



เมนูเบเกอรี่ : เค้กช็อกโกแลตชาไทย

จับคู่ อร่อยเข้มข้น ไปกับ “เมนูเค้กช็อกโกแลตชาไทย” ผสานรสชาติจากชาไทยและโกโก้
 ที่มาในรูปแบบเบเกอรี่และเข้ากันได้ดีอย่างลงตัว
 พร้อมให้ทุกคนได้ลิ้มลองความอร่อยกลมกล่อม หอมมัน แบบที่คาดไม่ถึง
 เรียกได้ว่าเป็นเมนูใหม่ที่นำทานสุด ๆ

ส่วนผสม

ส่วนผสมเนื้อเค้กสปันจ์โกโก้ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 ซม.)

- | | |
|-----------------------------|----------|
| - แป้งเค้ก | 80 กรัม |
| - นมข้นจืด นกเหยี่ยว ฟอลคอน | 65 กรัม |
| - ทิวลิปผงโกโก้ สีเข้ม | 40 กรัม |
| - ไข่ไก่ | 175 กรัม |
| - น้ำตาล | 80 กรัม |
| - น้ำมันรำข้าว | 65 กรัม |
| - เกลือ | 2 กรัม |
| - ผงฟู | 4 กรัม |
| - สารเสริม SP | 8 กรัม |

ส่วนผสมซอสโกโก้ลาวา

- | | |
|---|----------|
| - นมข้นจืด นกเหยี่ยว ฟอลคอน | 200 กรัม |
| - นมตีฟองและผสมในเครื่องตี นกเหยี่ยว ฟอลคอน | 400 กรัม |
| - ทิวลิปผงโกโก้ สีเข้ม | 30 กรัม |
| - น้ำตาล | 100 กรัม |
| - แป้งข้าวโพด | 20 กรัม |
| - เกลือ | 1 กรัม |

- เนยจืด 50 กรัม

ส่วนผสมซอสชาไทยลาวา

- นมข้นจืด นกเหยี่ยว ฟอลคอน 200 กรัม
- นมตีฟองและผสมในเครื่องตี นกเหยี่ยว ฟอลคอน 400 กรัม
- น้ำตาล 100 กรัม
- ผงชาไทย 15 กรัม
- แป้งข้าวโพด 20 กรัม
- เกลือ 1 กรัม
- เนยจืด 50 กรัม

ส่วนผสมครีมชาไทย

- วิปป์ครีม (ส่วนที่ 1) 170 กรัม
- เจลาตินแผ่น 6 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1 กรัม
- ไข่แดง 60 กรัม
- น้ำตาล 20 กรัม
- ผงชาไทย 12.5 กรัม
- วิปป์ครีม (ส่วนที่ 2) 170 กรัม

เค้กโกโก้ลาวาชาไทย จำนวน 4 ชั้น

ต้นทุนต่อเค้ก 1 ชั้น : 39.75/ชั้น

ราคาขายแนะนำอยู่ที่ : 140 บาท

ขั้นตอนการทำเค้กสปันจ์โกโก้



เนื้อเค้กสปันจ์โกโก้

1. เริ่มจากนํานมข้นจืด นกเหยี่ยว ฟอลคอน ลงอุ่นในหม้อ



เนื้อเค้กสปันจ์โกโก้



เนื้อเค้กสปันจ์โกโก้

2. นำส่วนผสมทั้งหมด (ยกเว้นน้ำมันรำข้าว) มาตีให้เข้ากัน ตีด้วยความเร็วระดับล่าง 3 นาที หลังจากนั้นตีด้วยความเร็วสูง 6 นาที



เนื้อเค้กสปันจ์โกโก้

3. เมื่อครบตามเวลาที่กำหนดแล้ว ลดความเร็วลงเป็นระดับล่าง จากนั้นค่อย ๆ ทอยใส่ไขมันรำข้าวลงไปเป็นเวลา 3 นาที แล้วตีด้วยความเร็วสูง 1 นาที หลังจากนั้นตีด้วยความเร็วน้อยที่สุด 4 นาที เพื่อตัดฟองอากาศ ซึ่งเทคนิคนี้จะทำให้ได้เค้กเนื้อเนียนนุ่มขึ้น



4. จากนั้นเทใส่พิมพ์ 450 กรัม แล้วนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที หรือจนกว่าตัวเค้กจะสุกได้ที่

ขั้นตอนการทำซอสชาไทยลาวา



1. นำนมตีฟองและผสมในเครื่องตี นกเหยี่ยว ฟอลคอน, น้ำตาล และผงชาไทย ใส่ลงไปในหม้อแล้วเปิดไฟให้ร้อน



2. นำนมข้นจืด นกเหยี่ยว ฟอลคอน และแป้งข้าวโพดใส่ในชามผสม แล้วละลายให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียวหลังจากนั้นเทส่วนนมข้นจืดและแป้งข้าวโพด ลงในหม้อที่ตั้งเตาไว้ ตามด้วยเนยจืด คนให้เข้ากันดี แล้วปิดไฟพักให้เย็นสนิท

ขั้นตอนการทำซอสโกโก้ลาวา



1. นำนมตีฟองและผสมในเครื่องตี นกเหยี่ยว ฟอลคอน, น้ำตาล และทิวลิปผงโกโก้ สีเข้ม ใส่ลงไปในหม้อแล้วเปิดไฟให้ร้อน



2. นำนมข้นจืด นกเหยี่ยว ฟอลคอน และแป้งข้าวโพดใส่ในชามผสม แล้วละลายให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว หลังจากนั้นเทส่วนนมข้นจืดและแป้งข้าวโพด ลงในหม้อที่ตั้งไฟไว้ ตามด้วยเนยจืด คนให้เข้ากันดี แล้วปิดไฟพักให้เย็นสนิท

ขั้นตอนการทำครีมชาไทย



1. นำเจลาตินแผ่นที่เตรียมไว้ แช่ในน้ำเย็น และพักไว้ 10-15 นาที หลังจากนั้นเทวิปปิ้งครีมส่วนที่ 1, ผงชาไทย และกลิ่นวานิลลาลงไปในหม้อ แล้วตั้งไฟที่อุณหภูมิ 75 องศา



2. นำไข่แดงที่เตรียมไว้ มาตีกับน้ำตาลให้เข้ากันดี



3. หลังจากนั้นนำส่วนผสมในข้อ 2 ค่อย ๆ ทยอยเทใส่ลงในส่วนผสมไข่แดง ตามด้วยเจลาตินที่เตรียมไว้ แล้วนำไปแช่ตู้เย็นจนเนื้อครีมเย็นดี



4. ตีวิปครีมให้ขึ้นยอดอ่อน



5. ค่อย ๆ ผสมส่วนวิปครีมที่ตีไปเมื่อซักครู่ เข้ากับครีมชาไทยที่ได้แช่ตู้เย็นมาแล้ว คนส่วนผสมให้เข้ากันเป็นอันเสร็จ

ขั้นตอนการประกอบเค้ก



1. ใช้พิมพ์กดลงบนเค้ก เพื่อตัดเค้กออกมาเป็นวงกลม



2. นำสปันจ์เค้กโกโก้ วางชั้นแรก หลังจากนั้นปั่นสปันจ์เค้กด้วยพลาสติกแข็ง ความสูง 10 นิ้ว แล้วบีบครีมชาไทยลงไปสลับกับสปันจ์เค้กโกโก้ แล้วนำเข้าตู้เย็นเพื่อให้ครีมเซ็ตตัว



3. หลังจากครีมเซ็ตตัวดีแล้ว เทชอสโกโก้ลาวาและซอสชาไทยลาวาอย่างละครึ่ง แล้วตกแต่งตามชอบ พร้อมเสิร์ฟ



เมนูเบเกอรี่ : เค้กโรลโกโก้มะพร้าว

เมนูเค้กโรลโกโก้มะพร้าว ไอเดียเมนูใหม่ เพิ่มยอดขายปังรสชาติเข้มข้นจากทิวลิปผงโกโก้ พร้อมความหอมหวานจากมะพร้าว ผสมผสานความอร่อยกลมกล่อมได้อย่างลงตัว สามารถนำไปทำขายเพื่อเพิ่มกำไรให้ร้านได้อย่างงาม

ส่วนผสม

ส่วนผสมเค้กสปันจ์โกโก้

- ทิวลิปผงโกโก้ สีเข้ม 25 กรัม
- นมข้นจืด นกเหยี่ยว พอลคอน 150 กรัม
- น้ำตาล 110 กรัม
- น้ำมัน 150 กรัม
- ไข่แดง 6 ลูก
- แป้งเค้ก 135 กรัม
- ผงฟู 5 กรัม
- เกลือ 1/8 ช้อนชา
- กลิ่นวานิลลา 1/2 ช้อนชา
- เบกกิ้งโซดา 1/8 ช้อนชา
- ไข่ขาว 6 ลูก
- น้ำตาล 110 กรัม

ส่วนผสมไส้มะพร้าว

- นมข้นจืด นกเหยี่ยว พอลคอน 100 กรัม
- เนื้อมะพร้าว 165 กรัม
- แป้งข้าวโพด 10 กรัม
- น้ำตาล 40 กรัม
- เกลือ 1/4 ช้อนชา
- กะทิ 100 กรัม
- น้ำมันมะพร้าว 100 มิลลิลิตร

ส่วนผสมครีมมะพร้าว สำหรับตกแต่ง

- วิปครีม 2 ถ้วย
- น้ำตาลไอซิ่ง 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันมะพร้าวอ่อน 1/4 ถ้วย

ส่วนผสมครีมโกโก้ สำหรับตกแต่ง

- กัวลิปผงโกโก้ สีเข้ม 1/4 ถ้วย
- วิปครีม 2 ถ้วย
- น้ำตาลไอซิ่ง 1/4 ถ้วย

ต้นทุนต่อเค้กโรล 1 ชิ้น : 59.25 / ชิ้น

ราคาขายแนะนำ : 180 บาท

ขั้นตอนการทำเค้กสปันจ์โกโก้



1. ทำส่วนผสมของแห้งโดยนำทิวลิปผงโกโก้ สีเข้ม, แป้งเค้ก, ผงฟู, เกลือ และเบกกิ้งโซดา มาร้อนรวมกัน และพักไว้



2. ทำส่วนผสมของเหลวโดยนำนมข้นจืด นกเหยี่ยว ฟอลคอน, น้ำตาล, น้ำมัน, ไข่แดง และกลิ่นวานิลลา มาผสมให้เข้ากันโดยตีด้วยตะกร้อมือ



3. นำส่วนผสมของเหลวเทรวมกันกับส่วนผสมของแห้ง โดยใช้ตะกร้อมือตีให้เข้ากัน และพักไว้ จากนั้นทำส่วนผสมไข่ขาวโดยการนำไข่ขาว และน้ำตาลมาตีให้เข้ากันจนตั้งยอดอ่อน จากนั้นตะล่อมลงไปในส่วนผสมเนื้อเค้ก



4. เทส่วนผสมเนื้อเค้กลงในพิมพ์ และนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 10-15 นาที หรือจนกว่าจะสุก

ขั้นตอนการทำไส้มะพร้าว



1. นำนมข้นจืด นกเหยี่ยว ฟอลคอน, แป้งข้าวโพด, น้ำตาล, เกลือ, กะทิ และน้ำมะพร้าว มาผสมเข้าด้วยกันโดยใช้ไฟอ่อน คนด้วยตะกร้อมือให้ส่วนผสมข้นขึ้น หลังจากนั้นนำลงจากเตาแล้วเติมเนื้อมะพร้าวลงไป คนให้เข้ากันและพักไว้ให้เย็น

ขั้นตอนการทำครีมมะพร้าว สำหรับตกแต่ง



1. นำวิปครีม และน้ำตาลไอซิ่งมาตีรวมกันจนขึ้นยอดอ่อน ๆ จากนั้นค่อย ๆ เทน้ำมะพร้าวลงไป และตีจนตั้งยอด

ขั้นตอนการทำครีมโกโก้ สำหรับตกแต่ง



1. นำวิปครีม, น้ำตาลไอซิ่ง, และทิวลิปผงโกโก้ สีเข้ม มาตีให้เข้ากันจนตั้งยอด

ขั้นตอนการประกอบเค้กโรลโกโก้มะพร้าว



1. นำไส้มะพร้าวมาปาดลงบนเค้กโกโก้ให้หนาพอประมาณ จากนั้นนำไปม้วนให้แน่นโดยใช้พลาสติกห่อเค้ก หรือกระดาษรองอบม้วนห่อให้เป็นโรล และนำไปแช่ในตู้เย็นจนกว่าไส้มะพร้าวจะเซตตัวดี



2. บีบครีมโกโก้ลงไปบนเค้กโรลโกโก้



3. จากนั้นบีบครีมมะพร้าวลงไปบนเค้กโรลโกโก้ อีกชั้น



4. ตกแต่งด้วยผงมะพร้าวแห้ง และช็อกโกแลตชิฟให้สวยงาม