

9. ไข่ขาว	7	ฟอง	10.ครีมออฟทาร์ทาร์	1/2	ช้อนชา
11.น้ำตาลทราย	100	กรัม	12.เนื้อมะพร้าวขูด	100	กรัม

ส่วนผสมหน้าเค้ก

1. มะพร้าว	500	กรัม	2. น้ำตาลทราย	75	กรัม
3. เนยสด	25	กรัม	4. เกลือป่น	1/8	ช้อนชา

4. ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้กกับผงฟูรวมกัน ใส่ น้ำตาลทราย พักไว้
2. คนไข่แดงกับน้ำมันพืชให้เข้ากัน ใส่เนยสด เกลือ วานิลลา เทส่วนผสมของแป้งลงคนให้เข้ากัน จนเนียน
3. ตีไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ น้ำตาลทรายให้ขึ้นฟูจนตั้งยอด
4. นำส่วนผสมในข้อ 2 เทลงในไข่ขาวตะล่อมเบาๆ ให้ส่วนผสมเข้ากัน ใส่มะพร้าวขูด
5. เทส่วนผสมใส่พิมพ์ขนาด 1 ปอนด์ 3 พิมพ์ ที่รองด้วยกระดาษไขทาไขมัน
6. โรยหน้าด้วยมะพร้าวที่กวนไว้ให้ทั่ว
7. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส หรือ 350 องศาฟาเรนไฮด์ เวลาประมาณ 20 – 25 นาที จนขนมสุกเหลืองนำออกมาจากเตาพักให้เย็น

วิธีทำหน้ามะพร้าว

1. กวนมะพร้าว น้ำตาลทราย ในกระทะทอง จนน้ำตาลละลาย
2. ใส่เนยสด เกลือป่น กวนจนเข้ากัน พักไว้ให้เย็น นำไปแต่งหน้าขนมเค้ก

ครั้งที่ 18

เรื่อง เค้กถาดหนา

1. จุดประสงค์

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเค้กถาดหนา
2. สามารถทำเค้กถาดหนาได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการ

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำเค้กถาดหนา
2. การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการทำเค้กถาดหนา
3. การทำรูปร่างและการอบ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	เครื่องผสมอาหาร	พายยาง
เตาอบ	ถาดอบ	แปรงทานิช	ที่ตัดแป้ง	ถุงบีบ

ส่วนผสมตัวเค้ก

1. แป้งเค้ก	160	กรัม	2. วานิลลา	1/4	ช้อนชา
3. โกโก้	50	กรัม	4. โซดา	1	ช้อนชา
5. น้ำตาลทราย	200	กรัม	6. เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
7. น้ำ	75	กรัม	8. นมข้นจืด	75	กรัม
9. น้มนะนาว	2	ช้อนชา	10. น้ำมันพืช	125	กรัม
11. ไข่แดง	4	ฟอง	12. ไข่ขาว	4	ฟอง
13. น้ำตาลทราย	100	กรัม	14. ครีมออฟทาร์ทาร์	1/2	ช้อนชา

ส่วนผสมหน้าเค้ก

1. วุ้นผง	3/4	ช้อนชา	2. น้ำ	1	ถ้วย
3. น้ำตาล	150	กรัม	4. นมข้นจืด	150	กรัม
5. โกโก้	40	กรัม	6. กาแฟ	1	ช้อนชา
7. แป้งข้าวโพด	35	กรัม	8. นมข้นจืด	40	กรัม
9. วิปป์ครีม	75	กรัม	10. เนยสด	120	กรัม
11. เกล็ดรัม	2	ช้อนชา			

4. ลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก วานิลลา โกโก้ โซดา รวมกัน ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น เกล้าให้เข้ากัน
2. ผสมน้ำ น้ำมันพืช นมข้นจืด น้มนะนาว ไข่แดง
3. เทใส่ลงในอ่างแป้ง คนให้เข้ากัน จนน้ำตาลละลาย พักไว้
4. ตีไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ น้ำตาลทราย ให้ขึ้นฟู ตีจนตั้งยอดอ่อน
5. นำไข่ขาวไปผสมรวมกับแป้งที่ผสมไว้ในข้อ 2 ตะล่อมรวมกัน
6. เทใส่ถาดอบนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 20-30 นาที จนเค้กสุก
7. นำออกจากเตาอบ วางพักบนตะแกรงให้เย็นสนิท

วิธีทำหน้าเค้ก

1. ต้มวุ้นกับน้ำให้เดือด ใส่กาแฟ
2. ร่อนแป้งข้าวโพด โกโก้ รวมกัน ใส่ น้ำตาลทราย นมข้นจืด คนส่วนผสมให้เข้ากัน

3. เพลงในกระทะที่เคี่ยววุ้น กวนจนส่วนผสมสุกขึ้น เติมวิปป์ครีม เนยสด คนให้เข้ากันอีกครั้ง
ยกออกจากเตา เติมหะล้ารัม พักไว้จนส่วนผสมเย็น นำไปแต่งเค้ก

วิธีตกแต่งเค้ก

1. สไลด์เค้กเป็นสองชั้น ปรงด้วยหะล้ารัม สอดไส้
2. ราดหน้าเค้ก พักไว้ให้หน้าอยู่ตัว