

Say it



Cake Decoration Demonstration

“Say It”

ส่วนประกอบหลัก DIY cake box :

- เนื้อเค้กวานิลลา
- ฟิล์มพลาสติก ริชส์ โกลด์ เลเบล
- อุปกรณ์สำหรับตกแต่งเค้ก



เค้กวานิลลา

| ส่วนประกอบ | | |
|------------|-----|-----------|
| ไข่ | 6 | ฟอง |
| น้ำตาลทราย | 185 | กรัม |
| เอสพี | 30 | กรัม |
| นมสด | 50 | มิลลิลิตร |
| วานิลลา | ½ | ช้อนชา |
| เกลือ | ½ | ช้อนชา |
| แป้งเค้ก | 200 | กรัม |
| นมผง | 20 | กรัม |
| ผงฟู | 1 | ช้อนชา |
| เนย | 55 | กรัม |

วิธีการทำ:

1. นำแป้งเค้ก ผงฟู นมผง ร่อนเตรียมไว้
2. ละลายเนย
3. ตีไข่ กับน้ำตาลทราย และเอสพี ให้เข้ากัน
4. ใส่ส่วนผสมของแห้งที่เตรียมไว้ลงไป ตีต่อให้ส่วนผสมขึ้นฟู
5. ค่อยๆ ใส่เนยละลายจนหมด ตีผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน
6. ใส่พิมพ์ เข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้โปรแกรมไฟบนไฟล่าง เป็นเวลา 35-40 นาที หรือจนเค้กสุกดี

ริชส์ วิปปิ้งครีม มีจำหน่ายที่ร้านอุปกรณ์เบเกอรี่ทั่วไปและแม็คโครทุกสาขา
(ช่องแช่แข็ง บริเวณแป้งแช่แข็งหรือไอศกรีม)
ติดต่อสอบถามข้อมูลที่ LINE: @RichProductsTH

