

เค้กเนยสด



ส่วนผสมเนื้อเค้ก	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
แป้งเค้กตราริบบิ้น	200	2 1/2 ถ้วยตวง
ผงฟู	5	1 1/2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200	1 ถ้วยตวง
เนยสด	200	1 ถ้วยตวง
นมข้นจืด	100	1/2 ถ้วยตวง
ไข่ไก่	200	4 ฟอง
สารอิมัลซิไฟเออร์ EC25K	20	1 ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลา	3	1 ช้อนชา



วิธีทำเนื้อเค้ก

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส (350 องศาฟาเรนไฮต์)
2. ร่อนแป้งเค้กตราริบบิ้นกับผงฟูเข้าด้วยกัน เคล้ากับน้ำตาลทราย
3. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในอ่างผสมแล้วตีโดยใช้หัวตีรูปตะกร้อด้วยความเร็วตามลำดับ ดังนี้
 - ความเร็วต่ำ (เบอร์ 1) เป็นเวลา 30 วินาที
 - ความเร็วปานกลาง (เบอร์ 6) เป็นเวลา 2 นาที แล้วหยุดปาด
 - ความเร็วปานกลาง (เบอร์ 6) เป็นเวลา 2 ½ นาที
 - ความเร็วปานกลาง (เบอร์ 4) เป็นเวลา 1 นาที
 - ความเร็วต่ำ (เบอร์ 2) เป็นเวลา 30 วินาที
4. เทใส่พิมพ์เค้กขนาด 3 ปอนด์ ที่ทาไขมันรองกระดาษ
5. นำเข้าอบประมาณ 45 นาทีหรือจนกระทั่งสุก



****หมายเหตุ: เนยสดที่ใช้ควรอยู่ในสภาพอ่อนตัวเล็กน้อย จะทำให้ส่วนผสมเข้ากันดี**

เค้กเนยสด



ส่วนผสมบัตเตอร์ครีม

น้ำหนัก (กรัม)

สูตรตวง

น้ำตาลทราย

500

2 3/4 ถ้วยตวง

เกลือ

5

1 ช้อนชา

น้ำ

240

1 ถ้วยตวง

เนยสด

500

2 1/2 ถ้วยตวง

เนยขาว

500

3 1/3 ถ้วยตวง

วิธีทำ



1. ทำน้ำเชื่อมโดยต้มน้ำตาลทราย เกลือ และน้ำให้เดือดจนน้ำตาลทรายละลายหมดและส่วนผสมข้นเล็กน้อย พักทิ้งไว้ให้เย็น



2. ตีเนยสดกับเนยขาวให้ขึ้นฟูเบา ค่อยๆ เติมส่วนของน้ำเชื่อมทีละน้อยจนหมด



****หมายเหตุ: สามารถเติมผงกรดซิตริกเล็กน้อย (ประมาณ ช้อนชา) เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำเชื่อมตกผลึก**

Facebook : @thaiflourmill

Youtube : THAIFLOURMILL

Instagram : thaiflourmill

