

## Dessert



### 1. Passion fruit honey soda (Lite sugar)

#### ส่วนผสม

น้ำเสาวรสจากผลเสาวรสสด	4	ซัอนไต่ะ
น้ำผึ้ง	1	ซัอนไต่ะ
เกลือ	1/8	ซัอนซา
น้ำตาล Lite sugar	1	ซัอนซา
น้ำร้อน	4	ซัอนไต่ะ
โซดา	4	ซัอนไต่ะ
น้ำแข็ง	1	แก้ว
ใบสะระแหน่สำหรับตกแต่ง		

## วิธีทำ

1. ละลายน้ำตาล Lite sugar กับน้ำร้อน เพื่อทำเป็นน้ำเชื่อม
2. ผสมน้ำเสาวรส เกลือ และน้ำเชื่อม คนให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมลงในแก้วน้ำแข็ง เติมโซดาให้เต็มแก้วที่ใส่น้ำแข็งเตรียมไว้ ตกแต่งด้วยใบสะระแหน่ พร้อมเสิร์ฟ



2. Apple Chiboust Matching With Whipped Cream And Sliced Almond For Hotel Buffet

### ผลิตภัณฑ์

Free Cut Cake Chiboust

1

กล่อง

ส่วนประกอบสำหรับตกแต่ง

อัลมอนด์สไลด์

วิปครีม

## วิธีทำ

1. ตัด Free Cut Cake Chiboust ชั้นละ 3 เซนติเมตร วางลงบนจาน
2. วางอัลมอนด์สไลด์คอบ ประมาณ 3-4 แผ่นบนหน้าขนม หรือ บีบวิปครีมเล็กน้อยลงบนหน้าขนม พร้อมเสิร์ฟ



3. Name Option 1 : Dorayaki Cream and Matcha Set  
Name Option 2 : Double Dorayaki  
Name Option 3 : Dorayaki Two Tone

## ผลิตภัณฑ์

Freecut Wagashi Namadorayaki ( Red Bean And Cream Filling )	1	ชิ้น
Freecut Wagashi Namadorayaki ( Red Bean And Matcha Cream Filling)	1	ชิ้น

ส่วนประกอบสำหรับตกแต่ง

วิปครีม

ซ็อกโกแลตชอส

สตรอเบอร์รี่

ชาเขียวมะลิ

วิธีทำ Namadorayaki Cream

1. ตัด Freecut Wagashi Namadorayaki ( Red Bean And Cream Filling ) ขึ้นละ 3 เซนติเมตร
2. ใช้ซ็อกโกแลตชอสวาดตกแต่งจนให้สวยงาม
3. บีบวิปครีมลงบนหน้าขนมแล้ววางสตรอเบอร์รี่ผ่าครึ่งบนวิปครีม เสริฟพร้อมชาเขียวมะลิ

วิธีทำ Namadorayaki Matcha

1. ตัด Freecut Wagashi Namadorayaki ( Red Bean And Matcha Cream Filling ) ขึ้นละ 3 เซนติเมตร
  2. ใช้ซ็อกโกแลตชอสวาดตกแต่งจนให้สวยงาม
  3. บีบวิปครีมลงบนหน้าขนม แล้ววางซ็อกโกแลตตกแต่งบนวิปครีม เสริฟพร้อมชาเขียวมะลิ
-