



เค้กโรล



ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งสาลีชนิดพิเศษตราบัวหิมะ	
ผงฟู	
ไข่ไก่	
น้ำตาลทราย	
นมข้นจืด	
กลิ่นวานิลลา	
เนยสดละลาย	

น้ำหนัก (กรัม)

180
30
350
190
90
3
90

ส่วนผสมเนื้อเค้ก

2 ¼ ถ้วยตวง
1 ช้อนชา
7 ฟอง
1 ถ้วยตวง
1/3 ถ้วยตวง
1 ช้อนชา
½ ถ้วยตวง

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส (375 องศาฟาเรนไฮต์)
2. ร่อนแป้งสาลีชนิดพิเศษตราบัวหิมะกับผงฟูเข้าด้วยกันแล้วพักไว้
3. ตีไข่ไก่กับน้ำตาลทรายให้ขึ้นฟู เติมส่วนของแป้งแล้วคนตะล่อมให้เข้ากัน เติมนมข้นจืดกลิ่นวานิลลาและเนยละลาย คนส่วนผสมให้เข้ากันดี
4. เทส่วนผสมลงถาดที่ทาไขมันรองกระดาษ ขนาด 12 x 17 x 1 นิ้ว ได้จำนวน 1 ถาด
5. นำเข้าอบประมาณ 15 นาทีหรือจนกระทั่งสุก ทิ้งให้เย็น นำมาปาดแยมหรือบัตเตอร์ครีมม้วนเป็นแท่งกลม

ส่วนผสมบัตเตอร์ครีม

เนย
เนยขาว
น้ำตาลไอซิ่ง
เกลือ

น้ำหนัก (กรัม)

300
300
300
-

ส่วนผสมเนื้อเค้ก

1 ½ ถ้วยตวง
2 ถ้วยตวง
3 ถ้วยตวง
เล็กน้อย

วิธีทำบัตเตอร์ครีม

1. ตีเนยสดกับเนยขาวโดยใช้หัวตีรูปใบไม้ด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมเริ่มเข้ากันดี
2. เติมน้ำตาลไอซิ่งและเกลือแล้วตีจนกระทั่งส่วนผสมขึ้นฟูเบา



Facebook : @thaiflourmill

Youtube : THAIFLOURMILL

Instagram : thaiflourmill

