Let Them Eat Cake

Phở Foodmafia NETWORK
RICH'S

Let Them Eat Cake
"Swiss Roll"

เค้กโรล ประกอบไปด้วย:

- สปันจ์เค้ก
- ไส้ครีมชีส
- ถั่วแดงกวน สตรอว์เบอร์รี่ หรือกล้วย

สปันจ์เค้ก

ส่วนประกอบ	
แป้งเค้ก	240 กรัม
น้ำตาลทราย	300 กรัม
ไข่ไก่ (เบอร์ 2)	15 ฟอง
เอสพี	60 กรัม
นมสด (1)	150 กรัม
เกลือ	½ ช้อนชา
วานิลลา	½ ช้อนชา
ผงชาเขียว	10 กรัม
นมสด (2)	35 กรัม
ผงโกโก้	35 กรัม
นมสด (3)	70 กรัม

วิธีการทำ:

1. เตรียมถาด 11*15 นิ้ว รองกระดาษไขและร่อนแป้งเตรียมไว้
2. นำส่วนผสมทั้งหมดยกเว้นแป้ง ตีด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที ใส่แป้งที่เตรียมไว้ตีต่อให้ขึ้นฟู
3. แบ่งส่วนผสมออกเป็น 3 ส่วน ส่วนแรกสำหรับโรลวานิลลา ส่วนที่สองสำหรับโรลมัทฉะ โดยละลายผงชาเขียวกับนมสด (2) ก่อนผสมกับส่วนผสมที่แบ่งออกมาลงไป และส่วนที่สามสำหรับโรลช็อคโกแลต ที่ผสมผงโกโก้กับนมสด (3) ลงไป
4. ใส่ถาดที่เตรียมไว้ เกลี่ยให้ทั่วถาดบางๆ อบที่อุณหภูมิ 200-230 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8-10 นาที

ไส้ครีมชีส

ส่วนประกอบ	
ริช โกลด์ เลเบล	500 กรัม
ครีมชีส	250 กรัม
ไอซิ่ง	30 กรัม

วิธีการทำ:

ตีครีมชีสให้เนียน ใส่ไอซิ่งและ ริช โกลด์ เลเบล ตีให้ตั้งยอดอ่อน

<u>วิธีประกอบโรล</u>

นำเนื้อเค้กสปันจ์ที่ได้แบ่งครึ่งจะได้ 3 ชิ้นปาดครีมบางๆ แล้วนำสตรอว์เบอร์รี่ ถั่วแดง และกล้วย มาวางบนครีมอย่างละเส้นแล้วม้วนพักไว้ในตู้เย็นก่อนหั่นจัดวางให้สวยงาม

ริชส์ โกลด์ เลเบล มีจำหน่ายที่ร้านอุปกรณ์เบเกอรี่ทั่วไปและแม็คโครทุกสาขา
(ช่องแช่แข็ง บริเวณแป้งแช่แข็งหรือไอศกรีม)
ติดต่อสอบถามข้อมูลที่ LINE: @RichProductsTH
https://bit.ly/2NCOUUs