

ทาร์ตลูกส้ม

นิญาอร น้อยหมื่นไวย, อรอนงค์ พรหมไพโร, ญาดานันท์ โพชนะ

วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมล ศรีയാണ്

niyaxm@gmail.com, yadanap@gmail.com

- **จุดเด่น** มีรูปร่างสวยงาม มีความแปลกใหม่ เนื้อสัมผัสกรอบนอก นุ่มใน มีรสชาติอมเปรี้ยวอมหวานอย่างลงตัว สามารถทำเองได้แบบง่าย ๆ อาจจะเป็นขนมทานเล่น หรือของฝากได้อย่างดี
- **ความคิดสร้างสรรค์** เป็นการรวมกันระหว่างขนมสองชนิด คือ ขนมเค้ก และทาร์ต ทำให้ผู้รับประทานได้สัมผัสกับความนุ่มผสมผสานความกรอบกรอบได้ภายในคำเดียว รวมทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าของขนมชนิดนี้ที่แต่เดิมเป็นเค้กส้มอย่างเดียว
- **ประโยชน์ใช้สอย** ทาร์ตลูกส้มเหมาะสำหรับเป็นของขวัญ ของฝาก ในโอกาสอันดีต่าง ๆ หรือเหมาะกับการจัดเป็นของว่างระหว่างการประชุม สัมมนา เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัย ซึ่งสัมผัสเป็นผลไม้มงคล ที่เชื่อกันว่าเป็นสัญลักษณ์ของความมั่งคั่ง มั่นคง และความสำเร็จ เป็นทางเลือกของผู้บริโภค เบอร์เกอร์มีรูปแบบและรสชาติใหม่ๆ เหมาะกับชีวิตที่เร่งรีบรวมถึงมีคุณค่าทางอาหาร ได้แก่ คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม วิตามินเอ วิตามินซี เนยและไขมัน
- **วัสดุใกล้ตัว** วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำทาร์ตลูกส้ม มีดังนี้ แบบพิมพ์ ถาดอบ ตู้อบ เครื่องตีไข่ ที่ร่อนแป้ง เครื่องตีแป้ง ชามผสม พาย ซึ่งส่วนผสมของทาร์ตลูกส้ม มีดังนี้ แป้งสปันจ์เค้ก 100 กรัม ไข่ไก่ 2 ฟอง น้ำเปล่า 25 กรัม เนยเค็มละลาย 20 กรัม ฟิลลิ่งรสส้ม
- **การนำไปขยายเชิงพาณิชย์** ได้ทำทาร์ตลูกส้มเป็นของขวัญให้กับญาติผู้ใหญ่ ผลปรากฏว่าได้รับคำนิยมชมชอบมาเป็นอย่างมาก ทางผู้จัดทำจึงได้ทำมาจำหน่ายที่วิทยาลัย และจะขายออนไลน์ในลำดับต่อไป



Specification :

- การอบใช้ไฟบน-ล่าง ที่อุณหภูมิ 180 องศา เวลา 12-15 นาที