



Application for use as

NATURAL EXTRACT POWDER



Multitech Foods Manufacturing Co.,Ltd.

789 Mu 2, Phraek Sa Mai Sub-district, Mueang Samut Prakan District, Samut Prakan Province. 10280 Thailand



วิธีทำ (Instructions)

1. **ทำครีมสด** : ตีผสมวิปปิ้งครีม น้ำตาลไอซิ่ง และ กลีวนวนิลาจนตั้งยอดแข็ง จากนั้นนำแช่เย็น เตรียมไว้
2. **ทำครีมมะพร้าวอ่อน** : นำน้ำมันมะพร้าว กะทิ น้ำตาลทราย และ แป้งข้าวโพด ผสมคนให้เข้ากัน ตั้งไฟอ่อน คนจนแป้งสุก เติมนมสด เนื้อมะพร้าวอ่อน คนให้เข้ากัน เตรียมไว้
3. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู และ เกลือ รวมกัน 2 ครั้ง พักไว้
4. นำใบเตยผงผสมนมคนให้ละลาย จากนั้นตีไข่แดง น้ำตาล น้ำมันพืช และ น้ำใบเตยให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมแป้งลงไป ตีให้เข้ากัน พักไว้
5. **ทำเมอแรงก์** : ตีผสมไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ห์ ตีผสมจนเป็นฟอง แบ่งใส่น้ำตาลทรายตีผสมทีละครั้ง จนหมด ไข่ขาวเป็นโฟมขาว และ ตั้งยอดอ่อน
6. จากนั้นแบ่งไข่ขาวเป็น 2 ส่วน แล้วนำไปตะล่อมกับส่วนผสมของไข่แดงจนเป็นเนื้อเดียวกัน
7. เทส่วนผสมใส่ถาดเกลี่ยให้เรียบแล้วเคาะไล่อากาศ นำไปอบอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส ประมาณ 12-15 นาที
8. นำเค้กออกจากพิมพ์ ลอกกระดาษรองอบออก ม้วนพักไว้ 5 นาที
9. จากนั้นแผ่เค้กที่ม้วนออก นำครีมสด และ ใส้ครีมมะพร้าวอ่อนทาให้ทั่ว ม้วนเป็นแท่งให้สวยงาม นำไปแช่เย็นประมาณ 30 นาที นำมาตัดเป็นชิ้นก่อนเสิร์ฟ



Pandan Roll Cake

เค้กโรลใบเตยมะพร้าว

ส่วนผสม (Ingredients)

ส่วนผสมแป้ง

- | | |
|----------------|--------------|
| 1. แป้งเค้ก | 100 กรัม |
| 2. น้ำตาลทราย | 4 ช้อนโต๊ะ |
| 3. ผงฟู | 1 ช้อนชา |
| 4. เกลือ | 1/4 ช้อนชา |
| 5. ใบเตยผง MTF | 40 กรัม |
| 6. ไข่แดง | 3 ฟอง |
| 7. น้ำมันพืช | 40 มิลลิลิตร |
| 8. นมสดรสจืด | 70 มิลลิลิตร |

ส่วนผสมครีมมะพร้าวอ่อน

- | | |
|------------------|---------------|
| 1. เนื้อมะพร้าว | 2 ลูก |
| 2. น้ำมันมะพร้าว | 100 มิลลิลิตร |
| 3. กะทิ | 100 มิลลิลิตร |
| 4. น้ำตาลทราย | 20 กรัม |
| 5. เนยจืด | 10 กรัม |
| 6. แป้งข้าวโพด | 12 กรัม |

ส่วนผสมครีมสด

- | | |
|-------------------|------------|
| 1. วิปปิ้งครีม | 250 กรัม |
| 2. น้ำตาลไอซิ่ง | 20 กรัม |
| 3. กลีวนวนิลา MTF | 1/2 ช้อนชา |

ส่วนผสมไข่ขาว

- | | |
|---------------------|------------|
| 1. ไข่ขาว | 3 ฟอง |
| 2. ครีมออฟฟัททาร์ห์ | 1 ช้อนชา |
| 3. น้ำตาลทราย | 4 ช้อนโต๊ะ |

Multitech Foods Manufacturing Co.,Ltd.

789 Mu 2, Phraek Sa Mai Sub-district, Mueang Samut Prakan District, Samut Prakan Province. 10280 Thailand

Lod Chong Singapore (Cendol) ลอดช่องสิงคโปร์

วิธีทำ (Instructions)

1. นำใบเตยผงผสมกับน้ำเปล่า คนให้ละลาย พักไว้ นำแป้งมันและแป้งถั่วเขียวผสมกันใส่กะละมัง พักไว้
2. จากนั้นนำน้ำร้อนผสมกับน้ำใบเตย เทลงไปผสมกับแป้งที่เตรียมไว้ ใช้ไม้พายคนอย่างรวดเร็วให้เข้ากัน ใช้มือวนวดต่อให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน
3. จากนั้นนำมารีดเป็นแผ่นบาง ประมาณ 0.5 มิลลิเมตร ใช้มีดตัดเป็นเส้น พักไว้ ตั้งหม้อต้มน้ำให้เดือดจัด นำแป้งที่ตัดเป็นเส้นลงต้มให้สุก ตักพักในน้ำเย็นจัด
4. จัดใส่แก้วเสิร์ฟโดยเติมน้ำเชื่อม น้ำกะทิ ขนุนหั่นเป็นเส้น และน้ำแข็ง

ส่วนผสม (Ingredients)

- | | |
|--------------------|--------------|
| 1. แป้งมันสำปะหลัง | 125 กรัม |
| 2. แป้งถั่วเขียว | 10 กรัม |
| 3. น้ำเปล่า | 20 มิลลิลิตร |
| 4. น้ำร้อน | 80 มิลลิลิตร |
| 5. ไข่เตยผง MTF | 12 กรัม |

Multitech Foods Manufacturing Co.,Ltd.

789 Mu 2, Phraek Sa Mai Sub-district, Mueang Samut Prakan District, Samut Prakan Province, 10280 Thailand

