



**Pancake
by Dr. Oetker**



Menu

Soufflé pancake

ซูเฟล่แพนเค้ก

ส่วนผสม

- | | | |
|-------------------------|-------|--------------------|
| - แป้งเค้กสูตรดั้งเดิม. | 400 | กรัม |
| - ไข่สด | 10-12 | ชิ้น |
| - น้ำตาล. | 80 | กรัม |
| - นม | 150 | มล |
| - เนย | 100 | กรัม |
| - พวฟู | 1 | ช้อนชา |
| - ครีมนอแฟรทาร์ | 1/4 | ช้อนชี่ |
| - เมเปิ้ลไซรัฟ | 1 | btl (* ตามต้องการ) |
| - น้ำตาลไอซิ่ง | | |
| - ใบสะระแหน่ | | |

Ingredient

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| - Pancake by Dr. Oetker | 400 gram |
| - Fresh Eggs | 10-12 pcs |
| - Sugar | 80 gram |
| - Milk | 150 ml |
| - Butter | 100 gram |
| - Baking powder | 1 tsp |
| - Cream of tartar | 1/4 tsp |
| - Maple syrup | 1 btl (*as need served with) |
| - Icing sugar | |
| - Mint leaves | |



วิธีทำ(Method)

1. ผสมไข่แดงและน้ำตาลจนขึ้นฟูฟองละเอียดเข้ากันดี จากนั้นเทนม ผสมทีละนิด เสร็จแล้วร่อนแป้งและพวฟูแล้วตีให้เข้ากัน พักไว้
2. ทำเมอแรงค์โดยตีส่วนผสมไข่ขาวกับน้ำตาล, ไข่ขาวและครีมออฟทาร์ทาร์ จนกระทั่งไข่ขาวจับตัวเป็นก้อนแข็งและมันวาว
3. ตะล่อมแป้งและส่วนผสมไข่แดง+น้ำตาล เสร็จแล้วนำมาตำล่อมทีละนิดในเมอแรงค์ ไข่ขาวระวังอย่าให้เปื่อยยุบตัว
4. ตั้งกระทะแบน (หรือเครื่องทำเครป) โดยใช้ไฟอ่อนมากๆ ทาเบยในกระทะเบาๆ จากนั้นตักแป้งแพนเค้กออกมาปัดฟาดและรอประมาณ 5 นาที
5. เปิดฝาและเติมน้ำสองสามหยด ปิดฝาและปรุงอาหาร เมื่อพื้นเป็นสีทองให้พลิกอย่างระมัดระวังเติมน้ำอีกสองสามหยดจากนั้นปิดฝาและรออีก 3-5 นาที
6. เมื่อแพนเค้กเป็นสีทองและสุกทั่วแล้วค่อยๆ นำออกเสิร์ฟบนจานด้วยน้ำตาลไอซิ่ง เนยและน้ำเชื่อมเมเปิ้ล

Step 1: Mix the egg yolk and sugar until frothy, then mix in the milk. Sift in the flour and baking powder, making a smooth batter. Set aside.

Step 2: Make the meringue by whipping mixes together with sugar, egg whites, and cream of tartar. When the egg whites hold their shape and are stiff and glossy, they're ready.

Step 3: Incorporate. Fold the egg yolk batter into the whites, being careful not to deflate.

Step 4: Cook. Heat up a pan (or a crepe maker) on very, very low heat. Lightly oil the pan then scoop out a ladle of Pancake batter, cover and cook for 4-5 minutes.

Step 5: Remove the lid and add a couple drops of water. Cover and cook. When the bottoms are golden, very carefully flip, add a couple more drops of water, then cover and cook.

Step 6: Once the pancakes are golden and cooked through, gently remove and serve on a plate with icing sugar, butter, and maple syrup.