

“It’s about time to bloom”



“It’s about time to bloom.”

ส่วนประกอบหลัก:

- เนื้อเค้กวานิลลา
- วิปป์ครีม ริชส์ โกลด์ เลเบล
- อุปกรณ์สำหรับตกแต่งเค้ก

It’s about time to bloom



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



It's about time to bloom

