

สตอเบอรี่ที่รามิสุคัพ เมนูวาเลนไทน์ หวานนุ่มชุ่มฉ่ำซอสสตอเบอรี่



สตอเบอรี่ที่รามิสุคัพ เมนูวาเลนไทน์ หวานนุ่มชุ่มฉ่ำซอสสตอเบอรี่

สตอเบอรี่ที่รามิสุคัพ (Strawberry Teramisu Cup) แอดรินจะมาชวนทำเมนูเบเกอรี่ นั่นคือสตอเบอรี่ที่รามิสุคัพ เมนูฉลองวาเลนไทน์ หวานนุ่ม ชุ่มฉ่ำซอสสตอเบอรี่ ฟินๆ กับสตอเบอรี่ลุดโตๆ หวานหอม อร่อยขั้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก ลองทำตามวิธีทำนะค่ะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ

สตอว์เบอร์รี่ที่รามิสุ สูตรขนมหวานหน้าจาสุดเก้ ครีมชีสหวานหอมสลับชั้นซอสผลไม้ แต่งด้วยผลไม้สด แค่นี้คำแรกก็ฟินแล้ว เอาละค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำสตอเบอรี่ที่รามิสุคัพกัน แค่นี้ก็อดใจไม่ไหวแล้ว มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูสตอเบอรี่ที่รามิสุคัพกันเลยละ

สูตรสตอเบอรี่ที่รามิสุคัพ

ส่วนผสมซอสสตอเบอรี่

สตอเบอรี่

300

กรัม

สูตรสตรอเบอร์รี่ที่รามิสุคัพ

น้ำตาล	150	กรัม
ส่วนผสม		
ไข่แดง	3	ฟอง
เลดีฟิงเกอร์	250	กรัม
น้ำตาลทราย	80	กรัม
มาสคาพอนชีส	250	กรัม
วิปปิ้งครีม	250	กรัม
สตรอเบอร์รี่สด	200	กรัม
อัลมอนด์อบ(ตามชอบ)		

วิธีทำสตรอเบอร์รี่ที่รามิสุคัพ

เทน้ำตาลใส่สตรอเบอร์รี่ เปิดไฟกลางเชื่อมสตรอเบอร์รี่ จนเนื้อสตรอเบอร์รี่สุกและน้ำตาลละลายดี
ใช้เวลาทำน้ำซอสขาว 10-12 นาที แล้วนำมากรองแยกกากแยกน้ำ
เตรียมสตรอเบอร์รี่สดไว้ 2 แบบ แบบแรกหั่นชิ้นเล็กเต๋า อีกแบบผ่าครึ่งไว้ตกแต่งหน้าขนม
มาทำตัวครีมกันต่อ เทน้ำตาลใส่ไข่แดง คนพอเข้ากันและนำไปตุ๋นบนน้ำอุ่นก่อนร้อน
คนตลอดเวลาจนน้ำตาลทรายละลายดี ใช้นิ้วจุ่มเช็คจะมีรู้สึกอุ่น สีไข่จะอ่อนลง ปิดไฟพักให้ส่วนนี้เย็น
ตีวิปปิ้งครีม ให้พอเป็นยอดอ่อนเบาๆ ให้เนื้อครีมออกนุ่มๆ
ส่วนผสมไข่แดงที่พักไว้จนเย็น เทมาสคาพอนชีส ค่อยๆ คนจนกว่าจะเข้ากัน
แล้วนำวิปครีมที่ตีได้ ทอยใส่ 3 รอบ คนจนเข้ากันดี
ขนาดถ้วยที่ใช้วันนี้ 10/250 ml น้ำเชื่อมสตรอเบอร์รี่ถ้าข้นมากให้เติมน้ำร้อนช่วย
นำเลดีฟิงเกอร์จุ่มและกลับให้ทั่วและเอาขึ้นเลย ไม่ต้องแช่ไว้ จัดเรียงเลดีฟิงเกอร์
ตามด้วยผลไม้หั่นเต๋าและสตรอเบอร์รี่เชื่อม จากนั้นใส่ครีม ทำซ้ำ 2 ชั้น และปิดหน้าให้เรียบ
สูตรในวันนี้ทำได้ 7 ถ้วย นำขนมไปแช่เย็นข้ามคืน
วันรุ่งขึ้นตกแต่งขนมด้วยสตรอเบอร์รี่สดและเกล็ดอัลมอนด์อบ หรือตกแต่งตามชอบ
ได้เวลาจัดการความอร่อย นุ่มชุ่มฉ่ำ ด้วยซอสสตรอเบอร์รี่ อร่อยมากๆ เลยจ้า ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Kamerr inter แคมร อินเตอร์ จาก [youtube](#)



หน้ารวมสูตรเบเกอรี่



วัตถุดิบสตรอเบอรี่ที่ราמיสุคัพ

น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใส่ไม่ชุ่มน้ำ โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

น้ำตาลทราย

น้ำตาล ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใส่ไม่ชุ่มน้ำ โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

ประวัติสตรอเบอรี่ที่รามิสุคัพ

“Tiramisu” เป็นภาษาอิตาเลียน ที่มีความหมายว่า “Pick me up” มีความหมายทำนองว่า “Make me feel brand new” เพราะทiramisu เป็นเค้กที่เติมเปี่ยมไปด้วยพลังงาน จาก ไข่ไก่และน้ำตาล อีกทั้งยังมีคาเฟอีนในปริมาณที่สูง จึงทำให้ผู้ที่ได้ลองลิ้มชิมรสรู้สึกกระปรี้กระเปร่าอย่างบอกไม่ถูกไปเลย หรืออาจจะแปลในอีกความหมายหนึ่งได้ คือ “เลือกฉันสิ” เอาเป็นว่าดักทานที่ไร เผลอแป๊บเดียวหมด

ทiramisu เรียกอีกอย่างว่า “Tuscan Trifle” มีต้นกำเนิดที่เมือง Siena ใน Tuscany ซึ่งอยู่แถบตะวันตกเฉียงเหนือของ อิตาลี ที่มาของทiramisu ที่ใกล้เคียงมากที่สุดคือ เกิดขึ้นในสมัยเรอเนซองส์ ที่เมืองเซียนา แคว้น ทัสคานี ซึ่งอยู่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของอิตาลี โดยได้มีผู้ปรุง “ซูปปาเดลดูคา” (แปลว่า ซุปท่านดยุค) ขึ้นถวาย Grand Duke Cosimo de’Medici III (มหาดยุคโคซิโมเดเมซี) และท่านดยุคได้นำกลับมาที่เมืองฟลอเรนซ์





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)