

สาร = ปร = โยชน์ สำหรับ ผู้รัก การทำเบเกอรี่



BAKERY SHOP

No. 3



บริษัท ล้ำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

คำนำ

BAKERY SHOP

No. 3

ในปัจจุบันนี้เศรษฐกิจของบ้านเราเริ่มถดถอยมาตลอด ความเดือดร้อนต่างๆก็เริ่มเกิดขึ้นกับประชาชนทั่วไปทุกสาขาอาชีพไม่ว่าตำแหน่งงานใดซึ่งมีข่าวให้เราได้ยินมาตลอดไม่ว่าคนที่มั่งเงินเป็น 10 ล้าน ปัจจุบันต้องมาขายอาหารหรือทำงานอะไรก็ได้ที่เราคาดไม่ถึง แต่ส่วนใหญ่มักจะยึดอาชีพการขายของที่รับประทานได้เพราะคนเราทุกคนส่วนใหญ่ต้องรับประทานกันตั้งแต่เช้าจรดเย็น ดังนั้น ทางบริษัท ล้ำสูง จึงเล็งเห็นความสำคัญในการมีอาชีพของประชาชน ซึ่งความตั้งใจอันนี้เรามีมานานแล้วและเราก็พยายามที่จะให้ความรู้ด้านนี้มาตลอด โดยมีการสัมมนาอบรมการประกอบอาชีพเบเกอรี่ และจัดพิมพ์ตำราการทำเบเกอรี่มา 2 ฉบับแล้ว ซึ่งในภาวะการปัจจุบันนี้มีคนตกงานเป็นจำนวนมาก เราจึงได้จัดพิมพ์ LAM SOON BAKERY SHOP NO.3 ขึ้นมาเพื่อให้ประชาชนได้รับความรู้และนำไปประกอบอาชีพได้ สำหรับตำราเล่มนี้จะพยายามหาสูตรที่ทำงานง่ายต้นทุนต่ำแต่ยังคงไว้ซึ่งคุณภาพและความอร่อย เนื่องจากในปีนี้และปีหน้าเป็นปี AMAZING THAILAND ทางเราก็ได้หาขนมไทยมาร่วมทำเบเกอรี่ให้กลมกลืน เช่น เค้กฝอยทอง พายหมีอแก พายมะพร้าวแก้ว ฯลฯ ส่วนคนที่มั่งทุนน้อยไม่สามารถจะลงทุนได้มากก็มีสูตรมาให้ เช่น ปาท่องโก๋ ซาลาเปา และในส่วนของเบเกอรี่ทางเราก็พยายามหาส่วนผสมของไส้ที่ไม่แพงมากนัก เช่น มันเทศ สับปะรด ถั่วแดง เผือก เป็นต้น

ทางเราหวังว่า LAM SOON BAKERY SHOP NO.3 คงจะให้ประโยชน์กับท่านได้ไม่มากนักน้อย แต่คิดว่าคงจะช่วยให้ท่านคลายเครียดได้ ถ้าท่านไม่คิดมากและหันมาฝึกทำเบเกอรี่เพื่อรับประทานหรือเพื่อเป็นอาชีพ และในโอกาสนี้ขออวยพรให้ทุกท่านผ่านพ้นวิกฤตเศรษฐกิจไปได้ด้วยดี และรวยขึ้น รวยขึ้น

ด้วยความปรารถนาดีจาก

คณะผู้จัดทำ

บริษัท ล้ำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)



สารบัญ



หมวดเค้ก

8-29

ส่วนผสมรวมสำหรับ	9
เค้กเนย	10
เค้กฝอยทอง	11
เค้กกระป๋อง	12
เค้กสับปะรด	13
เค้กเรซินัท	14
เค้กลายหินอ่อน	15
เค้กแอปเปิ้ล	16
สารประกอบอื่น	17
ส่วนผสมรวมสำหรับ	20
ชีสเค้กโกแลตโรล	21
ชีฟฟอนชีสเค้กโกแลต	22

ส่วนผสมรวมสำหรับ	23
เค้กหยก	24
แวลโรลหยก	25
ส่วนผสมรวมสำหรับ	26
โรลเผือก	27
เค้กเผือก	28
สารประกอบอื่น	29

หมวดขนมปัง

30-44

ส่วนผสมรวมสำหรับ	31
ขนมปังไส้มันเทศ	32
ขนมปังหน้าสับปะรด	33
ขนมปังไส้ถั่วแดง	34
ขนมปังไส้เผือก	35
ขนมปังไส้สับปะรด	36
ขนมปังไส้มะพร้าว	37
ส่วนผสมรวมสำหรับ	41
ขนมปังไส้หมูหยอง	42
ขนมปังไส้ปลาทูน่า	43
ขนมปังไส้ไก่ซอสขาว	44



หมวดครัวซองท์ 46-53

ส่วนผสมรวมสำหรับ	47
ครัวซองท์	48
ครัวซองท์ชีนามอนโรล	49
ครัวซองท์ไส้ครีม	50
ครัวซองท์อัลมอนด์	51
ครัวซองท์ต้นหอม	52
ครัวซองท์ผลไม้	53



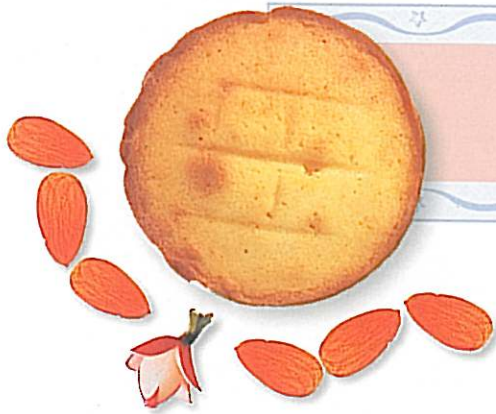
หมวดพาย 56-61

พายข้าวโพด	57
พายหม้อแกงเผือก	58
พายมะพร้าวแก้ว	59
พายแฟนซี	60
สารประโยชน์	61



หมวดอื่น ๆ 64-77

โดนัทช็อคโกแลต	65
คุกกี้ข้าวโอ๊ต	66
คุกกี้วาเลนไทน์	67
เอแคลร์พิชซ่า	68
เอแคลร์คัสตาร์ดฟรุต	69
ส่วนผสมรวมสำหรับ	70
ซาลาเปาไส้หมูสับ	71
ซาลาเปาไส้ครีม	72
ปาห่องไก่	74
ขนมไข่	75
สาเลีกรอบ	76
เครฟ	77



เค้ก / CAKES

เค้ก เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ทำจากแป้งสาลี น้ำตาล เกลือ ผงฟู ไขมัน นม ไข่ และกลิ่นรส ส่วนผสมเหล่านี้เมื่อรวมกันจะได้เค้กที่เนื้อละเอียด และเบา ซึ่งส่วนผสมจะต้องมีความสมดุลย์ที่แตกต่างกันไปตามชนิดของเค้ก และคุณภาพของเค้กก็ขึ้นอยู่กับคุณภาพของส่วนผสมที่รวมถึงวิธีการผสมที่ถูกต้องและอุณหภูมิที่ใช้ออบ

เค้ก แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. เค้กเนย (Butter-Type Cakes) เป็นเค้กที่มีไขมันสูง การขึ้นฟูของเค้กเกิดจากการตีเนย เช่น เค้กเนย เค้กช็อคโกแลต ฟรุตเค้ก
2. เค้กไข่ (Foam-Type Cakes) เป็นเค้กที่ไม่มีไขมัน หรือมีไขมันน้อยมากในส่วนผสม การขึ้นฟูของเค้กเกิดจากการตีไข่ เช่น สปันจ์ แยมโรล
3. ชิฟฟอนเค้ก (Chiffon-Type Cakes) เป็นเค้กที่มีลักษณะรวมกันของเค้กเนยกับเค้กไข่ การขึ้นฟูของเค้กเกิดจากการตีไข่ขาว เช่น เค้กชิฟฟอนต่างๆ

วิธีการผสมของเค้กแต่ละชนิด

1. เค้กเนย เป็นการผสมไขมันกับน้ำตาล โดยตีด้วยความเร็วปานกลางจนขึ้นฟูเบา ค่อย ๆ เติมไข่ทีละฟอง ตามด้วยแป้งสลับกับนม โดยเริ่มด้วยแป้งและสิ้นสุดด้วยแป้ง

2. เค้กไข่ เป็นเค้กที่ขึ้นฟู โดยการขยายตัวของไข่ที่ได้รับการตี และเมื่อได้รับความร้อนจากการอบจะเกิดแรงดัน ทำให้เค้กขึ้นในเตาอบการตีจะตีไข่กับน้ำตาลด้วยความเร็วสูงแล้วลดความเร็วลงปานกลาง เมื่อขึ้นฟูเต็มที่ลดความเร็วลงต่ำสุด เติมแป้ง ถ้าต้องการใส่เนยละลายจะต้องใส่หลังผสมแป้งแล้ว คนเร็วๆ และเบาๆ เพื่อป้องกันการยุบตัวของแป้ง

3. ชิฟฟอนเค้ก มีขั้นตอนการทำ 2 ขั้นตอน
ขั้นตอนแรก ผสมไข่แดงกับส่วนผสมอื่น เช่น แป้ง น้ำตาล ผงฟู เกลือ น้ำมัน และน้ำ หรือน้ำผลไม้ให้เข้ากันจนเนียนแล้วพักไว้
ขั้นที่สอง ตีไข่ขาวกับน้ำตาลจนแข็งตัวตั้งยอด แต่ไม่แห้ง แล้วค่อยๆ ผสมกับส่วนผสมแรกคนตะล่อมเบาๆ จนเข้ากันดี

เค้ก CAKES



ส่วนผสมรวม

ใช้ร่วมกับ

- เค้กเนย
- เค้กกระป๋อง
- เค้กเรซิ่นบัท
- เค้กนอปเปิล
- เค้กฝอยทอง
- เค้กสับปะรด
- เค้กลายหินอ่อน

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	500	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2	ช้อนชา
มาการีน ตราเซสท์	500	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	450	กรัม
ไข่ไก่	7	ฟอง
วานิลลา	1	ช้อนชา
กลิ่นนมเนย	1/2	ช้อนชา
นมสด	200	กรัม

เค้ก CAKES



เค้กเนย

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 9)

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีนเซสท์ กับน้ำตาลไอซิ่ง จนขึ้นฟู ประมาณ 5 นาที
- ลดความเร็วลง ใส่ไข่ทีละฟอง เดิมกลี้นวานิลา กลิ่นนมเนย
- ลดความเร็วลงต่ำสุด ใส่แป้ง สลับกับนมสด จนส่วนผสมเข้ากันดี
- ตักส่วนผสมใส่พิมพ์ ที่ทาด้วยเนยขาวเซสท์ จนทั่ว
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์
- นานประมาณ 25-30 นาที หรือจนเหลือง สุกดี

หมายเหตุ วิธีดูว่าเค้กสุกหรือยัง ให้ใช้ไม้จิ้มฟัน จิ้มตรงกลางของเค้ก แล้วดึงขึ้น ถ้าไม่มีเศษเค้กติดขึ้นมา แสดงว่าเค้กสุกแล้ว



เค้ก CAKES



เค้กฝอยทอง

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 9)

ฝอยทองสด

วิธีทำ

- หลังจากตีส่วนผสมได้ที่แล้ว
- ทาพิมพ์ด้วยเนยขาว ตราเชสท์ แล้วโรยด้วยฝอยทองให้ทั่ว
- ตักส่วนผสมของเค้กใส่ นำไปวางบนถาดที่ปูด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ ชุบน้ำประมาณ 2 ถู
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 15-20 นาที
- ถ้าพิมพ์ที่ใช้เป็นถาดให้อบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 25-30 นาที
- เมื่อสุกแล้วนำออกมาจากเตาอบ พักไว้สักครู่แล้วคว่ำออกจากพิมพ์



เค้ก CAKES



เค้กกระป๋อง

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 9)

พิมพ์ถ้วย ใช้กระดาษลอกลายทำเป็นพิมพ์ทรงกระบอก
กว้าง 1 1/2 นิ้ว สูง 2 1/2 นิ้ว

วิธีทำ

- หลังจากตีส่วนผสมได้ทีแล้ว
- ตักหยอดใส่พิมพ์ทรงกระบอกประมาณ 3/4 ของพิมพ์
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ นาน 20-25 นาที



เค้ก CAKES



เค้กสับปะรด

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 9)
สับปะรด หั่นชิ้นเล็ก
น้ำตาลทราย

วิธีทำ

- นำสับปะรด และน้ำตาล ใส่ภาชนะ ตั้งไฟคอยคนจนน้ำตาลละลายหมดเคี่ยวต่ออีกสักครู่ เพื่อให้ น้ำจากสับปะรดออกให้มาก
- นำไปเทใส่กระชอน พักให้สะเด็ดน้ำ และเย็น
- นำไปผสมกับส่วนผสมของเค้กที่ผสมเสร็จแล้ว โดยเหลือไว้แต่งหน้าด้วย
- เมื่อผสมสับปะรด กับเค้กเข้ากันแล้ว ตักใส่พิมพ์ที่ทาเนยขาว ทรายเชสต์ โรยหน้าด้วยสับปะรดส่วนที่เหลือ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 15-20 นาที



เค้ก CAKES



เค้กเรซินัท

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 9)

ลูกเกดลวกน้ำร้อน แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ

เม็ดมะม่วงหิมพานต์

วิธีทำ

- เมื่อผสมเค้กเสร็จ แบ่งส่วนผสมออกมา เต็มลูกเกด คนให้เข้ากัน
- ตักใส่พิมพ์ที่ทำเนยขาว แต่งหน้าด้วยลูกเกด และเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- นำเข้าอบ 350 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 25-30 นาที สำหรับชั้นใหญ่อบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 15-20 นาที สำหรับชั้นเล็ก หรือเด็กกระทง



หมวดอื่นๆ VARIETY OF BAKERY



ปาท่องโก๋

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	1	กิโลกรัม
แอมโมเนีย	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	600	กรัม
น้ำมันพืช ตราหยก	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันปาล์ม ตราหยก	สำหรับทอด	

วิธีทำ

- ร่อนแป้งขนมปัง ใส่อ่างผสม พักไว้
- ผสมแอมโมเนีย เกลือ น้ำตาล และน้ำ คนให้ละลาย
- เทใส่อ่างผสม เติมน้ำมัน นวดให้เข้ากับประมาณ 10 นาที
- นำขึ้นมาพักไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง
- แบ่งแป้ง นำมายืดเป็นเส้นยาว ดบเบาๆ ให้แบน ตัดเป็นชิ้น
- ต้มด้วยน้ำ แล้วประกบคู่ นำลงทอดในน้ำมันที่ตั้งไว้ให้ร้อนจัด แล้วลดลงเหลือความร้อนปานกลาง พอเหลืองตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน



เค้ก CAKES



เค้กลายหินอ่อน

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 9)

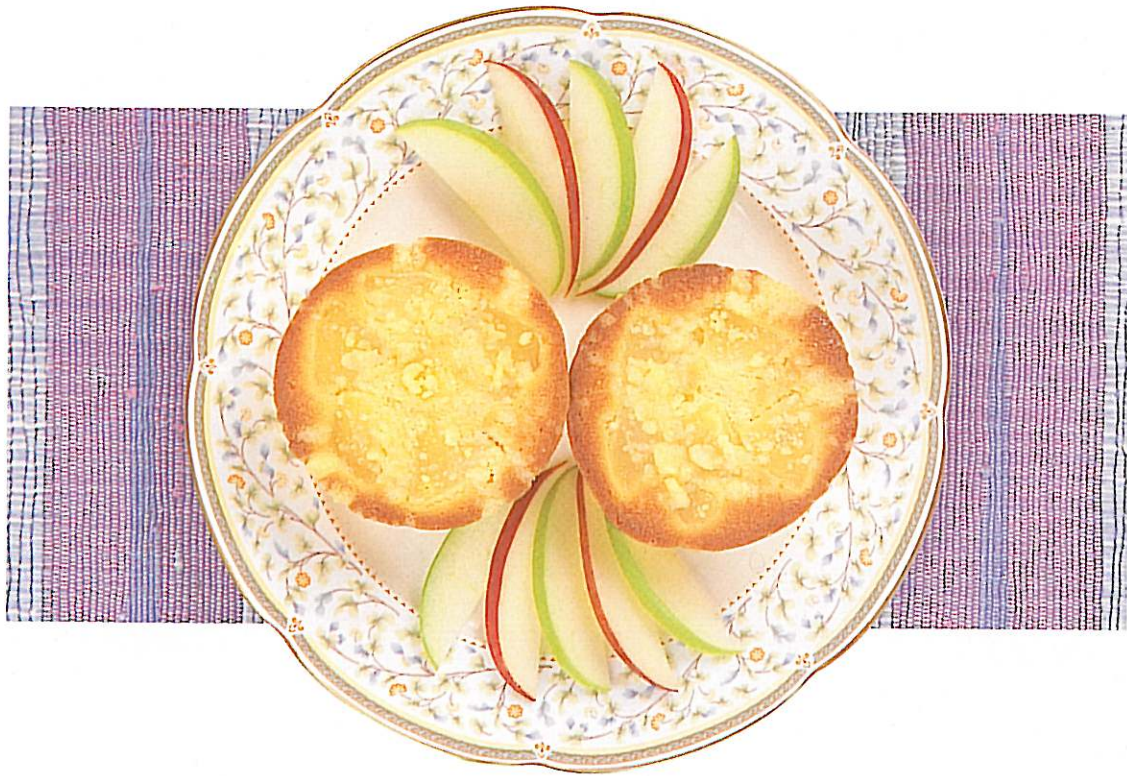
ผงโกโก้	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช ตราหยก	1	ช้อนโต๊ะ
ผงโซดา	1/4	ช้อนชา

วิธีทำ

- ผสมผงโกโก้ น้ำมัน และผงโซดา เข้าด้วยกัน
- เติมส่วนผสมของเค้กที่ผสมเสร็จแล้วลงไป คนให้เข้ากัน
- ตักส่วนผสมของเค้กสีขาวลงในพิมพ์แถวที่ทาเนยขาว รองกระดาษลอกลาย ทาเนยขาวทับอีกครั้ง แล้วใส่ส่วนผสมสีโกโก้สลับกันกับสีขาว
- ใช้ตะเกียบคนเพื่อให้เป็นลายหินอ่อน
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 25-30 นาที



เค้ก CAKES



เค้กแอปเปิ้ล

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 9)
แอปเปิ้ลหั่นบาง
น้ำตาลทราย
สตูรเซลสำหรับแต่งหน้า



วิธีทำ

- นำแอปเปิ้ลใส่น้ำ และน้ำตาล ตั้งไฟจนเดือด
- เทใส่กระชอน พักให้สะเด็ดน้ำ และเย็น
- นำไปผสมกับส่วนผสมของเค้ก คนให้เข้ากัน
- ตักใส่พิมพ์ ที่ทาด้วยเนยขาว แต่งหน้าด้วยแอปเปิ้ล โรยด้วยสตูรเซล
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ นาน 15-20 นาที

ส่วนผสมสตูรเซล

แป้งเอนกประสงค์ 100 กรัม
น้ำตาลทราย 100 กรัม
มาการีน ตราเซสท์ 70 กรัม

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน โดยใช้มือเคล้าเบาๆ เหมือนทำแป้งพายร่วน

เค้ก CAKES



ส่วนผสมรวม

ใช้ร่วมกับ

- ช็อคโกแลตโร
- ชิฟฟอนช็อคโกแลต

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	100	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนชา
ผงโกโก้	15	กรัม
ผงโซดา	1/4	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	80	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำมันปาล์ม ตราหยก	100	กรัม
ไข่แดง	4	ฟอง
นมสด	100	กรัม
ไข่ขาว	4	ฟอง
ครีมออฟฟัท ทาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	60	กรัม

เค้ก CAKES



ชีสโกแอสโร

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 20)

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโกโก้ และผงโซดา รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำตาลทราย เกลือ น้ำมัน ไข่แดง นมสด เข้าด้วยกัน
- เทส่วนผสมของแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนให้เข้ากันจนเนียน พักไว้
- ตีไข่ขาว ครีมออฟทาร์ท ทาร์ พอฟู ค่อยๆ ใส่ น้ำตาลทราย ลงไป จนส่วนผสมตั้งยอดแข็ง
- นำไปผสมกับส่วนผสมของไข่แดง คนให้เข้ากัน
- เทใส่ถาดขนาด 11 x 15 x 1 นิ้ว ที่ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมัน
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลือง สุก
- นำออกจากถาด พักไว้ให้เย็น ทาด้วยครีมโกโก้ แล้วม้วน
- แต่งด้วยครีมโกโก้อีกครั้ง แล้วตัดเป็นชิ้น



เค้ก CAKES



ชีฟฟอนช็อคโกแลต

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 20)

- หลังจากผสมเสร็จ เทใส่พิมพ์กลม หรือถาดสี่เหลี่ยมก็ได้ ทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- นำออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น แล้วแต่งหน้าด้วยครีมโกโก้

ส่วนผสมครีมโกโก้

มาการีน ตราเชสท์	500	กรัม
ไขมันผสม ตราเชสท์	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	250	กรัม
ผงโกโก้	50	กรัม
น้ำมันพืช ตราหยก สำหรับละลายผงโกโก้		



วิธีทำ

- ผงโกโก้ ใส่น้ำมันลงไปคนพอเหลว พักไว้
- ตีมาการีน กับไขมันผสม ความเร็วปานกลาง จนขึ้นฟู ประมาณ 5 นาที
- ลดความเร็วลง ค่อยๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่ง พอส่วนผสมเข้ากันดี
- เติมผงโกโก้ที่ละลายไว้ลงไป ตีจนส่วนผสมเข้ากัน นำไปแต่งหน้าเค้กที่พักไว้เย็นแล้ว

เค้ก CAKES



ส่วนผสม

ใช้ร่วมกับ

- เค้กหยก
- แยมโรลหยก

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนโต๊ะ
วานิลลา	1	ช้อนชา
ไข่แดง	6	ฟอง
น้ำมันพืช ตราหยก	100	กรัม
น้ำกะทิ	100	กรัม
น้ำใบเตย	80	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200	กรัม
ไข่ขาว	6	ฟอง
ครีมออฟฟาร์ท ทาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	100	กรัม

เค้ก CAKES



เค้กหยก

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 23)

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ผสมไข่แดง วานิลลา น้ำมันพืช กะทิ น้ำใบเตย เกลือ น้ำตาล 200 กรัม คนเข้าด้วยกัน
- เติมแป้งที่ร่อนไว้ลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง พักไว้
- ตีไข่ขาว กับครีมออฟฟัท ทาร์ พอฟู ต่อยๆ ใส่ น้ำตาลทราย 100 กรัม ลงไป ตีจนส่วนผสมตั้งยอดแข็ง
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดง คนให้เข้ากัน เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษลอกลาย ทาไขมันอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- นำออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น แต่งหน้าด้วยคัสตาร์ดหยก ส่วนผสมคัสตาร์ดหยกดูในหน้าแยมโรลหยก



เค้ก CAKES



แซลโรทยก

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 23)

- เมื่อผสมเสร็จแล้ว เทใส่ถาดกว้าง 11 นิ้ว ยาว 15 นิ้ว สูง 1 นิ้ว ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันอีกครั้ง เกลี่ยส่วนผสมให้เรียบเสมอกัน
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- นำออกจากพิมพ์ พักให้เย็น ทาด้วยคัสตาร์ดหยก แล้วม้วน
- แต่งหน้าด้วย คัสตาร์ดหยก อีกครั้ง

ส่วนผสมคัสตาร์ดหยก

น้ำกะทิผสมน้ำใบเตย	600	กรัม
แป้งข้าวโพด	50	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำตาลทราย	150	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา
น้ำ	150	กรัม
วุ้นผง	1	ช้อนชา



วิธีทำ

- นำวุ้นผง กับน้ำ ตั้งไฟให้ละลาย พักไว้
- ผสมน้ำกะทิ น้ำใบเตย แป้งข้าวโพด ไข่ไก่ น้ำตาลทราย วานิลลา เข้าด้วยกัน
- เติmvุ้นผงที่ละลายไว้ลงไป
- นำไปตั้งไฟ หรือตุ๋นจนข้น พักไว้ให้เย็น นำไปแต่งหน้าเค้กหลังจากแต่งหน้าเค้กแล้ว นำเข้าแช่ตู้เย็นประมาณ 30 นาที จึงนำออกมาตัด

เค้ก CAKES



ส่วนผสม

ใช้ร่วมกับ

- โรสเค้ก
- เค้กเค้ก

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู เอชฟูต	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	200	กรัม
ไข่แดง	6	ฟอง
น้ำมันพืช ทรายยก	100	กรัม
เค้กหนึ่งสูกบดละเอียด	120	กรัม
ไข่ขาว	6	ฟอง
ครีมออฟทาร์ทาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	100	กรัม
สีม่วงเล็กน้อยตามชอบ		

เค้ก CAKES



โรสเค้ก

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 26)

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือ รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำตาล ไข่แดง น้ำมัน ไข่ขาวตี เบเกอวด เข้าด้วยกัน
- เติมน้ำที่ร่อนไว้ลงไป คนให้เข้ากัน เติมน้ำส้ม คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- ตีไข่ขาว กับครีมออฟฟัท ทาร์ พอฟู ใส่ น้ำตาล ตีต่อจนส่วนผสมแข็งยอด
- นำไปผสมกับส่วนผสมของไข่แดง จนเข้ากันดี
- เทใส่ถาดแยมโรล ที่ทาเนยขาว ปูกระดาษ ทาเนยขาวอีกครั้ง ปาดผิวหน้าให้เรียบ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก
- พักไว้ให้เย็น ทาด้วยครีมเค้ก แล้วม้วน แต่งหน้าด้วยครีมเค้ก



เค้ก CAKES



เค้กเผือก

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 26)

วิธีทำ

- เมื่อผสมเสร็จ เทใส่พิมพ์ที่ทำเนยขาว รองกระดาษ ทาเนยขาวทับ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก
- นำออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น แต่งหน้าด้วยครีมเผือก

ส่วนผสมครีมเผือก

มาการีน ดราเซสท์	300	กรัม
ไขมันผสม ดราเซสท์	200	กรัม
นมข้นหวาน	400	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
วานิลลา	1	ช้อนชา
เผือกหนึ่งลูกบดละเอียด มากน้อยตามชอบ		
สีม่วง		



วิธีทำ

- ตีมาการีน กับเนยขาว จนขึ้นฟู เติมนานิลลา
- ลดความเร็วลง เติมนมข้นหวาน และเกลือ
- เพิ่มความเร็วตีต่ออีกสักครู่
- ลดความเร็วลง ใส่เผือกบด และสีม่วง ตีพอเข้ากัน



ขนมปัง / BREADS

ชนิดของขนมปังที่แยกตามปริมาณน้ำตาล และไขมัน มีดังนี้

1. ขนมปังผิวแข็ง ได้แก่ ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังเวียนนา มีรูปร่างเป็นท่อนกลมยาวหรือสั้น ขนมปังชนิดนี้มีปริมาณน้ำตาล 0-2% ไขมัน 0-3% ก่อนอบต้องทาน้ำที่ผิวใช้มีดคมบางกรีดยาวเป็นแนวเฉียง และอบด้วยความร้อนประมาณ 428 องศาฟาเรนไฮด์ จนผิวนอกแห้งกรอบ

2. ขนมปังปอนด์ ได้แก่ ขนมปังแถวที่สไลด์เป็นแผ่นมีทั้งชนิดที่เป็นกะโหลก และแท่งเหลี่ยม ขนมปังชนิดนี้มีปริมาณน้ำตาล 4-10% ไขมัน 3-6% ผิวและเนื้อนุ่มกว่าขนมปังชนิดแรก

3. ขนมปังซอฟโรล ได้แก่ ขนมปังที่ใส่ไส้ชนิดต่างๆ แป้งที่ใช้ควรมีโปรตีนปานกลาง ขนมปังชนิดนี้มีปริมาณน้ำตาล 10-15% ไขมัน 6-10%

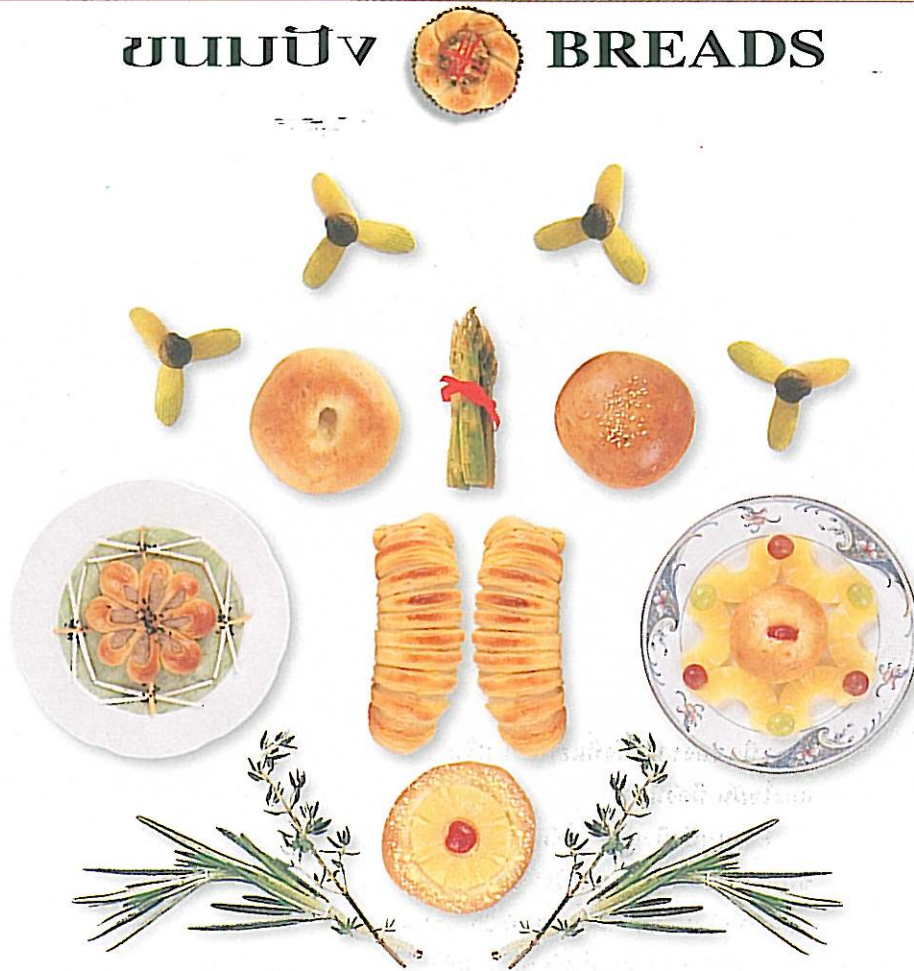
4. ขนมปังหวาน ได้แก่ ขนมปังที่ทำจากสูตรที่เข้มข้นที่สุดคือ จะมีปริมาณน้ำตาล 15-25% ไขมัน 12-25% แป้งควรมีโปรตีนปานกลาง และยีสต์จะใช้มากกว่าขนมปังชนิดอื่น ขนมปังสูตรเดียวสามารถดัดแปลงทำรูปร่างต่างๆ ได้มากมาย

ลักษณะของขนมปังที่ดี

ภายนอก ปริมาตรดีตามน้ำหนัก รูปร่างสม่ำเสมอ มีผิวที่มันเงา มีสีผิวสม่ำเสมอทั้งก้อน

ภายใน โครงสร้างของเซลล์ของขนมปังจะต้องกลมเล็กสม่ำเสมอ เนื้อขนมปังเรียบมันเงา อ่อนนุ่ม ยืดหยุ่นดี มีกลิ่นหมักของยีสต์ เนื้อต้องชื้นไม่แห้ง

ขนมปัง BREADS



ส่วนผสมรวม

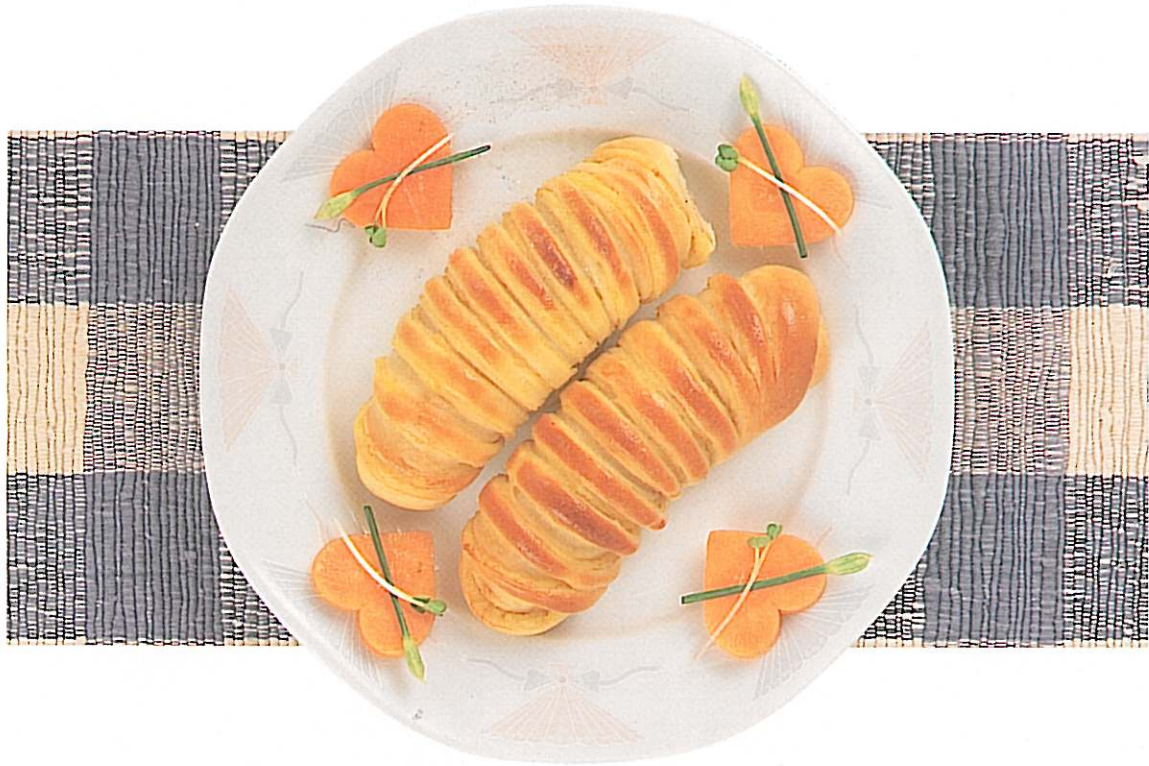
ใช้ร่วมกับ

- ขนมปังไส้มันเทศ
- ขนมปังไส้ถั่วแดง
- ขนมปังไส้สับปะรด
- ขนมปังหน้าสับปะรด
- ขนมปังไส้เผือก
- ขนมปังไส้มะพร้าว

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
นมผง	40	กรัม
น้ำตาลทราย	90	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำ	520	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	80	กรัม

ขนมปัง BREADS



ขนมปังไส้มันเทศ

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 31)

วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำ และไข่ พอจับตัวเป็นก้อน เติมมาการีน ผสมต่อ 10-12 นาที
- นำขึ้นมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม ใส่ไส้มันเทศ ห่อให้สนิท
- นำมาคลึงให้แบน ไข่ที่ตัดแบ่งพายตัดช่วงปลายกลัดตัวให้เป็นริ้วๆ อย่าให้ขาดแล้วม้วนจากปลายเข้าหาตัว วางช่วงต่อลงบนถาดที่ทาไขมัน
- พักให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วยไข่ตีพอแตก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- ยกออกจากเตาอบทาผิวด้วยมาการีนอีกครั้ง

ส่วนผสมไส้มันเทศ

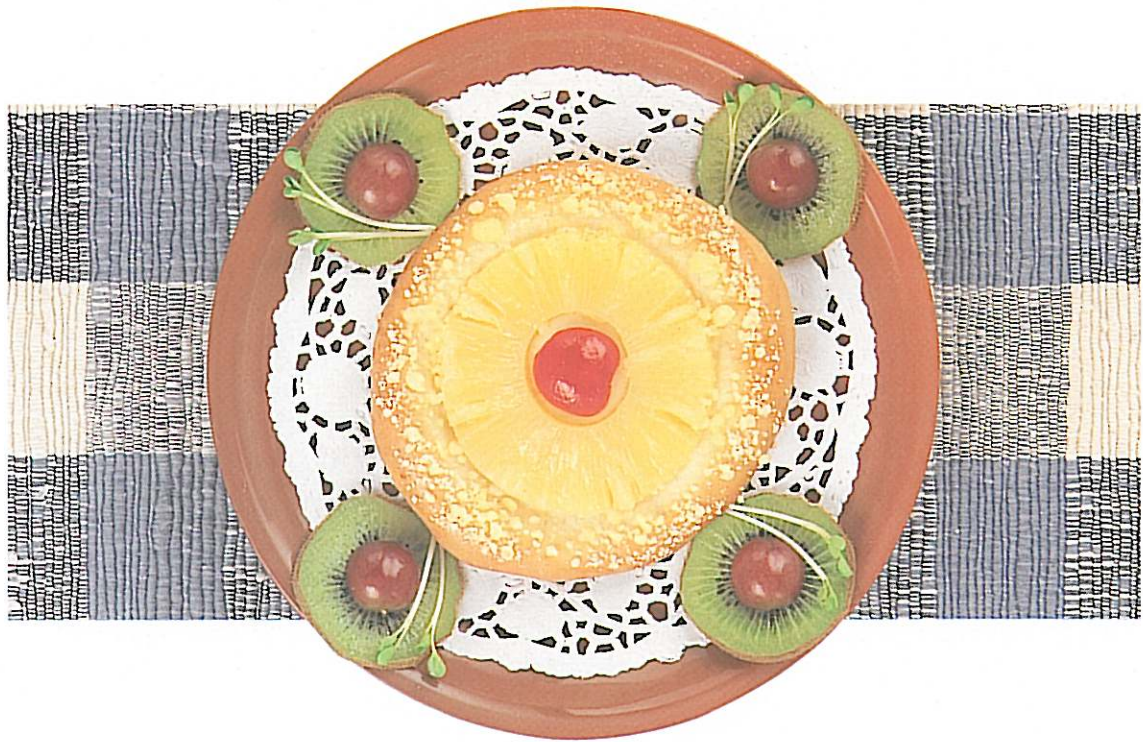
มันเทศบดละเอียด	600	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
น้ำมันพืช ทรายหก	100	กรัม



วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน กวนจนแห้ง พักไว้ให้เย็น

ขนมปัง BREADS



ขนมปังหน้าสับปะรด

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 31)

วิธีทำ

- หลังจากผสมเสร็จ นำมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม
- นำมาคลึงให้แบน เป็นวงกลม วางบนถาดที่ทาไขมัน
- ใช้สับปะรดแว่นวางตรงกลาง พักให้ขึ้นสองเท่า
- วางเชอร์รี่ตรงกลางสับปะรด ทาผิวขอบขนมปังด้วยไข่ตีพอกแตก
- โรยด้วยสูตรเชลรอบๆ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก

ส่วนผสมสูตรเช่า

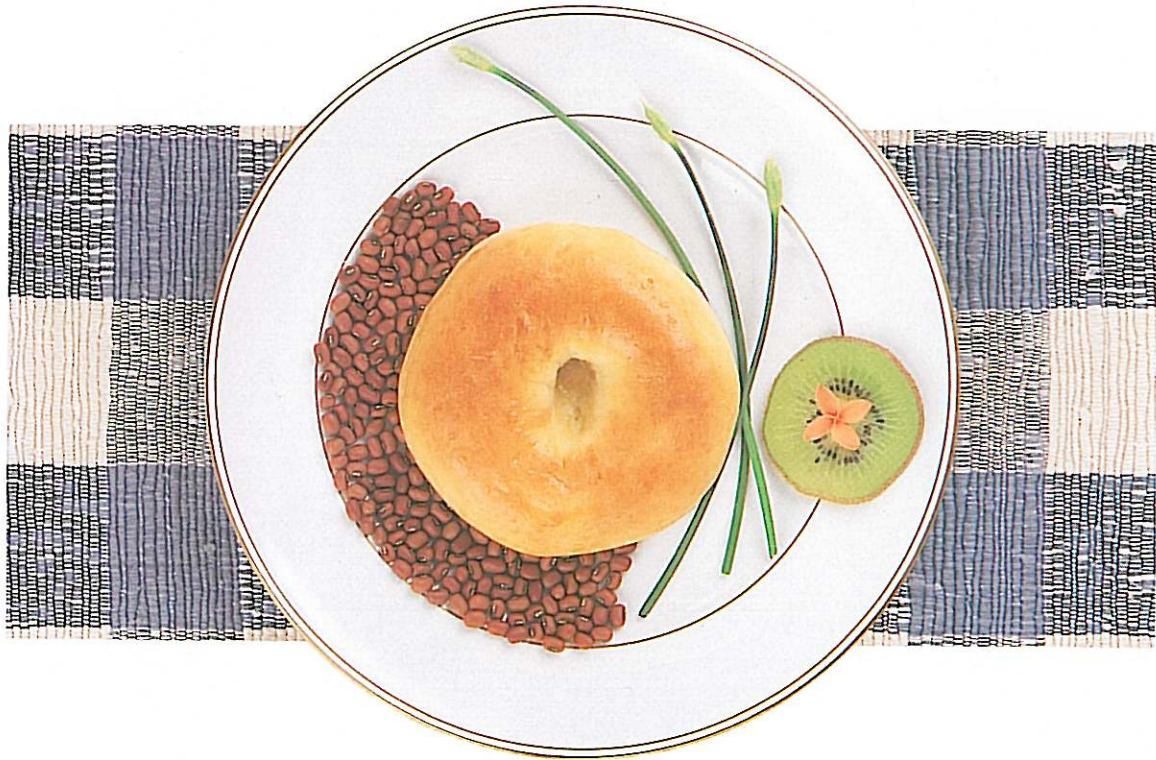
แป้งเอนกประสงค์	100	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
มาการ์린 ดราเซสท์	70	กรัม



วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน โดยใช้มือเคล้าเบาๆ จนเป็นเม็ดร่วน

ขนมปัง BREADS



ขนมปังไส้ถั่วแดง

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 31)

วิธีทำ

- หลังจากผสมเสร็จ นำมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม ใส่ไส้ถั่วแดงกวน
- นำไปวางบนถาดที่ทาไขมัน แล้วกดให้แบน พักให้ขึ้นสองเท่า
- นำออกมาใช้นิ้วกดตรงกลางให้เป็นรู คล้ายโดนัท ทาผิวด้วยไข่ตีพอแตก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก
- ยกออกจากเตาอบทาผิวด้วยมargarin อีกครั้ง

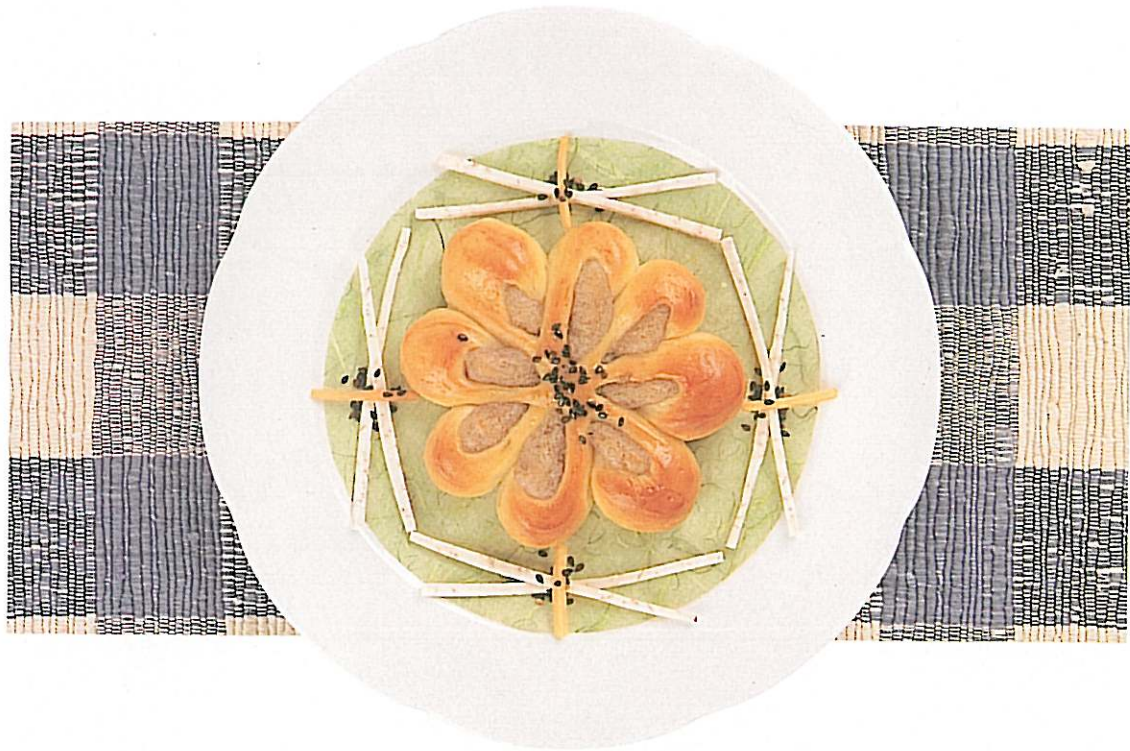
ส่วนผสมไส้ถั่วแดงกวน

ถั่วแดงต้ม บดละเอียด 500 กรัม
น้ำตาลทราย 300 กรัม
น้ำมันพืช ตราหยก 200 กรัม



วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำไปกวนจนส่วนผสมแห้ง พักไว้ให้เย็น



ขนมปังไส้เผือก

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 31)

วิธีทำ

- หลังจากผสมเสร็จ นำมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม ใส่ไส้เผือกกวน
- กัดให้แบน ใช้กรรไกรตัดเป็น 8 แฉก แล้วบิดด้านที่ตัดหงายขึ้นทั้งหมด จะดูเหมือนดอกไม้ นำใส่ถาดที่ทาไขมัน
- พักให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วยไข่ตีพอกแตก แล้วโรยตรงกลางด้วยงาดำ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- ยกออกจากเตาอบทาผิวด้วยมาการีนอีกครั้ง

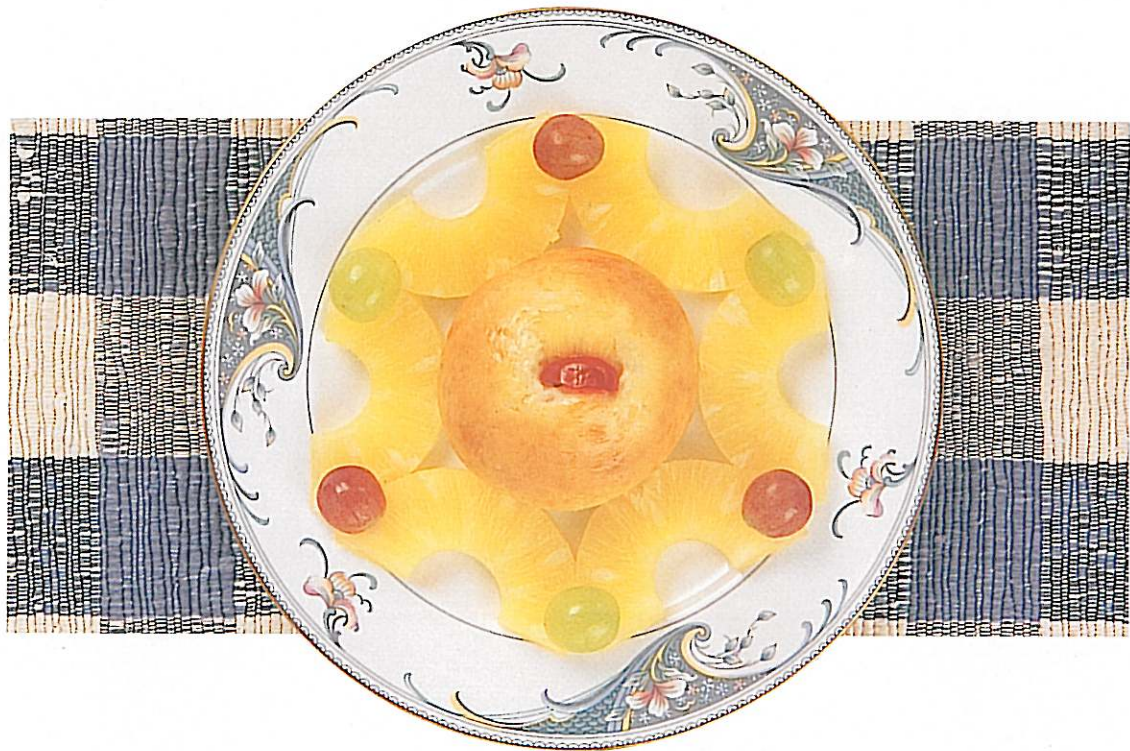
ส่วนผสมไส้เผือกกวน

เผือกหนึ่งบดละเอียด	500	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
น้ำมันพืช ตราหยก	200	กรัม



วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตั้งไฟกวนจนส่วนผสมแห้ง พักไว้ให้เย็น



ขนมปังไส้สับประรด

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 31)

วิธีทำ

- หลังจากผสมเสร็จ นำมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม ใส่อไส้สับประรด
- วางบนถาดที่ทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
- ใช้กรรไกรตัดตรงกลาง ไส้สับประรดสอดหั่นชิ้นเล็กเสียบไว้ด้านบน แต่งด้วยเชอร์รี่ ทาผิวด้วยไข่ตีพองแตก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก
- ยกออกจากเตาอบทาผิวด้วยมาร์การีนอีกครั้ง

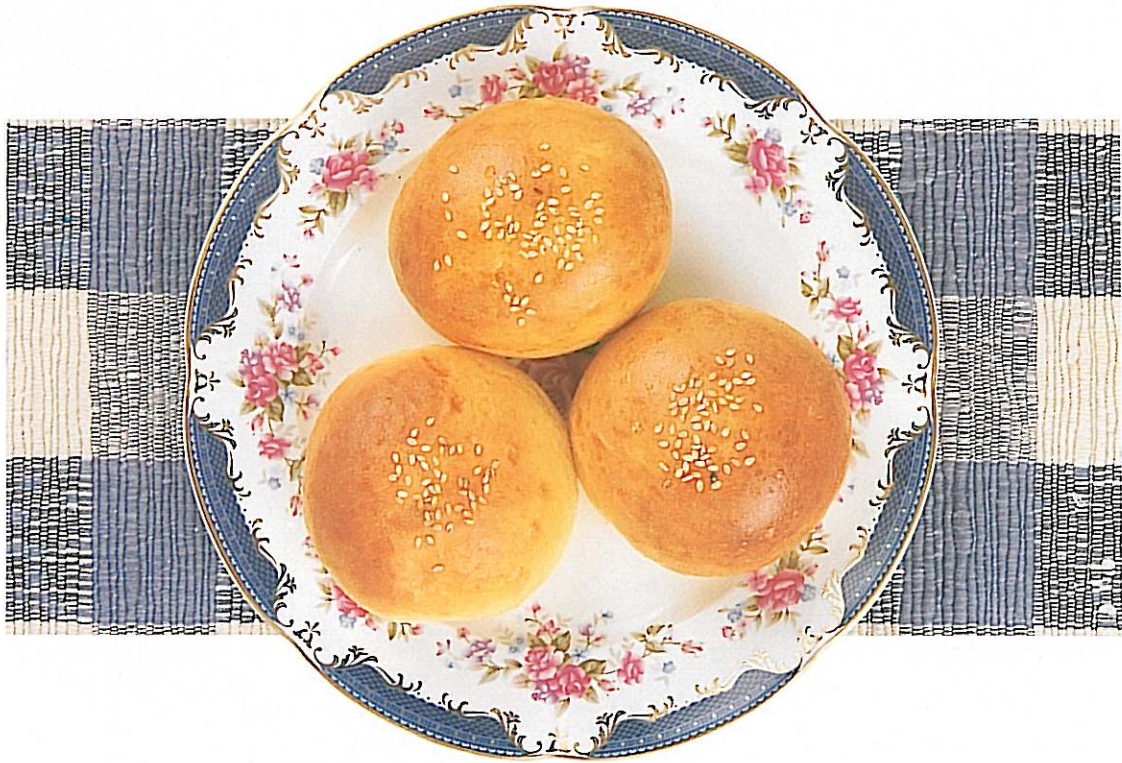
ส่วนผสมไส้สับประรด

สับประรดสับหยาบๆ	500	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
แป้งข้าวโพด	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	3	ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

- นำสับประรดใส่ภาชนะ ต้้งไฟกลาง หมั่นคน จนน้ำจากสับประรดออก
- ใส่น้ำตาลทราย คนจนละลายหมด
- นำแป้งข้าวโพดละลายกับน้ำ เติมลงไป หมั่นคน จนข้น ยกลง
- พักไว้ให้เย็น แล้วนำไปใช้



ขนมปังไส้มะพร้าว

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 31)

วิธีทำ

- แบ่งแป้งก่อนละ 50 กรัม
- ใส่ไส้มะพร้าว วางใส่ถาดที่ทาไขมัน กดให้แบน พักให้ขึ้นสองเท่า
- นำออกมาทาคือด้วยไข่ โรยตรงกลางด้วยงาขาว
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- นำออกจากเตาอบทาคือด้วยมาการีนอีกครั้งหนึ่ง

ส่วนผสมไส้มะพร้าว

มะพร้าวขูดขาว 500 กรัม

น้ำตาลทราย 200 กรัม

งาขาวคั่วบดพอแตก



วิธีทำ

- นำมะพร้าว และน้ำตาลทราย ใส่กะทะ หมั่นคนถ้าแห้งไปเติมน้ำได้บ้าง
- พอน้ำตาลทรายละลายหมด เติมงาขาว เคล้าเข้ากัน ยกลง
- พักไว้ให้เย็น นำไปใส่ไส้ขนมปัง

ขนมปัง BREADS



ส่วนผสมรวม

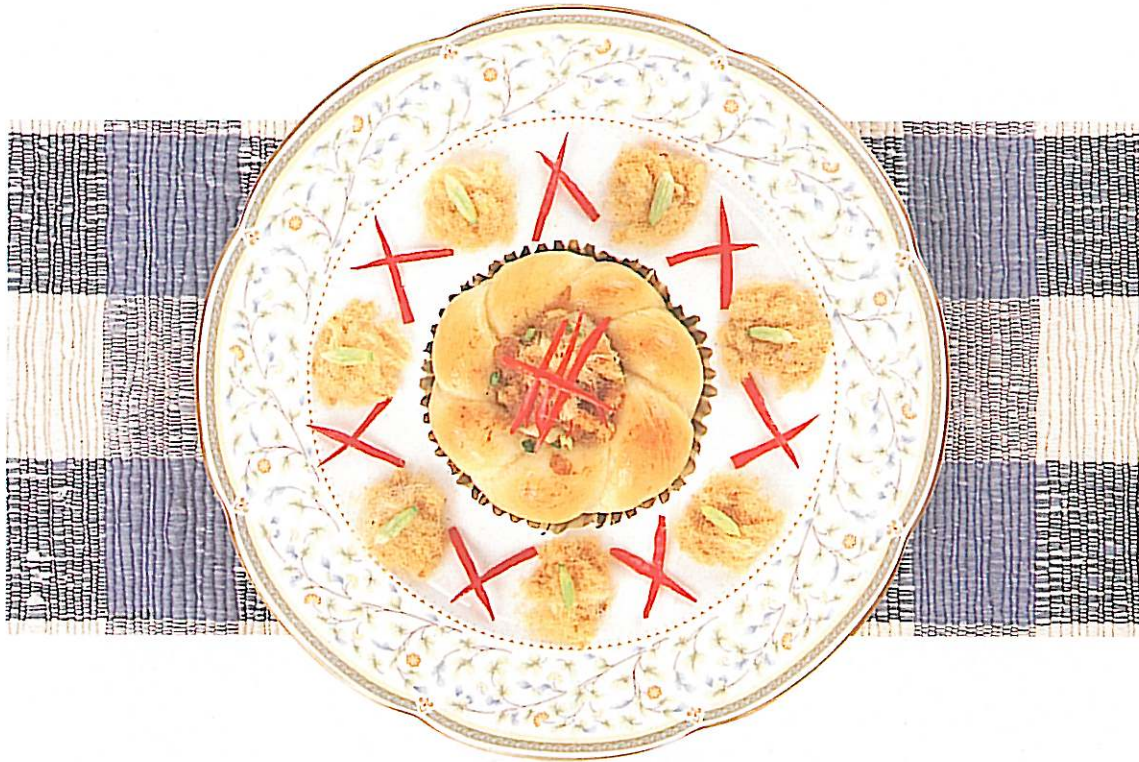
ใช้ร่วมกับ

- ขนมปังไส้หมูหยอง
- ขนมปังไส้ปลาทูน่า
- ขนมปังไส้ไก่ซอสขาว

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา
นมผง	30	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
น้ำ	500	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
มาการีน ดราเซสท์	150	กรัม

ขนมปัง BREADS



ขนมปังไส้หมูหยอง

ส่วนผสม

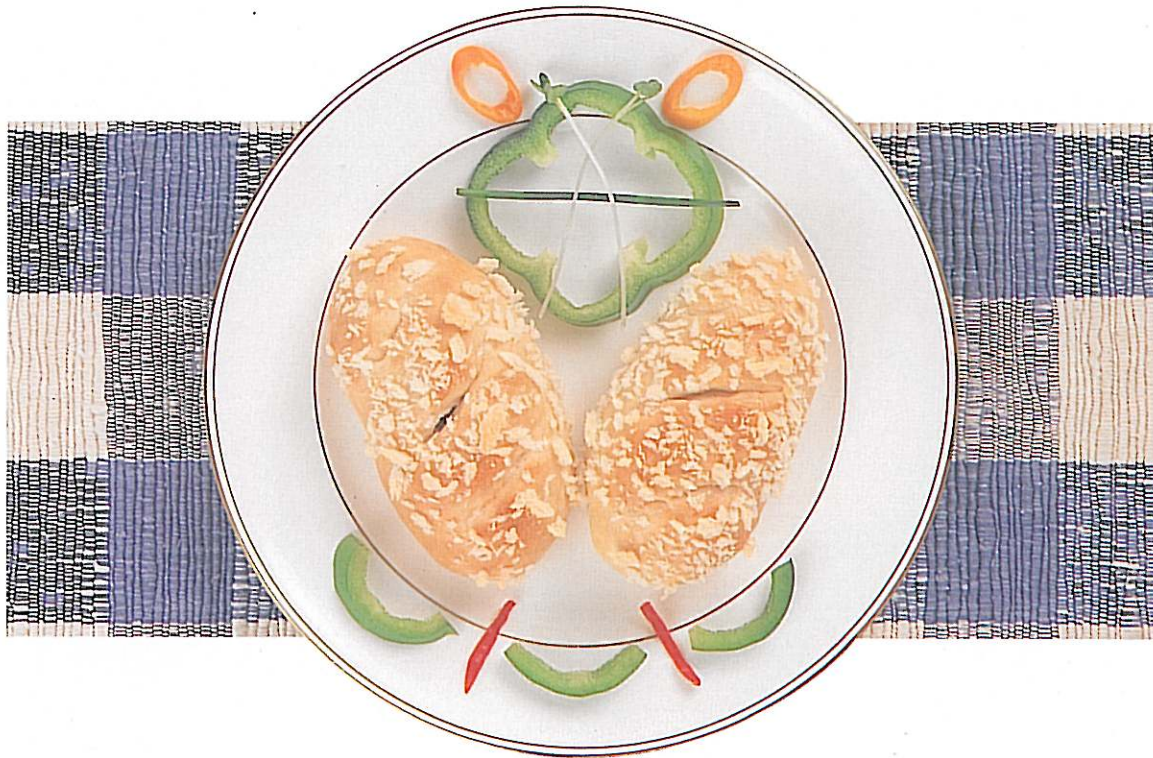
ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 41)

วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำ ไข่ พอบจับตัวเป็นก้อน เติมน้ำการีน ผสมต่อ 10-12 นาที
- นำขึ้นมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม
- คลึงเป็นเส้น ตักเปียเป็นวงแหวน วางบนกระทงกระดาษ
- ผสมหมูหยอง น้ำสลัด และต้นหอมหั่นฝอย ใส่ลงตรงกลางของขนมปัง แต่งด้วยพริกชี้ฟ้าหั่นฝอย พักให้ขึ้นสองเท่า
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลือง



ขนมปัง BREADS



ขนมปังไส้ปลาทูน่า

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 41)

วิธีทำ

- แบ่งขนมปังก้อนละ 50 กรัม
- ใส่ไส้ปลาทูน่า คลึงเป็นรูปรี
- ทาผิวด้านหนึ่งด้วยไข่ โรยด้วยเกร็ดขนมปัง
- วางบนถาดที่ทำเนยขาว พักให้ขึ้นสองเท่า
- ใช้มีดคมๆ กรีดด้านบน เป็น 2-3 ริ้ว
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลือง

ส่วนผสมไส้ปลาทูน่า

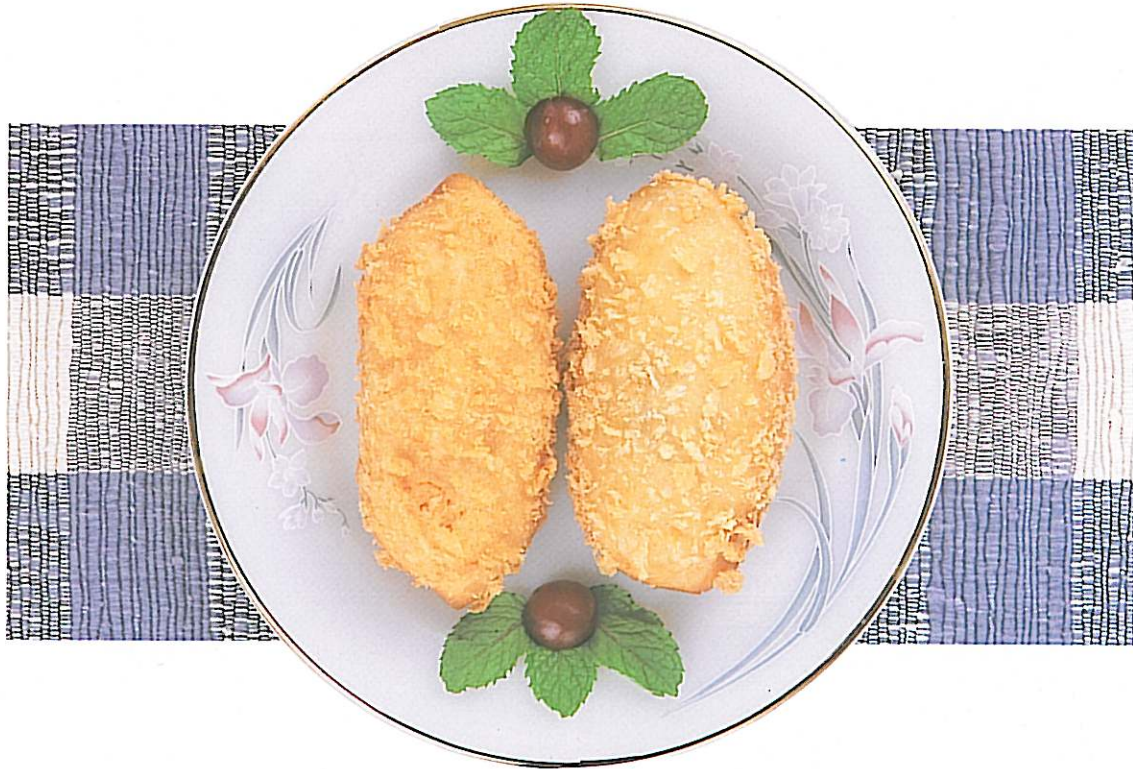
ปลาทูน่าในน้ำมัน
หอมใหญ่หั่นชิ้นเล็ก
น้ำสลัด
น้ำมันสำหรับผัด



วิธีทำ

- ผัดหอมใหญ่พอใส เติมปลาทูน่า ผัดให้เข้ากัน
- ตักขึ้น ใส่ น้ำสลัดลงเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง
- นำไปใส่ไส้ขนมปัง

ขนมปัง BREADS



ขนมปังไส้ไก่ขอสขาว

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 41)

วิธีทำ

- แบ่งแป้งก่อนละ 50 กรัม
- ใส่ไส้ไก่ขอสขาว ห่อให้สนิท
- นำไปชุบไข่ขาวผสมน้ำ แล้วเกลือกกับเกร็ดขนมปังให้ทั่ว
- วางบนถาดที่ทาเนยขาว พักให้ขึ้นสองเท่า
- นำไปทอดในไขมันผสม ตราฟราย ฟราย
- พอเหลืองขึ้นขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน

ส่วนผสมไส้ไก่ขอสขาว

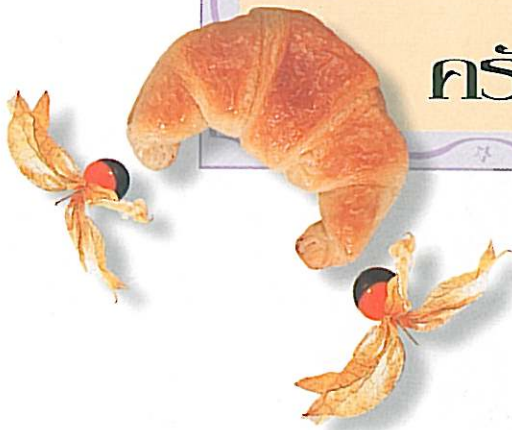
ไก่หั่นชิ้นเล็กต้มสุก
แครอท หั่นชิ้นเล็กต้มสุก
ข้าวโพด แกะเม็ดต้มสุก
ถั่วฝักยาว หั่นท่อนสั้นๆ ลวก
หอมหัวใหญ่ หั่นชิ้นเล็ก
แป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะ
นมสด 3/4 ถ้วย
มาการีน ตราเชสท์ สำหรับผัด



วิธีทำ

- ผัดหอมใหญ่ กับมาการีน พอหอมใส่มีกลิน
- ยกออกจากเตา ใส่แป้งสาลี คนให้เข้ากัน
- ยกขึ้นตั้งเตาใหม่ ใส่นมสดคนจนเริ่มข้น
- ใส่ส่วนผสมที่เหลือทั้งหมดลงไป ปิ้งรสด้วยเกลือ พริกไทย

ครัวซองท์ / CROISSANTS



เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ผสมกันระหว่างขนมปังกับพายชั้น กล่าวคือ ส่วนผสม และวิธีทำของตัวแป้งจะเหมือนกับการทำขนมปัง แต่หลังจากผสมแล้วก็นำมาใส่มาการีนพับแล้วคลึงออกคล้ายกับการทำพายชั้น

และโดยรวมๆ แล้วการทำครัวซองท์จะเหมือนกับการทำเดนิชเพรสตรี ซึ่งส่วนผสมจะเหมือนกัน เพียงแต่ความมากมายของส่วนผสมจะไม่เท่ากันคือ ในครัวซองท์ปริมาณเยีสต์ และนมผงจะน้อยกว่าเดนิชเพรสตรี แต่ปริมาณน้ำตาลทรายในครัวซองท์จะมีมากกว่าเดนิชเพรสตรี ส่วนวิธีการทำเหมือนกันในขั้นการผสม และใส่มาการีนพับเพียงแต่ครั้งในการพับไม่เท่ากัน ครัวซองท์จะใส่มาการีนแล้วพับ 3 ทบ คลึงออกพับ 4 ทบ นำเข้าแช่ตู้เย็น 20 นาที แล้วนำออกมาคลึงขึ้นรูปตามชอบ

ส่วนเดนิชเพรสตรี ก็ทำเช่นเดียวกันแต่จะเพิ่มการคลึงอีก 1 ครั้ง กล่าวคือ เมื่อผสมเสร็จจะนำมาใส่มาการีนพับ 3 ทบ คลึงออกพับ 4 ทบ นำเข้าแช่ตู้เย็น 20 นาที นำออกมาคลึงใส่

มาการีนอีกครั้งแล้วพับ 4 ทบ คลึงออกพับ 3 ทบ นำเข้าแช่ตู้เย็น 20 นาที แล้วนำออกมาขึ้นรูปตามชอบ

ความแตกต่างของครัวซองท์และเดนิชเพรสตรีจะแตกต่างเมื่ออบสุกแล้ว คือ ชั้นของเดนิชเพรสตรีจะมียากจนเห็นได้ชัด แต่ครัวซองท์จะเห็นมีชั้นน้อยกว่า รสชาติก็ต่างกันตามเปอร์เซ็นต์ของวัตถุดิบที่ใส่

สำหรับรูปแบบและส่วนผสมไส้ หรือส่วนที่ใช้แต่งหน้า ก็แล้วแต่ที่จะประดิษฐ์คิดทำ เพราะจริงๆ แล้วครัวซองท์จะมีรูปแบบเป็นรูปเขาควาง คือจะคลึงออก แล้วตัดเป็นรูปสามเหลี่ยม ตัดกลางฐานออกนิดหน่อยแล้วม้วนจากด้านฐานไปหาปลายวางบนกระดาษไขมัน โดยให้ปลายทับอยู่ด้านล่าง แล้วอสองข้างเข้าหากันเป็นรูปเขาควาง พักให้ขึ้นสองเท่า นำออกมาทาไข่ตีพอกแตก แล้วนำเข้าอบ ซึ่งรูปแบบนี้เป็นรูปแบบของครัวซองท์ แต่มาถึงยุคปัจจุบันก็มีการทำรูปแบบของครัวซองท์มากขึ้น แล้วแต่ความคิดของแต่ละคน

ครัวซองท์ CROISSANTS



ส่วนผสมรวม

ใช้ร่วมกับ

- ครัวซองท์
- ครัวซองท์ไส้ครีม
- ครัวซองท์ดินหอม
- ครัวซองท์ชีนามอน
- ครัวซองท์อัลมอนด์
- ครัวซองท์ผลไม้

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	800	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
น้ำตาลทราย	160	กรัม
เกลือ	12	กรัม
นมผง	40	กรัม
สารเสริม	10	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำ	500	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	80	กรัม
มาการีน ตราเชสท์ สำหรับพับแป้ง	300	กรัม

ครัวซองต์



CROISSANTS



ครัวซองต์

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 47)

วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำและไข่ จนส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน เติมมากรีน 80 กรัม
- ผสมต่อประมาณ 10-12 นาที หรือจนส่วนผสมเนียน
- นำขึ้นมาพักไว้สักครู่ คลึงออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า นำมากรีน 300 กรัม ใส่ลงไป 1/3 ของแป้งแล้วพับ 3 ทบ คลึงออกแล้วพับ 4 ทบ นำเข้าแช่ตู้เย็น 20 นาที
- นำออกมาคลึงให้หนา 1/2 ซม. ตัดเป็นรูปสามเหลี่ยม แล้วม้วนด้านฐานไปหาปลายแหลม เมื่อม้วนแล้วจับปลายทั้งสองเข้าหากันเหมือนเขาควาง นำไปวางบนกระดาษไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
- ทาผิวด้วยไข่ตีพอกแตก นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก



ครัวซองท์ CROISSANTS



ครัวซองท์ชีนามอนโร

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 47)

วิธีทำ

- เมื่อแช่ตู้เย็นครบ 20 นาทีแล้ว นำออกมาคลึงหนา 3/4 ซม. เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ทาด้วยมาการีนให้ทั่ว โรยด้วยชีนามอน (อบเชยป่น) เซอร์รี่เชียว แดง ลูกเกด แล้วม้วนเป็นท่อน ตัดเป็นแฉ่นหนา 1 นิ้ว
 - จับตั้งขึ้นสามแฉ่นติดกัน เรียงใส่ถาดทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
 - ทาผิวด้วยไข่ นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- หมายเหตุ ทาผิวด้วยไข่ก่อนอบแล้ว จะโรยสูตรเซลด้วยก็ได้



ครัวซองต์



CROISSANTS



ครัวซองต์ไส้ครีม

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 47)

วิธีทำ

- เมื่อแช่ตู้เย็นครบ 20 นาทีแล้ว นำออกมาคลึงหนา 3/4 ซม.
- ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม 2 1/2 x 2 1/2 นิ้ว
- ใส่ไส้ครีมตรงกลาง ทาขอบด้วยไข่ พับเข้าหากัน เป็นรูปสี่เหลี่ยมหรือสามเหลี่ยม ทาผิวด้วยไข่ โรยด้วยสตูเรล วาบบนถาด ทาไขมัน
- พักให้ขึ้นสองเท่า นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก

ส่วนผสมไส้ครีม

นมสด	700	กรัม
แป้งข้าวโพด	50	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
มาการีน ตราเชสท์	2	ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นมาการีน
 - นำไปตุ๋น จนส่วนผสมข้น ยกขึ้น เติ้มมาการีน คนให้เข้ากัน พักให้เย็น
- หมายเหตุ ใส่วัตถุที่จะเป็นไส้ได้อีกก็ได้ เช่น ไข่ไก่ ไข่ สับปะรด ใส่น้ำแอปเปิ้ล ฯลฯ

ครัวซองท์ CROISSANTS



ครัวซองท์อัลมอนด์

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 47)

วิธีทำ

- เมื่อแช่ตู้เย็นครบ 20 นาทีแล้ว นำออกมาคลึงหนา 3/4 ซม.
- ตัดเป็นเส้นยาว บิดให้เป็นเกลียว จับปลายทั้งสองด้านมา ขดเป็นวงแหวน
- นำไปวางบนถาดทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
- ทาผิวด้วยไข่แดงตีพอกแตก แต่งด้วยอัลมอนด์สไลด์
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลือง สุก



ครัวซองท์



CROISSANTS



ครัวซองท์ต้นหอม

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 47)

วิธีทำ

- เมื่อแช่ตู้เย็นครบ 20 นาที นำออกมาคลึงหนา 3/4 ซม.
- ตัดเป็นสี่เหลี่ยม 2 x 2 นิ้ว
- ทาмаการึนบางๆ โรยด้วยต้นหอมหั่นฝอย
- ม้วน แล้วพับครึ่ง โดยให้รอยต่ออยู่ข้างใน
- ใช้มีดหั่นตรงกลางของข้อพับประมาณ 1 นิ้ว
- แล้วจับพลิกแยกออก วางบนถาดทาไขมัน
- พักให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วยไข่ตีพอกแตก
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์



ครัวซองต์



CROISSANTS



ครัวซองต์ผลไม้

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 47)

วิธีทำ

- ใช้เศษครัวซองต์ ที่เหลือจากการทำครัวซองต์แบบต่างๆ
- นำมาหั่นชิ้นเล็กๆ เคล้าด้วย เซอร์เบียว แดง ลูกเกด
- ใส่ถ้วยจیبที่รองกระทงกระดาษ พักให้ขึ้นสองเท่า
- ทาผิวด้วยไข่ นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์





พาย / PINES

พายมี 2 ชนิด คือ

1. พายร่วน
2. พายชั้น

พายร่วน

เริ่มจากร่อนแป้งลงอ่างผสม เติมนิกาทาริน และเนยขาวเคล้าให้เข้ากันจนเป็นเม็ดร่วน เติมน้ำเย็นค่อยๆ บีบแป้งให้จับตัวเป็นก้อนพักไว้ในตู้เย็น 20 นาที นำออกมาคลึงหนา 1/8 นิ้ว กรุลงในถาดพายที่ทำเนยขาวบางๆ ตัดขอบให้เสมอละเอียดตกแต่งตามชอบ

ชนิดของพายร่วน

- พายชนิดปิดหน้า เช่น พายข้าวโพด พายผักทอง
- พายชนิดอบเปลือกก่อนใส่ไส้ เช่น พายมะพร้าวแก้ว
- พายชนิดที่อบเปลือกและไส้พร้อมกัน เช่น พายขนมหม้อแกง

พายชั้น

ผสมส่วนผสมคล้ายขนมปังเพียงแต่ไม่มียีสต์ นำออกมาพักไว้ 30 นาที คลึงออกเป็นสี่เหลี่ยม ผืนผ้าใส่เพรสตี้นิกาทาริน 2/3 ของพื้นที่แป้งพับสามทบ คลึงออกเป็นสี่เหลี่ยมดั้งเดิม แล้วพับเป็นสี่ทบพักไว้ 10 นาที คลึงออกพับสามทบพักไว้ 10 นาที แล้วคลึงแป้งออกหนา 1/4 นิ้ว ทำรูปร่างตามชอบ ทาผิวด้วยไข่ตีพอแตกอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนพายติดตัวชั้นเป็นชั้นสวย ลดความร้อนลงเหลือประมาณ 300 องศาฟาเรนไฮต์ อบอุ่นจนเหลืองสวย ก็จะได้พายที่มีชั้นสวย และกรอบอยู่ได้นาน

พาย PINES



พายข้าวโพด

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	500	กรัม
มาการีน ตราเซสท์	100	กรัม
ไขมันผสม ตราเซสท์	100	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำเย็น	120	กรัม



วิธีทำ

- ร่อนแป้ง เกลือ รวมกัน
- เติมมาการีน เนยขาว ใช้มือเคล้าเบาๆ จนเป็นเม็ดร่วน
- ค่อยๆ เติมน้ำเย็น บีบจนส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน พัก 20 นาที ในตู้เย็น
- นำมาคลึงเป็นแผ่นหนา 1/8 นิ้ว กรุลงในพิมพ์กลมขนาด 7 นิ้ว
- ใส่ไส้ข้าวโพด คลึงแป้งอีกแผ่นปิดหน้า จับจีบที่ขอบให้สวยงาม
- ทาผิวด้วยไข่ นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลือง

ส่วนผสมไส้ข้าวโพด

ซूपข้าวโพดกระป๋อง	250	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
แป้งข้าวโพด	3	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำไปตุ๋น หรือตั้งไฟ หมั่นคนจนข้น พักไว้ให้เย็น

พาย PINES



พายหม้อแกงเผือก

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	500	กรัม
มาการีน ตราเชลท์	100	กรัม
ไขมันผสม ตราเชลท์	100	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำเย็น	120	กรัม



วิธีทำ

- พัก 20 นาที ในตู้เย็น นำมากรูใส่ถ้วยจิบที่ทานเนยขาว
- ใส่ส่วนผสมหม้อแกงเผือกลงไป
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลือง
- นำออกจากเตาอบ โรยด้วยหอมแดงเจียว

ส่วนผสมหม้อแกงเผือก

ไข่	4 ฟอง	กะทิ	300	กรัม	
เผือกนึ่งสุกบดละเอียด	400	กรัม	น้ำตาลปีบ	250	กรัม
แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ			

วิธีทำ

- ผสมไข่ น้ำตาลปีบเข้าด้วยกัน โดยใช้ใบตอง หรือใบเตย ขยำจนน้ำตาลละลาย
- กรองด้วยผ้าขาวบาง เติมหะทิ แป้งข้าวโพด และเผือก ผสมให้เข้ากัน พักไว้
- เจียวหอมแดงซอย กับน้ำมัน จนเหลือง ช้อนหอมแดงขึ้น พักไว้
- เทส่วนผสมของเผือก ลงในน้ำมันที่เหลืองในกระทะ ตั้งไฟ กวนจนขึ้น
- ตักใส่ถ้วยแป้งพายที่กรูไว้

พาย PINES



พายมะพร้าวแก้ว

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	500	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	100	กรัม
ไขมันผสม ตราเชสท์	100	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำเย็น	120	กรัม



วิธีทำ

- พัก 20 นาที ในตู้เย็น นำมากรุใส่ถ้วยจีบที่ทำเนยขาว
- ใช้ส้อมจิ้มแป้งพายให้ทั่ว
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลือง
- นำออกจากพิมพ์ พักไว้ให้เย็น
- ใส่มะพร้าวแก้ว ที่กวนไว้ลงไป พักจนมะพร้าวแก้วแห้งดี

ส่วนผสมมะพร้าวแก้ว

มะพร้าวที่นึ่งที่ขูดเส้น	500	กรัม
น้ำตาลทราย	400	กรัม
น้ำ	200	กรัม

สีผสมอาหาร, กลิ่นมะลิ

วิธีทำ

- ผสมน้ำ และน้ำตาล ตั้งไฟอ่อน เคี่ยวจนเป็น ยางมะตุม เติมน้ำมันมะลิ
- แบ่งผสมสีผสมอาหารตามชอบ
- ใส่มะพร้าว ตั้งไฟอ่อน คนด้วยพายจนน้ำเชื่อมจับเส้น มะพร้าวทั่วถึง พอน้ำเชื่อมงวดลงปิดไฟ
- นำไปใส่ในถ้วยพายที่อบสุกแล้ว รอจนมะพร้าวแห้ง

พาย PINES



พายแฟนซี

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	200	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	80	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	100	กรัม
น้ำเย็น	50	กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง กับไอซิ่ง รวมกัน
- ใส่มาการีน ลงเคล้าเบาๆ จนเป็นเม็ดร่วน
- ใส่น้ำเย็น ค่อยๆบีบให้ส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน
- พักไว้ในตู้เย็น 20 นาที นำมาคลึง ใช้นิ้วที่ตัดลูกกั๊ด
- ใส่อัดไม่ต้องทาไขมัน นำเข้าอบ 350 องศาฟาเรนไฮด์
- พอสุก พักไว้ให้เย็น แต่งด้วยรอยัลไอซิ่งสีต่างๆ
- นำเข้าอบไฟอ่อนๆ จนรอยัลไอซิ่งแห้ง
- เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท



หมวดอื่นๆ / VARIETY OF BAKERY



คุกกี้

คุกกี้แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. แบ่งตามวัตถุดิบที่ใช้ มี 2 ชนิด คือ

- คุกกี้เนย มีสูตรเหมือนเค้ก แต่มีของเหลว น้อยกว่า

- คุกกี้ไข่ มีปริมาณไข่มากกว่าคุกกี้เนย

2. แบ่งตามวิธีการทำมี

- คุกกี้หยอด มีรูปร่างไม่คงที่ ส่วนผสมค่อนข้างเหลวต้องใช้ช้อนตักหยอด หรือใส่ถุงบีบ

- คุกกี้กด มีส่วนผสมชั้นกว่าคุกกี้หยอด สามารถกดผ่านกระบอกกด หรือใส่ถุงบีบ จะให้ลายคมชัด รูปร่างคงที่ระหว่างกด

- คุกกี้แห้ง ลักษณะนุ่มคล้ายเค้ก แต่แข็งเหนียวกว่า

- คุกกี้ปั้น ส่วนผสมค่อนข้างแห้ง สามารถคลึงหรือปั้นเป็นรูปร่างได้

- คุกกี้แช่เย็น เมื่อทำรูปร่างแล้วต้องแช่ตู้เย็นให้อยู่ตัวแล้วนำเข้าอบ

- คุกกี้คลึง ลักษณะชั้นคล้ายคุกกี้ปั้น สามารถคลึงเป็นแผ่น ใช้พิมพ์กดเป็นรูปร่างตามต้องการ ส่วนผสมของคุกกี้

- ส่วนผสมพื้นฐานมีแป้ง ไขมัน ไข่ น้ำตาลของเหลว และเชื้อฟู

- ส่วนผสมที่ทำให้คุกกี้แห้งมี แป้ง ไข่ขาว นมผง ผงโกโก้

- ส่วนผสมที่ทำให้คุกกี้นุ่มมี น้ำตาล ไขมัน ไข่แดง ผงฟู โซดา

การผสม

- คุกกี้เนย ตีเนยกับน้ำตาลจนฟูเติมไข่ทีละฟองตีพอเข้ากัน เติมน้ำคนเบาๆให้เข้ากัน

- คุกกี้ไข่ ตีไข่กับน้ำตาลจนขึ้นเติมแป้งคนเบาๆให้เข้ากัน



โดนัทช็อคโกแลต

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	650	กรัม
แป้งเค้ก	350	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
ผงฟู เอชฟูต	1	ช้อนโต๊ะ
ผงโกโก้	50	กรัม
น้ำตาล	220	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
สารเสริม	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	2	ฟอง
นมสด	120	กรัม
น้ำ	400	กรัม
มาการีน ตราเซสท์	150	กรัม



วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำ นมสด และน้ำ พอบจับตัวเป็นก้อน เติลมการีน ผสมต่อ 10-12 นาที
- นำขึ้นมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม ปั้นกลม พักไว้สักครู่
- ใช้นิ้วเจาะตรงกลางแล้วหมุน ให้เป็นวง
- วางในถาดที่ทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
- นำไปทอดในไขมันผสม ตราฟราย ฟราย พอบเหลืองตักขึ้น
- พักให้เย็น แต่งด้วยช็อคโกแลต



คุกกี้ข้าวโอ๊ต

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	200	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
ผงโซดา	1	ช้อนชา
ไขมันผสม ตราเชลล์	200	กรัม
น้ำตาลทราย	160	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	110	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
วานิลลา	1	ช้อนชา
ข้าวโอ๊ต	120	กรัม
มะม่วงหิมพานต์อบสับ	150	กรัม



วิธีทำ

- ร่อนแป้ง เกลือ และผงโซดา รวมกัน พักไว้
- ตีเนยขาว น้ำตาลทราย และน้ำตาลทรายแดง จนกระทั่งฟู
- ใส่ไข่ทีละฟอง เติมนานิลลา ตีให้เข้ากัน
- ค่อยๆ ใส่แป้ง ตีให้เข้ากัน เติมห่วงข้าวโอ๊ต และเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบสับ
- นำเข้าแช่ตู้เย็นประมาณ 20 นาที
- นำออกมาใช้ช้อนตักหยอดลงบนถาดที่ทาเนยขาว แต่งหน้าด้วยเม็ดมะม่วง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก



คุกกี้อาเลาไทย

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	250	กรัม
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนชา
ผงฟู เอชฟู๊ด	1/2	ช้อนชา
ผงโซดา	1/4	ช้อนชา
วานิลา	1	ช้อนชา
นมผง	1	ช้อนโต๊ะ
มาการีน ตราเซสท์	150	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	80	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
กลี้นมเนย	1/2	ช้อนชา
กลี้นสตอเบอร์รี่		
สีชมพู		



วิธีทำ

- ร่อนแป้ง แป้งข้าวโพด ผงฟู ผงโซดา และนมผง รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน กับน้ำตาลไอซิ่ง เข้าด้วยกันจนฟู
- ลดความเร็วลงใส่ไข่ เติมวานิลา และกลี้นมเนย
- เบาลเครื่องลงต่ำสุด ค่อยๆ ใส่แป้งลงไปจนหมด
- พอเข้ากัน พักไว้ 15 นาที
- นำมาแบ่งผสมสีครึ่งหนึ่ง ใส่สีชมพู และกลี้นสตอเบอร์รี่
- นำแต่ละสีมาคลึงบนแผ่นพลาสติก ไข่ที่ตัดรูปหัวใจตัด แล้วนำที่ตัดรูปหัวใจที่เล็กกว่าตัดวงในรูปหัวใจอีกครั้ง แล้วนำวงของรูปหัวใจสลับสีกัน
- วางใส่ถาดที่ทำไขมัน อบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก
- พักไว้ให้เย็น นำมาเขียนแต่งด้วย ไข่ขาว ผสมไอซิ่ง

หมวดอื่นๆ VARIETY OF BAKERY



เอแคลร์พิชซ่า

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	300	กรัม
มาการีน ดราเซสท์	250	กรัม
น้ำ	600	กรัม
ไข่ไก่	8	ฟอง



วิธีทำ

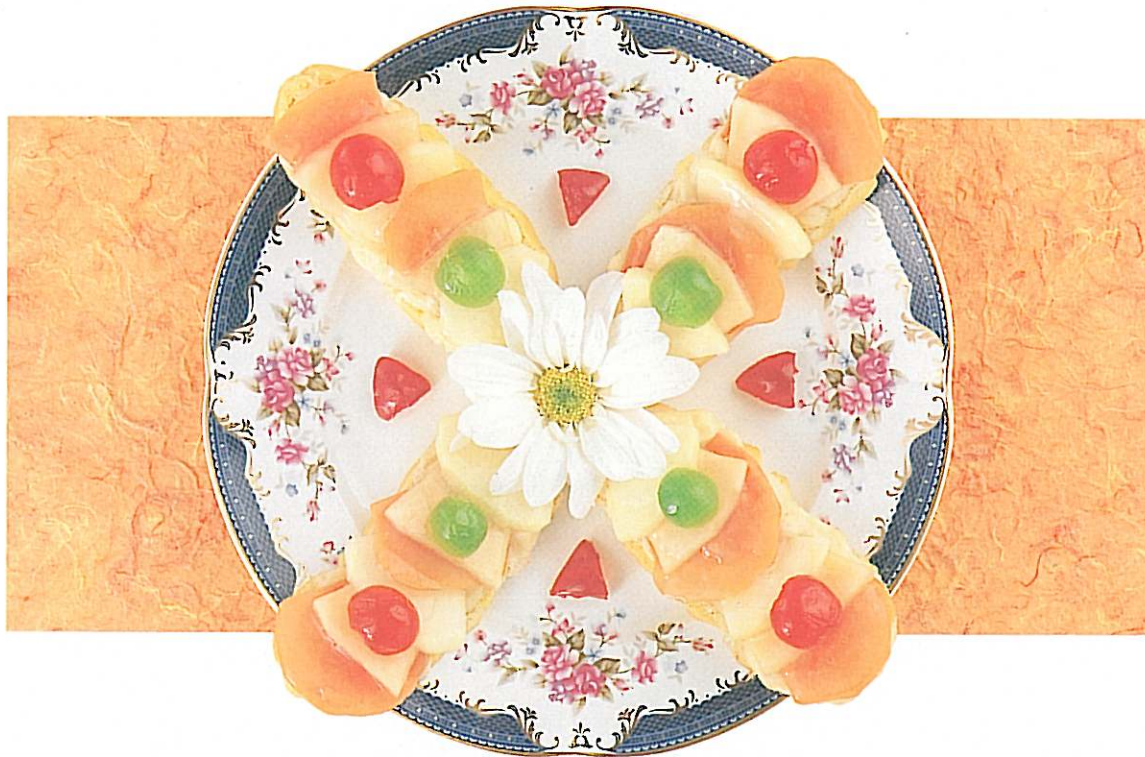
- ร่อนแป้งพักไว้
- นำมาการีน และน้ำ ตั้งไฟให้เดือด ใส่แป้งทั้งหมดคนเร็วๆ จนส่วนผสมแห้งร้อนจากอ่างผสม ยกขึ้นพักไว้ให้เย็น
- ใส่ไข่ทีละฟอง ตีให้เข้ากัน บีบใส่ถาดที่ทาไขมัน โรยแป้งเคาะออก โดยบีบเป็นชั้นกลมใหญ่ หรือชั้นยาว
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- นำออกมาพักไว้ให้เย็น ผ่าครึ่งตามแนวราบ แต่งด้วยหน้าพิชซ่าโรยด้วยมอสเชโลล่าชีส นำเข้าอบ ใช้ไฟบน พอชีสเริ่มละลาย และเกรียมนิดหน่อย นำออกจากเตาอบ รับประทานร้อนๆ

ส่วนผสมหน้าพิชซ่า

หอมใหญ่ มะเขือเทศ พริกฝรั่ง แยม ไส้กรอก เบคอน ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ ผงออริกาโน

วิธีทำ

- นำเบคอนลงเจียว พอน้ำมันออก ใส่หอมใหญ่ลงผัดพอหอม เติ่มมะเขือเทศ พริกฝรั่ง แยม ไส้กรอก ซอสพริก ซอสมะเขือเทศผัดพอเข้ากัน
- ยกลง เติ่มผงออริกาโน คนให้เข้ากันอีกครั้ง



เอนเคิร์ทส์ตาร์ตฟรุ้ต

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	300	กรัม
มาการีน ตราเชสท์	250	กรัม
น้ำ	600	กรัม
ไข่ไก่	8	ฟอง

วิธีทำ

- เมื่ออบสุก พักให้เย็น ผ่าครึ่งตามแนวราบ
- บีบคัสตาร์ดครีมให้ทั่ว แต่งด้วยผลไม้สดหั่นชิ้นเล็ก พักไว้
- นำน้ำ 150 กรัม ผสมวุ้นผงตั้งไฟให้ละลาย พักให้เย็น
- นำไปราดบนผลไม้ที่แต่งหน้าไว้ รอให้แห้งอีกครั้ง

ส่วนผสมคัสตาร์ด

นมสด	700	กรัม
แป้งข้าวโพด	50	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
มาการีน ตราเชสท์	2	ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

- ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นมาการีน
- นำไปตุ๋น จนส่วนผสมข้น ยกขึ้น เติ้มมาการีน คนให้เข้ากัน พักให้เย็น



ส่วนผสมรวม

ใช้ร่วมกับ

- ซาลาเปาไส้หมูสับ
- ซาลาเปาไส้ครีม

ส่วนผสมที่ 1

แป้งเค้ก	350	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำ	250	กรัม

• ผสมแป้งเค้ก ยีสต์ และน้ำเข้าด้วยกัน พักไว้ 30 นาที

ส่วนผสมที่ 2

แป้งเค้ก	150	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	130	กรัม
เนยขาว ตราเชสท์	50	กรัม



ซาลาเปาไส้หมูสับ

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 70)

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือ เข้าด้วยกัน
- เทลงในส่วนผสมที่ 1 เติมน้ำตาล เนยขาว นวดให้เข้ากัน จนเนียน
- แบ่งแป้งก้อนละ 25 กรัม ใส่อันจับจีบวางบนกระดาษ พักไว้ 10 นาที
- นำไปนึ่งในน้ำเดือดจัดนาน 10 นาที

ส่วนผสมไส้หมูสับ

หมูบด	250	กรัม
มันแกวสับหยาบๆ	1	ถ้วย
น้ำมันพืช ตราหอยก	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	1	ต้น
หอมใหญ่สับหยาบ	1	หัวเล็ก
แป้งข้าวโพด	2	ช้อนโต๊ะ

ปรุงรสด้วย เกลือ พริกไทย น้ำตาล ซอสปรุงรส



วิธีทำ

- เคล้าทั้งหมดให้เข้ากัน

หมวดอื่นๆ VARIETY OF BAKERY



ชากาเปาไส้ครีม

ส่วนผสม

ใช้ส่วนผสมรวม (หน้า 70)

ส่วนผสมไส้ครีม

แป้งข้าวโพด	40	กรัม
แป้งเค้ก	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	150	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
นมสด	500	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา
มาการีน ดราเซสท์	20	กรัม

วิธีทำ

- ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ยกเว้นมาการีน
- นำไปตุ๋นจนขึ้น ยกลงเติมมาการีนคนให้เข้ากัน
- เทใส่ถาด แผลออกพักไว้ให้เย็น
- พอนวดแป้งเนียนแล้ว แบ่งแป้งก้อนละ 25 กรัม
- ใส่ไส้ปั้นกลมวางบนกระดาษ พักไว้ 10 นาที
- นำไปนึ่งในน้ำเดือดจัดนาน 10 นาที



หมวดอื่นๆ VARIETY OF BAKERY



ขนมไข่

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	250	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	200	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	50	กรัม
เอส พี	10	กรัม
น้ำ	100	กรัม
นมสด	50	กรัม
วานิลลา	1	ช้อนชา



วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ น้ำ และเอสพี ด้วยความเร็ว สูงจนกระทั่งส่วนผสมขึ้นฟูขาวขึ้น
- เเบาเครื่อง ค่อยๆ ใส่แป้งที่ร่อนไว้ พอเข้ากัน เติมนมสด วานิลลา
- ตักใส่พิมพ์ถ้วยที่ทำด้วยเนยขาว และโรยด้วยแป้งเคาะออก
- จะโรยผลไม้ด้านบนเพื่อความสวยงามก็ได้
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนกระทั่งสุก



สาเล่กรอบ

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงฟู เอชฟู๊ด	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	350	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำ	100	กรัม
กลิ่นมะลิ	1	ช้อนชา
มะพร้าวขาวขูด	400	กรัม



วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ไก่ น้ำตาล และน้ำ เข้าด้วยกัน จนฟู ขาวขึ้น เติมกลิ่นมะลิ
- มะพร้าวขาวขูด ผึ่งลมพอแห้ง นำไปเคล้ากับแป้งที่ร่อนไว้
- ค่อยๆ ใสลงไปในส่วนผสมของไข่ที่ขึ้นฟู จนเข้ากันดี
- เทใส่ถาดที่ทำเนยขาว รองกระดาษลอกลาย ทาเนยขาวอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก
- นำออกจากเตาอบ โรยน้ำตาลทรายให้ทั่ว
- พักไว้ให้เย็น ตัดเป็นชิ้น แซะออกจากถาด



เครป

ส่วนผสม

แป้งเอนกประสงค์	150	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
นมสด	230	กรัม
น้ำ	230	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
มาการีน ตราเชสท์ ละลาย	2	ช้อนโต๊ะ



ส่วนผสมไส้

เช่น แอม ไข่กรอก หมูหยอง ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ
มายองเนส กลัวยหอม ลูกเกด แยมรสต่างๆ

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง เกลือ รวมกัน พักไว้
- ผสมนมสด น้ำ ไข่ไก่ และน้ำตาล เข้าด้วยกัน
- ค่อยๆ เติมแป้ง คนให้เข้ากัน เติมมาการีนละลาย คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- นำไปหยอดใส่กะทะแบน ปาดให้เรียบ ใสไฟตามชอบ พอแห้ง เริ่มเหลือง พับครึ่ง แล้วพับอีกสองทบ
- ตักขึ้นรับประทานร้อนๆ

หมายเหตุ ถ้าไม่มีกะทะแบนใช้กะทะกันล็กก็ได้ ตักส่วน
ผสมไส้ ยกกะทะกรอกส่วนผสมให้ทั่ว เหมือน
การทำขนมเบื้อง