



the Bakery Shop

สารประโยชน์สำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่ Vol.19



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


สารจากผู้บริหาร

กระแสดความนิยมบริโภคเบเกอรี่กำลังมาแรง เพราะเป็นสินค้าที่หาซื้อง่าย พกพาได้ ทานสะดวก ประกอบกับเทรนด์เบเกอรี่สไตล์ยุโรป, ญี่ปุ่น และเกาหลี ที่มีหน้าตาสวยงาม แปลกใหม่ได้หลังไหลเข้ามาในประเทศไทย ยิ่งเป็นการสร้างกระแสให้เบเกอรี่เป็นที่นิยมมากยิ่งขึ้น จึงทำให้มีร้านเบเกอรี่และผู้ประกอบการรายใหม่ๆ เกิดขึ้นมาก นอกจากนี้ยังมีร้านกาแฟหลากหลายสไตล์เกิดขึ้นมากมายในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา ยิ่งส่งเสริมให้ธุรกิจเบเกอรี่ในบ้านเราเติบโตแบบก้าวกระโดด ดังนั้นการสร้างความแตกต่างให้กับสินค้า ควบคู่กับการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ จึงเป็นสิ่งสำคัญเพื่อดึงดูดให้ลูกค้าสนใจ จดจำ และตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ของเรา

บมจ. ล่ำซ่ง (ประเทศไทย) ในฐานะผู้นำตลาดมาการีนและไขมันพืชผสม อาทิเช่น มาการีน และเนยขาว คุณภาพพรีเมียม ตราเชสท์, ไขมันพืชผสม สำหรับทอดโดนัท ตรา ฟราย ฟราย, ไขมันพืชผสม สำหรับคั่วป๊อปคอร์น คุณภาพดี ตราป๊อป เป็นต้น ได้พยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ความต้องการของผู้ประกอบการที่มีความต้องการที่หลากหลายขึ้น เพื่อเบเกอรี่แต่ละประเภทที่มีความแตกต่างกัน

สำหรับ Lam Soon The Bakery Shop เล่มที่ 19 ที่เราได้จัดทำขึ้นในปี นี้ เราได้ให้ทีมเชฟคิดค้นเบเกอรี่หลากหลายเมนู ปรับแต่งสูตร เพิ่มลูกเล่น ปรับแต่งหน้าตา สร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ๆ ที่ทำตามได้ไม่ยาก อร่อย และเพิ่มมูลค่าให้กับชาวเบเกอรี่ได้ พร้อมกับเทคนิคเคล็ดลับต่างๆ ที่น่ารู้อัดแน่นอยู่ในเล่ม ซึ่งทีมงานตั้งใจเป็นอย่างยิ่งให้หนังสือเล่มนี้เป็นแหล่งความรู้ให้ทุกท่านนำไปพัฒนาต่อยอดให้กับธุรกิจได้

กระแสดการบริโภคเบเกอรี่ยังคงเติบโตอย่างต่อเนื่อง ทางล่ำซ่งเองก็จะเดินหน้าคิดค้น และสร้างสรรค์เมนูดี ๆ พร้อมกับพัฒนาวัตถุดิบคุณภาพมาฝากใน Lam Soon The Bakery Shop เล่มหน้านะคะ

ติดตามสาระและข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับชาวเบเกอรี่ได้ที่  : CookingClubOfLamsoon

#คลังของความอร่อย

อัญชลี สืบจันทศิริ
กรรมการผู้จัดการ





มาร์جرين ตราซีสต์

คุณภาพสูง สำหรับทำเค้ก
คุกกี้ และขนมปัง

- มีกลิ่นหอมคล้ายเนยสด
- มีโอเมก้า 3, 6, 9
- ไขมันทรานส์ 0 กรัม



เนยขาว ตราซีสต์

คุณภาพสูง สำหรับทำเบเกอรี่

- เป็นส่วนผสมทำเบเกอรี่ ซาลาเปา
แซนด์วิช ติลครีมแต่งหน้าเค้ก
- ไขมันทรานส์ 0 กรัม



❄️ สารบัญ ❄️



หน้า 3

สตรอเบอร์รี่ เจลลี่ บัตเตอร์เค้ก



หน้า 10

แต่งงานหน้าเค้กสโตนโกลี



หน้า 4

คุกกี้ ช็อกโกแลต ลาวา



หน้า 12

ธัญพืชบาร์



หน้า 6

เค้กอัลมอนต์พาสินเน่



หน้า 14-15

ขนมปังหวาน

- ขนมปังไส้อัลมอนต์ครีม
- ขนมปังไส้คัสตาร์ดครีม
- ขนมปังไส้กรอกพาร์มีซานชีส



หน้า 7

ชอว์ทคุกกี้อ็อกโกแลต



หน้า 16

ช็อกโกแลตทราสเบอร์รี่ เจลลี่ มูส



หน้า 8

ครีมชีสบราวนี่

• สตรอเบอร์รี่ เจลลี่ บัตเตอร์เค้ก



ส่วนผสมเค้กเนย

- | | | | |
|--------------------|----------|------------|----------|
| • มากา린 ตราเซสท์ | 65 กรัม | • แป้งเค้ก | 135 กรัม |
| • เนยสด | 90 กรัม | • ผงฟู | 1 กรัม |
| • น้ำตาลทราย | 120 กรัม | • นมสด | 30 กรัม |
| • ไข่ทั้งฟอง 2 ฟอง | 100 กรัม | • วานิลลา | 1 กรัม |
| • ไข่แดง 2 ฟอง | 60 กรัม | | |

วิธีทำ

1. ตีมากา린 ตราเซสท์ เนยสดกับน้ำตาลทราย ประมาณ 5 นาที จนขึ้นฟู
2. ผสมไข่แดงกับไข่ทั้งฟองให้เข้ากัน เทใส่เนย ตีต่ออีก 5 นาที
3. ร่อนแป้งกับผงฟูเข้ากัน ใส่แป้งก่อน ½ ส่วน ใส่เนย นมสด วานิลลา และแป้งอีกครั้ง ½ ส่วน คนให้เข้ากัน
4. ตักเค้กใส่พิมพ์ ½ ส่วน และใส่สตรอเบอร์รี่เจลลี่ตรงกลาง เทเค้กทับอีก ½ พิมพ์
5. อบไฟ 150°C นาน 20 นาที หรือจนสุก อบต่อ 180 °C นาน 8 นาที หรือจนหน้าเค้กเหลือง

Tips

ต้มสตรอเบอร์รี่แช่แข็งกับผงวุ้นจนละลายก่อนจึงใส่น้ำตาลทรายที่หลัง เพราะถ้าใส่ต้มรวมกัน ผงวุ้นจะละลายยาก

ส่วนผสมสตรอเบอร์รี่เจลลี่

- | | |
|-----------------------|------------------|
| • สตรอเบอร์รี่แช่แข็ง | 200 กรัม |
| • น้ำตาลทราย | 50 กรัม |
| • วุ้นผง | 3 กรัม |
| • แป้งข้าวโพด 8 กรัม | ละลายน้ำ 16 กรัม |

วิธีทำ

ต้มสตรอเบอร์รี่กับวุ้นผง จนส่วนผสมเดือด ใส่น้ำตาลทรายต้มจนละลาย ใส่แป้งข้าวโพด ที่ละลายน้ำแล้ว ต้มจนแป้งสุกกลวง และเทใส่พิมพ์ ตัดเป็นแท่งสี่เหลี่ยมผืนผ้า สำหรับเป็นไส้บัตเตอร์เค้ก



● คุณก็ ช็อกโกแลต ลาวา



ส่วนผสมคุกกี้เนย

- | | | | |
|------------------|----------|----------------------|----------|
| ● มากา린 ตราเซสท์ | 100 กรัม | ● แป้งสาลีเนกประสงค์ | 300 กรัม |
| ● เนยสด | 100 กรัม | ● แป้งข้าวโพด | 20 กรัม |
| ● น้ำตาลไอซิ่ง | 120 กรัม | ● ผงฟู | 3 กรัม |
| ● ไข่ไก่ | 50 กรัม | ● วานิลลา | 2 กรัม |

วิธีทำ

1. ตีมากา린 ตราเซสท์ กับเนยสดจนเข้ากัน ใส่ น้ำตาลไอซิ่ง ตีพอเข้ากันประมาณ 5 นาที
2. ใส่ไข่ที่ละลาย ตีพอเข้ากัน ใส่กลีวนวานิลลา
3. ร่อนแป้ง ผงฟู และแป้งข้าวโพดเข้าด้วยกัน ใส่ลงในเนย ผสมพอเข้ากัน พักไว้ในตู้เย็น 15 นาที แบ่งแป้งออกเป็นก้อน ก้อนละ 15 กรัม

ส่วนผสมไส้ช็อกโกแลตลาวา

- | | | | |
|---------------------------------------|----------|-----------|--------|
| ● ช็อกโกแลต ตราเดซี่ | 50 กรัม | ● ผงโกโก้ | 5 กรัม |
| ● วิปป์ครีม | 50 กรัม | | |
| ● ช็อกโกแลต เพลสต์ ริชชี หรือนูเทลล่า | 100 กรัม | | |

วิธีทำ

1. ละลายช็อกโกแลต ตราเดซี่ อุณหภูมิ 45-50 °C ผสมวิปป์ครีม เข้าด้วยกัน
2. ใส่นูเทลล่า ผงโกโก้ ผสมให้เข้ากัน ใส่ถุงบีบ บีบเป็นก้อนแบนๆ ขนาด 8 กรัม ใส่ตู้เย็นจนแข็ง

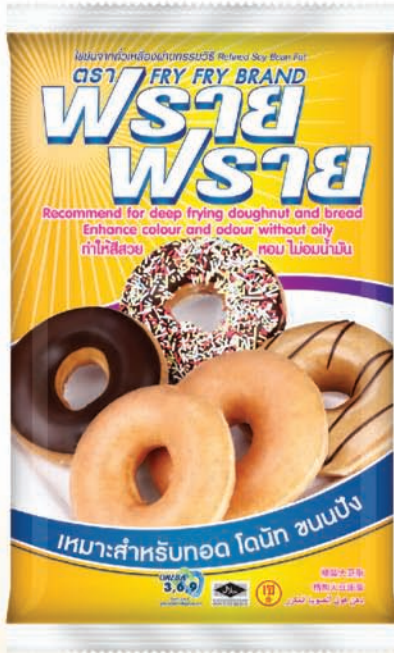
วิธีประกอบคุกกี้กับไส้

แบ่งแป้งคุกกี้ น้ำหนัก 15 กรัม มาห่อไส้ช็อกโกแลตจนมิด และกดแบนๆ วางใส่ถาด อบไฟ 180 °C นาน 8 นาที หรือจนแป้งสุก

Tips

เทคนิคการอบคุกกี้ลาวาคือ อย่าอบเกินระยะเวลาจนสุกเกินไป จะทำให้ช็อกโกแลตแข็งไม่เป็นลาวา





เนยขาวตราฟราย ฟราย

ผลิตจากถั่วเหลือง 100% เหมาะสำหรับทอดโดนัท
 สดวกเพียงฉีกถุงลงในกระทะ เปิดไฟปานกลาง
 เพื่อให้เนยละลาย สามารถใช้ทอดได้ทันที

- เนยขาวสูตรเฉพาะทำให้โดนัทที่ทอดด้วยเนยขาว
 ตราฟราย ฟราย มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน
- ทำให้ขนมสีสวย ไม่อมน้ำมัน
- สามารถทอดซ้ำได้หลายครั้ง
- มีโอเมก้า 3 6 9



ช็อกโกแลต คอมพาวด์ ตราเดซี่

- ใช้ทำขนมได้หลากหลายเมนู
 เช่น บราวนี่ เค้กช็อกโกแลต
 ฯลฯ
- มีกลิ่นหอมของโกโก้
- ให้สีขนมสวย



• เค้กอัลมอนด์พาสินเน่



ส่วนผสมเค้กชิฟฟอน

- | | | | |
|------------------------------|----------|------------------|----------|
| • ไข่ไก่ (เบอร์ 2) | 1 ฟอง | • ผงโกโก้ | 25 กรัม |
| • ไข่แดง | 4 ฟอง | • ผงฟู | 2 กรัม |
| • น้ำมันทานตะวัน ตราเนเชอเรล | 45 กรัม | • เบกกิ้งโซดา | 4 กรัม |
| • น้ำ | 95 กรัม | • อิมัลซิไฟเออร์ | 2 กรัม |
| • มากา린 ตราเซสท์ | 45 กรัม | • น้ำตาลทราย | 100 กรัม |
| • น้ำตาลทราย | 75 กรัม | • วานิลลา | 2 กรัม |
| • เกลือ | 1.5 กรัม | • ไข่ขาว 4 ฟอง | 120 กรัม |
| • แป้งเค้ก | 110 กรัม | | |

- วิธีทำ**
1. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู เบกกิ้งโซดา และผงโกโก้เข้าด้วยกัน
 2. ผสมน้ำมันทานตะวัน ตราเนเชอเรล น้ำ มากา린 ตราเซสท์ ละลาย น้ำตาลทราย เกลือ วานิลลา ไข่ทั้งฟอง อิมัลซิไฟเออร์ และไข่แดง คนให้เข้ากัน
 3. เทแป้งและผงโกโก้ร่อนแล้ว ใส่ส่วนผสม คนตะล่อมเบาๆ พอเข้ากัน
 4. ตีไข่ขาวกับน้ำตาลทรายจนตั้งยอดอ่อนๆ เทใส่แป้ง คนตะล่อมให้เข้ากัน เทใส่ถาด
 5. อบอุณหภูมิ 150 °C หรือ 300 °F ประมาณ 30 นาที หรือจนสุก

ส่วนผสมบัตเตอร์ครีม

- | | | | |
|------------------|----------|------------------------------|----------|
| • มากา린 ตราเซสท์ | 100 กรัม | • เนยสดจืด | 300 กรัม |
| • ไข่แดง | 4 ฟอง | • น้ำตาลทราย | 150 กรัม |
| • น้ำ | 50 กรัม | • กาแฟผง 3 กรัม + น้ำ 5 กรัม | |

- วิธีทำ**
1. ต้มน้ำตาลทรายกับน้ำจนเดือด 118 °C
 2. ตีไข่แดงจนขึ้นฟู ค่อยๆ เทน้ำเชื่อมบริเวณขอบๆ อย่างผสม เพื่อไม่ให้ น้ำเชื่อม กระเด็นโดนตะกร้อ เทจนหมด
 3. ค่อยๆ ใส่เนยจืด และมากา린 ตราเซสท์ ใช้หัวตีตะกร้อ ตีครีมจนขึ้นฟู ประมาณ 5 นาที
 4. ผสมบัตเตอร์ครีมกับกาแฟเข้มข้น (ใช้กาแฟสำเร็จรูปผสมน้ำร้อนแบบเข้มข้น)

ส่วนผสมอัลมอนด์ พาสินเน่

- | | | | |
|-----------------|----------|--------------|---------|
| • อัลมอนด์สไลด์ | 300 กรัม | • ไข่ขาว | 35 กรัม |
| • น้ำตาลไอซิ่ง | 65 กรัม | • วานิลลาน้ำ | 5 กรัม |

- วิธีทำ** ผสมให้เข้ากัน แล้วอบ 160 °C เวลา 12 นาที จนเหลืองกรอบ

Tips อบเค้กชิฟฟอนต้องใช้ไฟค่อนข้างอ่อน จะทำให้ได้เนื้อเค้กที่นุ่มและไม่ยุบ



• ซอฟท์คุกกี้ช็อกโกแลต



ส่วนผสมซอฟท์คุกกี้ช็อกโกแลต

- | | | | |
|------------------------|----------|-----------------------|----------|
| • มาการีน ตราเอสท์ | 60 กรัม | • แป้งขนมปัง | 125 กรัม |
| • เนยสด | 70 กรัม | • ผงโกโก้ | 35 กรัม |
| • น้ำตาลทรายแดง | 110 กรัม | • เบกกิ้งโซดา | 2 กรัม |
| • ไข่ไก่ | 50 กรัม | • ช็อกโกแลตชิพ | 50 กรัม |
| • กลูโคสไซรัป (แบบแซะ) | 30 กรัม | • เม็ดมะม่วงอบสุกแล้ว | 150 กรัม |
| • กลิ่นวานิลลา | 2 กรัม | • ลูกเกดเหลืออง | 80 กรัม |

วิธีทำ

1. ตีมาการีน ตราเอสท์ กับเนยจนเข้ากัน ใส่ น้ำตาลทรายแดง ตีประมาณ 5 นาที
2. ผสมไข่ไก่ กลูโคสไซรัป และกลิ่นวานิลลาให้เข้ากัน เทใส่เนย ตีต่ออีก 5 นาที
3. ร่อนแป้งขนมปัง เบกกิ้งโซดา และผงโกโก้ให้เข้ากัน ใส่ลงไปในเนย ตีพอเข้ากัน
4. ใส่เม็ดมะม่วง ช็อกโกแลตชิพ และลูกเกด ตีพอเข้ากัน พักใส่ตู้เย็นประมาณ 20 นาที ตักเป็นก้อน น้ำหนัก 20 กรัม เรียงใส่ถาด
5. อบไฟ 180°C นาน 8 นาที ทิ้งไว้จนเย็น แล้วบรรจุใส่ถุงปิดสนิท

Tips

ซอฟท์คุกกี้ ห้ามอบเกินเวลา 8-10 นาที จะทำให้คุกกี้แห้งกรอบเกินไป



● ครีมนชีสบราวนี่



ส่วนผสมบราวนี่

- | | | | |
|----------------------|----------|-----------------------|---------|
| ● มาการีน ตราเซสท์ | 40 กรัม | ● กลิ่นวานิลลา | 2 กรัม |
| ● เนยสด | 40 กรัม | ● แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 65 กรัม |
| ● ช็อกโกแลต ตราเดซี่ | 70 กรัม | ● ผงฟู | 2 กรัม |
| ● น้ำตาลทรายแดง | 160 กรัม | ● ผงโกโก้ | 15 กรัม |
| ● ไข่ไก่ 2 ฟอง | 100 กรัม | ● ช็อกโกแลตชิพ | 80 กรัม |
- (สำหรับตกแต่ง)

วิธีทำ

1. ละลายมาการีน ตราเซสท์ กับเนยสดเข้าด้วยกันใส่ช็อกโกแลต ตราเดซี่ คนจนละลาย
2. ผสมไข่กับน้ำตาลทรายแดง และกลิ่นวานิลลา จนละลาย เทช็อกโกแลตใส่ผสมพอเข้ากัน
3. ร่อนแป้ง ผงฟู และผงโกโก้เข้าด้วยกันเทใส่ในส่วนผสม คนพอเข้ากัน เทบราวนี่ใส่พิมพ์ 20x20 ซม. ปาดให้เรียบ แช่ตู้เย็น 20 นาที

ส่วนผสมครีมนชีส

- | | | | |
|------------|----------|---------------|---------|
| ● ครีมนชีส | 200 กรัม | ● ไข่ไก่ | 50 กรัม |
| ● น้ำตาล | 50 กรัม | ● แป้งข้าวโพด | 5 กรัม |

วิธีทำ

1. ตีครีมนชีสให้นุ่ม ใส่ไข่ไก่ตีให้เข้ากัน
2. ผสมน้ำตาลทรายและแป้งข้าวโพด เทลงไปในครีมนชีสตีให้เข้ากัน
3. เททับหน้าบราวนี่ โรยด้วยช็อกโกแลตชิพ
4. อบไฟ 150 °C นาน 40 นาที หรือจนสุก

Tips

บราวนี่หลังเทใส่พิมพ์ควรแช่เย็นก่อนเทครีมนชีสทับ ป้องกันไม่ให้ครีมนชีสผสมกับบราวนี่ เวลาอบจะเห็นเป็น 2 ชั้น





กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช ตราหยก



มี หยก ตัดครัว
แล้วคุณจะได้  ใจ



● แต่งหน้าเค้กสไตส์เกาหลี่



ส่วนผสมเนื้อเค้ก

- แป้งเค้ก 210 กรัม
- ผงฟู 2.8 กรัม
- น้ำ 85 กรัม
- เกลือ 2.8 กรัม
- น้ำมันคาโนล่า ตราเนเชอเรล 125 กรัม
- น้ำตาลทราย 105 กรัม
- อิมัลซิไฟเออร์สำหรับเด็ก 2.8 กรัม
- ไข่ไก่ 50 กรัม
- ไข่แดง 6 ฟอง 120 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 2.8 กรัม

- ไข่ขาว 180 กรัม
- น้ำตาลทราย 140 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งผงฟูเข้ากัน
2. ผสมน้ำ เกลือ น้ำมันคาโนล่า ตราเนเชอเรล น้ำตาลทราย อิมัลซิไฟเออร์ ไข่ไก่ ไข่แดง กลิ่นวานิลลา ผสมให้เข้ากัน
3. ใช้ hand blender ปั่น จนเข้ากัน เทแป้งใส่คนให้เข้ากัน
4. ตีไข่ขาวกับน้ำตาลจนตั้งยอดอ่อน ผสมกับแป้งจนเข้ากัน
5. เทใส่พิมพ์ขนาด 3 ปอนด์ อบไฟล่าง 150°C ไฟบน 150°C ประมาณ 30 นาที หรือจนสุก เปิดไฟหน้า 170°C ประมาณ 10 นาที



ส่วนผสมบัตเตอร์ครีม

- เนยขาว ตราเชสท์ 500 กรัม
- เนยสด 500 กรัม
- นมข้นหวาน 1 กระป๋อง 370 กรัม

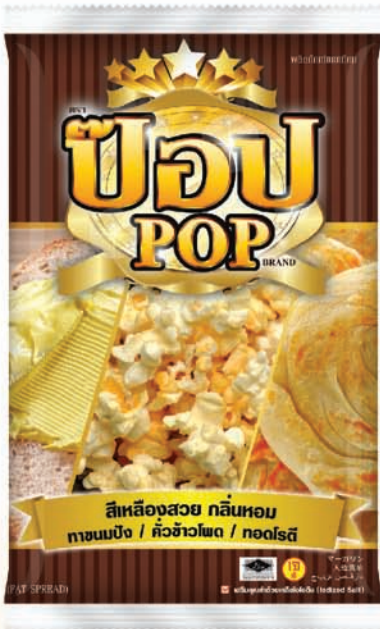
วิธีทำ

- ตีเนยพอนิ่ม ใส่เนยขาว ตราเชสท์ ตีให้ขึ้นฟูประมาณ 5 นาที ค่อยๆ เทนมข้นหวานตีต่ออีก 5 นาที แล้วนำไปปาดและบีบตกแต่งใส่หน้าเค้ก

Tips

ใช้น้ำมันคาโนล่าเพราะมีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงจึงทำให้เค้กมีลักษณะที่นุ่มและเนื้อแน่นไม่รวน เมื่อเก็บเข้าตู้เย็นเนื้อเค้กจะยังมีอยู่





மாகარინ ტრაპიოპ

สำหรับถาดอบบั้ง ข้าวโพด กอดโรตี

- มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ของกลิ่นข้าวโพดคั่ว
- เนยเคลือบเมล็ดข้าวโพด ทำให้สีเหลืองสวยเงางาม
- สามารถใช้แทนเนยสดได้ เพื่อช่วยลดต้นทุน
- ไขมันทรานส์ 0 กรัม



บัตเตอร์ครีม 2 in 1

สำหรับทำบัตเตอร์ครีม ตกแต่งหน้าเค้ก ไล้ขนม

- ช่วยลดขั้นตอนการชั่งตวงமாகารินและเนยขาว
- ประหยัดเวลาและลดต้นทุนในการเก็บสินค้า
- ปริมาณครีมมาก ขึ้นฟูเร็ว
- มีโอเมก้า 3, 6, 9
- ไขมันทรานส์ 0 กรัม

ง่าย ๆ ใน 3 ขั้นตอน

1. อี๊กซอง
2. ตีครีม
3. เติมน้ำเชื่อม



● ธัญพืชบาร์



ส่วนผสมธัญพืช

- ข้าวโอ๊ต 85 กรัม
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 50 กรัม
- เมล็ดทานตะวัน 35 กรัม
- งาขาว 10 กรัม
- งาดำ 10 กรัม
- คอร์นเฟลก 40 กรัม
- ลูกเกดเหลือง 60 กรัม
- แครนเบอร์รี่ 40 กรัม

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมธัญพืช อบไฟ 120 °C นาน 15 นาที (ยกเว้นลูกเกดและแครนเบอร์รี่)

ส่วนผสมน้ำเชื่อมคาราเมล

- น้ำตาลทราย 50 กรัม
- น้ำเปล่า 15 กรัม
- น้ำเชื่อมเมเปิ้ล หรือข้าวโพด 70 กรัม
- มากา린 ตราเซสท์ 15 กรัม

วิธีทำ

1. ละลายน้ำตาลทรายและน้ำ ต้มจนเป็นน้ำตาลไหม้
2. ใส่ น้ำเชื่อมเมเปิ้ล คนให้เข้ากัน แล้วใส่มากา린 ตราเซสท์ คนให้เข้ากัน ยกลง เเทใส่ธัญพืชที่ชอบแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน เทใส่พิมพ์ขนาด 20x20 ซม. น้ำหนัก 400 กรัม กดให้แน่นและเรียบ
3. อบไฟ 150 °C นาน 20 นาที หรือจนเหลือง ยกลง ประมาณ 5 นาที เอมิตหั่นเป็นรอยไว้ ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วค่อยแพ็คเก็บใส่ถุงพลาสติก

Tips

ต้มน้ำเชื่อมจนไหม้เป็นคาราเมล (170 °C) ใส่ น้ำเชื่อมเมเปิ้ลหรือข้าวโพด ช่วยให้ น้ำเชื่อมไม่ตกผลึกหรือตกทรายได้ง่าย



Join the **Naturel** Living



น้ำมันคาโนลา ตราเนเจอร์ล

High Omega 9

ทนความร้อนสูง

- มีโอเมก้า 3, 6, 9
- อุดมด้วยวิตามินอี
- ช่วยลดระดับโคเลสเตอรอล
- มีส่วนช่วยลดการเกาะตัวของเกล็ดเลือดที่เป็นต้นเหตุของเส้นเลือดหัวใจอุดตัน
- เหมาะสำหรับประกอบอาหารผัด, น้ำสลัด, อบขนม
- ไม่ทำให้เกิดกลิ่นแปลกปลอมในอาหารหรือขนม



เลขที่ใบอนุญาตฮาลาล: 73 379 113 12 53



โอเมก้า 3,6,9



รับรองโดยมูลนิธิหัวใจแห่งประเทศไทย



ไม่มีโคเลสเตอรอล



ไม่มีกรดไขมันทรานส์



NaturelLivingThailand

● สูตรขนมปังหวาน

ส่วนผสมสปองค์

- แป้งขนมปัง 100 กรัม
- แป้งเค้ก 100 กรัม
- ยีสต์ 20 กรัม
- นม 250 กรัม

ส่วนผสมแป้งโด

- แป้งขนมปัง 700 กรัม
- แป้งเค้ก 100 กรัม
- น้ำตาลทราย 250 กรัม
- ยีสต์ 5 กรัม
- น้ำ 200 กรัม
- ไข่ไก่ 100 กรัม
- ไข่แดง 60 กรัม
- เกลือป่น 5 กรัม
- มากา린 ตราเชสท์ 100 กรัม

วิธีทำ แป้งสปองค์

ตีแป้งขนมปัง แป้งเค้ก ยีสต์ นม เข้าด้วยกัน
หมักทิ้งไว้ 1 ชม

วิธีทำ แป้งโด

ผสมแป้งขนมปัง แป้งเค้ก เกลือ น้ำตาลทราย น้ำ
ยีสต์ ไข่แดง ไข่ไก่ และแป้งสปองค์ ตีเข้าด้วยกัน
ใส่มากา린 ตราเชสท์ตีจนเนียน แบ่งแป้งออกเป็นก้อน
ก้อนละ 40 กรัม สำหรับห่อไส้ต่างๆ (ไส้แอลมอนต์ครีม
ไส้คัสตาร์ดครีม)

● ขนมปังไส้แอลมอนต์ครีม



ส่วนผสมไส้แอลมอนต์ครีม

- มากา린 ตราเชสท์ 100 กรัม
- เนยสด 100 กรัม
- น้ำตาลทราย 180 กรัม
- ไข่ไก่ 200 กรัม
- อัลมอนต์ป่น 200 กรัม

วิธีทำ

1. ตีมากา린 ตราเชสท์กับเนยสดและน้ำตาลทรายจนเข้ากัน ใส่ไข่ไก่
2. ใส่อัลมอนต์ป่นตีให้เข้ากันสำหรับใส่ไส้ขนมปัง

Tips

ขนมปังที่ผสม 2 ชั้นตอน ทำให้ขนมปังที่ได้มีความเหนียวนุ่ม เก็บข้ามคืนขนมปังก็ยังเหนียวนุ่ม (ไม่จำเป็นต้องใส่ bread improver)



● ขนมปังไส้คัสตาร์ดครีม



ส่วนผสมไส้คัสตาร์ดครีม

- | | | | |
|-----------|------------|------------------|----------|
| ● นม | 1000 กรัม | ● น้ำตาลทราย | 180 กรัม |
| ● ไข่ไก่ | 4 ฟอง | ● แป้งข้าวโพด | 100 กรัม |
| ● วานิลลา | 1 ช้อนโต๊ะ | ● มากา린 ตราเสสท์ | 200 กรัม |

วิธีทำ

- ผสมไข่ไก่ น้ำตาลทราย และแป้งข้าวโพด ตีให้เข้ากัน
- ต้มนมจนเดือด เทไข่ไก่ใส่ คนให้เข้ากัน แล้วตั้งไฟจนจนแป้งสุก ใส่วานิลลาลงลง จนอุณหภูมิตกลงถึง 40°C
- ใส่มากา린 ตราเสสท์ คนให้เข้ากัน แซ่ในตู้เย็นจนเย็นสนิท นำมาตีจนเนื้อเนียน
- นำไส้คัสตาร์ดครีม ใส่ในตัวขนมปังที่อบสุกแล้ว

Tips หลังจากกวนไส้คัสตาร์ดครีมสุก ให้ลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว จะทำให้อายุของครีมเก็บได้นานขึ้น

● ขนมปังไส้กรอกพาร์มีซานชีส



วิธีทำขนมปังไส้กรอกพาร์มีซานชีส

นำแป้งโดมาปั้นเป็นเส้น พันกับไส้กรอก พักแบ่งโดจนขึ้นฟู ทาไข่ แล้วโรยพาร์มีซานชีส แล้วอบไฟ 180°C หรือจนสุก



• ช็อกโกแลตราสเบอร์รี่ เจลลี่ มูส



ส่วนผสมช็อกโกแลตมูส

- | | | | |
|----------------------|----------|-----------------------------|----------|
| • วิปป์ครีม สำหรับตี | 250 กรัม | • เจลาติน | 5 กรัม |
| • ไข่แดง | 65 กรัม | • ช็อกโกแลตเหรียญ 64% | 175 กรัม |
| • น้ำตาลทราย | 35 กรัม | • วิปป์ครีม ที่ตีขึ้นฟูแล้ว | 250 กรัม |

วิธีทำ

- ผสมน้ำตาลทรายกับไข่แดง ตีด้วยตะกร้อมือ และตีครีม ค่อยๆ เทใส่ไข่แดง คนให้เข้ากัน ไม่ให้ไข่แดงเป็นก้อน นำไปตั้งไฟกวนจนเกือบสุก
- กรองตะกอนออกไป ใส่เจลาติน คนให้เข้ากัน
- ตุ๋นช็อกโกแลตด้วยอุณหภูมิ 40 °C คนให้ละลาย ค่อยๆ เทส่วนผสมข้อ 1 ลงในช็อกโกแลตที่ละลายแล้วทีละน้อย คนให้เข้ากัน พอเข้ากันดีแล้ว ใส่วิปป์ครีม คนให้เข้ากัน
- เทช็อกโกแลตมูสลงในพิมพ์ ใส่ราสเบอร์รี่เจลลี่

ส่วนผสมราสเบอร์รี่เจลลี่

- | | | | |
|----------------------|----------|---------------|--------|
| • ราสเบอร์รี่แช่แข็ง | 200 กรัม | • แป้งข้าวโพด | 8 กรัม |
| • น้ำตาลทราย | 40 กรัม | • เจลาติน | 6 กรัม |

วิธีทำ

- ผสมราสเบอร์รี่แช่แข็ง น้ำตาลทราย และแป้งข้าวโพด ต้มจนแป้งสุก ยกลง ใส่เจลาติน คนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ แล้วแช่แข็ง

ส่วนผสมคูกี้เนย

- | | | | |
|-----------------------|----------|---------------|---------|
| • มากา린 ตราเชสท์ | 100 กรัม | • ไข่ไก่ | 25 กรัม |
| • น้ำตาลไอซิ่ง | 50 กรัม | • อัลมอนต์ป่น | 50 กรัม |
| • แป้งสาลีเอนกประสงค์ | 150 กรัม | | |

วิธีทำ ผสมมากา린 ตราเชสท์ น้ำตาลไอซิ่ง อัลมอนต์ป่น แป้งสาลีเอนกประสงค์ และไข่ไก่ ตีพอเข้ากัน พักแป้งในตู้เย็น แล้วนำมารีดเป็นแผ่นบางๆ กดเป็นพิมพ์กลม วางใส่ถาดอบ อุณหภูมิ 160 °C นาน 10 นาที หรือจนสุก ไว้ประกอบเป็นฐานเค้ก

Tips

วิปป์ครีมที่ใช้ผสมกับมูสช็อกโกแลตต้องตีให้ขึ้นฟูแบบตั้งยอดอ่อนเท่านั้น





เอาใจใส่ทุกความอร่อย ด้วยแป้งสาลีคุณภาพ



แป้งสาลี ตราบัวหิมะ
(Red Snow Lotus)



แป้งสาลีทำเค้ก ตราริบบิ้น
(Ribbin)



แป้งสาลีทำขนมปัง
ตราชัตเติล (Shuttle)



แป้งสาลีอเนกประสงค์ ตรากบ
(Frog)



บริษัท อุตสาหกรรมแป้งข้าวสาลีไทย จำกัด
THAI FLOUR MILL INDUSTRY CO.,LTD

183 อาคารริจินท์ ชั้น 7 ถนนราชดำริ ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10300
โทร. 0 2251 5220, 0 2253 5754-5 แฟกซ์ 0 2253 3729



บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)
LAM SOON (THAILAND) PUBLIC COMPANY LIMITED
เลขที่ 64 ซอยบางนา-ตราด 25 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260
☎ +66-(0)2-361-8959-87 Fax : +66-(0)2-361-8988-89

 [CookingClubofLamsoon](https://www.facebook.com/CookingClubofLamsoon)

www.lamsoon.co.th