

Bakery Book

สารประโยชน์สำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่ Vol.20



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

สารจากผู้บริหาร

เพราะทุกๆ ความสำเร็จล้วนเกิดจากความพยายาม มุ่งมั่น ตั้งใจ ต่อสู้กับอุปสรรคนานับประการ และสิ่งสำคัญของความสำเร็จ คือ การปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันอยู่เสมอ ธุรกิจเบเกอรี่เองก็เช่นกัน ที่ต้องพร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของเทรนด์ใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นเบเกอรี่สไตล์ญี่ปุ่น ที่ไม่เคยหลุดกระแส หรือเบเกอรี่จากฝั่งตะวันตก ที่หลังไหลเข้ามาสร้างสีสันให้กับคนรักเบเกอรี่อยู่ตลอดเวลา ประกอบกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนมานิยมเบเกอรี่ในทุกๆ มื้อ ทำให้ทุกวันนี้เราสามารถหาซื้อเบเกอรี่อร่อยๆ หลากสไตล์ ราคาไม่สูงมาก ได้ตามร้านสะดวกซื้อใกล้บ้าน แล้วร้านเบเกอรี่ ร้านกาแฟต่างๆ ไปจะสร้างความแตกต่างอย่างไรให้ผลิตภัณฑ์ของตนเองน่าสนใจ สามารถสร้างฐานลูกค้าให้กับร้านตนเองได้อย่างเหนียวแน่น นั่นคือโจทย์ที่ท้าทายชาวเบเกอรี่อย่างเราๆ

และด้วยโจทย์ที่ท้าทายเดียวกัน บมจ. ลำสูง (ประเทศไทย) จึงเดินทางพัฒนาเมนูเบเกอรี่สูตรต่างๆ ด้วยทีมเชฟที่เชี่ยวชาญและคร่ำหวอดในวงการเบเกอรี่ ทำให้ทุกเมนูใน Lam Soon The Bakery Book. เล่มที่ 20 สามารถทำตามได้ง่ายๆ และรับประกันความอร่อย อีกทั้งยังมีเทคนิคเคล็ดลับจากเชฟที่ช่วยให้เบเกอรี่นุ่มขึ้น อร่อยขึ้น สร้างมูลค่าเพิ่มให้เบเกอรี่ได้ รวมถึงเคล็ดลับอีกมากมายที่ทีมงานเสาะแสวงหามาเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับชาวเบเกอรี่

นอกเหนือจากเมนูเด็ดๆ แล้ว บมจ. ลำสูง (ประเทศไทย) ในฐานะผู้นำตลาดมาการีน และไขมันพืชผสม อาทิเช่น มาการีน และเนยขาวคุณภาพพรีเมียม ตราเซสท์ และเซสท์โกลด์, ไขมันพืชผสมสำหรับทอดโดนัท ตราฟราย ฟราย ไขมันพืชผสม สำหรับคั่วป๊อปคอร์นคุณภาพดี ตราป๊อป ยังคงมุ่งมั่นพัฒนาสินค้าใหม่ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของชาวเบเกอรี่ที่หลากหลายขึ้น ตลอดจนจนถึงการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ ผ่านกระบวนการผลิตที่ทันสมัย ทำให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์ของเราทุกชนิดมีคุณภาพดีเช่นเสมอมา

ตามเทรนด์เบเกอรี่ให้ทัน สร้างสรรค์เมนูอร่อยๆ ที่มาพร้อมกับคุณภาพ เพื่อสร้างการเติบโตทางธุรกิจอย่างยั่งยืนไปพร้อมๆ กันกับเรา ติดตามสาระความและกิจกรรมดีๆ สำหรับชาวเบเกอรี่ได้ที่ Facebook : [CookingClubOfLamSoon](#) #คลับของความอร่อย

อัญชลี สิบจันทศิริ
กรรมการผู้จัดการ



มาการ์นสูตรกลิ่น

เนยสด

เหมาะสำหรับทำอาหารและเบเกอรี่ทุกชนิด



- 🧈 กลิ่นหอมคล้ายเนยสด
- 🧈 เนื้อนุ่มเหมือนใช้เนยสดแท้
- 🧈 ใช้ทดแทนเนยสด ได้ 100%
- 🧈 ลดต้นทุนโดยยังคงได้คุณภาพรสชาติที่อร่อย เหมือนเนยสดแท้ๆ



สารบัญ



หน้า 3
เค้กราชปะแตน



หน้า 5
เรดเวลเว็ดเค้ก



หน้า 7
ชูครีม



หน้า 8
คาราเมลนัตตี้ คูกี้



หน้า 9
เค้กมะม่วง



หน้า 11
คัสตาร์ดชิฟฟอนเค้ก



หน้า 13
ขนมปังซินนาม่อน



หน้า 17
บราวนี่ กรอบ



หน้า 19
ขนมปังพายแอปเปิ้ลบัน



หน้า 20
มัฟฟิน

เค้กราชปะแตน



ส่วนผสมเค้ก

แป้งเค้ก ตราริบบิ้น	200 กรัม
ครีมเทียมพร้อมไขมัน ตรามะลิโปรเฟสชันแนล (นมข้นจืด)	80 กรัม
กาแฟสำเร็จรูปชนิดผง	2 ช้อนโต๊ะ
เนยบัตเตอร์เบลนด์	200 กรัม
มาการีน กลิ่นเนยสด (เฟรชบัตเตอร์)	60 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	180 กรัม
เกลือ	1/4 ช้อนชา
ไข่ไก่	150 กรัม
ลูกเกด	180 กรัม
กลิ่นกาแฟ	1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้กพักไว้ ละลายกาแฟกับนมข้นจืดพักไว้
2. ตีเนยบัตเตอร์เบลนด์กับมาการีน ให้ขึ้นฟู ก่อนประมาณ 5 นาที ใส่น้ำตาลทรายแดง, เกลือ ตีให้ขึ้นฟู อีก 5 นาที ใส่ไข่ทีละฟองตีให้พอเข้ากัน
3. ลดสปีดลงต่ำสุดค่อยๆ ใสแป้งที่ร่อนเตรียมไว้ จนหมดและเติมนมข้นจืดที่ผสมกาแฟตามด้วย กลิ่นกาแฟตีให้เข้ากัน ใส่ลูกเกดเทลงใส่พิมพ์ ปาดให้เรียบ
4. นำส่วนหน้าเค้กที่ตีเสร็จแล้วมาปาดทับให้ทั่ว เสมอกัน แล้วโรยด้วยอัลมอนด์สไลด์ที่อบแล้ว
5. อบไฟ 175°C นาน 35 นาที กลับถาดอบต่อ เปิดไฟหน้า 190°C ต่ออีก 10 นาทีหรือจนเหลือง

ส่วนผสมหน้าเค้ก

เนยบัตเตอร์เบลนด์	70 กรัม
มาการีน กลิ่นเนยสด (เฟรชบัตเตอร์)	70 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	70 กรัม
แป้งเค้ก ตราริบบิ้น	10 กรัม
อัลมอนด์สไลด์ (สำหรับแต่ง)	50 กรัม

วิธีทำ

1. ตีเนยบัตเตอร์เบลนด์ มาการีน และน้ำตาลทรายแดง ให้เนียนขึ้นฟูขาวใช้สปีดปานกลาง
2. ลดสปีดลง ค่อยๆ ใสแป้งเค้กลงไปจนหมด ตีจนเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำไปปาดทับบนตัวเค้กราชปะแตน แล้วโรยหน้าด้วยอัลมอนด์สไลด์





น้ำมันทานตะวัน 100%

ตราหยกเอ็กซ์ตรา



เหมาะสำหรับเมนู

-  ผัด
-  น้ำสลัด
-  เบเกอรี่



HIGH E
VITAMIN
+ **HIGH 6**
OMEGA



 : CookingClubofLamSoon

เรดเวลเว็ดเค้ก



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ตราริบบิ้น	160 กรัม
ผงฟู	5 กรัม
ผงโกโก้	5 กรัม
เกลือป่น	2 กรัม
มาการีน กลิ่นเนยสด (เฟรชบัดเตอร์)	60 กรัม
เนยบัดเตอร์เบลนด์	80 กรัม
น้ำตาลทราย	45 กรัม
ไข่แดง	80 กรัม
ครีมเทียมพร้อมไขมัน	
ตรามะลิโปรเฟสชันแนล (นมข้นจืด)	60 กรัม
น้ำมันทานตะวัน	
ตราหยกเอ็กซ์ตรา	60 กรัม
ไข่ขาว	4 ฟอง
น้ำตาลทราย	80 กรัม
สีแดง	5 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู เกลือป่น และผงโกโก้ เข้าด้วยกัน
2. ตีเนยบัดเตอร์เบลนด์ กับมาการีน และน้ำตาลให้ขึ้นขาวเนียนฟู และค่อย ๆ ใส่ไข่แดงทีละฟองจนหมด แล้วตีให้เนียน
3. ผสมนมข้นจืด สีแดง น้ำมันทานตะวัน ปั่นให้เข้ากัน
4. นำแป้งที่ร่อนรวมกันแล้วค่อย ๆ ใส่แป้งสลับกับของเหลวผสมพอเข้ากัน พักไว้
5. ตีไข่ขาวกับน้ำตาลทรายจนขึ้นฟู นำไปผสมกับเนื้อเค้ก ตะลอมจนเข้ากัน
6. บีบใส่พิมพ์อบไฟ 170°C นาน 20 นาที หรือจนสุก
7. พักทิ้งไว้ให้เย็น สไลซ์เป็นแผ่นตามแนวนอน

ราสเบอร์รี่ เจลลี่

ส่วนผสม

ราสเบอร์รี่แช่แข็ง	200 กรัม
น้ำตาลทราย	60 กรัม
แป้งข้าวโพด	6 กรัม
เจลาติน	10 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมราสเบอร์รี่แช่แข็ง น้ำตาลทราย แป้งข้าวโพด เข้าด้วยกัน
2. นำไปต้มจนเดือดยกลงใส่เจลาติน
3. เททับเค้กเรดเวลเว็ดที่สไลซ์ไว้ แล้วเอาเค้กที่สไลซ์ประกบทับ เป็นแบบแซนวิช แล้วแช่เย็นจนเซตตัว

ครีมชีสฟรอสติ้ง

ส่วนผสม

ครีมชีส	200 กรัม
ไอซิ่ง	100 กรัม
ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน	
ตรามะลิ โปรเฟสชันแนล (นมข้นหวาน)	15 กรัม
เนยบัดเตอร์เบลนด์	50 กรัม

วิธีทำ

ตีครีมชีสให้เนื้อเนียนขึ้นฟู ใส่ น้ำตาลไอซิ่ง นมข้นหวาน และเนยบัดเตอร์เบลนด์ ตีให้เนียน เป็นเนื้อเดียวกัน นำไปปาดหน้าเค้กเรดเวลเว็ด



ชูครีม



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ตราบัวหิมะ	150 กรัม
น้ำ	250 กรัม
น้ำมันทานตะวัน	
ตราหยกเอ็กซ์ตรา	100 กรัม
ไข่ไก่	250 กรัม
ผงฟู	2 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก
2. ผสม น้ำ น้ำมันทานตะวัน ต้มให้เดือด เทแป้งเค้ก คนให้เข้ากัน หรือจนแป้งสุกใส เทใส่ถึงผสมดีด้วยหัวตีใบพัด ใช้สปีดปานกลางจนส่วนผสมอุ่น

3. ใส่ไข่ไก่ทีละฟอง จนหมด ตีให้เนียน ใส่ผงฟู ตีให้เข้ากัน ตักใส่ถุงบีบ บีบใส่ถาด อบไฟ 200°C นาน 20 นาที หรือจนเหลือง

ส่วนผสมไส้ครีม

ครีมเทียมพร้อมไขมัน ตรามะลิโปรเฟสชั่นแนล (นมข้นจืด)	100 กรัม
ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน ตรามะลิโปรเฟสชั่นแนล (นมข้นหวาน)	100 กรัม
นมสดชนิดจืด	400 กรัม
ไข่ไก่	200 กรัม
ไข่แดง	20 กรัม
แป้งกวนไส้	35 กรัม
กลิ่นวนิลาน้ำ	1/2 ช้อนชา
เนยบัตเตอร์เบลนด์	50 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมนมข้นจืด นมข้นหวาน และนมสดเข้าด้วยกัน แล้วตี
2. ผสม ไข่ไก่ ไข่แดง และแป้งกวนไส้กับกลิ่นวนิลาเข้าด้วยกัน เทนมลงกวนให้เนียนเข้ากัน เทกลับลงใส่หม้อตั้งไฟกวนจนแป้งสุกแล้ววางลง ใส่เนยบัตเตอร์เบลนด์ คนให้เข้ากัน
3. ปั่นด้วย Hand Blender จนเนียน ใส่ไส้ชูครีม



คาราเมลนัทตี้ คุกกี้



ส่วนผสมคุกกี้แผ่น

แป้งอเนกประสงค์ ตรากบ	300 กรัม
ผงฟู	12 กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์	100 กรัม
มาการีน กลิ่นเนยสด (เฟรชบัตเตอร์)	100 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100 กรัม
ไข่ไก่	50 กรัม
อัลมอนด์ป่น	100 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งกับผงฟู เข้าด้วยกัน
2. ตีเนยบัตเตอร์เบลนด์ และมาการีนกับน้ำตาลไอซิ่ง ให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่ไข่ ตีพอเข้ากัน ใส่แป้งอเนกประสงค์กับผงฟู และอัลมอนด์ป่นตีให้เข้ากัน ใส่ภาชนะ ปิดฟิล์มเข้าตู้เย็นให้เซตตัว

3. นำมารีดเป็นแผ่นหนาประมาณ 3 มิลลิเมตร และกดเป็นวงกลม แล้วอบไฟ 160°C นาน 10-12 นาที จนเหลืองอ่อนๆ

หน้าคาราเมลนัทตี้

ส่วนผสมคาราเมลนัทตี้

น้ำตาลทราย	120 กรัม
น้ำเปล่า	60 กรัม
เบะแซ	40 กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์	30 กรัม
ครีมเทียมพร้อมไขมัน ตรามะลิ	
โปรเฟสชั่นแนล (นมข้นจืด)	50 กรัม
ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน ตรามะลิ	
โปรเฟสชั่นแนล (นมข้นหวาน)	40 กรัม
เกลือป่น	2 กรัม
อัลมอนด์สไลด์อบ+ถั่วแมคคาเดเมีย	140 กรัม

วิธีทำ

1. ต้มน้ำตาลทราย น้ำ เบะแซ เนยบัตเตอร์เบลนด์ นมข้นจืด นมข้นหวาน เข้าด้วยกัน แล้วเคี่ยวจนหนืด ใส่เกลือกวนให้เข้ากัน ยกลง
2. ใส่อัลมอนด์สไลด์และถั่วแมคคาเดเมีย คนให้เข้ากัน คลุกทิ้งไว้พอเย็น
3. นำไปปาดบางๆ บนแผ่น คุกกี้ และอบไฟ 160°C ต่อจนเหลืองทั่ว แล้วเก็บใส่ภาชนะฝาปิด



เค้กมะม่วง



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ตราริบบิ้น	150	กรัม
ผงฟู	2	กรัม
ไข่ไก่	50	กรัม
ไข่แดง	80	กรัม
น้ำเปล่า	60	กรัม
น้ำมันทานตะวัน		
ตราหยกเอ็กซ์ตร้า	90	กรัม
เกลือ	2	กรัม
น้ำตาลทราย	60	กรัม
กลิ่นมะม่วง	3	กรัม
ไข่ขาว	4	ฟอง
น้ำตาลทราย	100	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งกับผงฟูเข้าด้วยกัน
2. ปั่นไข่ทั้งฟอง ไข่แดง น้ำเปล่า น้ำมันทานตะวัน เกลือ น้ำตาลทราย และกลิ่นมะม่วงรวมกัน ค่อยๆ ผสมกับแป้งเค้ก เคล้าในอ่างแป้ง ตะล่อมให้เข้ากันพักไว้
3. ตีไข่ขาวพอเป็นฟองหยาบๆ ก่อนประมาณ 1 นาที ค่อยๆ ใส่น้ำตาลทรายทีละน้อย ตีจนตั้งยอดอ่อน แล้วจึงนำไปผสมกับส่วนที่พักไว้ ผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน เทลงใส่พิมพ์มะม่วง อบไฟ 165°C 25 นาที หรือจนสุก

ไส้คัสตาร์ดมะม่วง

ส่วนผสม

น้ำมะม่วง ตรายูเอฟซี	500	กรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม
ไข่ไก่	100	กรัม

แป้งข้าวโพด	50	กรัม
กลิ่นวนิลา	2	กรัม
กลิ่นมะม่วง	2	กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์	50	กรัม

วิธีทำ

1. ต้มน้ำมะม่วง และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน
2. ผสมไข่ไก่กับแป้งข้าวโพดเข้าด้วยกัน เทน้ำมะม่วงร้อนๆ ลงไป คนให้เข้ากัน ตั้งไฟกวนให้สุกยกกลง ใส่กลิ่นวนิลา กลิ่นมะม่วงและเนยบัตเตอร์เบลนด์ คนให้เข้ากัน ไว้สำหรับใส่ไส้ในเค้ก

แยมมะม่วง สำหรับเคลือบหน้า

ส่วนผสม

น้ำมะม่วง ยูเอฟซี	450	กรัม
วุ้นผง	2	กรัม

เบะแซ	80	กรัม
น้ำตาลทราย	25	กรัม
แป้งกวนไส้	20	กรัม
(น้ำเปล่าผสมแป้งกวนไส้ 30 กรัม)		
เจลาตินผง	12	กรัม
กลิ่นมะม่วง	2	กรัม
น้ำมะนาว	10	กรัม

วิธีทำ

ผสมน้ำมะม่วง, วุ้นผง ต้มจนเดือดใส่น้ำตาลทราย และเบะแซ คนให้เข้ากันพอเดือด ละลายแป้งกวนไส้กับน้ำค่อยๆ ใสลงไปกวนจนสุก ยกกลง และใส่เจลาติน กลิ่นมะม่วง และน้ำมะนาว นำไปเคลือบหน้าเค้ก

หมายเหตุ : • ได้เค้กมะม่วง 12 ชิ้น • ต้นทุนวัตถุดิบ 6 บาท / ชิ้น



คัสตาร์ดชิฟฟ่อนเค้ก



น้ำตาลคาราเมล

ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	100 กรัม
น้ำ	40 กรัม

วิธีทำ

ละลายน้ำตาลทรายกับน้ำเปล่า ต้มจนน้ำตาลไหม้ เป็นสีน้ำตาลอ่อน ตักใส่พิมพ์ 30 กรัม ในพิมพ์ขนาด 3 ปอนด์

น้ำคัสตาร์ด

ส่วนผสม

น้ำเปล่า	150 กรัม
ครีมเทียมพร้อมไขมัน ตรามะลิ	
โปรเฟสชั่นแนล (นมข้นจืด) 300 กรัม	
น้ำตาลทราย	90 กรัม

ไข่ทั้งฟอง	50 กรัม
ไข่แดง	80 กรัม
กลีมนวนิลา	1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

- ตีไข่ทั้งฟอง ไข่แดง กลีมนวนิลา
- ตีมน้ำเปล่า นมข้นจืด และน้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน พอร้อน เทลงผสม แล้วกรองคนให้เข้ากัน เทใส่พิมพ์เค้กขนาด 3 ปอนด์ 500 กรัม

ส่วนผสมเค้ก

แป้งเค้ก ตราริบบิ้น	120 กรัม
กลีมนวนิลาผง	1 ช้อนชา
ไข่ไก่	1 ฟอง
ไข่แดง	2 ฟอง

น้ำตาลทราย	60 กรัม
เกลือ	1 กรัม
น้ำ	80 กรัม
น้ำมันทานตะวัน	
ตราหยกเอ็กซ์ตรีล่า	80 กรัม
กลีมนวนิลา	1/2 ช้อนชา
กลีมนวนิลาบัตเตอร์	1/4 ช้อนชา
กลีมนัตเตอร์มิลค์	1/4 ช้อนชา
ไข่ขาว	4 ฟอง
น้ำตาลทราย	100 กรัม

วิธีทำ

- ร่อนแป้งเค้กกับวานิลาผง
- ปั่นไข่ทั้งฟอง ไข่แดง น้ำตาลทราย เกลือ น้ำ น้ำมันทานตะวัน กลีมนวนิลา กลีมนวนิลาบัตเตอร์ และกลีมนัตเตอร์มิลค์รวมกัน

ผสมกับแป้งเค้ก ตะล่อมให้เข้ากัน พักไว้

- ตีไข่ขาวพอเป็นฟองหยาบๆ ใส่ น้ำตาลทราย ตีจนตั้งยอดอ่อน แล้วจึงนำไปผสมกับส่วนที่พักไว้ ผสมจนเข้ากัน
- เทส่วนผสมเค้ก เททับบนน้ำคัสตาร์ดได้ 3/4 ของพิมพ์
- นำพิมพ์เค้กวางบนถาดอบ เทน้ำเปล่าอุณหภูมิห้องประมาณ 3-4 มิลลิลิตร (อบรองน้ำ) อบไฟ 150°C นาน 40 นาที และเปิดไฟหน้า 190°C อบ 10 นาที หรือจนเหลืองสุก





Join the **Naturel** Living™

cooking oil for
health conscious people

น้ำมันพืชเพื่อคนรักสุขภาพ



 : NaturelLivingThailand

ขนมปังซินนาม่อน



ส่วนผสมแป้งโด (ดูจากหน้า 19)

วิธีทำ

1. ริดแป้งโดเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าหน้ากว้างประมาณ 30 เซนติเมตร ยาวประมาณ 60 เซนติเมตร แล้วปาดด้วยวนิลาครีม และปาดทับด้วยไส้ซินนาม่อน โรยด้วยลูกเกด แล้วม้วนโรลเป็นแท่งยาว ตัดเป็นท่อนๆ กว้าง 1.5 นิ้ว เรียงใส่พิมพ์ พักไว้ให้ขึ้น อบไฟ 180°C ประมาณ 15 นาที กลับถาด อบต่ออีก 8 นาที หรือสุก นำมาทาด้วยบัตเตอร์เบลนด์ละลาย

ส่วนผสมไส้วนิลา

(คัสตาร์ดครีม)

ครีมเทียมพร้อมไขมัน	
ตรามะลิโปรเฟสชันแนล (นมข้นจืด)	100 กรัม
ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน	
ตรามะลิโปรเฟสชันแนล (นมข้นหวาน)	100 กรัม
นมสด	400 กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง
ไข่แดง	1 ฟอง
น้ำตาลทราย	20 กรัม
แป้งกวนไส้	30 กรัม
กลิ่นวนิลา	2 กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์	50 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมนมข้นจืด นมข้นหวาน และนมสดเข้าด้วยกัน แล้วตีผสมไข่ไก่ ไข่แดง น้ำตาลทราย แป้งกวนไส้ และกลิ่นวนิลา เข้าด้วยกัน เทนมร้อนๆ ลงไป กวนให้เนียนเข้ากันเทกลับลงใส่หม้อตั้งไฟกวนจนแป้งสุก ยกกลง ใส่เนยบัตเตอร์เบลนด์ หั่นเป็นลูกเต๋าเล็กๆ คนให้เข้ากัน
3. ปั่นด้วย Hand Blender ให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน

ไส้ซินนาม่อน

เนือบัตเตอร์เค้ก	280 กรัม
ไข่	2 ฟอง
น้ำตาลทรายแดง	50 กรัม
ซินนาม่อนผง	1 ช้อนชา

วิธีทำ

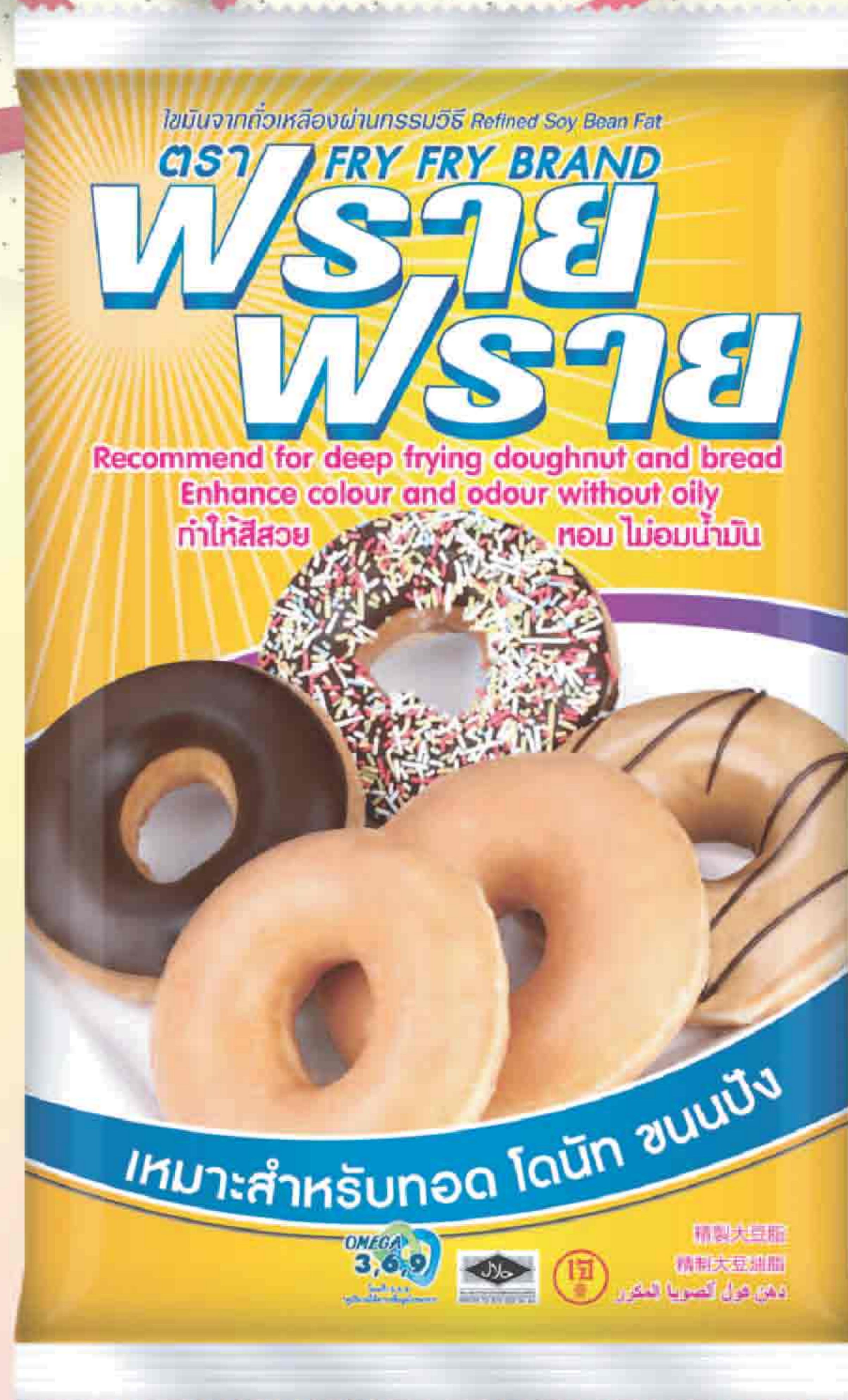
1. ตีเนือบัตเตอร์เค้กกับน้ำตาลทรายแดง และผงซินนาม่อนให้เนื้อเข้ากัน
2. ใส่ไข่ที่ละลาย ฟอง ตีจนเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน





เนยขาว ตราฟราย ฟราย

- มีกลิ่นหอม
- ขนมสีสวย ไม่อมน้ำมัน
- ทอดซ้ำได้หลายครั้ง
- มีโอเมก้า 3 6 9



บราวนี่ กรอบ



ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ตรากบ	65 กรัม
ผงโกโก้	23 กรัม
แป้งข้าวโพด	10 กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์ ละลาย	150 กรัม
ผลิตภัณฑ์นมข้นจืด ตรามะลิโปรเฟสชั่นแนล (นมข้นจืด)	25 กรัม
ช็อกโกแลตคอมพาวด์	30 กรัม
ไข่ไก่	150 กรัม
น้ำตาลทราย	155 กรัม
อัลมอนด์สไลซ์	

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ ผงโกโก้ แป้งข้าวโพดรวมกัน
2. ละลายเนยบัตเตอร์เบลนด์ กับนมข้นจืดเข้าด้วยกัน นำไปอุ่น 40°C ใส่ช็อกโกแลตคอมพาวด์ลงไปกวนให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน
3. ตีไข่กับน้ำตาล ให้น้ำตาลละลาย ใส่เนยละลายกับช็อกโกแลตที่ละลายแล้ว ใส่แป้งที่ร่อนไว้ ตะล่อมให้เข้ากัน พักไว้ในตู้เย็น
4. ปาดบราวนี่กรอบบาง ๆ ลงถาดที่ปูด้วยแผ่นรองอบเป็นแผ่นบาง ๆ กลม ๆ โรยด้วยอัลมอนด์สไลซ์ให้ทั่ว
5. นำเข้าอบไฟ 160°C นาน 5 นาที แล้วกลับถาดต่อเวลาอีก 2 นาทีหรือจนสุก





เนยเทียม ตราป๊อป

ต้องลอง!!



- ★ มีกลิ่นหอม
- ★ สีเหลืองสวย
- ★ ลดต้นทุน
ใช้แทนเนยสดได้



ขนมปังพายแอปเปิ้ลบัน



ส่วนผสมสปองจ์

แป้งขนมปัง	
ทรายานอวกาศ	200 กรัม
ยีสต์	10 กรัม
น้ำตาลทราย	10 กรัม
น้ำอุณหภูมิห้อง	150 กรัม

* ตีรวมกันให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้ 4 ชม.

วิธีทำแป้งสปองจ์

1. ตีแป้งขนมปัง ยีสต์ น้ำตาลทราย และน้ำเข้าด้วยกัน หมักทิ้งไว้ 1 ชม

ส่วนผสมแป้งโด

แป้งขนมปัง	
ทรายานอวกาศ	200 กรัม
แป้งเค้ก ทรายอบปิ่น	100 กรัม
นมผง	22 กรัม
น้ำตาลทราย	65 กรัม

เกลือ	7 กรัม
ไข่แดง	1 ฟอง
น้ำอุณหภูมิห้อง	125 กรัม
มาการีน กลิ่นเนยสด (เฟรชบัตเตอร์)	50 กรัม

วิธีทำแป้งโด

1. ผสมแป้งขนมปัง แป้งเค้ก นมผง น้ำตาลทราย เกลือ พอเข้ากัน
2. เทน้ำ ไข่แดง และแป้งสปองจ์คืดลงไปตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วใส่มาการีน ตีจนเนื้อเนียน เป็นฟิล์ม คลึงก้อนกลมพักแป้งไว้ให้ขึ้น แล้วนำมาตัดเป็นก้อนๆ ละ 40 กรัม พักแป้งไว้ให้ขึ้นนำมาใส่ไส้
3. นำคูกี้โดที่รีดเป็นแผ่นบางๆ นำมาวางบนขนมปัง พักแป้งให้ฟูขึ้น 2 เท่า แล้วอบไฟ 180°C นาน 25 นาที หรือจนเหลืองสุก

ส่วนผสมไส้วนิลา

(คัสตาร์ดครีม)

ครีมเทียมพร้อมไขมัน	
ตรามะลิโปรเฟสชั่นแนล (นมข้นจืด)	100 กรัม
ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน	
ตรามะลิโปรเฟสชั่นแนล (นมข้นหวาน)	100 กรัม
นมสด	400 กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง
ไข่แดง	1 ฟอง
น้ำตาลทราย	20 กรัม
แป้งกวนไส้	30 กรัม
กลิ่นวนิลา	2 กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์	50 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมนมข้นจืด นมข้นหวาน และนมสดเข้าด้วยกันแล้วตีผสมไข่ไก่ ไข่แดง น้ำตาลทราย แป้งกวนไส้และกลิ่นวนิลาเข้าด้วยกัน เทนมร้อนๆ ลงไป กวนให้เนียนเข้ากันเทกลับลงใส่หม้อตั้งไฟกวนจนแป้งสุก ยกกลง ใส่เนยบัตเตอร์เบลนด์ คนให้เข้ากัน

ไส้ลูกตาล

คัสตาร์ดครีม	300 กรัม
เนื้อลูกตาลในน้ำเชื่อม ยูเอฟซี	
หั่นเต๋าใหญ่	200 กรัม

คูกี้โด (สำหรับท็อปด้านบนขนมปัง)

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์ ทรายอบ	200 กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์	100 กรัม
มาการีน กลิ่นเนยสด (เฟรชบัตเตอร์)	100 กรัม
ผงฟู	15 กรัม
ไอซิ่ง	100 กรัม
ไข่	25 กรัม
สีผสมอาหาร (สีเดียวกับตัวไส้ต่างๆ)	1 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ กับผงฟูเข้าด้วยกัน
2. ตีเนยบัตเตอร์เบลนด์ มาการีน และไอซิ่งให้ขึ้นเนียนพอเข้ากัน ใส่ไข่ลงไปตีให้เป็นเนื้อเดียวกันไม่ต้องตีจนขึ้น
3. ค่อยๆ ใส่แป้งกับผงฟูลงไปจนหมด เติมน้ำตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. นำไปรีดบางๆ หนา 2-3 มิลลิเมตร แล้วกดเป็นวงกลม นำเข้าตู้เย็นให้เซตตัว
5. นำไปวางทับบนขนมปัง พอเริ่มนิ่มแล้วกดตามรูปทรงขนมปัง

หมายเหตุ :

- ได้ขนมปังพายแอปเปิ้ลบัน 30 ชิ้น
- ต้นทุนวัตถุดิบ 5 บาท / ชิ้น



มัฟฟิน



ส่วนผสม

แป้งขนมปัง ตรายานอวกาศ	260 กรัม
ผงฟู	10 กรัม
เกลือป่น	2 กรัม
ผงโกโก้	15 กรัม
ไข่ไก่	200 กรัม
น้ำตาลทราย	100 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	100 กรัม
ครีมเทียมพร้อมไขมัน ตรามะลิโปรเฟสชันแนล (นมข้นจืด)	90 กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์	115 กรัม
มาการีน กลิ่นเนยสด (เฟรชบัตเตอร์)	60 กรัม
น้ำมันทานตะวัน ตราหยกเอ็กซ์ตร้า	60 กรัม
ช็อกโกแลตคอมพาวด์	200 กรัม
กลิ่นวนิลาน้ำ	5 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง ผงฟู เกลือป่น และผงโกโก้ เข้าด้วยกัน
2. ตีไข่ไก่ น้ำตาลทรายแดงและน้ำตาลทราย ตีน้ำตาลให้ละลาย แต่ไม่ต้องขึ้นฟู
3. ละลายมาการีน บัตเตอร์เบลนด์ และน้ำมันทานตะวัน ละลายให้เข้ากัน ใส่ช็อกโกแลตคอมพาวด์ เติมกลิ่นวนิลา คนจนช็อกโกแลตละลาย
4. ค่อยๆ เทแป้งลงผสมในไข่ที่ตีกับน้ำตาล สลับกับนมข้นจืด จบด้วยแป้ง เทเนยละลายใส่ส่วนผสมให้เข้ากันและนำเข้าตู้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง
5. ตักใส่พิมพ์ ใส่ไส้ต่าง ๆ ตรงกลางแล้วโรยหน้าด้วยช็อกโกแลตชิฟ อบไฟ 170°C นาน 30 นาที หรือจนสุก





มาการ์ริน ตราเชลท์

เนยขาว ตราเชลท์



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

- เป็นส่วนผสมทำเบเกอรี่ ซาลาเปา แชนด์วิช ตีครีมแต่งหน้าเค้ก
- ไขมันทรานส์ 0 กรัม



CookingClubofLamsoon



www.lamsoon.co.th



บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) 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
f : Cookingcluboflamsoon www.lamsoon.co.th