

ต้อนรับเทศกาลปีใหม่กับเมนูเค้กป๊อป!! เด็กแนวใหม่ที่มาพร้อมกับด้าบจิบเก้ ๆ โดยได้ตัวช่วยความอร่อย จากคาร์กช็อกโกแลต โคลตติ้ง ทรายเคซี่ ที่ทำให้ได้รสชาติเหมือนช็อกโกแลตแท้ ให้ความกลมกล่อมกับเค้กป๊อปได้อย่างลงตัว และยังสามารรถดัดแปลงเค้กให้เป็นรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเตรียมรับเทศกาลแห่งความรักที่จะมาถึงเร็ว ๆ นี้ได้อีกด้วย



เค้กป๊อป

ส่วนผสม

เค้กช็อกโกแลต 400 กรัม • คาร์กช็อกโกแลต โคลตติ้ง ทรายเคซี่
 รุ่นละลาย 120 กรัม • ผงโกโก้ 15 กรัม • เมล็ดคมะม่วงหิมพานต์
 อบสุกสับละเอียด 20 กรัม • มาการีน ทรายเคซี่โกลด์ ละลาย
 20 กรัม • คาร์กช็อกโกแลต โคลตติ้ง ทรายเคซี่ รุ่นละลาย สำหรับ
 ชุบ • ไม้เสียบเค้กป๊อป

วิธีทำ

- ผสมเนื้อเค้กช็อกโกแลต มาการีน ทรายเคซี่โกลด์ ผงโกโก้ และ คาร์กช็อกโกแลต โคลตติ้ง ทรายเคซี่ ให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน เติมเมล็ดคมะม่วงหิมพานต์ ผสมพอเข้ากัน
- นำส่วนผสมที่ได้ปั้นเป็นก้อนกลมตามขนาดหรือรูปร่างที่ต้องการ เสียบด้วยไม้เสียบเค้กป๊อป แล้วชุบด้วย คาร์กช็อกโกแลต โคลตติ้ง ทรายเคซี่ (สำหรับชุบ) พักไว้ให้เย็น

ส่วนผสมเนื้อเค้กช็อกโกแลต

แป้งเค้ก 300 กรัม • ผงโกโก้ 75 กรัม • ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ
 • นมผง 45 กรัม • ไข่ไก่ 11 ฟอง • น้ำตาลทราย 350 กรัม

• นมข้นจืด 75 กรัม • โอวาเล็ต 30 กรัม • มาการีน ทรายเคซี่โกลด์
 ละลาย 375 กรัม • คาร์กช็อกโกแลต โคลตติ้ง ทรายเคซี่ รุ่นละลาย
 100 กรัม • เนยขาว ทรายเคซี่โกลด์

วิธีทำ

- ร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ ผงฟู และนมผงเข้าด้วยกันลงอ่างผสม เตรียมไว้
- เติมน้ำตาล น้ำตาลทราย นมข้นจืด และโอวาเล็ต ลงในส่วนผสมแป้ง ตีด้วยหัวตีตะกร้อโดยใช้ความเร็วต่ำ 1 นาที พอเข้ากัน จากนั้นเพิ่มเป็นความเร็วสูงสุด 5 นาที แล้วลดเหลือความเร็วต่ำ 1 นาที พร้อมกับเติมมาการีน ทรายเคซี่โกลด์ และ คาร์กช็อกโกแลต โคลตติ้ง ทรายเคซี่ พอส่วนผสมเข้ากัน ปิดเครื่อง
- ตัดส่วนผสมใส่พิมพ์ที่ทาด้วย เนยขาว ทรายเคซี่โกลด์ ประมาณ 3/4 ของพิมพ์ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮต์ หรือ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 20-30 นาทีหรือจนสุกเหลือง