

Choco Tower

Chocolate Birthday Cake



Choco Tower

เค้กช็อกโกแลตวันเกิด Chocolate Birthday Cake :

เค้กช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม มาพร้อมกับไส้หน้าช็อกโกแลตหน้านิ่ม และมูสช็อกโกแลตแบบง่ายๆ นำมาจัดเรียงเป็นเค้กชั้นโชว์เลเยอร์ จะทำรับประทานโอกาสไหนก็อร่อยเข้มข้น

องค์ประกอบหลัก

- เค้กช็อกโกแลตชิฟฟ่อน
- ช็อกโกแลตหน้านิ่ม
- มูสช็อกโกแลต
- บิสกิตช็อกโกแลตปูน (สำหรับตกแต่ง)

เค้กช็อกโกแลตชิฟฟอน

ส่วนประกอบ	
แป้งเค้ก	160 กรัม
ผงฟู	2 กรัม
ผงโกโก้	50 กรัม
เบคกิ้งโซดา	1 กรัม
น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 1)	60 กรัม
เกลือ	2 กรัม
น้ำมันพืช	90 กรัม
ไข่แดง (6 ฟอง)	90 กรัม
น้ำสะอาด	180 กรัม
ไข่ขาว (6 ฟอง)	210 กรัม
ครีมออฟฟาร์ทาร์	1 กรัม
น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 2)	140 กรัม

วิธีการทำ:

1. ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโกโก้ เบคกิ้งโซดา เติมน้ำตาล (ส่วนที่ 1) เกลือผสมให้เข้ากัน และเติมน้ำมัน ไข่แดง และน้ำ คนให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ตีไข่ขาวให้เป็นฟองหยาบ ค่อยๆ เติมน้ำตาลทราย (ส่วนที่ 2) และครีมออฟฟาร์ทาร์ ตีให้ตั้งยอดอ่อน ผสมกับส่วนผสมหลัก ตะล่อมให้เข้ากัน
3. ใส่ถาดรองกระดาษไข ขนาด 13x18x1 นิ้ว อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 20-25 นาที หรือจนสุก และพักให้เย็น

ช็อกโกแลตหน้านิ่ม

ส่วนประกอบ	
ริชส์ โกลด์ เลเบล	250 กรัม
น้ำสะอาด	300 กรัม
นมข้นจืด	100 กรัม
น้ำตาลทราย	150 กรัม
ผงโกโก้	60 กรัม
แป้งกวนไส้	30 กรัม
เจลาตินแผ่น	10 กรัม
เนย	150 กรัม



วิธีการทำ:

1. ใส่เจลาตินในน้ำเย็น เตรียมไว้
2. ร่อนผงโกโก้และแป้งกวนไส้และตีมน้ำตาลทราย เข้าด้วยกัน
3. ใส่ ริชส์ โกลด์ เลเบล น้ำ และนมข้นจืด คนด้วยตะกร้อมือให้ส่วนผสมเข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟ กวนจนเดือด และสุกดี ยกออกจากความร้อน
4. ใส่เจลาตินที่นุ่มดีแล้วลงไป คนให้ละลาย ใส่เนย คนต่อ พักส่วนผสมให้เย็นลง หรือนำไปหล่อในชามน้ำแข็ง

วิปครีมรสช็อกโกแลต

ส่วนประกอบ	
ริชส์ โกลด์ เลเบล	150 กรัม
ช็อกโกแลตหน้านิ่ม	150 กรัม



วิธีการทำ:

ตี ริชส์ โกลด์ เลเบล ให้ตั้งยอดดี นำไปตะล่อมกับช็อกโกแลตหน้านิ่มที่เย็นตัวดีแล้ว

วิธีประกอบ

ตัดเนื้อเค้กด้วยคัตเตอร์วงแหวนขนาด 6 นิ้ว จำนวน 4 ชั้น เตรียมพิมพ์วงแหวนของ 6 นิ้ว หรือพิมพ์เค้กขอบสูงที่สามารถถอดกันได้ ล้อมด้านในพิมพ์ด้วยพลาสติก นำชิ้นเค้กใส่ลงไป ปาดด้วยช็อกโกแลตหน้านิ่มบางๆ ตามด้วยมูสช็อกโกแลต โรยด้วยช็อกโกแลตบิสกิตป่น ทำซ้ำอีกสองชั้น จบชั้นบนสุดด้วยชิ้นเค้กและช็อกโกแลตหน้านิ่ม ตกแต่งง่ายๆ โดยการโรยบิสกิต หรือสามารถเขียนคำอวยพรด้วยริชส์ โกลด์ เลเบล

หมายเหตุ:

- สูตรนี้แนะนำให้แช่ในตู้แช่เย็น หากต้องการการส่งสะดวก แนะนำให้บรรจุขายลงในกล่องพลาสติกใส เป็นเค้กกล่องแทน
- สูตรข้างต้นสำหรับเค้กช็อกโกแลตวันเกิด 1 ปอนด์

ช็อกบอล Choc Ball

ส่วนประกอบ	
เนื้อมะพร้าว	300 กรัม
ช็อกโกแลตหนานุ่ม	100 กรัม
ช็อกโกแลตหนานุ่ม สำหรับตกแต่ง	
บิสกิตช็อกโกแลตปูน	

วิธีการทำ:

ตีเนื้อมะพร้าว และช็อกโกแลตหนานุ่มให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วยเครื่องตี ปั้นเป็นก้อนกลมขนาด 20 กรัม (สูตรสำหรับ 20 ชิ้น) เคลือบหรือราดด้วยช็อกโกแลตหนานุ่ม และโรยบิสกิตช็อกโกแลตปูน

ริชส์ โกลด์ เลเบล

มีจำหน่ายที่ร้านอุปกรณ์เบเกอรี่ทั่วไปและเม็คโครทุกสาขา
(ช่องแช่แข็งบริเวณแปงแช่แข็งหรือไอศกรีม)
ติดต่อสอบถามข้อมูลที่ LINE: @RichProductsTH

