BACK YARD TARTS
Phool Foodmafia NETWORK
RICH'S

Back Yard Tarts
“Vegan Lemon Tart
Nutty Honeycomb & Banana Caramel Tart”

ทาร์ตกรอบ ในรสชาติที่แตกต่าง สามารถปรับขนาดและรูปทรงได้ตามต้องการ สูตรนี้ มาในรูปแบบวีแกน ไม่มีส่วนผสมที่มาจากสัตว์ สามารถรับประทานได้ในเทศกาลกินเจ

แป้งทาร์ต Tart Dough

ส่วนประกอบ	
แป้งสาลีอเนกประสงค์	500 กรัม
น้ำตาลทราย	100 กรัม
เกลือ	1 ช้อนชา
ชอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าว	240 กรัม
น้ำเย็น	100 กรัม

วิธีการทำ:

1. นำส่วนผสมแป้งสาลี น้ำตาลทราย และเกลือ ใส่เครื่องบดสับ เดินเครื่องประมาณ 15 วินาที
2. ใส่ชอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าว เดินเครื่องจนส่วนผสมจับตัวกันเป็นเม็ดเล็กๆ ใส่น้ำเย็น เดินเครื่องต่อจนแป้งจับตัวกันเป็นก้อน แบ่งแป้งเป็น 2-3 ส่วน (แล้วแต่ขนาดทาร์ตที่ต้องการ) ห่อด้วยฟิล์มถนอมอาหาร พักในตู้เย็น 4-6 ชั่วโมง
3. รีดแป้งทาร์ตระหว่างกระดาษไข 2 แผ่น กรุลงในพิมพ์ที่ต้องการใช้ นำไปแช่เย็น 15 นาที
4. ตั้งเตาอบที่ 170 องศาเซลเซียส ใช้ส้อมเจาะให้ทั่วๆ แป้งทาร์ต รองทาร์ตด้วยกระดาษไข ใส่ข้าวหรือเม็ดถั่ว นำเข้าอบ 25 นาที นำข้าวหรือเม็ดถั่วออก อบต่อให้ทาร์ตแห้งและกรอบดี ประมาณ 10-15 นาที พักให้เย็นลง

ซอสคาราเมล Caramel Filling

ส่วนประกอบ	
น้ำตาลทราย	100 กรัม
ทอปปิ้ง ไพร์ด by ริชส์ โปรดักส์	240 กรัม
เกลือ	1/4 ช้อนชา
น้ำ	20 กรัม
แป้งกวนไส้	10 กรัม

วิธีการทำ:

1. นำ ทอปปิ้ง ไพร์ด by ริชส์ โปรดักส์ ตั้งไฟ อุ่นให้พอร้อน พักไว้
2. นำน้ำตาลใส่หม้อตั้งไฟ กรอกหม้อไปมาให้น้ำตาลได้รับความร้อนทั่วดี เคี่ยวจนน้ำตาลเปลี่ยนเป็นคาราเมลสีเข้ม
3. เท ทอปปิ้ง ไพร์ด by ริชส์ โปรดักส์ ที่พักไว้ลงไป คนเร็วๆ ให้เข้ากัน
4. นำน้ำ และแป้งกวนไส้ผสมให้เข้ากัน ใส่ตามลงไป คนให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น

น้ำผึ้งกรอบ Honeycomb Candy

ส่วนประกอบ	
น้ำตาลทราย	75 กรัม
น้ำผึ้ง*	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด	1 ช้อนโต๊ะ
เบกกิ้งโซดา (ร่อน)	3/4 ช้อนชา

วิธีการทำ:

1. นำน้ำตาล น้ำผึ้ง และน้ำสะอาด ใส่หม้อ ตั้งไฟ พอส่วนผสมเริ่มเปลี่ยนสีเป็นคาราเมล ยกออกจากความร้อน โรยเบกกิ้งโซดาลงไปทั่วๆ คนอย่างรวดเร็ว คาราเมลจะฟูขึ้น รีบเทลงบนถาดที่รองด้วยกระดาษไข (อย่าคนมา เพราะจะทำให้อากาศหาย)
2. พักให้เย็นลง ประมาณ 30 นาที ใช้ไม่คลึงแป้งทุบน้ำผึ้งกรอบเป็นชิ้นเล็กๆ

**หมายเหตุ: ส่วนผสมน้ำผึ้งเพิ่มเข้าไปเพื่อรสชาติหอม กลมกล่อม หากทานเจ สามารถตัดส่วนผสมนี้ออกได้เลย*

เลมอนครีม Lemon Filling

ส่วนประกอบ	
น้ำตาลทราย	200 กรัม
แป้งข้าวโพด	65 กรัม
ทอปปิ้ง ไพร์ด by ริชส์ โปรดักส์	240 กรัม
น้ำเลมอน	120 กรัม
ผิวเลมอน	1 ผล
สีผสมอาหารสีเหลือง	เล็กน้อย

วิธีการทำ:

นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในหม้อ คนให้เข้ากัน ตั้งไฟกวนให้สุกดี พักให้เย็นลง แต่งด้วยสีผสมอาหาร

ทาร์ตกล้วยคาราเมลหน้าถั่วและน้ำผึ้งกรอบ
Nutty Honeycomb & Banana Caramel Tart

ส่วนประกอบที่ต้องการ
แป้งทาร์ต
ซอสคาราเมล
กล้วยหอม
ถั่วอบ
ทอปปิ้ง ไพร์ด by ริชส์ โปรดักส์

วิธีการทำ:

1. เตรียมแป้งทาร์ตที่อบสุกดีแล้ว ทาซอสคาราเมลบางๆ ให้ทั่วดี
2. ซอยกล้วยหนาประมาณ ½ เซนติเมตร จัดเรียงให้ทั่ว สลับกับซอสคาราเมล
3. พอใกล้ขอบทาร์ต ใส่ ทอปปิ้ง ไพร์ด by ริชส์ โปรดักส์ ที่ตีจนตั้งยอดอ่อนดี แล้วลงไป ปาดให้สวยงาม
4. โรยด้วยถั่ว และน้ำผึ้งกรอบ

วีแกนเลมอนทาร์ต Vegan Lemon Tart

ส่วนประกอบที่ต้องการ
แป้งทาร์ต
เลมอนครีม
ทอปปิ้ง ไพร์ด by ริชส์ โปรดักส์
ผิวเลมอนเชื่อม (Optional)

วิธีการทำ:

1. เตรียมแป้งทาร์ตที่อบสุกดีแล้ว ใส่เลมอนครีมที่อุณหภูมิห้อง หรือเย็นเล็กน้อยลงไป นำไปแช่เย็น 2-3 ชั่วโมง
2. ตกแต่งด้วย ทอปปิ้ง ไพร์ด by ริชส์ โปรดักส์ ที่ตีจนตั้งยอดอ่อนดีแล้วลงไปบีบให้สวยงาม ตกแต่งด้วยผิวมะนาวเลมอนเชื่อม (ถ้าต้องการ)

ทอปปิ้ง ไพร์ด by ริชส์ โปรดักส์

มีจำหน่ายที่ร้านอุปกรณ์เบเกอรี่ทั่วไปและช่องทางออนไลน์

ติดต่อสอบถามข้อมูลที่ LINE: @RichProductsTH

https://bit.ly/2NCOUUs