

เค้กโบเตย (ชิฟฟ่อน)

เงินลงทุน	ประมาณ 40,000 บาท (ถ้ามีอุปกรณ์อยู่แล้วต้นทุนจะถูกลง)																				
รายได้	5 – 10 บาท / ชิ้น (ขึ้นอยู่กับขนาดและจำนวนชิ้น)																				
วัสดุ/อุปกรณ์	เตาอบ เครื่องตีไข่ไฟฟ้า เครื่องนวดแป้ง อ่างผสม พายยาง พิมพ์อบเค้ก แปรงทาเนย ตะแกรงร่อนแป้ง ตะแกรง พิมพ์หรือถาดสำหรับอบขนม (ขนาดกว้าง 10 นิ้ว ยาว 13 นิ้ว สูง 1 ½ นิ้ว) ตาชั่ง ถ้วยตวงของแห้ง ถ้วยตวงของเหลว ช้อนตวง มีดตัดขนม มีดปาดเค้ก กระดาษไข ฯลฯ																				
ส่วนผสม	แป้งสาลีอเนกประสงค์ 1	ถ้วยตวง	ผงฟู	1	ช้อนชา																
	น้ำโบเตยข้น ๆ	¼	ถ้วยตวง	น้ำตาลทราย	1/3																
	ไข่แดงของไข่ไก่	4	ฟอง	เกลือป่น	¼																
	น้ำมันพืช	¼	ถ้วยตวง	ไข่ขาว	4																
	น้ำมะนาว	¼	ช้อนชา	น้ำตาลทราย	½																
วิธีทำ	<p>ส่วนผสมที่ 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์ที่จะใช้อบ เตรียมไว้ จากนั้นร่อนแป้งผสมกับผงฟู พักไว้ 2. ผสมไข่แดง น้ำตาลทราย เกลือ น้ำมันและน้ำโบเตยเข้าด้วยกัน คนให้น้ำตาลละลายเข้ากัน จากนั้นใส่ส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ คนให้เข้ากัน พักไว้ <p>ส่วนผสมที่ 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. ตีไข่ขาวกับน้ำตาลทราย ½ ถ้วยให้ขึ้นฟูแข็ง ใส่น้ำมะนาวแล้วตีต่อพอเข้ากัน 4. เทส่วนผสมที่ 1 ใส่ลงไปแล้วคนเบา ๆ ให้เข้ากัน ตักใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ 5. เสร็จแล้วนำเข้าเตาอบประมาณ 15 – 20 นาที หรือจนขนมสุก ยกออกจากเตา ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น 																				
ส่วนผสม	<p>บัตเตอร์ครีม (www.archeep.com/bakery/butter_cream.htm)</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>ไขมันพืชตราเชสต์โกลด 750</td> <td>กรัม</td> <td>มาการีนตราเชสต์โกลด 500</td> <td>กรัม</td> </tr> <tr> <td>น้ำตาลไอซ์ซิ่ง</td> <td>550</td> <td>กรัม</td> <td>น้ำร้อน</td> </tr> <tr> <td>เกลือป่น</td> <td>1</td> <td>ช้อนชา</td> <td>กลี้นนมเนย</td> </tr> <tr> <td>กลี้นวานิลลา</td> <td>1</td> <td>ช้อนชา</td> <td>ช้อนชา</td> </tr> </table>					ไขมันพืชตราเชสต์โกลด 750	กรัม	มาการีนตราเชสต์โกลด 500	กรัม	น้ำตาลไอซ์ซิ่ง	550	กรัม	น้ำร้อน	เกลือป่น	1	ช้อนชา	กลี้นนมเนย	กลี้นวานิลลา	1	ช้อนชา	ช้อนชา
ไขมันพืชตราเชสต์โกลด 750	กรัม	มาการีนตราเชสต์โกลด 500	กรัม																		
น้ำตาลไอซ์ซิ่ง	550	กรัม	น้ำร้อน																		
เกลือป่น	1	ช้อนชา	กลี้นนมเนย																		
กลี้นวานิลลา	1	ช้อนชา	ช้อนชา																		
วิธีทำ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ละลายน้ำตาลไอซ์ซิ่งและเกลือป่นในน้ำร้อน พักไว้ 2. นำไขมันพืชผสมกับมาการีนตีด้วยความเร็วปานกลางจนขึ้นฟูขาว 3. ใส่ส่วนผสมน้ำตาลไอซ์ซิ่งที่ละลายไว้แล้วใส่กลี้นนมเนยและกลี้นวานิลลา ตีต่อไปเรื่อย ๆ ประมาณ 5 – 8 นาที 4. นำเค้กชิ้นหนึ่งมาปาดด้วยบัตเตอร์ครีมให้ทั่ว ให้หนาพอสมควร จากนั้นนำเค้กอีกชิ้นมาประกบแล้วใช้มีดตัดเป็นรูปสามเหลี่ยม 																				
ที่มา :	www.goumetthi.com/Recipes/Content.asp?ID=271 :																				
รวบรวมโดย :	กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน โทร. 0 2354 0088																				