

Peach shortcake

@paidonnn



Serves 3-4

Ingredients :

Japanese Peach

(Decorate between the cake layers and the top of the cake)

Cake :

Eggs 2
Sugar 55 g
Honey 10 g
Cake flour 55 g
Milk 10 ml
Unsalted Butter 10 g

Whipped Cream :

Heavy Cream 400 ml
Sugar 50 g

1. In 40-degree hot water, mix the eggs, sugar, and honey together until pale yellow. Then sift the cake flour and cornstarch into the mixture and stir gently.
2. Warm the milk and butter together and mix well. Then mix it with the other prepared ingredients and stir well.
3. Then pour it into the mold and tap hard once before putting it in the oven for 30 minutes, and once again tap hard once it's done baking.
4. Peel the peaches and mix them with sugar and water. Simmer the syrup on low heat until it thickens and turns pink.
5. Strain the peaches and syrup to separate them. After that, set it aside to cool.
6. Mix the whipping cream with sugar. Then beat with a cold mixer until medium to stiff peaks form.
7. Once everything has cooled down, cut the cake into two layers and spread the syrup over it, followed by whipping cream, peaches, and whipping cream over it again before covering the top layer of the cake.
8. Spread whipping cream around the whole cake and divide some whipped cream with food coloring to decorate the cake.
9. Then bring peaches to decorate the top of the cake with whipped cream mixed with food coloring again.
10. Refrigerate for 1-2 hours before serving to allow the cake to set before serving.

Peach shortcake

@paidonnn



สำหรับ 3-4 ท่าน

ส่วนผสมหลัก :

Japanese Peach

(ตากแห้งหั่นเป็นชิ้นและหน้าเค้ก)

เค้ก :

ไข่ไก่ 2 ฟอง
น้ำตาล 55 กรัม
น้ำผึ้ง 10 กรัม
แป้งเค้ก 55 กรัม
นมสด 10 มิลลิลิตร
เนยจืด 10 กรัม

วิปครีม :

Heavy cream 400 มิลลิลิตร
น้ำตาล 50 กรัม

1. ผสมไข่ น้ำตาลและน้ำผึ้งในน้ำร้อนอุณหภูมิ 40 องศา จากนั้นตีให้ขึ้นฟูจนเป็นสีเหลืองอ่อน แล้วจึงร่อนแป้งเค้กและแป้งข้าวโพดผสมลงไปและคนให้เข้ากันอย่างเบามือ
2. นำนมและเนยไปอุ่นและผสมกัน แล้วจึงนำไปผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ ที่เตรียมไว้ และคนให้เข้ากัน
3. จากนั้นเทลงพิมพ์แล้วเคาะแรง ๆ หนึ่งครั้ง ก่อนจะนำเข้าเตาอบ 30 นาที และเมื่ออบเสร็จแล้วเคาะแรง ๆ อีกหนึ่งครั้ง
4. พลอกเปลือกพีชนำไปผสมกับน้ำตาลและน้ำเปล่า เคี้ยวด้วยมือฟ่อนจนน้ำเชื่อมเริ่มข้นและมีสีชมพู
5. กรองพีชและน้ำเชื่อมให้แยกออกจากกัน แล้วพักไว้ให้เย็น
6. นำวิปครีมผสมน้ำตาลในภาชนะที่เย็นจัด แล้วตีจนตั้งยอดปานกลางถึงแข็ง
7. เมื่อทุกอย่างเย็นลงแล้วนำเค้กมาหั่นแบ่งเป็น 2 ชั้น แล้วทาน้ำเชื่อมลงไปตามด้วยวิปครีม, ลูกพีชและทาร์ตวิปครีมทับอีกครั้งก่อนจะนำเค้กชั้นบนมาปิดทับ
8. ทาร์ตวิปครีมรอบ ๆ เค้กทั้งก้อนและแบ่งวิปครีมบางส่วนนำไปผสมกับส่วนผสมอาหารเพื่อใช้ทาตกแต่งเค้ก
9. จากนั้นนำพีชมาตากแห้งหน้าเค้กด้านบนพร้อมกับวิปครีมผสมกับส่วนผสมอาหารอีกครั้ง
10. แช่เย็นก่อนเสิร์ฟ 1-2 ชั่วโมง เพื่อให้เค้กเซตตัวก่อนเสิร์ฟ