

บลูไดมอนด์ อัลมอนด์ บริช ชวนคุณทำเมนู “ทาร์ตช็อกโกแลตวิแกนครีมชาเขียว”



ถ้าพูดถึงเดือนแห่งความรักนี้ คนส่วนใหญ่คงนึกถึงการให้ดอกกุหลาบ ช่อดอกไม้ หรือช็อกโกแลต เป็นสัญลักษณ์ บอกรักแทนใจเพื่อมอบให้แก่คนที่รัก ครอบครัว พี่น้อง หรือเพื่อน แต่จะดีแค่ไหนถ้าเราให้สิ่งในที่ดีและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ บลูไดมอนด์ โกรเวอร์ส สหกรณ์ผู้ผลิตอัลมอนด์จากเมืองซาคราเมนโตรัฐแคลิฟอร์เนียประเทศสหรัฐอเมริกา จึงชวน เชฟพล ตันทะสเถียร เชฟสุดหล่อจากรายการ “พลพรรคนักปรุง” มาเข้าครัวทำเมนูของหวานสุดเฮลตี้ เอาใจสายคลีนที่รักสุขภาพกับเมนู “ทาร์ตช็อกโกแลตวิแกนครีมชาเขียว” (Vegan Chocolate Tart with Matcha Cream)

การทำเมนู “ทาร์ตช็อกโกแลตวิแกนครีมชาเขียว” ก็ไม่ยากอย่างที่คิด เชฟพลได้แบ่งวิธีการทำออกเป็น 2 ส่วน คือ ในส่วนของแป้งทาร์ตและครีมชาเขียว โดยส่วนใหญ่ก็เป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายตามท้องตลาดหรือในซูเปอร์มาร์เก็ต และถึงแม้เมนูนี้จะเป็นเมนูของหวานก็ตาม แต่รับรองเลยถูกใจสายคลีนผู้รักสุขภาพอย่างแน่นอน เพราะเมนูนี้เชฟพลเลือกใช้แต่วัตถุดิบที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อย่าง วอลนัท, อินทผลัม, มะพร้าว และที่สำคัญเลยคือใช้ เครื่องดื่มนมอัลมอนด์ อย่าง บลูไดมอนด์ อัลมอนด์ บริช ที่อุดมไปด้วยแคลเซียมและวิตามินอี ตอบโจทย์คนรักสุขภาพได้อย่างครบถ้วน

ทาร์ต

- มะพร้าวอบแห้ง 40 กรัม
- วอลนัท 70 กรัม
- อินทผลัมแห้ง 65 กรัม
- ผงโกโก้ 1 ½ ช้อนโต๊ะ
- เกลือ หยิบมือ
- สตรอว์เบอร์รี่ สำหรับเสิร์ฟ

ครีมชาเขียว

- เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 100 กรัม
- นมอัลมอนด์ บลูไดมอนด์ อัลมอนด์ บริช รสออริจินอล ในปริมาณ -80 กรัม
- ผงชาเขียว 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. คั่วมะพร้าวอบแห้งให้หอม และมีสีน้ำตาลอ่อนๆ

2. นำมะพร้าวที่คั่วแล้ว วอลนัท อินทผลัม ผงโกโก้ และเกลือ ปั่นในเครื่องบดสับ จนส่วนผสมจับตัวกันเป็นก้อนได้ นำส่วนผสมที่ได้กรลงในพิมพ์ทาร์ตให้แน่นดี

3. ทำครีมชาเขียว โดยการนำส่วนผสมทุกอย่างปั่นเข้าด้วยกันจนส่วนผสมเนียนดี เทส่วนผสมที่ได้ลงในพิมพ์ นำเข้าตู้เย็นจนส่วนผสมเซตตัวดี

4. จัดเสิร์ฟ ตกแต่งด้วยสตอรว์เบอร์รี่

หากใครยังไม่มีของขวัญแทนใจในวันวาเลนไทน์นี้ เมนู “ทาร์ตช็อกโกแลตวิแกนครีมชาเขียว” ก็ถือเป็นตัวเลือกที่ดีที่จะให้คุณได้มีโอกาสเข้าครัวแสดงฝีมือ หรือจะชวนคนรู้ใจเข้าครัวและใช้เวลาอยู่ร่วมกัน ให้เดือนแห่งความรักหวานแบบทวีคูณ

บลูไดมอนด์ อัลมอนด์ บริษัท เครื่องดื่มนมอัลมอนด์ ที่อุดมไปด้วยแคลเซียมและวิตามินอี นอกจากนี้ยังมีแคลอรีและไขมันต่ำ ปราศจากแลคโตสและถั่วเหลือง สามารถดื่มได้ทันที และยังสามารถนำมาเป็นส่วนผสมได้ทั้งในอาหารคาวและอาหารหวาน เหมาะสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ รวมถึงผู้ที่ไม่สามารถดื่มหรือรับประทานอาหารที่มีส่วนผสมของนมวัวได้อีกด้วย พบกับ บลูไดมอนด์ อัลมอนด์ บริษัท ทั้ง 6 รสชาติ ได้แก่ รสออริจินอล, สูตรไม่เติมน้ำตาล, รสวานิลลา, รสช็อกโกแลต, รสลาเต้ และรสัทนะ ได้แล้วที่ร้านสะดวกซื้อและซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำทั่วประเทศ ทั้งขนาด 180 มิลลิลิตร ราคา 20 บาท และขนาดใหญ่ 946 มิลลิลิตร ราคา 99 บาท สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่โทร 02-813-0954-5 หรือติดตามข่าวสารและกิจกรรมต่างๆ ได้ที่ www.facebook.com/Bluediamondthailand และ IG:Bluediamondthailand เริ่มต้นทุกวัน เริ่มที่อัลมอนด์ บริษัท