

# Summer Crepe Roll

## ส่วนผสม แป้งเครป

แป้งเค้ก	140	กรัม	ไข่ไก่	5	ฟอง
นมสด	500	กรัม	เนยสดชนิดเค็ม	100	กรัม
วานิลลา	1/2	ช้อนชา	น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
สีเหลืองเลมอน		เล็กน้อย			

## วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้กลงอ่างผสมเตรียมไว้
2. ผสมนมสด น้ำตาลทราย วานิลลา และเนยสด เข้าด้วยกันนำขึ้นตั้งไปพออุ่นและส่วนผสมละลายดี ยกลงพักไว้ให้สนิท
3. ตีไข่ไก่พอแตก เทลงผสมกับส่วนผสมนม เติมสีเหลืองเลมอนคนพอเข้ากัน
4. ผสมแป้งกับส่วนผสมไข่ คนพอเข้ากัน กรองด้วยกระชอน และพักแป้งไว้ 10 นาที
5. ตั้งกระทะไฟกลางอ่อนพอร้อน ทาเนยบาง ๆ พอทั่ว เทแป้งลงทอดพอสุก ตักขึ้นวางพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท นำไปบรรจุใส่ก่อนจัดเสิร์ฟ

## ส่วนผสมข้าวเหนียวมูน

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	1/2	กก.	หัวกะทิ	300	กรัม
น้ำตาลทราย	175	กรัม	เกลือป่นไทย	2	ช.ช.
ใบเตย	4	ใบ			
สารส้ม					

## วิธีทำ

1. ล้างข้าวเหนียวด้วยสารส้มให้สะอาด จากนั้นแช่ข้าวเหนียวต่อประมาณ 9 ชม. ล้างให้สะอาดอีกครั้ง
2. เทข้าวเหนียวลงผ้าขาวบางพับให้สะอาด นำไปนึ่งบนน้ำเดือด ไฟแรง 30 นาที หรือจนเมล็ดข้าวสุก
3. ละลายหัวกะทิ น้ำตาลทราย เกลือป่น และใบเตยคนให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟกลางพอเดือดยกลง
4. ผสมข้าวเหนียว และน้ำกะทิเข้าด้วยกันในอ่างผสม ปิดฝาพักไว้ 15 นาที จากนั้นใช้ไม้พายคนส่วนผสมอีกครั้งและปิดฝาพักไว้ต่ออีก 15 นาที นำไปบรรจุในแป้งเครป

### ส่วนผสม ไส้เฟสตรี้ครีม

ผงคัสตาร์ดสำเร็จรูป	100	กรัม
นมสด รสจืด แซ่เย็นจัด	350	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	20	กรัม
เนยชนิดเค็ม (ละลาย)	50	กรัม
วิปปิ้งครีม	150	กรัม

### วิธีทำ

1. ผสมผงคัสตาร์ด และน้ำตาลไอซิ่งเข้าด้วยกัน จากนั้นเติม นมสด และเนยชนิดเค็ม (ละลาย) คนจนส่วนผสมเนียน เติมวิปปิ้งครีมคนพอเข้ากัน นำเข้าตู้เย็นพักไว้ 10 นาที หรือจนส่วนผสมขึ้นหนืดก่อนนำไปปาดบนแผ่นเครป

### ส่วนผสม กะทิสำหรับราดหน้า

กะทิกล่อง	125	กรัม
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนชา
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา

### วิธีทำ

1. ผสมหัวกะทิ เกลือป่น และแป้งข้าวโพดเข้าด้วยกันนำขึ้นตั้งไฟกวนจนมีลักษณะสุกข้น ยกลงจัดเสิร์ฟคู่กับเครปมะม่วง

### ส่วนประกอบ สำหรับจัดเสิร์ฟ

มะม่วงน้ำดอกไม้สุกหั่นแฉ่ง	4	ผล
ถั่วทองทอดกรอบ	3	ช้อนโต๊ะ
ใบตองสด		
ดอกไม้กินได้		

## Apple tartin cake

### ส่วนผสม หน้าแอปเปิ้ล (พิมพ์ลอยด์ 4 -5 อัน)

แอปเปิ้ลเขียว	4	ผล	อบเชยป่น	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	150	กรัม	น้ำส้มคั้นสด	3	ช้อนโต๊ะ
ผิวส้มหั่นฝอย	1	ช้อนโต๊ะ	เนยสดชนิดเค็ม	55	กรัม

### วิธีทำ

- ล้างแอปเปิ้ลปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้น 1 ผลหั่นให้ได้ 8 ชิ้น ใส่อบเชย คลุกเคล้าให้เข้ากัน
- ตั้งกระทะพอร้อนใส่น้ำตาลทราย ผัดจนเป็นน้ำตาลไหม้ระดับปานกลาง เติมน้ำส้มคั้น ผิวส้ม เนยชนิดเค็ม และแอปเปิ้ล ผัดจนน้ำตาลทรายละลายหมด ยกกลงนำไปวางเรียงใส่พิมพ์ พักไว้จนเย็นสนิท

### ส่วนผสม ตัวเค้ก

แป้งเค้ก	250	กรัม	ผงฟู	1	ช้อนชา
เนยสดชนิดเค็ม	230	กรัม	น้ำตาลชนิดเม็ดเล็ก	250	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง	นมข้นจืด	125	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา			

### วิธีทำ

- ร่อนแป้งเค้ก และผงฟูเข้าด้วยกันเตรียมไว้
- ตีเนยชนิดเค็มและน้ำตาลทราย ด้วยความเร็วระดับกลางจนส่วนผสมขึ้นฟูขาว ประมาณ 8-10 นาที
- เติมไข่ไก่ทีละฟองจนหมด เติมหิ่นวานิลลา
- แบ่งแป้งเป็น 3 ส่วน เติมหลับกับนมข้นจืด 2 ส่วน ตะล่อมจนส่วนผสมเข้ากันดี ตักเค้กลงพิมพ์ที่เตรียมไว้
- นำเข้าอบอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 30-35 นาที หรือจนกระทั่งเค้กสุกเหลืองและออกจากพิมพ์ จัดเสิร์ฟ

### ส่วนผสม วานิลลาครีมเบิ้ล (สาริต)

เนยสดชนิดเค็ม	80	กรัม	น้ำตาลทรายเกล็ดใหญ่	100	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	100	กรัม	กลิ่นวานิลลา	เล็กน้อย	

#### วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ลงอ่างผสม เติมน้ำตาลทราย และเนยสดชนิดเค็ม ใช้ตะกร้อมือคนผสมพอเข้ากันเติมกลิ่นวานิลลา
2. นำเข้าอบอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุกเหลือง พักไว้จนเย็นสนิทนำไปใช้จัดตกแต่งเสิร์ฟคู่กับเค้ก

### ส่วนผสม วานิลลาทูล์ (Vanilla Tuile) (สาริต)

แป้งสาลีอเนกประสงค์	50	กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	50	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม (นุ่ม)	50	กรัม	ไข่ขาว	50	กรัม
กลิ่นวานิลลา	¼	ช้อนชา			

#### วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ลงอ่างผสม เติมน้ำตาลไอซิ่ง เนยสดชนิดเค็ม ไข่ขาว และกลิ่นวานิลลา ใช้ตะกร้อมือคนผสมพอเข้ากัน นำไปแช่เย็น 20 นาที
2. ปาดครีมลงแผ่นซิลิโคนรูปทรงต่างๆ จากนั้นนำเข้าอบอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุกเหลือง นำออกจากพิมพ์วางพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท นำไปใช้จัดตกแต่งหน้าขนม

### ส่วนประกอบ ตกแต่ง

ไอศกรีมวานิลลา  
ดอกไม้กินได้

ทาร์ตองุ่น/ Grape Tarts

Qty.		Ingredients	Remarks
300	กรัม	แป้งอเนกประสงค์	
5	กรัม	ผงฟู	
10	กรัม	เกลือ	
10	กรัม	เนยสด	
40	กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	
½	ช้อนชา	วานิลาผง	
50		กรัม	
ผลไม้สำหรับแต่งหน้า			

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ไอซิ่ง วานิลาผง และเกลือ เข้าด้วยกัน
2. เติมเนยสด ผสมให้เข้ากันเป็นเม็ดเล็กๆ
3. เติมน้ำผสมพอให้เข้ากันเป็นเม็ดเล็กๆ
4. พักแป้งที่ผสมเสร็จแล้ว ในตู้เย็นอย่างน้อย 1/2 ชั่วโมง ก่อนนำไปใช้
5. กรูแป้งพายลงบนพิมพ์ ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว นำเข้าอบใช้ไฟ 180 องศา นาน 10-15 นาที พอแป้งสุก นำออกมาให้คลายร้อน

ไส้คัสตาร์ด

Qty.		Ingredients	Remarks
280	กรัม	ผงคัสตาร์ดสำเร็จรูป	
800	กรัม	นมสดรสจืดแช่เย็นจัด	
20	กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	
20	กรัม	เนยสดละลาย	
1	ช้อนชา	กลิ่นวานิลา	
น้ำตาลโดนัท (สำหรับโรยหน้า)			

วิธีทำ

1. ผสมผงคัสตาร์ด และน้ำตาลไอซิ่งเข้าด้วยกัน จากนั้นเติมนมสดแช่เย็นจัด เนยสดละลาย และกลิ่นวานิลา คนจนส่วนผสมเนียน นำไปปาดบนแผ่นแป้งที่อบสุก



## Cake To GO

Qty.	Ingredients		Remarks
<b>ส่วนผสมตัวเค้ก</b>			
85	กรัม	แป้งเค้ก	
90	กรัม	น้ำตาลเบเกอรี่ลิน	
3	ฟอง	ไข่ไก่	
1	ช้อนโต๊ะ	นมผง	
1	ช้อนโต๊ะ	แป้งข้าวโพด	
7.5	กรัม	เอสพี	
60	กรัม	เนยออกคิด	
1	ช้อนชา	กลิ่นวานิลลา	
1	ช้อนชา	เกลือ	
Qty.	Ingredients		Remarks
<b>ส่วนผสมบัตเตอร์ครีม</b>			
250	กรัม	เนยออร์คิดเค็ม	
250		เนยขาว	
150		นมข้นจืด	
275 g.		น้ำตาลไอซิ่ง	

### วิธีการทำตัวเค้ก

1. ผสมแป้งเค้ก แป้งข้าวโพดและผงฟู ร่อนรวมกัน
2. ละลายเนยพออุ่นๆ พักไว้
3. นำน้ำตาลทราย นมผง น้ำสะอาด ไข่ เอสพี และของแห้ง คนให้เข้ากัน นำไปตีด้วยความเร็วสูงสุด 6 นาที ปรับความเร็วต่ำ 2 นาที ใส่กลิ่นวานิลลา เนยละลาย ตีจนส่วนผสมเข้ากันดี
4. เทใส่ถาดขนาด 10x10x1.5 นิ้ว นำเข้าเตาอบไฟ-บนล่าง 180 องศา เวลา 15 นาที เมื่อสุกนำออกจากเตาทิ้งไว้ให้เย็น

### วิธีการทำบัตเตอร์ครีม

1. นำนมข้นจืด, น้ำตาลไอซิ่ง และวานิลลา มาผสมรวมเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วพักไว้
2. นำเนยสด มาตีด้วยความเร็วต่ำ และค่อยๆ เพิ่มเป็นความเร็วสูงสุด ตีต่อจนเนยนิ่มตัวลงสังเกตเห็นเนยไปติดขอบหม้อ
3. นำเนยขาว ใส่ลงไป ตีด้วยความเร็วต่ำ จนเข้ากันกับเนยจนเป็นเนื้อเดียวเพิ่มเป็นความเร็วสูงสุด ตีประมาณ 20 นาที (ปาดขอบทุกๆ 5 นาที) 4. เมื่อครบ 20 นาทีแล้ว ให้เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำ นำส่วนของเหลวที่ผสมไว้ค่อยๆ เทใส่ลงไป ในเนยที่ขึ้นฟูแล้วโดยการค่อยๆ เทให้เป็นสายลงไป
4. เมื่อใส่ของเหลวจนหมด ให้ตีต่อจนส่วนผสมรวมเข้ากันดี นำไปแต่งหน้าเค้ก