 15 นาที หรือจนกว่าขนมสุกและมีสีเหลืองทองสวย

### วิธีทำ ครีมพื้กบัตเตอร์

1. ใส่พื้กบัตเตอร์ ครีมชีส และน้ำตาลไอซิ่งลงในอ่างผสม แล้วตีด้วยเครื่องตีไฟฟ้าความเร็วปานกลางจนเนียนเข้ากันดี
2. เติมน้ำตาลไอซิ่ง เบเกอร์รี่ ท็อปปีงลงไป แล้วตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมขึ้นฟูและเนียน

### วิธีประกอบ

1. วางเลดี้ฟิงเกอร์ แล้วบีบครีมพื้กบัตเตอร์ลงไป
2. กดบราวนี่พีคด้วยที่กดทรงกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 5.5 ซม. แล้ววางลงบนครีมที่บีบไว้
3. บีบครีมพื้กบัตเตอร์รอบๆ ขอบของบราวนี่พีค แล้ววางเลดี้ฟิงเกอร์อีกชั้นด้านบน เพื่อประกอบให้เป็นชิ้น
4. บีบวิปครีมริชส์ เบเกอร์รี่ ท็อปปีง เพื่อตกแต่งด้านบนด้วยหัวบีบดาว





## ขนมปังไส้ไก่หอยครีมชีส

### ส่วนผสมขนมปัง

|                            |       |      |
|----------------------------|-------|------|
| ริชส์ นอนแคร์รี่ 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 นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์ | 60  | กรัม |
| ริชส์ครีมชีส               | 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 นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์ ลงไปในส่วนผสม คนให้เข้ากัน
2. กรองด้วยกระชอน เพื่อให้ส่วนผสมเนียน แล้วเทลงในหม้อ
3. ตั้งไฟเคี่ยวบนเตาจนเดือด และใส่เนย ตั้งไฟอีกครั้งให้เดือด และปิดไฟ  
ยกลงจากเตา พักให้เย็น
4. นำมาบีบใส่ไส้ขนมปัง และทาด้านบนขนมปังบางๆ โรยด้วยไก่หอย





## แรรชีสเค้ก

### ส่วนผสมฐานคุกกี้

|             |     |      |
|-------------|-----|------|
| แครกเกอร์   | 125 | กรัม |
| เนยจืดละลาย | 90  | กรัม |

### ส่วนผสมแรรชีสเค้ก

|                      |     |      |
|----------------------|-----|------|
| ริชส์ครีมชีส เบลนด์  | 200 | กรัม |
| น้ำตาลทรายขาว        | 65  | กรัม |
| เจลาตินแผ่น          | 3   | กรัม |
| โยเกิร์ต             | 100 | กรัม |
| ริชส์ กูร์เมต์ ทรีโอ | 200 | กรัม |

### วิธีทำฐานคุกกี้

1. บดแครกเกอร์ให้ละเอียด
2. ละลายเนย นำมาผสมกับแครกเกอร์ให้เข้ากัน
3. นำไปกรอบในพิมพ์เป็นฐาน

### วิธีทำแรรชีสเค้ก

1. ตีริชส์ครีมชีส เบลนด์ จนเนียน ให้ล่อนตัว โดยรองภาชนะบนถ้วยร้อน
2. ใส่น้ำตาลทรายและโยเกิร์ตลงไปผสมให้เข้ากัน
3. นำเจลาตินที่แช่น้ำเย็นจนอ่อนตัว ลงไปผสมในส่วนผสมชีส ให้รวมเป็นเนื้อเดียวกัน ยกออกจากน้ำร้อน
4. ตี ริชส์ กูร์เมต์ ทรีโอ ด้วยความเร็วปานกลาง จนตั้งยอดอ่อนนำไปตะล่อมในปริมาณส่วนผสมชีสจนเข้ากัน
5. ใสลงในพิมพ์เค้กขนาดเส้นกลาง 7 เซนติเมตรนำไปแช่เย็นประมาณ 3 - 4 ชั่วโมง
6. นำออกจากพิมพ์ ตกแต่งให้สวยงาม





## ชาไทยครีมชีส

### เบสน้ำชาไทย

|            |    |      |
|------------|----|------|
| ผงชาแดงไทย | 15 | กรัม |
| น้ำเปล่า   | 60 | มล.  |

### ชาไทยลาเต้

|                            |     |      |
|----------------------------|-----|------|
| เบสน้ำชาไทย                | 60  | มล.  |
| นมจืด                      | 50  | มล.  |
| ไอซ์ฮอต ออล เพอโพส         |     |      |
| ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต      | 15  | มล.  |
| นมข้นหวาน                  | 30  | มล.  |
| <b>ริชส์ครีมชีส เบลนด์</b> | 500 | กรัม |



### วิธีทำเบสชาไทย

1. ตั้งไฟต้มน้ำในหม้อให้เดือด ปิดไฟและใส่ใบชาไทยลงไป คนผสมและปิดฝาทิ้งไว้ 15 นาที
2. นำมากรองด้วยผ้ากรอง

### วิธีทำชาไทยลาเต้

1. ผสมเบสชา นมจืด น้ำเชื่อม และ **ไอซ์ฮอต ออล เพอโพส** **ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต** เข้าด้วยกัน

### วิธีทำครีมชีส

1. เติม **ริชส์ครีมชีส เบลนด์** 500 กรัม
2. ตีด้วยความเร็วสูง 3-4 นาที
3. โฟมนมเนื้อละเอียดเนียน พร้อมเสิร์ฟแล้ว



## การตบบลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

### ส่วนผสม แป้งทาร์ต

|                         |     |        |
|-------------------------|-----|--------|
| แป้งอเนกประสงค์ ตรีร้าว | 300 | กรัม   |
| เนยจืด                  | 140 | กรัม   |
| เกลือ                   | 1/2 | ช้อนชา |
| น้ำตาลไอซิ่ง            | 45  | กรัม   |
| ไข่ไก่ เบอร์ 2          | 1   | ฟอง    |

### ส่วนผสม ชีสครีม

|                            |     |      |
|----------------------------|-----|------|
| <b>ริชส์ครีมชีส เบลนด์</b> | 250 | กรัม |
| โยเกิร์ต                   | 60  | กรัม |
| ริชส์ วิปทอปปิงโกลด์เลเบล  | 100 | กรัม |
| นมข้นหวาน                  | 80  | กรัม |
| น้ำมะนาว                   | 10  | กรัม |

### ส่วนตกแต่ง

|                                     |    |      |
|-------------------------------------|----|------|
| ฟรุตเมก บลูเบอร์รี่ ตรีร้าว ฟรุตแฉม | 20 | กรัม |
|-------------------------------------|----|------|

### ประกอบทาร์ตบลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

|                                     |     |      |
|-------------------------------------|-----|------|
| แป้งทาร์ต                           | 60  | กรัม |
| ส่วนผสมชีสครีม                      | 100 | กรัม |
| ฟรุตเมก บลูเบอร์รี่ ตรีร้าว ฟรุตแฉม | 20  | กรัม |

### วิธีทำแป้งทาร์ต

1. เตรียมพิมพ์เส้นผ่าศูนย์กลาง 10 เซนติเมตร ทาไขมัน แล้วปูดด้วยกระดาษรองอบ
2. นำแป้งสาลีอเนกประสงค์ ตรีร้าว, น้ำตาลไอซิ่ง, เกลือ และเนยจืดผสมให้เข้ากัน
3. ตีไข่ให้พอเข้ากัน เกลบไปผสมให้เข้ากัน นำส่วนผสมที่ได้ ห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร และพักในตู้เย็นอย่างน้อย 5-6 ชั่วโมง
4. นำไปแป้งทาร์ต 60 กรัมกรุลงบนพิมพ์ นำส้อมจิ้มตรงฐาน เพื่อไม่ให้มันบูนขึ้นมาเวลาอบ
5. นำเข้าอบที่ไฟ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 25 นาที หรือจนทาร์ตสุก แล้วพักไว้ให้เย็น

### วิธีทำส่วนผสมชีสครีม

1. นำ**ริชส์ครีมชีส เบลนด์** ใส่ลงในโถผสม ตีด้วยตะกร้อมือจนเนียน แบ่งเท **ริชส์ โกลด์ เลเบล** ครึ่งหนึ่งลงไปผสมให้เข้ากัน ตามด้วยริชส์ โกลด์ เลเบล ส่วนที่เหลือ คนให้เข้ากัน
2. ใส่โยเกิร์ต, นมข้นหวาน และน้ำมะนาวลงไปตามลำดับ ผสมให้เข้ากัน  
นำไปกรองให้เนื้อเนียนละเอียด
3. นำใส่ถุงบีบ แล้วบีบลงในทาร์ตที่เตรียมไว้
4. ตกแต่งด้วย ฟรุตเมก บลูเบอร์รี่ ตรีร้าว ฟรุตแฉม ให้มีลวดลายที่สวยงามหรือตามที่เรต้องการ
5. จากนั้นนำไปแช่เย็นให้พอเซตตัว พร้อมเสิร์ฟ

