

# Crunchy Choux Cream

## ส่วนผสมตัวคุกกี้

แป้งอเนกประสงค์ 120 กรัม / มาการิน ตรา เซสท์โกลด์ 100 กรัม / น้ำ 250 กรัม / ไข่ 3 ฟอง

## วิธีทำ

- ร่อนแป้ง พักไว้
- นำมาการิน น้ำ ตั้งไฟให้เดือด
- ใส่แป้ง คนเร็วๆ จนส่วนผสมแห้ง
- พักให้เย็น ใส่ไข่ทีละฟอง
- บีบลงบนภาชนะที่ทาไขมัน โรยแป้ง เคาะออก
- ใส่ส่วนผสมของหน้าที่เตรียมไว้
- นำเข้าอบความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ ไฟล่าง-บน พอสุก พักให้เย็น นำไปใส่ไส้

## ส่วนผสมไส้

แป้งข้าวโพด 30 กรัม / น้ำ 350 กรัม / น้ำตาล 100 กรัม นมสด 250 กรัม / ไข่ 2 ฟอง / เติร์ต ตาร์ก ช็อกโกแลต คอมพาวด์ หั่นชิ้นเล็ก 150 กรัม

## วิธีทำ

- พสมทั้งหมดยกเว้นช็อกโกแลต ตั้งไฟ กวนจนข้น
- ยกลงเติมช็อกโกแลต คนให้เข้ากัน พักให้เย็น

## ส่วนผสมหน้า

มาการิน ตรา เซสท์โกลด์ 120 กรัม / น้ำตาลทรายแดง 140 กรัม แป้งอเนกประสงค์ 150 กรัม

## วิธีทำ

- พสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- แบ่งพสมสี่เหลี่ยมใส่ซองชาเขียว สีช็อกโกแลตสีโกโก้ สีแดงใส่ สีแดงสตอเบอรี่

