



สแกนดูสูตร

พบกับเมนูอีกมาก

ยกระดับ

คาเฟ่ดังดูดลูกค้า ด้วยเมนูชิกเนเจอร์

พุดดิงมะพร้าวมีกะทิ



เค้กทอฟฟี่คาราเมล
ป๊อปคอร์น



ไวท์ช็อกโกแลต
ซอสชาเขียวปั่น



ซูว์ไล้ครีมเลมอน



โรลเค้กสตอว์เบอร์รี่



พายครีมสตอว์เบอร์รี่



พายครีมองุ่นไซน์มิสแคค



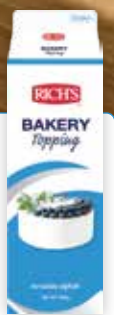
สูตร
ยอด
นิยม

ปาดเรียบบ
นางาม
ฟู 4.5 เท่า



ปาดง่าย
หวานน้อย

ติ่ง่าย
ปรับแต่งรสชาติได้
ทนกรดผลไม้



หอมมัน
กลิ่นอ่อน

ครีมเมอร์
สูตรเข้มข้น
เหมาะกับ
ของหวาน
และเครื่องดื่ม



อร่อย
สไตล์

รสครีมนม
ธรรมชาติ
หอมมัน รสจัด
ผสมนมสดแท้



ครีมเมอร์
สูตรเข้มข้น

ซอสชาดีทุก
เครื่องดื่ม
ไม่กลบกลิ่น
เพ้นบอดี้ ให้เครื่องดื่ม

พื้กครีมสตรอว์เบอร์รี่

ส่วนผสม แป้งทาร์ต

อัลมอนต์ป่น	58	กรัม
เนยจืด	75	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	55	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	135	กรัม
ไข่ไก่	85	กรัม

ส่วนผสม ซอสสตรอว์เบอร์รี่

สตรอว์เบอร์รี่แช่แข็ง	300	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100	กรัม
น้ำมะนาวเหลือ	20	กรัม

ส่วนผสม เจลลี่สตรอว์เบอร์รี่

วุ้นเจลาตินสำเร็จรูป		
กลี้นสตรอว์เบอร์รี่	100	กรัม
น้ำเชื่อม		
สตรอว์เบอร์รี่เข้มข้น	30	กรัม
น้ำเปล่า	400	กรัม
ซอสสตรอว์เบอร์รี่	50	กรัม

วิธีทำ แป้งทาร์ต

- 1.เตรียมพิมพ์ทาร์ตรูปดอกไม้ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 เซนติเมตร) เตรียมไว้
- 2.วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 3.นำอัลมอนต์ป่น เนยจืด น้ำตาลไอซิ่ง แป้งอเนกประสงค์ ไข่ไก่ ใช้หัวใบไม้ ตีส่วนผสมให้เข้ากัน ด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมเข้ากัน มีลักษณะละเอียดเหมือนเม็ดทราย
- 4.เทไข่ไก่ ลงไป ตีส่วนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง จนกระทั่งเนื้อสัมผัสเหนียว (ห่อแป้งทาร์ต ด้วยพลาสติกแรป เพื่อไม่ให้สัมผัสอากาศโดยตรง)
- 6.เก็บแป้งทาร์ต ในช่องแช่เย็นที่อุณหภูมิ 2-7 องศาเซลเซียส ประมาณ 1 ชั่วโมง
- 7.ใช้พิมพ์กดคุกกี้ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 13 เซนติเมตร) กดแบ่งแป้งทาร์ต เป็นชิ้น จากนั้นกรูกลงในพิมพ์ทาร์ต แล้วนำเข้าแช่ในตู้แช่แข็ง 1 ชม.
- 8.นำแป้งทาร์ต เข้าอบอุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส 15 นาที หรือจนสุก เป็นสีน้ำตาลทั่วทั้งชิ้น พักให้เย็น

วิธีทำ ซอสสตรอว์เบอร์รี่

- 1.ต้มสตรอว์เบอร์รี่แช่แข็ง น้ำตาลทรายขาว ด้วยความร้อนปานกลาง จนส่วนผสมสุกนุ่ม และขึ้นขึ้น ปิดไฟ
- 2.เติมน้ำมะนาวเหลือ ลงไป คนให้เข้ากัน พักให้เย็น

วิธีทำ เจลลี่สตรอว์เบอร์รี่

- 1.ต้มวุ้นเจลาตินสำเร็จรูป กลี้นสตรอว์เบอร์รี่ กับ น้ำเปล่า น้ำเชื่อมสตรอว์เบอร์รี่เข้มข้น และซอสสตรอว์เบอร์รี่ ให้เดือด คนส่วนผสมให้ละลาย ปิดไฟ
- 2.เทใส่ลงในแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ จากนั้นนำเข้าแช่ในตู้เย็น แช่ให้เซ็ทตัว

วิธีประกอบ พื้กครีมสตรอว์เบอร์รี่

- 1.เตรียมหัวบีบเบอร์ 847 กับเบอร์ 32 พร้อมถุงบีบ เตรียมไว้
- 2.ตี **ริชส์ โกลด์ เลเบล** ให้ขึ้นฟู ตียอดกลาง แบ่งครีมออกเป็น 2 ส่วน ตักใส่ถุงบีบ ข้อที่ 1 ที่เตรียมไว้
- 3.นำแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ ใส่แยมสตรอว์เบอร์รี่ ตามด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด ไล่ปิดด้วยซอสสตรอว์เบอร์รี่ แล้วบีบวิปครีมข้อที่ 2 ตกแต่งด้วยสตรอว์เบอร์รี่สด ลงไป (ลักษณะตามภาพ) แช่เย็นก่อนจัดเสิร์ฟ 1 ชั่วโมง



ริชส์
โกลด์ เลเบล

พื้กครีมอุงุ่นไ้สน์มัสแคค

ส่วนผสม แป้งทาร์ต

อัลมอนด์ป่น	58	กรัม
เนยจืด	75	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	55	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	135	กรัม
ไข่ไก่	85	กรัม

ส่วนผสม ซอสอุงุ่นไ้สน์มัสแคค

อุงุ่นไ้สน์มัสแคค	300	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100	กรัม
น้ำเปล่า	100	กรัม
ไซรัปไ้สน์มัสแคค	50	กรัม

ส่วนผสม ฐุ่นเจลลี่อุงุ่นไ้สน์มัสแคค

น้ำเปล่า	400	กรัม
ผงฐุ่น	1	กรัม
เจลาตินแผ่น	4	กรัม
ซอสอุงุ่นไ้สน์มัสแคค	50	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	20	กรัม

วิธีทำ แป้งทาร์ต

- 1.เตรียมพิมพ์ทาร์ตรูปดอกไม้ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 เซนติเมตร) เตรียมไว้
- 2.วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 3.นำอัลมอนด์ป่น เนยจืด น้ำตาลไอซิ่ง แป้งอเนกประสงค์ ไข่ไก่ ไซรัปไ้สน์มัสแคค ผสมให้เข้ากัน ด้วยความเร็วปานกลาง จนส่วนผสมเข้ากัน มีลักษณะละเอียดเหมือนเบียร์ทราย
- 4.เทไข่ไก่ ลงไป ผสมให้เข้ากันอีกครั้ง จนกระทั่งเนื้อสัมผัส เนียนดี (ห่อแป้งทาร์ต ด้วยพลาสติกแรป เพื่อไม่ให้สัมผัสอากาศโดยตรง)
- 6.เก็บแป้งทาร์ต ในช่องแช่เย็นที่อุณหภูมิ 2-7 องศาเซลเซียส ประมาณ 1 ชั่วโมง
- 7.ใช้พิมพ์กดคุกกี้ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 13 เซนติเมตร) กดแบ่งแป้งทาร์ต เป็นชิ้น จากนั้นกรุลงในพิมพ์ทาร์ต แล้วนำเข้าแช่ในตู้แช่แข็ง 1 ชม.
- 8.นำแป้งทาร์ต เข้าอบอุณหภูมิ 165 องศาเซลเซียส 15 นาที หรือจนสุก เป็นสีน้ำตาลทั่วทั้งชิ้น พักให้เย็น

วิธีทำ ซอสอุงุ่นไ้สน์มัสแคค

- 1.ต้มอุงุ่นไ้สน์มัสแคค น้ำตาลทรายขาว น้ำเปล่า ด้วยความร้อนปานกลาง จนส่วนผสมสุกนึ่ง ช้อนขึ้น ปิดไฟ
- 2.เติมไซรัปไ้สน์มัสแคค ลงไป คนให้เข้ากัน พักให้เย็น

วิธีทำ ฐุ่นเจลลี่อุงุ่นไ้สน์มัสแคค

- 1.แช่เจลาติน ในน้ำเย็นจนนิ่ม เตรียมไว้
- 2.ผสมน้ำเปล่า กับผงฐุ่น ลงในหม้อ เติมน้ำ 5 นาที จากนั้น ต้มให้ส่วนผสมเดือด ลดไฟลง ใส่ซอสอุงุ่นไ้สน์มัสแคค และน้ำตาลทราย คนให้ละลาย ปิดไฟ ยกออกจากเตา
- 3.ใส่เจลาติน ข้อที่ 1 ลงไป คนให้เจลาตินละลาย จากนั้นคนต่อให้ส่วนผสมเย็นลง (อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส)
- 4.เทใส่ลงแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ จากนั้นนำเข้าแช่ในตู้แช่เย็น ให้เซตตัว

วิธีประกอบ พื้กครีมอุงุ่นไ้สน์มัสแคค

- 1.เตรียมหัวบีบกลม (ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 15mm) พร้อมถุงบีบ เตรียมไว้
- 2.ตีรีชีส์ครีมโกลด์ เลเบล ให้ขึ้นฟู ตักยอดกลาง ตักครีมใส่ถุงบีบ ข้อที่ 1 ที่เตรียมไว้
- 3.นำแป้งทาร์ตที่เตรียมไว้ ใส่ซอสอุงุ่นไ้สน์มัสแคค ลงไป ตามด้วยอุงุ่นไ้สน์มัสแคค แล้วบีบวิปครีมข้อที่ 2 ตามลงไป ตกแต่งด้วยอุงุ่นไ้สน์มัสแคค (ลักษณะตามภาพ) แช่เย็นก่อนจัดเสิร์ฟ ขึ้นต่ำ 1 ชั่วโมง



รีชีส์
โกลด์ เลเบล

คาราเมล พุดดิ้งเค้ก

ส่วนผสม เค้กชฟฟ่อน วานิลลา

น้ำตาลทรายขาว (1)	20	กรัม
นมจืด	50	กรัม
ไข่แดง	3	ฟอง
น้ำมันพืช	40	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	กรัม
แป้งเค้ก แป้งสาลียูเอฟเอ็ม		
ตราพัดโบก	70	กรัม
ผงฟู	1	กรัม
ไข่ขาว	3	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว (2)	45	กรัม

ส่วนผสม ไข่วิปครีมโรลเค้ก

ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม

เฟรช มิลค์ ทอปปิง	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	20	กรัม

ส่วนผสม เจลลี่คาราเมล

เจลาติน (ผง)	10	กรัม
น้ำเย็น	40	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	150	กรัม
น้ำเปล่า	50	กรัม
น้ำร้อน	100	กรัม

ส่วนผสม คัสตาร์ด

ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม

เฟรช มิลค์ ทอปปิง	200	กรัม
นมจืด	300	กรัม
ไข่แดง	4	ฟอง
ไข่ไก่ เบอร์ 2	2	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว	80	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	กรัม

วิปครีมบีบตกแต่ง

ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม

เฟรช มิลค์ ทอปปิง	100	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	10	กรัม

ส่วนประกอบของเมนู 1 ที่เสิร์ฟ

เค้กชฟฟ่อน วานิลลา	55	กรัม
ไข่วิปครีมโรลเค้ก	30	กรัม
เจลลี่คาราเมล	25	กรัม
ส่วนผสมคัสตาร์ด	90	กรัม
วิปครีมบีบตกแต่ง	10	กรัม



ริชส์
โนแองการา ฟาร์ม
เฟรช มิลค์
ทอปปิง

วิธีทำ เค้กชีฟพ่อนวานิลลา

- 1.เตรียมพิมพ์เค้กสี่เหลี่ยมขนาด 11 x 15 นิ้ว จำนวน 1 ถาด ทาเนยบางๆ รองด้วยกระดาษรองอบ เตรียมไว้
- 2.วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 185 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 3.นำน้ำตาลทราย(1) นมจืด ไข่แดง น้ำมันพืช กลิ่นวานิลลา รวมกันในอ่างผสม คนส่วนผสมให้เข้ากัน จากนั้นร่อนแป้งเค้ก และผงฟู ลงไปผสมให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- 4.นำไข่ขาว น้ำตาลทราย(2) ใส่รวมกันในโถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง จากนั้นนำไปผสมกับส่วนผสมไข่แดง(ข้อ 2.) ให้เข้ากัน
- 5.นำเบกเกอร์ทั้งหมดใส่ถาดอบเค้กสี่เหลี่ยมพื้นผ้า ขนาด 11x 15 นิ้ว ที่เตรียมไว้ อบด้วยอุณหภูมิ 185 องศาเซลเซียส 15 นาที หรือจนสุก นำเค้กออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น

วิธีเตรียม ไล้วิปครีมโรลเค้ก

- 1.นำวิปครีม **ริชส์ ไนเองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง** น้ำตาลไอซิ่ง ใส่โถตี ประกอบหัวตีตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง เตรียมไว้

วิธีทำ เจลลี่คาราเมล

- 1.เตรียมพิมพ์กลมขนาด 3 นิ้ว จำนวน 6 พิมพ์ เตรียมไว้ในถาดรองอบ
- 2.นำผงเจลาตินผสมกับน้ำเย็น พักไว้ให้เจลาตินนิ่ม ประมาณ 5 นาที เตรียมไว้
- 3.นำน้ำตาลทราย น้ำเปล่า รวมกัน ในหม้อต้ม นำขึ้นตั้งไฟ ต้มให้ส่วนผสม ละลายเป็นคาราเมล (สีน้ำตาลทอง) ยกจากเตา จากนั้นใส่น้ำร้อนลงไป คนผสมให้เข้ากัน
- 4.ใส่เจลาตินที่นิ่มแล้วลงไป คนให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน จากนั้นเทใส่พิมพ์กลมที่เตรียมไว้ 25 กรัม จนหมด พักไว้ในตู้เย็น 1 ชั่วโมง หรือจนเจลลี่คาราเมลเซตตัว เตรียมไว้

วิธีทำ คัสตาร์ด

- 1.ตั้งเตาอบ อุณหภูมิไฟ 150 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 2.เตรียมพิมพ์กลมที่เจลลี่เซตตัวแล้ว จำนวน 6 พิมพ์ เตรียมไว้ในถาดรองอบ
- 3.ทำส่วนผสมคัสตาร์ด โดยนำ**ริชส์ ไนเองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง** นมจืด รวมกัน ใส่หม้อต้ม นำขึ้นตั้งไฟกลาง ต้มให้ส่วนผสมอุ่น เตรียมไว้
- 4.นำไข่แดง ไข่ทั้งฟอง น้ำตาลทราย กลิ่นวานิลลา ผสมรวมกัน จากนั้นนำส่วนผสมนมข้อ 3. ค่อยเทลงไปผสมจนหมด นำไปกรองด้วยกระชอนละเอียด
- 5.เทส่วนผสมใส่พิมพ์กลม ที่เตรียมไว้ น้ำหนัก 90 กรัม ทำซ้ำจนหมด ได้จำนวน 6 พิมพ์ นำเข้าเตาอบ เเทน้ำร้อนลงไปในถาดอบ อบด้วยอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส 45-60 นาที หรือจนสุก นำออกจากเตา พักไว้ให้เย็น

วิธีประกอบ

- 1.นำเค้กชีฟพ่อนวานิลลาที่อบสุกแล้ว วางลงบนแผ่นกระดาษมันโรล
- 2.นำไล้วิปครีม 200 กรัม ปาดลงให้ทั่วแผ่นเค้ก จากนั้นม้วนโรลเค้กให้เป็นทรงกระบอก ตัดแบ่งโรลเค้กขนาด 2.5 นิ้ว ได้จำนวน 6 ชิ้น
- 3.นำเค้กที่ตัดขนาด 2.5 นิ้ว 1 ชิ้น วางตั้งขึ้น จากนั้นนำคาราเมลคัสตาร์ด วางไว้บนเค้ก บีบตกแต่งด้วยวิปครีม รอบๆ พุดดิ้ง



ริชส์
ไนเองการา ฟาร์ม
เฟรช มิลค์
ทอปปิง



กาแฟโอเปร่าช็อกโกแลตมูส

ส่วนผสม วุ้นกาแฟ

น้ำตาลทรายขาว	50	กรัม
ผงวุ้น	1.5	กรัม
ผงกาแฟ	6	กรัม
น้ำเปล่า	450	กรัม

ส่วนผสม คอฟฟี่ลาเต้อัลมอนต์

เอสเปรซโซ	60	กรัม
นมจืด	100	กรัม

ไอศกรีม ออล เพอโพส

ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต	20	กรัม
น้ำเชื่อมรสอัลมอนต์	15	กรัม

ส่วนผสม มูสช็อกโกแลต

ผงโกโก้ ตรา UFM สีเข้ม	20	กรัม
คาร์กคอมพาวด์		
ช็อกโกแลต	50	กรัม
นมจืด	100	กรัม
น้ำเชื่อมรสอัลมอนต์	30	กรัม

ไอศกรีม

เบเวอร์จ ทอปปีง	350	กรัม
-----------------	-----	------

วิธีทำวุ้นกาแฟ

1. นำผงวุ้นผสมกับน้ำตาลทรายให้เข้ากันก่อน
2. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตั้งไฟความร้อนปานกลาง เติมผงกาแฟ คนให้ละลาย
3. ค่อย ๆ ใส่วุ้นผสมผงวุ้นและน้ำตาลลงไป
4. เสร็จไฟจนเดือดเบา ๆ ต้มต่อประมาณ 1-2 นาที จนกระทั่งผงวุ้นละลายหมด
5. ปิดไฟ เทใส่พิมพ์หรือภาชนะที่เตรียมไว้ พักที่อุณหภูมิห้องจนเริ่มเซตตัว จากนั้นนำเข้าสู่ตู้เย็นจนวุ้นแข็งดี

วิธีทำคอฟฟี่ลาเต้อัลมอนต์

1. ใส่อเอสเปรซโซ ,นมจืด ,ไอศกรีม ออล เพอโพส ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต และน้ำเชื่อมรสอัลมอนต์ คนให้ส่วนผสมละลายเข้ากันดี

วิธีการทำมูสช็อกโกแลต

1. ใส่น้ำเชื่อมช็อกโกแลต ผงโกโก้ ตรา UFM สีเข้ม นมจืด และน้ำเชื่อมรสอัลมอนต์ลงในหม้อ ตั้งด้วยความร้อนปานกลาง
2. คนจนช็อกโกแลตละลายและส่วนผสมเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน พักให้ส่วนผสมเย็นลง
3. ใส่อไอศกรีม เบเวอร์จ ทอปปีง คนให้เข้ากัน กรองส่วนผสมผ่านตะแกรงละเอียด เทใส่กระบอกบีบครีมขนาด 500 ml
4. ใส่แก๊ส N₂O 1 หลอด เขย่าให้เข้ากัน(40 ครั้ง) แล้วแช่เย็นประมาณ 3-4 ชั่วโมงก่อนใช้งาน



ไอศกรีม
เบเวอร์จ
ทอปปีง

ไอศกรีม
ออล เพอโพส
ครีมเมอร์
คอนเซ็นเทรต



ไอศกรีมโกแลตชอสชาเขียวปั่น

ส่วนผสมไอศกรีมโกแลตปั่น

ไอศกรีม ออล เพอโพส

ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต	20	มล.
น้ำเชื่อมกลั่นไอศกรีมโกแลต	45	มล.
น้ำเชื่อมกลั่นวานิลลา	5	มล.
นมจืด	100	มล.
น้ำแข็ง	200	กรัม

ส่วนผสมชอสชาเขียว

ผงมัทฉะ	5	กรัม
นมข้นหวาน	40	มล.
น้ำอุ่น	8	มล.

วิธีทำไอศกรีมโกแลตปั่น

- ผสมนมจืด, ไอศกรีม ออล เพอโพส, ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต, น้ำเชื่อมกลั่นไอศกรีมโกแลต, น้ำเชื่อมกลั่นวานิลลา และน้ำแข็งปั่นลงในเครื่องปั่น ปั่นให้น้ำแข็งละเอียด

วิธีทำชอสชาเขียว

- ผสมน้ำอุ่นและผงมัทฉะ คนให้เข้ากันดี และใส่นมข้นหวาน คนให้เข้ากัน

วิธีประกอบ

- ใส่ชอสชาเขียวรอบๆ แก้ว เทไอศกรีมโกแลตปั่นลงในแก้ว
- ใส่ ไอศกรีม เบเวอร์เรจ ท็อปปีง ลงไปในกระบอกบีบ บีบทอปบนเครื่องดื่ม



ไอศกรีม
ออล เพอโพส
ครีมเมอร์
คอนเซ็นเทรต

ไอศกรีม
เบเวอร์เรจ
ท็อปปีง

Blueberry Cheese Drink

ส่วนผสม Blueberry Cheese Drink

ฟรุตเมก บลูเบอร์รี่ ตรา ฟรุตแฉม	20	กรัม
นมจืด (1)	100	มล.
ไอซ์ฮอต ออล เพอโพส		
ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต	20	มล.
น้ำเชื่อม	20	มล.
น้ำแข็ง	200	กรัม
ผงชีส	2.6	กรัม
นมจืด (2)	4	มล.
ไอซ์ฮอต เบเวอร์เรจ ท็อปปีง	23.3	มล.

วิธีทำ Blueberry Cheese Drink

1. นำฟรุตเมก บลูเบอร์รี่ ตรา ฟรุตแฉม ผสมกับน้ำร้อนให้เข้ากัน
2. เติมนมจืด (1) , น้ำเชื่อม
และ **ไอซ์ฮอต ออล เพอโพส** **ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต** คนให้เข้ากัน
3. นำ **ไอซ์ฮอต เบเวอร์เรจ ท็อปปีง**, นมจืด (2) และผงชีส ตีให้เข้ากัน
4. นำไปทอปปบนบลูเบอร์รี่ชีส



ไอซ์ฮอต
เบเวอร์เรจ
ท็อปปีง

ไอซ์ฮอต
ออล เพอโพส
ครีมเมอร์
คอนเซ็นเทรต



พุดdingมะพร้าวมัททะ

ส่วนผสม พุดdingมะพร้าวมัททะ

นมจืด	150	มล.
น้ำมะพร้าว	150	มล.
น้ำตาลทรายขาว	40	มล.
ผงมัททะ	10	กรัม
ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	150	มล.
เจลาตินผง	7	มล.
น้ำเปล่า		
(สำหรับแช่เจลาติน)	35	มล.

ส่วนผสม มัททะโอิตลาเต้

นมโอิต (2)	150	มล.
ผงมัททะ	3	กรัม
นมโอิต		
(สำหรับละลายผงมัททะ)(1)	50	มล.
น้ำเชื่อม	15	มล.

ไอซ์ฮอก ออลพวอไฟส

ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต	20	มล.
------------------------------	----	-----

ส่วนผสม วิปโฟมงาดำ

ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	100	มล.
น้ำเชื่อม	10	มล.
งาดำเพสต์	5	กรัม
ผงงาดำ	3	กรัม

วิธีทำ พุดdingมะพร้าวมัททะ

- 1.เตรียมภาชนะทรงสูง ขนาด 3.5 x 5.5 x 3 นิ้ว ไว้
- 2.ผสมเจลาติน กับน้ำเปล่า เตรียมไว้
- 3.นำนมจืด น้ำมะพร้าว ใส่หม้อตั้งไฟ ต้มให้เดือด ลดไฟลง ใส่น้ำตาลทราย และผงมัททะ คนให้ละลาย ปิดไฟ ยกออกจากเตา
- 4.ใส่เจลาติน น้ 2 ลงไป คนให้ละลาย คนต่อให้ส่วนผสมเย็นลง (อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส)
เทริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์ ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน
- 5.เทส่วนผสมใส่ภาชนะน้ 1 นำไปแช่เย็นทิ้งไว้ (4 ชั่วโมง)

วิธีทำ มัททะโอิตลาเต้

- 1.ละลายผงมัททะ กับนมโอิต (1) ให้เข้ากัน
- 2.ผสมนมโอิต (2) น้ำเชื่อม และ**ไอซ์ฮอก ออลพวอไฟส ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต**
 ลงในเหยือกตวงของเหลว นำส่วนผสมน้ 1 กับ น้ 2 ผสมให้เข้ากัน เตรียมไว้

วิธีทำ วิปโฟมงาดำ

- 1.ผสมทุกอย่าง ลงในอ่างผสม คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- 2.ใช้เครื่องตีโฟม ตีส่วนผสมให้ขึ้นฟู เตรียมไว้

วิธีประกอบ Bliss Matcha Layerd

- 1.เตรียมแก้วทรงสูง ตักพุดdingมะพร้าวมัททะ ลงไปที่ก้นแก้ว ตามด้วยน้ำแข็ง in Matcha Oat Latte ลงไปให้เต็มแก้ว
- 2.เทมัททะโอิตลาเต้ ลงไปให้เต็มแก้ว
- 3.ราดปิดด้วย วิปโฟมงาดำ (ลักษณะตามภาพ)



ซูว์ไส้ครีมเลมอน

ส่วนผสม คูกี้

เนยจืด	222	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	252	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	282	กรัม

ส่วนผสม แป้งซูว์

เนยจืด	187	กรัม
น้ำเปล่า	187	กรัม
เนยจืด	165	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	22	กรัม
เกลือ	3	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	214	กรัม
ไวท์ เบอร์ 2	330	กรัม

ส่วนผสม เลมอนเคิร์ด

น้ำมะนาวเหลือ	260	กรัม
ไวท์ เบอร์ 2	330	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	240	กรัม
แป้งคัสตาร์ด	12	กรัม
เนยจืด	100	กรัม
ริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิง	700	กรัม
คูกี้	30	กรัม
แป้งซูว์	55	กรัม
เลมอนเคิร์ด	40	กรัม
วิปครีม	30	กรัม



วิธีการทำคุกกี้น้ำตาลทรายแดง

- 1.เตรียมถาดและปูกระดาษรองอบ
- 2.ตีเนยจืดและน้ำตาลทรายแดงเข้าด้วยกัน
- 3.ใส่แป้งอเนกประสงค์ลงไป
- 4.รีดเป็นแผ่นความหนาประมาณ 3 มิลลิเมตรบนถาดที่เตรียมไว้
และใช้พิมพ์กด(ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 7 เซนติเมตร)กดทั้งแผ่น นำไปแช่แข็ง

วิธีการทำแป้งชูว์

- 1.ตั้งอุณหภูมิเตาอบ ไว้ที่ 200 องศาเซลเซียส และเตรียมถาด ทาเนยให้ทั่ว ปูกระดาษรองอบ
- 2.ใส่เนยจืด น้ำเปล่า เนยจืด น้ำตาลทรายขาวและเกลือลงในหม้อ ต้มจนส่วนผสมเดือด
- 3.ปิดไฟ ใส่แป้งอเนกประสงค์ลงไปในหม้อ ผัดส่วนผสมให้เข้ากัน เปิดไฟอีกครั้ง ผัดจนส่วนผสมไม่ติดกันหม้อ
- 4.เทส่วนผสมใส่ลงในหม้อตี ตีด้วยความเร็วปานกลางด้วยหัวตีใบไม้ จนส่วนผสมเริ่มอุ่น
ทยอยใส่ไข่ลงไปจนส่วนผสมเริ่มเหลวและยกพายขึ้นแล้วแป้งไหลต่อเนื่องเป็นรูปตัว V
- 5.นำมาบีบด้วยหัวบีบกลมลงบนถาด ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 เซนติเมตร และนำคุกกี้น้ำตาลทรายแดงวางบนแป้งชูว์
- 6.นำเข้าเตาอบ อบประมาณ 25 นาที และลดอุณหภูมิเตาอบเหลือ 180 องศาเซลเซียส อบต่ออีก 15 นาทีหรือจนกระทั่งแป้งสุก
- 7.พักให้เย็นบนตะแกรง

วิธีการทำเลมอนเคิร์ด

- 1.ผสมน้ำมะนาวเหลืองลงในหม้อ ตั้งไฟจนกระทั่งส่วนผสมอุ่น
- 2.ตีไข่ไก่ น้ำตาลทรายขาว และแป้งคัสตาร์ด เข้าด้วยกัน เทใส่ส่วนผสม(ข้อ1)
- 3.คนส่วนผสมจนเดือดและข้น ปิดไฟและใส่เนยจืดลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น

วิธีตีวิปครีมริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิง

- 1.ตีวิปครีมริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิงด้วยความเร็วปานกลาง จนกระทั่งขึ้นฟูและตั้งยอดปานกลาง

วิธีประกอบ

- 1.ตัดส่วนด้านบนของแป้งชูว์ออก
- 2.บีบเลมอนเคิร์ดลงไป 40 กรัม ลงในแป้งชูว์
- 3.บีบวิปครีมริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิงลงในแป้งชูว์จนเต็ม
- 4.บีบตกแต่งด้านบนเป็นรูปดอกไม้ด้วยหัวบีบกลีบดอกไม้



เค้กทอฟฟี่คาราเมล ป๊อบคอร์น

ส่วนผสมเค้กกาแฟ

แป้งเค้ก	125	กรัม
ผงฟู	5	กรัม
ผงกาแฟ	10	กรัม
น้ำตาล	30	กรัม
น้ำร้อน	20	กรัม
ไข่เบอร์ 2	5	ฟอง
เกลือ	1	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	150	กรัม
เอสพี	20	กรัม
น้ำมันพืช	100	กรัม
กลิ่นวานิลลา	—	ตามต้องการ

ส่วนผสมครีมกาแฟ

ริชส์ อีโควิป	800	กรัม
น้ำตาล	10	มิลลิลิตร
ผงกาแฟ	10	กรัม
กลิ่นวานิลลา	—	ตามต้องการ

ส่วนผสมซอสทอฟฟี่คาราเมล

น้ำตาลทรายขาว	75	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	75	กรัม
เนยจืด	60	กรัม
ริชส์ อีโควิป	110	กรัม
กลิ่นวานิลลา	—	ตามต้องการ
กลิ่นกาแฟ	—	ตามต้องการ

วิธีทำเค้กกาแฟ

1. ร่อนแป้งเค้ก , ผงฟู และเกลือ เข้าด้วยกัน
2. ผสมน้ำร้อนกับผงกาแฟ ทิ้งไว้ให้เย็น
3. ใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงในโถผสม ตีให้เข้ากัน
4. ตีด้วยความเร็วปานกลางให้ส่วนผสมขึ้นฟูและขาว
5. ปรับเป็นความเร็วต่ำ ตีประมาณ 1 – 2 นาที เพื่อตัดอากาศ
6. ใส่พิมพ์นำเข้าอบด้วยอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาทีหรือจนกระทั่งสุก
7. ทิ้งไว้ให้เย็น และนำมาสไลด์เป็น 3 เลเยอร์

วิธีทำซอสทอฟฟี่คาราเมล

1. นำเนยจืดไปตั้งไฟ จนละลายเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน แล้วปิดไฟ
2. ใส่น้ำตาลทรายขาว, น้ำตาลทรายแดง และ **ริชส์ อีโควิป** ลงไป คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
3. นำไปตั้งไฟ จนส่วนผสมทุกอย่างละลายเข้ากัน แล้วเติมกลิ่นวานิลลา

วิธีทำครีมกาแฟ

1. ผสมน้ำร้อนกับผงกาแฟ ทิ้งไว้ให้เย็น
2. ผสมกับ **ริชส์ อีโควิป** ให้เข้ากัน ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ขึ้นฟูและตั้งยอด



วิธีประกอบ

1. ใส่ซอสทอฟฟี่คาราเมลและครีมกาแฟสลับกัน จนครบ 3 ชั้น
2. ปาดเค้กรอบๆ และทอปด้วยอัลมอนด์คดหยาบรอบๆ
3. ราดด้วยซอสทอฟฟี่คาราเมลด้านบน



โรลเค้กสตรอว์เบอร์รี่

ส่วนผสมฟรอนสตรอว์เบอร์รี่

แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงฟู	3	กรัม
น้ำตาลทรายขาว (1)	75	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	115	กรัม
น้ำเปล่า	150	กรัม
ไข่แดง	6	ฟอง
กลิ่นสตรอว์เบอร์รี่	1/2	ช้อนชา
ผงสตรอว์เบอร์รี่	20	กรัม
ไข่ขาว	6	ฟอง
ครีมออฟฟาร์ทาร์	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทรายขาว (2)	150	กรัม

ส่วนผสมครีมตกแต่ง

ริชส์ อีโควิป	400	กรัม
---------------	-----	------

ส่วนผสมไส้แยม

ฟรุตแมก สตรอว์เบอร์รี่ ตรา ฟรุตแยม 200	กรัม
--	------

ส่วนตกแต่ง

ช็อกโกแลต สำหรับตกแต่ง	3	กรัม
ริชส์ อีโควิป	10	กรัม
สตรอว์เบอร์รี่	20	กรัม
เม็ดน้ำตาลแต่งเค้ก	2	กรัม

วิธีทำฟรอนสตรอว์เบอร์รี่

- ผสมแป้งเค้ก, ผงฟู, น้ำตาลทราย (1), เกลือ, น้ำมันพืช, น้ำเปล่า, ไข่แดง, กลิ่นสตรอว์เบอร์รี่ และผงสตรอว์เบอร์รี่ เข้าด้วยกัน แล้วพักไว้
- นำไข่ขาว และครีมออฟฟาร์ทาร์ ตีให้เป็นฟองและค่อยๆ ใส่น้ำตาลทราย (2) ลงไปจนหมด ตีต่อด้วยความเร็วสูงให้ขึ้นฟูตั้งยอดกลาง
- นำไข่ขาวที่ตีจนขึ้นฟูแล้วนำมาตะล่อมกับส่วนผสมของแป้งที่เตรียมไว้ให้เข้ากัน เทใส่ถาดขนาด 30 x 40 เซนติเมตร น้ำหนัก 450 กรัม
- นำไปอบด้วยอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18 นาทีหรือจนกระทั่งสุก และนำออกจากถาดพักให้เย็น

วิธีการประกอบ

- ตีครีม ริชส์ อีโควิป ด้วยความเร็วกลางให้ขึ้นฟู เป็นเวลา 4 นาที จนกระทั่งตั้งยอดแข็ง
- นำครีมที่ได้มาปาดลงบนเนื้อเค้กที่พักไว้ และตามด้วยการใส่ ฟรุตแมก สตรอว์เบอร์รี่ ตรา ฟรุตแยม บีบเป็นเส้นตรงมุม ที่จะเริ่มม้วนเพื่อให้เป็นเส้นอยู่ตรงกลางของขนม
- ม้วนเนื้อเค้กให้เป็นรูปทรงของแยมโรลที่มีครีมอยู่ตรงกลาง และนำเข้าแช่แข็งให้เซตตัว
- นำมาตัดเป็นชิ้นๆ ขนาด 1.5 นิ้ว
- นำไปอบด้วยอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 18 นาทีหรือจนกระทั่งสุก และนำออกจากถาดพักให้เย็น

วิธีตกแต่งโรลเค้กสตรอว์เบอร์รี่

- เตรียมถุงบีบ ใส่หัวบีบเบอร์ 686 ลงไป นำครีม ริชส์ อีโควิป ที่ตีเสร็จแล้วใส่ถุงบีบ บีบบนแยมโรลเป็นริ้วให้สวยงาม และแต่งด้วยสตรอว์เบอร์รี่ หั่นครึ่งวางด้านบน
- บีบช็อกโกแลตตกแต่งลงบนแยมโรลให้เป็นรูปปลา จากนั้นบีบลงบนเม็ดน้ำตาลตกแต่งให้เป็นรูปปาก จมูก และนำเม็ดน้ำตาลแปะลงบนเค้กให้สวยงาม



มาริทอกโซ้ไส้มะพร้าว

ส่วนผสม นมบิง

แป้งนมนมบิง (1)	72	กรัม
น้ำตาล	288	กรัม
แป้งนมนมบิง (2)	918	กรัม
ผงโกโก้สีเข้ม	10	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	180	กรัม
เกลือป่น	18	กรัม
ยีสต์	20	กรัม
น้ำเย็น	220	กรัม
ริชส์ อีโคโนมิค	140	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์ 2	110	กรัม
เนยจืด	140	กรัม

ส่วนผสมครีมตกแต่ง

นมจืด	250	กรัม
ริชส์ อีโคโนมิค	200	กรัม
กลิ่นมะพร้าว	0.3	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อน	200	กรัม
น้ำมะพร้าว	200	กรัม
แป้งข้าวโพด	40	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100	กรัม
ผงวุ้น	4	กรัม

ส่วนผสม วิกครีมมะพร้าว

ริชส์ อีโคโนมิค	500	กรัม
กลิ่นมะพร้าว	1	กรัม
สีผสมอาหาร (สีดำ)		
สำหรับตกแต่งหน้าตาหมี 0.5		กรัม

ส่วนผสมตกแต่ง

น้ำตาลไอซิ่ง	1	กรัม
--------------	---	------

วิธีทำ นมบิง

1. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส และเตรียมภาชนะให้ทั่วและปูกระดาษรองอบ
2. นำแป้งนมนมบิง (1) กับน้ำตาลรวมกัน ตั้งเตาจนส่วนผสมขึ้นด้วยความร้อนปานกลาง จากนั้นพักไว้ให้เย็น
3. นำส่วนผสมจากข้อ 2 แป้งนมนมบิง (2) ผงโกโก้สีเข้ม น้ำตาลทรายขาว เกลือและยีสต์ ผสมรวมกัน จากนั้นใช้หัวตะขอ ความเร็วต่ำ จนส่วนผสมเข้ากัน
4. นำ **ริชส์ อีโคโนมิค** น้ำเย็น และไข่ไก่ ใส่รวมในส่วนผสมแป้งฯ ตีส่วนผสมให้เข้ากันด้วยความเร็วปานกลาง จากนั้นค่อยเติมเนยจืด จนขึ้นโดว์ พักไว้จนเรียบเนียน จากนั้นใส่เนยลงไป ผสมต่อให้เข้ากัน
5. นำก้อนโดว์พักไว้ 25 นาที ตัดแบ่งก้อนโดว์ น้ำหนัก 40 กรัม จากนั้นคลึงก้อนโดว์ให้กลม เรียงใส่ถาดนำเข้าตู้หมัก
6. หมักโดว์ 45 นาที หรือจนก้อนโดว์ขยายตัวเป็น 2 เท่า
7. นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส อบนาน 9 นาที หรือจนกระทั่งสุก
8. นำออกจากเตา พักบนตะแกรงจนนมบิงเย็น

วิธีทำ วิกครีมมะพร้าว

1. ผสม **ริชส์ อีโคโนมิค** กับกลิ่นมะพร้าว ตีด้วยความเร็วปานกลางจนทรงตัวฟู และตั้งยอด และใส่ถุงบีบพร้อมใช้งานตามต้องการ
2. แบ่งวิกครีมมะพร้าวส่วนหนึ่งมาผสมกับสีผสมอาหาร (สีดำ) ให้เข้ากัน และใส่ถุงบีบ



วิธีทำ ไส้มะพร้าว

1. ผสม นมจืด **ริชส์ อีโคโนมิค** กลิ่นมะพร้าว และเนื้อมะพร้าวอ่อน ลงในหม้อ
2. ผสมน้ำมะพร้าวกับแป้งข้าวโพดให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมลงในหม้อ
3. ผสมน้ำตาลทรายและผงวุ้นเข้าด้วยกัน ใส่ลงในหม้อ
4. ตั้งไฟปานกลาง กวนส่วนผสมจนเดือดและข้น
5. พักส่วนผสมให้เย็น

วิธีประกอบ

1. ฝานนมบิงจนเกือบขาด
2. ใส่ไส้มะพร้าวลงไป 10 กรัม และบีบวิกครีมมะพร้าวลงไปจนเต็มนมบิง
3. ตกแต่งเป็นรูปหมีด้วยวิกครีมมะพร้าว ที่ใส่ถุงบีบพร้อมกับที่เตรียมไว้ และใช้วิกครีมมะพร้าวสีดำตกแต่งเพิ่มเติม
4. โรยน้ำตาลไอซิ่งบนนมบิงเพื่อตกแต่ง

