

สารประโยชน์สำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่
Vol.18

The Bakery Shop




บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)
LAM SOON (THAILAND) PUBLIC COMPANY LIMITED



สารจากใจ (Message)

อาจารย์เจริญ เชื้อจินดา



สวัสดีครับ ชาวเบเกอรี่ล้ำสูงทุกท่าน มาพบกันอีกครั้งกับสูตรใหม่ๆ ที่จะนำเสนอ ในปีนี้เรามีผลิตภัณฑ์ใหม่ที่จะแนะนำให้รู้จักคือ ดาร์ก ช็อกโกแลต โคทติ้ง ตรา เดซี่ เป็นช็อกโกแลตที่เหมาะสมสำหรับการผสมกับเนื้อขนม การเคลือบหน้าขนมทุกชนิด แม้กระทั่งไอศกรีม มีความมันเงา รสชาติดี กลิ่นหอม สีสวย ที่สำคัญราคาไม่แพงอย่างที่คิด การทำเบเกอรี่ไม่ว่าขนมประเภทใดที่มีช็อกโกแลตเข้าไปผสม หรือมีช็อกโกแลตเข้าไปตกแต่ง จะทำให้หน้าตาขนมดูดีขึ้น การขายก็สามารถจะเพิ่มราคาขายได้ โดยต้นทุนที่เพิ่มไม่ได้เพิ่มมากนัก ดังนั้นเราลองหันกลับไปดูขนมในตู้ ในชั้นของเราว่ามีขนมตัวใดที่เราจะยกระดับขนม โดยการใส่ช็อกโกแลตเข้าไปช่วยทำให้ราคาขายเพิ่มขึ้นได้บ้าง

ช็อกโกแลตนั้นเกิดจากการผสมระหว่างเมล็ดของต้นโกโก้กับเนยโกโก้ หรือไม่ก็ผสมกับไขมันพืช แล้วเพิ่มความหวานเพื่อให้อร่อยขึ้น ซึ่งต้นโกโก้จะปลูกมากในเขตร้อน เช่น แอฟริกา บราซิล เม็กซิโก โคลัมเบีย และจะผลิตเป็นช็อกโกแลตในแถบยุโรปโดยเฉพาะ เมืองหนาวกลายเป็นผู้ผลิตช็อกโกแลตชั้นดี ดังนั้น หวังว่า ดาร์ก ช็อกโกแลต โคทติ้ง ตรา เดซี่ คงได้รับใช้ในร้านเบเกอรี่ของท่าน เพื่อราคาขายที่จะตามมา

สำหรับปีที่ผ่านมาเศรษฐกิจซบเซา ทำให้ยอดขายตกหรือลดลงก็อย่าเพิ่งท้อนะครับ จะเป็นกำลังใจให้ ลู๊ๆ นะครับ อีกไม่ช้าทุกอย่างจะกลับมาดีเหมือนเดิม และหวังว่าหนังสือเบเกอรี่ในปีนี้น่าจะเป็นประโยชน์บ้างไม่มากก็น้อย หากมีสิ่งหนึ่งสิ่งใดขาดตกบกพร่องต้องขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

ในนามของบริษัท ล้ำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) ต้องขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้การสนับสนุนผลิตภัณฑ์ของบริษัทด้วยดีเสมอมา



ช็อกโกแลตทอเนกประสงค์ ตรา Daisy เหมาะสำหรับทำขนมและเคลือบหน้าขนม

- ใช้ทำเบเกอรี่ได้หลากหลายเมนู
- ช็อกโกแลตเคลือบหน้าขนม ช่วยให้การทำเบเกอรี่เป็นเรื่องง่าย และเพิ่มความหลากหลาย
- ใช้สำหรับตกแต่งและเคลือบหน้าเค้ก โดนัท หรือเมนูเบเกอรี่อื่นๆ
- ใช้เป็นส่วนผสมของเนื้อเค้กช็อกโกแลต บราวนี่ ฯลฯ
- ใช้สำหรับราดหรือตกแต่งหน้าไอศกรีม เครป ฯลฯ
- ใช้สำหรับหยอดลงแม่พิมพ์เพื่อขึ้นรูปช็อกโกแลตในรูปแบบต่างๆ

สารบัญ *Contents*

Menu



- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 4. เด็กช็อกโกแลตถ้วย | <i>Chocolate Layer Cake Cup</i> |
| 5. เด็กมะม่วง | <i>Mango Cake</i> |
| 6. ช็อกโกแลตบาร์ | <i>Chocolate Bar</i> |
| 7. ชูดริ่มหน้ากรอบ | <i>Crunchy Choux Cream</i> |
| 8. ทาร์ตช็อกโกแลตฟรุ้ต | <i>Chocolate Fruit Tartt</i> |
| 10. โดนัทดุกกี้ | <i>Cookie Doughnuts</i> |
| 11. ดุกกี้หน้าแยม | <i>Thumbprint Cookies</i> |
| 12. ซาลาเปาช็อกโกแลตลาวา | <i>Steamed Chocolate Lava Buns</i> |
| 13. บานาน่าช็อกชิพ | <i>Banana Choc Chip</i> |
| 14. สโคน | <i>Scone</i> |
| 15. บาร์พุทราจีน | <i>Chinese Date Bar</i> |

4 เค้กช็อกโกแลตถ้วย

Chocolate Layer Cake Cup



ส่วนผสม : แป้งเค้ก 250 กรัม / ผงโกโก้ 30 กรัม / ผงโซดา 2 ช้อนชา / มากา린 ตรา เซสท์โกลด์ 250 กรัม / น้ำตาล 250 กรัม / เกลือ ½ ช้อนชา / ไข่ 4 ฟอง / นมสด 200 กรัม / น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ 1) เติมน้ำส้มสายชูลงไปในนมสด พักไว้ 2) ร่อนแป้ง ผงโกโก้ ผงโซดา รวมกัน พักไว้ 3) ตีมากา린 น้ำตาล เกลือ จนขึ้นฟู 4) ใส่ไข่ทีละฟอง ใส่แป้งสลับกับนม 5) เทใส่ถาดที่ทาเนยขาวรองกระดาษ ทาเนยทับ 6) นำเข้าอบความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ ไฟล่าง-บน 7) พอสุก นำมาพักให้เย็น ตัดขนาดเท่ากับถ้วยที่จะใส่ 8) นำเค้กใส่ถ้วย ตามด้วยกานาชผลไม้สดหรือแยม ใส่เค้กทับ ใส่กานาชผลไม้สดหรือแยม ทำจนเต็มถ้วย

ส่วนผสมกานาช : ผงโกโก้ 30 กรัม / แป้งข้าวโพด 30 กรัม / น้ำตาล 150 กรัม / น้ำ 250 กรัม / นมสด 100 กรัม / ไข่ 1 ฟอง / ดาร์ก ช็อกโกแลต โคทติ้ง ตรา เดซี่ หั่นชิ้นเล็ก 100 กรัม

วิธีทำ : 1) ผสมผงโกโก้ แป้งข้าวโพด น้ำตาล คนให้เข้ากัน 2) เติมน้ำ นมสด ไข่ คนให้เข้ากัน 3) นำขึ้นตั้งไฟ หมั่นคนจนข้น 4) ยกขึ้น เติมห็อกโกแลต คนให้เข้ากัน พักให้เย็น



Tips : เค้กช็อกโกแลตเลเยอร์หั่นตามรูปทรงถ้วยที่เตรียมไว้ เมื่อจัดแต่งใส่ถ้วยแล้ว เติมผลไม้สดเข้าไป ทำให้เค้ก น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น และการใส่ถ้วย ยังช่วยรักษาความสดของผลไม้ได้อีกด้วย

5 เด็กมะม่วง

Mango Cake



ส่วนผสม : แป้งเค้ก 250 กรัม / ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ / ไข่แดง 5 ฟอง / น้ำมันเมล็ดชา ตรา Naturel 100 กรัม / น้ำมันมะม่วง UFC 200 กรัม / เกลือ 1/2 ช้อนชา / น้ำตาล 200 กรัม / ไข่ขาว 5 ฟอง / ครีมออฟทาร์ทาร์ 1/2 ช้อนชา / น้ำตาล 100 กรัม

วิธีทำ : 1) ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน 2) ผสมไข่แดง น้ำมัน น้ำมันมะม่วง เกลือ น้ำตาล เข้าด้วยกัน 3) เติมน้ำที่ร้อนไว้ คนให้เข้ากัน พักไว้ 4) ตีไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ ผงฟู เติมน้ำตาล ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอด 5) นำไข่ขาวไปผสมกับส่วนของไข่แดง คนให้เข้ากัน 6) เทใส่พิมพ์ ทาเนยขาวรองกระดาษ ทาเนยขาวทับ 7) นำเข้าอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก

ส่วนผสมซอสมะม่วง : น้ำมันมะม่วง UFC 250 กรัม / แป้งข้าวโพด 3 ช้อนโต๊ะ / น้ำตาล 45 กรัม / เกลาตินผง 2 ช้อนชา / น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ : 1) ผสมแป้งข้าวโพด น้ำตาล เกลาติน คนให้เข้ากัน 2) เติมน้ำมันมะม่วง ตั้งไฟ กวนจนข้น ยกลง 3) เติมน้ำมันงา คนให้เข้ากัน พักให้เย็น 4) นำไปแต่งหน้าเค้ก



Tips : เค้กชิฟฟอนธรรมดา เมื่อหาผลไม้ตามฤดูกาล เช่น มะม่วง เติมน้ำตาลลงไปในทั้งน้ำมันมะม่วงและแต่งหน้าด้วยเนื้อมะม่วงสดใส ยิ่งทำให้หน้าตาของขนมน่ารับประทาน รสดีและหอมกลิ่นมะม่วงชวนรับประทาน

6 ช็อกโกแลตบาร์ *Chocolate Bar*



ส่วนผสม : ดาร์ก ช็อกโกแลต โคทติ้ง ตรา เดซี่ หั่นชิ้นเล็ก 350 กรัม / มากา린 ตรา เซสท์ 120 กรัม / เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ 250 กรัม / ลูกเกด 150 กรัม

วิธีทำ : 1) นำช็อกโกแลต มากา린 ตูนให้ละลาย 2) ยกขึ้น คนให้พอเย็นลง 3) เติมเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ ลูกเกด คนให้เข้ากัน 4) เทใส่พิมพ์สี่เหลี่ยมที่กรุด้วยแผ่นพลาสติก 5) พักให้เย็นแข็งตัว ราวหน้าด้วยช็อกโกแลตละลาย 6) พักให้หน้าเริ่มแข็ง ใช้หวีหรือส้อมทำลวดลายด้านหน้า 7) พอหน้าแห้งแข็งตัวดี ตัดชิ้นขนาดตามต้องการ 8) เวลาตัด ใช้มีดจุ่มน้ำร้อนเช็ดแห้ง



Tips : ช็อกโกแลตธรรมดา เพิ่มความแตกต่างที่รสชาติได้ง่ายๆ เช่น รสช็อกโกแลต รสนม เราสามารถเพิ่มถั่วต่างๆ เช่น อัลมอนด์, แมคคาเดเมีย, เม็ดมะม่วง, ลูกเกด ทำให้ได้รสชาติที่แปลกใหม่ ก็เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าได้เช่นกัน

7 ชูครีมหน้ากรอบ

Crunchy Choux Cream



ส่วนผสมตัวชูครีม : แป้งอเนกประสงค์ 120 กรัม / มาการีน ตรา เซสท์โกลด์ 100 กรัม / น้ำ 250 กรัม / ไข่ 3 ฟอง

วิธีทำ : 1) ร่อนแป้ง พักไว้ 2) นำมาการีน น้ำ ตั้งไฟให้เดือด 3) ใส่แป้ง คนเร็วๆ จนส่วนผสมแห้ง 4) พักให้เย็น ใส่ไข่ทีละฟอง 5) บีบลงบนถาดที่ทาไขมัน โรยแป้ง เคาะออก 6) ใส่ส่วนผสมของหน้าทีเตรียมไว้ 7) นำเข้าอบความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ ไฟล่าง-บน พอสุก พักให้เย็น นำไปใส่ไส้

ส่วนผสมไส้ : แป้งข้าวโพด 30 กรัม / น้ำ 350 กรัม / น้ำตาล 100 กรัม / นมสด 250 กรัม / ไข่ 2 ฟอง / ดาร์ก ช็อกโกแลต โคทติ้ง ตรา เดซี หั่นชิ้นเล็ก 150 กรัม **วิธีทำ :** 1) ผสมทั้งหมดยกเว้นช็อกโกแลต ตั้งไฟ กวนจนข้น 2) ยกลงเติมช็อกโกแลต คนให้เข้ากัน พักให้เย็น

ส่วนผสมหน้า : มาการีน ตรา เซสท์โกลด์ 120 กรัม / น้ำตาลทรายแดง 140 กรัม / แป้งอเนกประสงค์ 150 กรัม

วิธีทำ : 1) ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน 2) แบ่งผสมสีเขียวใส่ผงชาเขียว สีช็อกโกแลตใส่โกโก้ สีแดงใส่สีแดงสตอเบอรี่ 3) นวดแต่ละสีให้เข้ากัน นำไปคลึงบนแผ่นพลาสติก แช่ตู้เย็น 4) พอยู่ตัว ตัดวางบนตัวชูครีมที่บีบไว้ นำเข้าอบ



Tips : ชูครีมธรรมดา เมื่อแต่งเติมด้วยน้ำตาลสี รูปแบบของชูครีมก็ดูดีขึ้น ทำให้เพิ่มราคาขายได้มากขึ้น

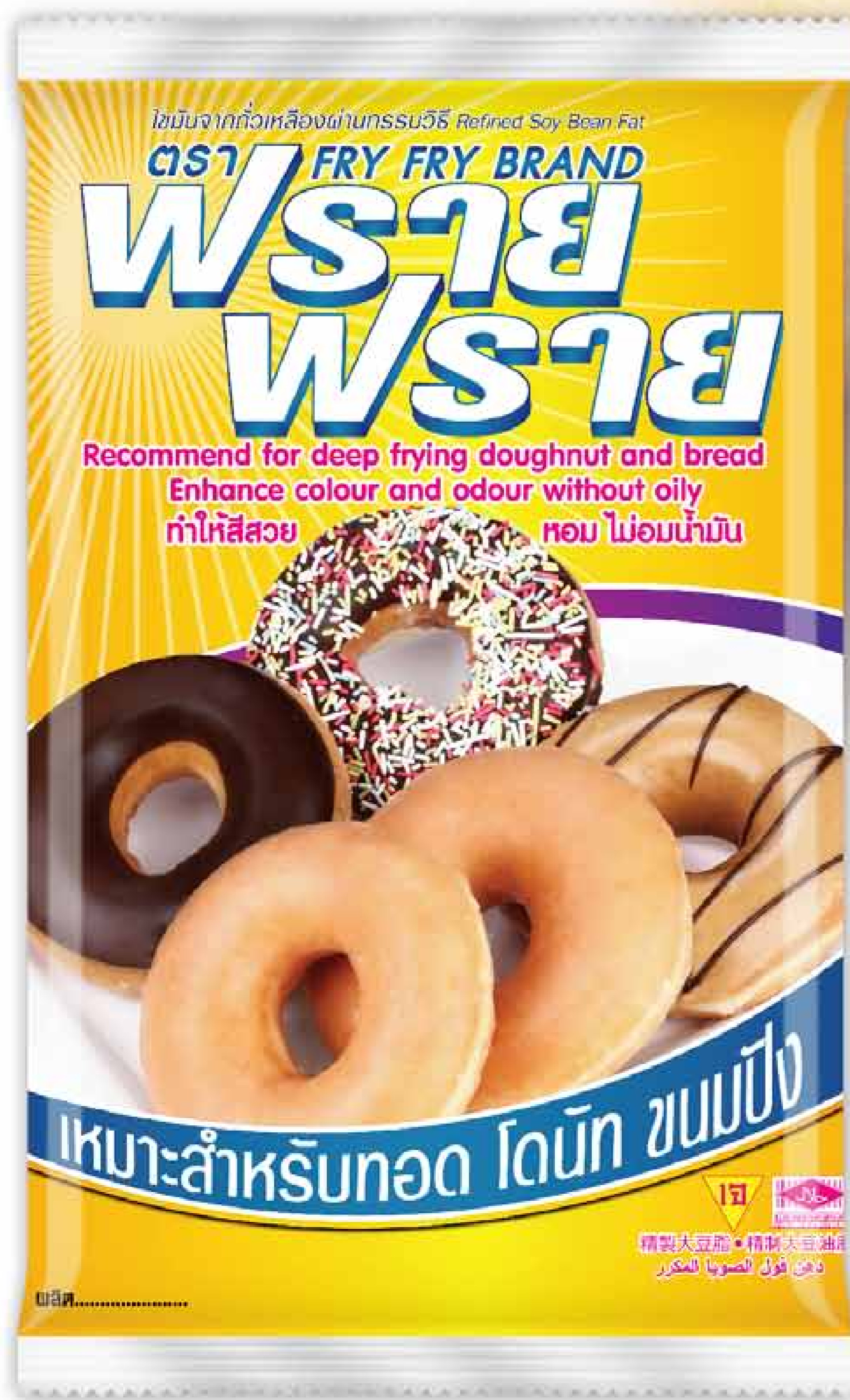
8 ทาร์ตช็อกโกแลตฟรุ๊ต *Chocolate Fruit Tart*



ส่วนผสม : แป้งอเนกประสงค์ 300 กรัม / มาการีน ตรา เซสท์ (1) 200 กรัม / น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ / เกลือ ½ ช้อนชา / น้ำเย็น 50 กรัม / ดาร์ก ช็อกโกแลต โคทติ้ง ตรา เดซี่ หั่นชิ้นเล็ก 300 กรัม / มาการีน ตรา เซสท์ (2) 150 กรัม / เซอร์เบียร์แดง ลูกเกด ผีเสื้อรวม 300 กรัม
วิธีทำ : 1) เคล้าแป้ง มาการีน (1) น้ำตาล เกลือ ให้เข้ากันจนเป็นเม็ดร่วน 2) เติมน้ำเย็น นวดจนเนียน 3) พักในตู้เย็น 10-15 นาที 4) นำมาคลึงกรูไส้ถ้วยที่ทาไขมัน ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว 5) นำเข้าอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลือง พักให้เย็น 6) นำช็อกโกแลต มาการีน (2) ตุนให้ละลาย 7) ยกขึ้นพักให้พอเย็น เติมผลไม้รวม คนให้เข้ากัน 8) ตักหยอดไส้ถ้วยทาร์ต พักให้แข็งตัว 9) แต่งหน้าด้วยไวท์ช็อกโกแลต และผลไม้



Tips : ทาร์ตต่าง ๆ เมื่อนำช็อกโกแลตมาละลาย ใส่ผลไม้รวม หยอดไส้ถ้วย ตกแต่งด้วยผลไม้ ก็สามารถเพิ่มราคาขายได้มากขึ้น เพราะขนมที่มีช็อกโกแลตแต่งเติมเข้าไป ทำให้สินค้ามีมูลค่ามากขึ้น



ไขมันพืชพิเศษ ตรา ฟราย ฟราย ผลิตจากไขมันถั่วเหลือง 100%

สำหรับทอด โดนัท ขนมปัง หรือผลิตภัณฑ์เบเกอรี่อื่นๆ

สะดวกเพียงฉีกถุงลงในกระทะทอด เปิดไฟปานกลาง เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ละลาย สามารถใช้ทอดได้ทันที

- ช่วยให้ขนมมีสีสวย เหลืองทอง และไม่อมน้ำมัน
- ให้กลิ่นหอมน่ารับประทาน
- สามารถใช้ทอดซ้ำได้หลายครั้ง โดยไม่ทำให้ขนมมีสีดำ ซึ่งช่วยประหยัดต้นทุน

10 โดนัทดกก็

Cookie Doughnuts



ส่วนผสม : แป้งอเนกประสงค์ 200 กรัม / ผงฟู 2 ช้อนชา / นมผง 1 ช้อนโต๊ะ / น้ำตาลไอซิ่ง 100 กรัม / มากา린 ตรา เซสท์โกลด์ ละลาย 50 กรัม / ไข่ 2 ฟอง / ไขมันพืชผสม ตรา ฟราย ฟราย สำหรับทอด

วิธีทำ : 1) ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง รวมกัน 2) เติมไอซิ่ง มากา린ละลาย ไข่ นวดให้เข้ากันจนเนียน 3) ห่อด้วยพลาสติกแช่ตู้เย็น 15 นาที 4) นำมาแบ่งก้อนละ 40 กรัม ได้ประมาณ 9 ชิ้น 5) นำมาคลึงให้เป็นเส้นจับหัวท้ายประกบกันให้เป็นวงโดนัท 6) วางบนแผ่นพลาสติก นำเข้าแช่ตู้เย็น 15 นาที 7) นำออกจากตู้เย็น ใช้มีดกรีดรอบวงโดนัทด้านบน 8) นำลงทอดในไขมันพืช ตรา ฟราย ฟราย ความร้อนกลางโดยให้รอยกรีดอยู่ด้านบน พอเหลืองตักขึ้น พักให้เย็น 9) แต่งหน้าด้วยช็อกโกแลต หรือน้ำตาลไอซิ่งผสมสี



Tips : การใช้ช็อกโกแลตเคลือบหน้าโดนัท ทำให้โดนัทดูน่ารับประทานมากขึ้น และด้วยรสชาติช็อกโกแลตที่เป็นเอกลักษณ์ ตัดกับเนื้อโดนัทซึ่งเพิ่มความอร่อยในอีกรูปแบบ และเพิ่มราคาขายได้มากขึ้น

11 ดุกก็หน้าแยม

Thumbprint Cookies



ส่วนผสม : แป้งเค้ก 500 กรัม / ผงฟู 1 ½ ช้อนชา / นมผง 75 กรัม / ไขมันพืชผสม ตรา เซสทีโกลด์ 250 กรัม / มاکาโรน ตรา เซสทีโกลด์ 100 กรัม / น้ำตาล 200 กรัม / ไข่ 2 ฟอง

วิธีทำ : 1) ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง รวมกัน พักไว้ 2) ตีเนยขาว มاکาโรน น้ำตาล พอขึ้นฟู 3) เบาเครื่องลง ใส่ไข่ทีละฟอง 4) เบาเครื่องต่ำสุด ค่อยๆ ใส่แป้งที่ร่อนไว้ จนเข้ากัน 5) นำมาปั้นกลม วางใส่ถาดไม่ทาไขมัน 6) กดให้พอแบนเป็นหลุมตรงกลาง 7) ทาผิวด้วยไข่แดง หยอดแยม สีต่างๆ ตามชอบ 8) นำเข้าอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก



Tips : ดุกก็ธรรมดา เมื่อเพิ่มแยมเข้าไป หน้าตาก็น่ารับประทานมากขึ้น และรสชาติก็อร่อยขึ้นด้วย

12 ซาลาเปาช็อกโกแลตลาวา *Steamed Chocolate Lava Buns*



ส่วนผสมที่ 1 : แป้งเค้ก 350 กรัม / ยีสต์สำเร็จ 1 ช้อนโต๊ะ / น้ำ 250 กรัม ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน พักไว้ 30 นาที

ส่วนผสมที่ 2 : แป้งเค้ก 150 กรัม / ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ / เกลือ ½ ช้อนชา / น้ำตาล 120 กรัม / ไขมันพืชผสม ตรา เซสท์โกลด์ 50 กรัม

วิธีทำ : 1) ร่อนแป้ง ผงฟู เข้าด้วยกัน พักไว้ 2) เติมเกลือ น้ำตาล เนยขาว ลงในส่วนที่ 1 ตีให้เข้ากัน 3) เติมแป้งที่ร่อนไว้ ตีให้เข้ากันจนเนียน 4) นำมาแบ่งก้อนละ 30 กรัม ปั้นกลม พักไว้ 10 นาที 5) นำมาใส่ไส้ช็อกโกแลตที่เตรียมไว้ ปิดให้สนิท วางบนกระดาษรอง 6) พักให้ขึ้นสองเท่า นำไปนึ่งไฟแรง 8-10 นาที

ส่วนผสมไส้ช็อกโกแลต : นมผง 55 กรัม / ผงคัสตาร์ด 50 กรัม / แป้งข้าวโพด 15 กรัม / ผงโกโก้ 15 กรัม / นมสด 100 กรัม / มاکาโรน ตรา เซสท์ ละลาย 100 กรัม / ดาร์ก ช็อกโกแลต โคทติ้ง ตรา เดซี่ 150 กรัม

วิธีทำ : 1) ปั่นทุกอย่างเข้ากันยกเว้น มاکาโรน ช็อกโกแลต 2) พอปั่นเข้ากันแล้วเติมมามาริน ช็อกโกแลต คนให้เข้ากัน 3) นำไปแช่เย็น พออยู่ตัว นำมาปั้นกลม นำเข้าแช่ตู้เย็นให้เซตตัวอีกครั้ง 4) นำไส้ไปใส่ในแป้งที่เตรียมไว้



Tips : ซาลาเปาช็อกโกแลตลาวา โดดเด่นที่เนื้อช็อกโกแลตไหลเยิ้มออกมาจากซาลาเปาเนื้อนุ่ม

13 บานาน่าช็อกชิพ

Banana Choc Chip



ส่วนผสม : แป้งเค้ก 400 กรัม / ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ / ผงโซดา ½ ช้อนชา / มากา린 ตรา เซสท์ 400 กรัม / น้ำตาล 300 กรัม / เกลือ ½ ช้อนชา / ไข่ 3 ฟอง / กล้วยหอมบด 400 กรัม / ดาร์ก ช็อกโกแลต โคทติ้ง ตรา เดซี่ หั่นชิ้นเล็ก 200 กรัม

วิธีทำ : 1) ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกัน พักไว้ 2) ตีมากา린 น้ำตาล เกลือให้ฟู 3) เเบาเครื่องใส่ไข่ทีละฟอง ตามด้วยกล้วยหอมบด 4) เเบาเครื่องต่ำสุด ค่อยๆ เติมแป้งลงไปจนหมด 5) ปิดเครื่อง เติมช็อกโกแลตหั่น ใช้พายยางคนให้เข้ากัน 6) เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันทับ 7) นำเข้าอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก



Tips : เค้กกล้วยหอมธรรมดา เมื่อเพิ่มช็อกโกแลตหั่นชิ้นเล็กลงไป ก็จะเพิ่มความอร่อยที่แตกต่างจากท้องตลาดทั่วไป

14 สโคน
Score



ส่วนผสม : แป้งเค้ก 300 กรัม / ผงฟู 4 ช้อนโต๊ะ / มัการีน ตรา เซลท์ 100 กรัม / น้ำตาล 100 กรัม / ไข่ 1 ฟอง / นมสด 50 กรัม
วิธีทำ : 1) ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้ 2) เติมน้ำตาล มัการีน เคล้าจนเป็นเม็ดร่วน 3) เติมไข่ นมสด ตีเข้าด้วยกัน 4) นำมาแผ่เป็นแผ่นหนา 1 เซนติเมตร โดยใช้แป้งนวล 5) ตัดเป็นวงกลม ขนาดตามต้องการ 6) นำเข้าอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก 7) พอสุก ขณะร้อน ผ่าครึ่งทามัการีนตรงกลาง พักให้เย็น 8) รับประทานกับแยมหรือซูป หรือซอสต่างๆ ตามชอบ



Tips : สโคนเมนูธรรมดาที่ไม่ธรรมดา เพียงจัดใส่จาน เสริฟพร้อมแยมต่างๆ จากผลไม้ตามท้องถิ่น เพียงเท่านั้น ก็เพิ่มความแตกต่างให้กับตัวสินค้าได้

15 บาร์พุทราจีน

Chinese Date Bar



ส่วนผสม : พุทราจีนหั่นชิ้นเล็ก 200 กรัม / เหล้ารัม 2 ช้อนโต๊ะ / น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ / แป้งอเนกประสงค์ 200 กรัม / ผงฟู 2 ช้อนชา / มากา린 ตรา เซสท์โกลด์ 200 กรัม / น้ำตาลทราย 100 กรัม / น้ำตาลทรายแดง 100 กรัม / ไข่ 4 ฟอง / อัลมอนด์สไลด์ สำหรับโรยหน้า

วิธีทำ : 1) ผสมพุทราจีน เหล้ารัม น้ำผึ้ง พักไว้ 1 คืน 2) ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้ 3) ตีมากา린 น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง ความเร็วกลาง พอฟู 4) ใส่ไข่ทีละฟอง เบาเครื่องต่ำสุด ใส่แป้ง 5) เติมส่วนผสมของพุทราจีน คนให้เข้ากัน 6) เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันทับ 7) โรยหน้าด้วยอัลมอนด์สไลด์ 8) วางบนถาดที่ปูกระดาษชุบน้ำ 9) นำเข้าอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 25-30 นาที 10) พอสุก พักให้เย็น หั่นเป็นชิ้น



Tips : บาร์ธรรมดา เมื่อเติมพุทราจีนลงไป รสชาติจะอร่อยขึ้น และตัวพุทราจีนก็มีคุณค่าทางโภชนาการด้วย เป็นเมนูเพื่อสุขภาพ ก็เก๋ไม่เบา



บัตเตอร์ครีม

สูตรผสมเสร็จพร้อมตี

2 in 1 สำหรับแต่งหน้าเค้ก

- สะดวกและประหยัดเวลา
- ลดต้นทุน
- ปริมาณครีมมาก ขึ้นฟูเร็วขึ้น
- ครีมสีสวย



เชสท์ โกลด์

เนยเทียมคุณภาพดีที่สุดใน

สูตรน้ำมันปาล์มผสมน้ำมันมะพร้าว

- ใช้ทำเค้กเนื้อแน่น มีน้ำหนัก และเบเกอรี่ทุกชนิด
- ให้กลิ่นหอม และเนื้อเค้กนุ่มเสมือนใช้น้ำมันสดแท้
- ช่วยเพิ่มขนาดเค้กให้ใหญ่ขึ้น และช่วยลดต้นทุน



ป๊อป แบนด์ *POP Brand*

สำหรับคั่วข้าวโพด ทาขนมปัง ทอดโรตตี

เนยเทียมมอเนกประสงค์ เหมาะสำหรับคั่วข้าวโพด ทาขนมปัง ทอดโรตตี สูตรเฉพาะจึงทำให้ขนมมีสีเหลืองสวย ให้กลิ่นหอม ชวนรับประทาน สามารถใช้แทนเนยสดเพื่อลดต้นทุน และช่วยเพิ่มความอร่อยให้กับเมนูขนมอีกมากมาย



บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)



ผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช ตรา หยก

ผลิตภัณฑ์น้ำมันเพื่อสุขภาพ ตรา เมฆอรุณ



ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ / ผลิตภัณฑ์ไขมันพืชผสม / ผลิตภัณฑ์ไขมันพืชพิเศษ / ซีตโกเลตตอเนกประสงค์



บริษัท อาหารสากล จำกัด (มหาชน)





บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

LAM SOON (THAILAND) PUBLIC COMPANY LIMITED

เลขที่ 64 ซอยบางนา-ตราด 25 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260

โทร : + 66-(0)2-361-8959-87 Fax : +66-(0)2-361-8988-89



www.facebook.com/cookingcluboflamsoon

www.lamsoon.co.th