



สแกนดูสูตร

พบกับเมนูอีกมาก

เสิร์ฟความสุข ตลอดเทศกาล

กับเมนูสุดว้าวทำไรดี

ชีสเค้กมีทอ-หน้าไหม้สตรอว์เบอร์รี่ปกรับ



มีทอ-นิวยอร์กชีสเค้ก



เค้กครีมสตรอว์เบอร์รี่



ไวท์ชีสเค้กมีทอ-



สูตร
ยอด
นิยม

ปาดเรียบ
เงางาม
ฟู 4.5 เท่า



ปรับแต่ง
รสชาติง่าย
เปรี้ยวอ่อนกลมกล่อม



เนียนนุ่ม
หอมมัน

ปาดง่าย
หวานน้อย

ติ่ง่าย
ปรับแต่งรสชาติได้
ทนกรดผลไม้



ครีมเมอร์
สูตรเข้มข้น

ซุสรสชาติทุก
เครื่องดื่ม

ไม่กลบกลิ่น
เพิ่มบอดี้ ให้เครื่องดื่ม



อร่อย
สไตล์แครี่

รสครีมนม
ธรรมชาติ

หอมมัน รสจัด
ผสมนมสดแท้

ชีสเค้กมัทฉะหน้าไหม้ สตรอว์เบอร์รี่วิปครีม

ส่วนผสม มัทฉะชีสเค้กหน้าไหม้

ริชส์ ครีมชีสเบลนด์	400	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	120	กรัม
ผงมัทฉะ	15	กรัม
ไข่ไก่ 2 ฟอง	110	กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม		
เฟรช มิลค์ ท็อปปีง	200	กรัม

ส่วนผสม วิปครีมสตรอว์เบอร์รี่

ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม		
เฟรช มิลค์ ท็อปปีง	200	กรัม
น้ำเชื่อมสตรอว์เบอร์รี่	10	กรัม
สีผสมอาหารสีแดง	0.5	กรัม

วิธีทำ มัทฉะชีสเค้กหน้าไหม้

- 1.เตรียมพิมพ์ขนาด 2 ปอนด์รองด้วยกระดาษไขไว้
- 2.วอร์ม เตาอบไฟบน-ล่าง 220 องศาเซลเซียส
- 3.ผสมน้ำตาลทรายขาว กับผงมัทฉะให้เข้ากัน เตรียมไว้
- 4.ตี **ริชส์ ครีมชีสเบลนด์** กับส่วนผสมข้อที่ 3 ให้เข้ากัน โดยใช้หัวตีใบไม้ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ตีต่อจนกระทั่งน้ำตาลทรายละลาย
- 5.ทยอยเติมไข่ไก่ และ **ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ท็อปปีง** ลงไป ตีส่วนผสมให้เข้ากัน จนส่วนผสมเข้ากันดี
- 6.เทส่วนผสมลงในพิมพ์ ข้อที่ 1 จนหมด แล้วเกลี่ยให้เรียบ นำเข้าอบ 25 นาที หรือจนกระทั่งได้สีเข้มตามต้องการ ปิดไฟ แล้วแง้มเตาอบไว้ พักชีสเค้กต่อในเตาอบ 5 นาที ก่อนนำออกมาพักบนตะแกรงจนเย็น
- 7.ใช้พลาสติกแรปปิดชีสเค้กให้มิดชิด นำเข้าแช่เย็นต่อประมาณ 1 คืน
- 8.นำชีสเค้กออกจากพิมพ์ วางบนจานเสิร์ฟ ราดด้วยแยมสตรอว์เบอร์รี่ เตรียมไว้

วิธีทำ วิปครีมสตรอว์เบอร์รี่

- 1.เตรียมถุงบีบไม่ต้องใส่หัวบีบ ไว้
- 2.ตี **ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ท็อปปีง** กับสีผสมอาหาร ให้ขึ้นฟูด้วยหัวตีตะกร้อ ใช้ความเร็วปานกลาง (ตั้งยอดกลาง)
- 3.นำมาตะล่อม กับน้ำเชื่อมสตรอว์เบอร์รี่ ตักใส่ถุงบีบข้อที่ 1 บีบลงบนหน้ามัทฉะชีสเค้กหน้าไหม้ แล้วใช้ สปาตูลาลำปาดให้เรียบ เตรียมไว้

วิธีประกอบ Matcha Strawberry Harmony Basque

- 1.เตรียมถุงบีบใส่หัวบีบ Saint-Honoré No.881 ไว้
- 2.ตี **ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ท็อปปีง** กับน้ำตาลไอซิ่ง และสีผสมอาหาร ตามต้องการ ให้ขึ้นฟูด้วยหัวตีตะกร้อ ใช้ความเร็วปานกลาง (ตั้งยอดกลาง) ตักใส่ถุงบีบข้อที่ 1 แล้วบีบลงบนวิปครีมสตรอว์เบอร์รี่ (ลักษณะตามภาพ) พร้อมจัดเสิร์ฟ



ริชส์
ครีมชีส
เบลนด์



ริชส์
โนแองการา
ฟาร์ม เฟรช
มิลค์ ท็อปปีง



มัทฉะนิวยอร์กชีสเค้ก

ส่วนผสม ฐานแครกเกอร์

แครกเกอร์ (บดละเอียด)	75	กรัม
เนยจืดละลาย	75	กรัม

ส่วนผสม มัทฉะนิวยอร์กชีสเค้ก

ริชส์ ครีมชีสเบลนด์	350	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	120	กรัม
ผงชาเขียว	22	กรัม
น้ำเปล่า	50	กรัม
แป้งข้าวโพด	25	กรัม
ไวท์โก เบอร์2	2	ฟอง
ริชส์ โกลด์ เลเบล	270	กรัม

วิธีทำ ฐานแครกเกอร์

1. ผสมส่วนผสมทั้งหมด นำมากรุใส่ในพิมพ์เส้นผ่าศูนย์กลาง 18 เซนติเมตร และนำไปแช่เย็น

วิธีทำ มัทฉะนิวยอร์กชีสเค้ก

1. ตี ริชส์ ครีมชีสเบลนด์ ในอ่างผสมและตุ๋นบนน้ำร้อนให้ครีมชีสอ่อนตัว ใส่น้ำตาลทรายลงไปผสมให้เข้ากัน
2. ทอยใส่ไข่ทีละฟองลงไปผสม ตีให้เข้ากัน
3. ผสมผงชาเขียวในน้ำอุ่น คนให้เข้ากันและนำไปผสมกับ ริชส์ โกลด์ เลเบล ให้ส่วนผสมเข้ากันดี
4. นำส่วนผสมชาเขียวไปผสมรวมกับส่วนผสมครีมชีส ใส่พิมพ์ที่กรุฐานแครกเกอร์ไว้
- นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส แบบรองน้ำ ประมาณ 60 หรือจนกระทั่งสุก
5. พักทิ้งไว้ให้เย็น 8 ชั่วโมงในตู้เย็น

วิธีการตกแต่ง

1. ตี ริชส์ โกลด์ เลเบล ต้มยออ่อน เทใส่ตัวเค้ก
2. วางโคนไอศกรีม นำ ริชส์ โกลด์ เลเบล ตีตั้งยอผสมกับสีผสมอาหารสีเขียว บีบด้วยหัวบีบเม็ดมะยมลงบนโคนไอศกรีมเพื่อตกแต่งเป็นต้นคริสต์มาส



ริชส์
โกลด์ เลเบล

ริชส์
ครีมชีส
เบลนด์



เค้กมอคค่าชองไม้

ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งเค้กตราพัดโบก	90	กรัม
ผงฟู	3	กรัม
ผงโกโก้	30	กรัม
เบคกิ้งโซดา	1	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
น้ำตาล	200	มิลลิลิตร
ไข่ขาว	280	กรัม
ครีมออฟฟัททาร์	1	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100	กรัม

ส่วนผสมครีมแต่งเค้ก

ริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิง	300	กรัม
คาร์กอมพาวด์ช็อกโกแลต	100	กรัม
กาแฟสำเร็จรูป	2	กรัม
Kahlua เหล้ากาแฟคั่ว	15	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก, ผงฟู, ผงโกโก้ และเบคกิ้งโซดา ลงในอ่างผสม เติมเกลือป่น ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน
2. นำน้ำใส่ในส่วนผสม (ข้อที่ 1) คนให้เข้ากัน
3. ใช้หัวตะกร้อมือตีไข่ขาว และครีมออฟฟัททาร์ ด้วยความเร็วสูง จนเห็นเป็นฟองหยาบ เติมน้ำตาลทรายลงไป
4. ผสมลงส่วนผสม (ข้อที่ 2) และ (ข้อที่ 3) คนด้วยตะกร้อมือพอเข้ากัน ใส่ลงในถาดขนาด 1 x 11 x 15 นิ้ว 1 ถาด

วิธีทำครีมแต่งเค้ก

1. นำ **ริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิง** ใส่ลงในหม้อผสมที่แห้งและเย็น ใช้หัวตะกร้อมือตีด้วยความเร็วปานกลาง
2. ต้มน้ำคาร์กอมพาวด์ช็อกโกแลตให้ละลาย แล้วนำไปผสมกับ **ริชส์ โกลด์ เลอเว** ที่เตรียมไว้ ให้เข้ากัน
3. ผสมกาแฟละลาย และเหล้ากาแฟคั่ว ลงในส่วนผสม (ข้อที่ 2) นำมาผัดกับเนื้อเค้กแช่เย็นแล้วพักไว้



ริชส์
เบเกอรี่ ทอปปิง



เค้กช็อคโกแลตคริสต์มาส

ส่วนผสม เค้กชีฟพ่อนวานิลลา

ไข่แดง	5	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว (1)	60	กรัม
นมจืด	80	กรัม
น้ำมันพืช	55	กรัม
กลิ่นวานิลลา	2	กรัม
แป้งเค้ก	120	กรัม
ผงฟู	1	กรัม
ไข่ขาว	5	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว (2)	75	กรัม

ส่วนผสมครีมมัททะ

ไวท์ช็อกโกแลต คอมพาวด์	120	กรัม
ริชส์ โกลด์เลเบล	100	กรัม
ผงมัททะ	10	กรัม
เนยจืด	20	กรัม

ไส้วิปครีมมัททะ

ริชส์ โกลด์เลเบล	200	กรัม
ครีมมัททะ(ที่เตรียมไว้)	80	กรัม

ไส้วิปครีมวานิลลา

ริชส์ โกลด์เลเบล	200	กรัม
-------------------------	-----	------

วิปครีมปาดคลุมเค้ก (สีเขียวอ่อน)

ริชส์ โกลด์เลเบล	200	กรัม
สีผสมอาหารสีเขียว	1	กรัม

วิปครีมตกแต่ง (สีเขียวเข้ม)

ริชส์ โกลด์เลเบล	100	กรัม
สีผสมอาหารสีเขียวเข้ม	5	กรัม

ส่วนประกอบของเมนู 1 ที่เสิร์ฟ

เค้กชีฟพ่อนวานิลลา		
สไลด์เค้กหนา 1.5 นิ้ว จำนวน 3 ชิ้น	668	กรัม
ไส้วิปครีมมัททะ		
ไส้ขนม 50 กรัม+ปาดรอบเค้กบางๆ 35 กรัม	85	กรัม
ไส้วิปครีมวานิลลา	50	กรัม
วิปครีมปาดคลุมเค้ก (สีเขียวอ่อน)	150	กรัม
วิปครีมตกแต่ง (สีเขียวเข้ม)	80	กรัม
น้ำตาลตกแต่ง		
น้ำตาลไอซิ่ง ตรามิตรผล	10	กรัม



ริชส์
โกลด์ เลเบล



วิธีทำ เค้กชีฟพ่อนวานิลลา

- 1.เตรียมพิมพ์กลมขนาด 1 ปอนด์ (6 นิ้ว) จำนวน 3 พิมพ์ ทาเนยให้ทั่วพิมพ์ ปูกระดาษรองอบด้านในถาด เตรียมไว้
- 2.วอร์มเตาอบ อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- 3.นำไข่แดง น้ำตาลทรายขาว(1) นมจืด น้ำมันพืช กลิ่นวานิลลา รวมกันในอ่างผสม คนให้เข้ากัน จากนั้นร่อนแป้งเค้ก กับผงฟู ลงไปผสมให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ พักไว้
- 4.นำไข่ขาว น้ำตาลทรายขาว(2) ใส่รวมกันในโถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลางจนตั้งยอดกลาง จากนั้นนำ ไปผสมกับส่วนผสมข้อ 3. ให้เข้ากัน ด้วยตะกร้อมือ
- 5.นำเบกเกอร์น้ำหนัก 200 กรัม ใส่พิมพ์เค้กขนาด 1 ปอนด์ ที่เตรียมไว้ ปาดให้เรียบทั่วพิมพ์ ทั้งหมดจะได้จำนวน 3 พิมพ์
- 6.นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส 35 นาที หรือจนสุก นำเค้กออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น

วิธีทำ ครีมมัทฉะ

- 1.นำส่วนผสมทั้งหมดรวมกันในอ่างผสม จากนั้นวางบนน้ำเดือด คนส่วนผสมให้ละลายเข้ากัน จากนั้นยกออกจากน้ำเดือด พักส่วนผสมให้เย็น

วิธีทำ ใส่วิปครีมมัทฉะ

- 1.นำ **ริชส์ โกลด์เลเบล** ใส่โถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง นำไปผสมกับครีมมัทฉะ (ที่เตรียมไว้) ผสมให้เข้ากัน เตรียมไว้

วิธีเตรียม ใส่วิปครีมวานิลลา

- 1.นำ **ริชส์ โกลด์เลเบล** ใส่โถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง เตรียมไว้

วิธีเตรียม วิปครีมปาดคลุมเค้ก(สีเขียวอ่อน)

- 1.นำ **ริชส์ โกลด์เลเบล** กับสีผสมอาหารสีเขียว ใส่โถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง เตรียมไว้

วิธีเตรียม วิปครีมตกแต่ง(สีเขียวเข้ม)

- 1.นำ **ริชส์ โกลด์เลเบล** กับสีผสมอาหารสีเขียวเข้ม ใส่โถตี ประกอบหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง ให้ส่วนผสมขึ้นฟูตั้งยอดกลาง เตรียมไว้

วิธีประกอบ

- 1.นำเค้กชีฟพ่อนวานิลลาทั้ง 3 ชั้น สไลด์ให้มีความหนา 1.5 นิ้ว เตรียมไว้
- 2.นำเค้กชีฟพ่อนวานิลลาชั้นที่ 1 บีบใส่วิปครีมมัทฉะ กับใส่วิปครีมวานิลลาลงไป โดยบีบเป็นเส้นวงกลมสลับสีกัน จนเต็มแผ่นเค้ก จากนั้นนำเค้กชีฟพ่อนวานิลลาชั้นที่ 2 วางทับลงไป บีบใส่วิปครีมมัทฉะกับใส่วิปครีมวานิลลาลงไป ทำซ้ำเหมือนเดิมอีกครั้ง นำเค้กชีฟพ่อนวานิลลาชั้นที่ 3 วางทับลงไป
- 3.ปาดคลุมเค้กรอบๆด้วยใส่วิปครีมมัทฉะบางๆ จากนั้นปาดคลุมเค้กทั้งหมด ด้วยวิปครีมตกแต่ง(สีเขียวอ่อน) ให้เรียบเสมอกัน
- 4.ตกแต่งเค้กด้านบน โดยนำวิปครีมตกแต่ง(สีเขียวเข้ม)ใส่ถุงบีบ ประกอบหัวบีบแฉก เบอร์ 1M. บีบให้เป็นลายวงกลม ตามต้องการ
- 5.ตกแต่งเค้กด้านข้าง โดยนำวิปครีมตกแต่ง(สีเขียวเข้ม)ใส่ถุงบีบ ประกอบหัวบีบแฉก เบอร์ 14. บีบให้เป็นรูปทรงต้นคริสต์มาส
- 6.ตกแต่งเค้กด้วยน้ำตาลไอซิ่งหลากสี ตามต้องการ



ริชส์
โกลด์ เลเบล



Strawberry charlotte cake

ส่วนผสมเค้กสปันส์สตอว์เบอร์รี่

แป้งเค้ก	100	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
เอสพี	15	กรัม
นมสด	50	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
นมผง	10	กรัม
น้ำตาลทราย	90	กรัม
เนยสด	50	กรัม
ผงฟู	1/2	ช้อนชา
สตอว์เบอร์รี่	—	ตามต้องการ

ส่วนผสมเนื้อมิลค์ชีสโยเกิร์ต

ริชส์ ครีมชีสเบลนด์	175	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
โยเกิร์ต	60	กรัม
เจลาติน	2	แผ่นใหญ่
ริชส์ โกลด์ เลเบล	250	กรัม

วิธีทำเค้กสปันส์สตอว์เบอร์รี่

1. ร่อนแป้งเค้ก, นมผง, ผงฟู และเกลือรวมกันพักไว้
2. ตีไข่, น้ำตาลทราย, เอสพี และนมสดแค่พอเข้ากัน นำส่วนของของที่แห้งในข้อที่ (1) ใส่ลงไป ตีด้วยสปีดสูงจนขึ้นหรือจนได้ยอดอ่อน
3. ปรับเป็นเบอร์เบาสุดพร้อมกับค่อยๆ เทเนยละลายลงไป คนให้พอเข้ากัน
4. นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 25 – 30 นาที หรือจนกว่าเค้กสุก

วิธีทำเนื้อมิลค์ชีสโยเกิร์ต

1. แช่เจลาตินในน้ำเย็น
2. ตี **ริชส์ ครีมชีสเบลนด์** และน้ำตาลทรายจนเนียนและขึ้นฟูเล็กน้อย
3. ใส่โยเกิร์ตลงไปผสมให้เข้ากัน แล้วพักไว้
4. ตี **ริชส์ โกลด์ เลเบล** ให้ตั้งยอดอ่อน
5. นำเจลาตินที่แช่น้ำแล้ว ตุ่นบนน้ำร้อนให้พอละลาย
6. นำ **ริชส์ โกลด์ เลเบล** ที่ตีแล้วเพียงเล็กน้อยแบ่งใส่ในส่วนของเจลาติน เพื่อช่วยต่อการผสม
7. นำส่วนผสมในข้อ (6) ผสมกับส่วนผสมที่พักไว้ในข้อ (3) นำมาคนให้เข้ากัน
8. นำ **ริชส์ โกลด์ เลเบล** ที่เหลือมาเติล่อมให้เข้ากัน



ริชส์
ครีมชีส
เบลนด์



ริชส์
โกลด์ เลเบล



เค้กครีมสตอว์เบอร์รี่

ส่วนผสมเนื้อเค้ก

ไข่ไก่ No.2	3	ฟอง
น้ำตาลทรายขาว	90	กรัม
เอสพี	15	กรัม
นมจืด	50	กรัม
เกลือ	1	กรัม
แป้งเค้ก	100	กรัม
นมผง	10	กรัม
ผงฟู	1	กรัม
เนยจืด	50	กรัม

ส่วนผสมครีม

ริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิง	240	กรัม
ฟรุตแมก สตอว์เบอร์รี่		
ตราฟรุตแจม	60	กรัม
สตอว์เบอร์รี่	180	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก, นมผง, ผงฟู และเกลือ พักไว้
2. ตีไข่, น้ำตาลทราย, เอสพี และนมสด แคะพอให้เข้ากัน นำส่วนของฟองแห้ง (ส่วนผสมในข้อที่ 1) ใส่ลงไป ตีด้วยสปีดสูงจนขึ้นหรือตั้งยอดอ่อน
3. ปรับเป็นเบอร์เบาสุดพร้อมเทเนยละลาย กลั่นใบเตยสีเขียวลงไป คนให้เข้ากัน
4. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 – 20 นาที หรือจนกว่าเนื้อเค้กจะสุก

วิธีประกอบเค้ก

1. นำเนื้อเค้กเจาะรูตรงกลาง ใส่ ฟรุตแมก สตอว์เบอร์รี่ ตราฟรุตแจม ลงไป
2. ตี **ริชส์ เบเกอรี่ ทอปปิง** ให้ตั้งยอดอ่อน ทอปบนเนื้อเค้ก ตกแต่งตามใจชอบ



ริชส์
เบเกอรี่ ทอปปิง





ช็อกโกแลตมอลส์

ส่วนผสมช็อกโกแลตมอลส์

ไอซ์ฮอต ออล เพอโพส

ครีมเมอร์ คอนเซ็นเทรต	15	มล.
ผงมอลส์รสช็อกโกแลต	15	กรัม
นมจืด	150	มล.
น้ำเชื่อม	15	มล.
น้ำแข็ง	200	กรัม

ส่วนผสมโฟมช็อกโกแลตมอลส์

ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	35	มล.
ผงมอลส์รสช็อกโกแลต	10	กรัม
น้ำร้อน	5	มล.
ทอปปิง เฟลค	5	กรัม

วิธีทำช็อกโกแลตมอลส์

1. นำส่วนผสมทุกอย่าง คนให้เข้ากันด้วยเครื่องตีฟองนม จนเข้ากัน
2. เทลงแก้วที่เตรียมไว้ พร้อมน้ำแข็ง

วิธีทำโฟมช็อกโกแลตมอลส์

1. ผสมผงมอลส์รสช็อกโกแลต น้ำร้อนให้เข้ากัน พักให้เย็น
2. นำไปผสมกับ ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์ จนเป็นเนื้อโฟม ท็อปบนเครื่องดื่ม
3. ตกแต่งด้วย ทอปปิง เฟลค



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์



ไอซ์ฮอต
ออล เพอโพส
ครีมเมอร์
คอนเซ็นเทรต





ไอศกรีมเบอร์รี่มิทอะ

ส่วนผสมเครื่องดื่ม

ซอสไอศกรีมโกแลต	20	กรัม
นมสด	80	กรัม
มิทอะ (ผงมิทอะ 3 กรัม + น้ำร้อน 30 มิลลิลิตร)	30	มล.
โฟมสตอว์เบอร์รี่	30	กรัม

ส่วนผสมโฟมสตอว์เบอร์รี่

ริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์	50	กรัม
ไซรัปสตอว์เบอร์รี่	20	กรัม

วิธีทำเครื่องดื่ม

1. ใส่ซอสไอศกรีมโกแลตและนมสดลงในแก้ว แล้วคนให้เข้ากัน
2. ละลายมิทอะกับน้ำร้อน แล้วเทลงในแก้วจากขั้นตอนที่ 1 คนให้เข้ากัน และเติมน้ำแข็ง
3. เทโฟมลงด้านบนสุด และตกแต่งตามต้องการ

วิธีทำวิปโฟมทอปเครื่องดื่ม

1. เทริชส์ นอนแคร์รี่ ครีมเมอร์ และสตอว์เบอร์รี่ไซรัป ในภาชนะผสม แล้วตีเป็นวิปโฟมประมาณ 2-3 นาทีจนขึ้นฟูพอดี



ริชส์
นอนแคร์รี่
ครีมเมอร์