

Bakery Book

สารประโยชน์สำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่ Vol.21 



บริษัท ลำซุง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

LAM SOON (THAILAND) PUBLIC COMPANY LIMITED

สารจากผู้บริหาร

ประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็นดินแดนแห่งความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและพืชพรรณธัญญาหารมาเป็นเวลานาน ประกอบกับพระปรีชาสามารถและพระมหากรุณาธิคุณอันหาที่สุดมิได้ขององค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๙ ที่ทรงแนะนำเรื่องการใช้วิถีชีวิตแบบพอเพียง ให้ชุมชนรู้จักการใช้ทรัพยากรจากแหล่งวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีความหลากหลาย อุดมด้วยคุณประโยชน์แตกต่างกันมาดัดแปลง แปรรูป สร้างมูลค่าเพิ่มในอาหารและผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ ซึ่งรวมถึงเบเกอรี่ด้วย จนเกษตรกร ชาวไร่ ชาวสวนสามารถนำมาแลกเปลี่ยนและค้าขายสร้างรายได้เลี้ยงชีพจากเดิมที่ทำกันภายในกลุ่มจนทุกวันนี้สามารถขยายเป็นรูปแบบที่เรียกว่าฟาร์มเมอร์ส มาร์เก็ต (Farmers' market) ในวงกว้าง

ด้วยเหตุนี้ เพื่อต่อยอดโอเดียการนำเอาวัตถุดิบท้องถิ่นจากธรรมชาติที่สามารถเพาะปลูกหรือหาได้เองในประเทศ มาเป็นหนึ่งในส่วนผสมของเมนูเบเกอรี่ต่างๆ ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผู้ประกอบการได้ ทางลำสูงจึงได้ให้ทีมเชฟผู้เชี่ยวชาญที่คร่ำหวอดในวงการเบเกอรี่ และมีความรู้อย่างลึกซึ้งในการเลือกใช้วัตถุดิบมาช่วยรังสรรค์เมนูเบเกอรี่ใน Lam Soon The Bakery Book เล่มที่ 21 ให้เป็นเมนูที่ครบเครื่อง หลากหลาย เพิ่มลูกเล่น ปรับปรุงสูตร มีการอธิบายเทคนิคที่สามารถทำตามได้ง่ายๆ และรับประกันความอร่อย อีกทั้งยังช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและความโดดเด่น แตกต่างให้กับเบเกอรี่ได้ รวมถึงเคล็ดลับอีกมากมายที่ทีมงานทุกคนตั้งใจเป็นอย่างยิ่งให้หนังสือเล่มนี้เกิดประโยชน์สูงสุด ให้ความรู้กับทุกท่านที่ต้องการนำไปพัฒนาต่อยอดธุรกิจเบเกอรี่ในอนาคตได้

นอกจากนี้แล้ว ทางลำสูงเราในฐานะผู้นำตลาดมาการีน และไขมันพืชผสม อาทิเช่น มาการีน และเนยขาวคุณภาพพรีเมียม ตราเซสท์ และเซสท์โกลด์, ไขมันพืชผสมสำหรับทอดโดนัท ตรา ฟราย ฟราย, ไขมันพืชผสมสำหรับคั่วป๊อปคอร์นคุณภาพดี ตราป๊อป, และผลิตภัณฑ์ใหม่ล่าสุด มาการีนสำหรับทำพายแอนด์พาย ตราเซสท์, เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม ตราเซสท์ (เนยสด) บริษัทยังคงมุ่งมั่นตั้งใจ คิดค้นสูตรและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อตอบโจทยความ ต้องการอันหลากหลายของชาวเบเกอรี่ ด้วยวัตถุดิบที่มีคุณภาพคัดสรรเป็นอย่างดี ผ่านกระบวนการผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ทันสมัยและปลอดภัยต่อสุขภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดของลำสูงเราผ่านการพัฒนาและวิจัยจนมีปริมาณไขมันทรานส์ 0 กรัม เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคทุกท่านว่าเราใส่ใจเรื่องคุณภาพและสุขภาพอย่างเสมอมา

ติดตามสาระข้อมูลข่าวสารความรู้ใหม่ๆ ตลอดจนกิจกรรมดีๆ ที่เราตั้งใจมอบให้ชาวเบเกอรี่ทุกท่านได้ที่ Facebook : CookingClubOfLamSoon #คลับของความอร่อย

อัญชลี สิบจันทศิริ
กรรมการผู้จัดการ





ปลอดภัย ไขมันทรานส์ 0 ก.*



ผลิตภัณฑ์สำหรับทำเบเกอรี่ ที่มีอาชีพได้วางใจ 



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

* ไขมันทรานส์ และ โคอเลสเตอรอล อ้างอิงข้อมูลโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์

สารบัญ



หน้า 3

• ช็อกโกแลต
โดมอนด์ คู้กกี้



หน้า 15

• เค้กเผือก



หน้า 5

• พายี่เนื้อ
คาราเมล



หน้า 17

• เดนิช แซนวิช



หน้า 7

• มาม่อนเค้ก



หน้า 19

• คาสเทลล่าเค้ก



หน้า 9

• ขนมปังไส้ทะลัก



หน้า 21

• เค้กมันม่วง
หน้านิ่ม



หน้า 13

• ท็อปปี้เค้ก



หน้า 23

• พายไก่ไวท์ซอส



หน้า 24

• โดนัทยีสต์

ช็อกโกแลต โดมอนด์ คูกี้



ส่วนผสม

ส่วนผสม	กรัม
แป้งอเนกประสงค์ ตรีภาค	175
ผงฟู	4
ผงโกโก้ ตรีภาค	15
เบคกิ้งโซดา	1.5
เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม ตรีภาค (เนยสด)	65
มาการีนกลิ่นเนยสด ตรีภาค	65
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรีภาค	80
ไข่ไก่ (1 ฟอง)	50
อัลมอนต์สไลซ์	50
กลิ่นวานิลลาชนิดน้ำ	1.5
คารกช็อกโกแลต (ละลาย)	70
แครนเบอร์รี่แห้ง	50
น้ำตาลเคลือบคาราเมล ตรีภาค	200

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโกโก้ เบคกิ้งโซดา เข้าด้วยกัน
 2. ตีเนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) จนอ่อนตัว ใส่มาการีนกลิ่นเนยสดและน้ำตาลเบเกอรี่ ตีด้วยความเร็วปานกลาง
 3. ใส่ไข่ ตีจนเข้ากัน ใส่คารกช็อกโกแลตที่ละลายแล้ว
 4. ใส่ของแห้ง แล้วผสมจนเข้ากัน ตามด้วยแครนเบอร์รี่และอัลมอนต์สไลซ์
 5. ตักส่วนผสมใส่กระดาษไข แล้วม้วนเป็นท่อนกลม นำไปแช่เย็นจนเซตตัว
 6. ทาผิวแห้งคูกี้ด้วยไข่ขาว นำมาคลุกน้ำตาลเคลือบคาราเมล และกดให้แน่น แช่เย็นให้เซตตัวอีกครั้ง แล้วนำมาตัดเป็นแว่น ความหนาประมาณ 1 ซม.
 7. เรียงคูกี้ที่ตัดแล้ว ใส่ถาดอบ แล้วอบที่อุณหภูมิ 160°C แบบพัดลม ประมาณ 15 นาที หรือจนสุกกรอบ
 8. พักให้เย็น แล้วเก็บในภาชนะที่ปิดสนิท
- * แครนเบอร์รี่แห้ง ก่อนใช้งาน ต้องแช่น้ำร้อนจนนิ่ม แล้วสะเด็ดน้ำ



Tip

คูกี้แบบตัด ไม่ควรตีเนยกับน้ำตาลจนขึ้นฟูมากจะทำให้ได้รูปทรงหลังอบจะแบน

หมายเหตุ : ได้ช็อกโกแลต โดมอนด์ คูกี้ 96 ชิ้น
ต้นทุนวัตถุดิบ 3 บาท / ชิ้น



เนยเทียม สำหรับทำแพฟแอนด์พาย ตราเชสต์



โรตง่าง



พินันสว



กรอม นอมนง

• ตราว์ซองด์ • แพฟ • พาย • เดนนิช

ผลิตภัณฑ์สำหรับทำเบเกอรี่
ที่มีออาชีพได้วางใจ



* ไขมันทรานส์ 0ก. โภคศาสตร์สมาคม อ้างอิงข้อมูลโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์

: cookingcluboflamsoon



นายฉี่เสือกคาราเมล



ส่วนผสมของแป้งพาย

ส่วนผสม	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ ตรีภาค	1000
เกลือ	8
เนยบัตเตอร์เบลดต์ ชนิดเค็ม ตรีภาค (เนยสด)	100
น้ำมะนาว	10
น้ำเย็น	480
กลีเซอรีน	5
มาการีน ฟัฟแอนด์พาย ตรีภาค	600
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรีภาค	300

วิธีการแป้งพาย

- ผสมแป้งสาลีอเนกประสงค์ เกลือ เนยบัตเตอร์เบลดต์ ชนิดเค็ม (เนยสด) เข้าด้วยกัน
- ใส่น้ำเปล่า น้ำมะนาว นวดให้เข้ากัน แล้วพักในตู้เย็น ประมาณ 12 ชม.
- นำโดว์ที่พักไว้ ท่อมากรีน ฟัฟแอนด์พาย แล้วรีด

- นำโดว์ที่พักไว้ ท่อมากรีน ฟัฟแอนด์พาย แล้วรีด พับ 4 จำนวน 1 ครั้ง และพับ 3 จำนวน 1 ครั้ง และนำโดว์ไปพัก (แต่ละรอบพัก 60 นาที)
- นำแป้งโดว์มาพับ 4 จำนวน 1 ครั้ง และพับ 3 จำนวน 1 ครั้ง แล้วพักแบ่ง 60 นาที

วิธีการขึ้นรูป แป้งพายมีฉี่

- นำแป้งรีดขึ้นเสร็จแล้ว มารีดให้เป็นแผ่นบาง 0.3 มม. แล้วตัดแบ่งความ กว้าง 30 ซม. โรยด้วยน้ำตาลเคลือบ คาราเมลจนทั่ว ใช้ลูกกลิ้งรีดจนน้ำตาลฝังในผิวแป้ง
- พับแป้งเข้าหากันแบบมีฉี่ แล้วห่อด้วยฟิล์ม แช่เย็นจนเซ็ดตัว นำมาหั่น ความหนา 0.3 มม วางเรียงใส่ถาดอบ แล้ววางแผ่นซิลิโคนและทับด้วยตระแกรงอีกครั้ง
- อบที่อุณหภูมิ 190°C ประมาณ 9-10 นาทีจนแป้งขยายตัวเต็มที่ จึงเอาแผ่นซิลิโคนออก
- นำออกมาทาน้ำเชื่อมคาราเมลที่เตรียมไว้บ้าง โรย อัลมอนต์ แล้วอบต่อด้วยอุณหภูมิ 120°C (เปิดพัดลม) จนแห้งกรอบ

น้ำเชื่อมคาราเมล

ส่วนผสม	กรัม
น้ำตาล ตรีภาค	150
น้ำ	50
ครีมเทียมพร้อมไขมัน ตรีภาค (นมข้นจืด) (อุ่น)	50
วิปปิ้งครีม (อุ่น)	50
เนยบัตเตอร์เบลดต์ ชนิดเค็ม ตรีภาค (เนยสด)	20
เกลือ	3
อัลมอนต์สไลซ์	70

วิธีทำ

- ต้มน้ำตาลและน้ำ จนเป็นน้ำตาลคาราเมล แล้วใส่วิปปิ้งครีม นมข้นจืด ปิดไฟ ยกออกจากเตา
- ใส่เนย เกลือ คนให้เข้ากัน พักไว้จนเย็น
- นำมาทาน้ำพายมีฉี่ที่อบเสร็จแล้ว โรยอัลมอนต์สไลซ์ อบอีกครั้งจนกรอบ

Tip

ควรทาน้ำเชื่อมคาราเมลบนพายมีฉี่หลายๆ เพื่อไม่ให้แป้งพายกรอบ

หมายเหตุ : ได้พายมีฉี่คาราเมล 60 ชิ้น / ต้นทุนวัตถุดิบ 3 บาท / ชิ้น



เข้มข้น หอมมัน



ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน
ชนิดพร้อมดื่ม เนย ตรามะลิโกลด์

เบ้าม่อนเค้ก



ส่วนผสมเค้ก

ส่วนผสม

	กรัม
แป้งเค้ก ทรายอบ	120
กลี้นวนิลลาชนิดผง	2
ไข่ไก่	50
น้ำตาลเบเกอรี่ ทรายมิตรผล (ส่วนที่ 1)	40
เกลือ	1
ไข่แดง (2 ฟอง)	40
น้ำ	70
น้ำมันทานตะวัน ทรายหยกเอ็กซ์ตร้า	30
เอสพี	2
กลี้นมเนย	1.5
กลี้นวนิลลาชนิดน้ำ	2
ไข่ขาว	140
น้ำตาลเบเกอรี่ ทรายมิตรผล (ส่วนที่ 2)	100
แป้งข้าวโพด	10

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งกับผงวนิลลา
 2. ปั่นไข่ ไข่แดง น้ำตาลเบเกอรี่ (ส่วนที่ 1) น้ำ น้ำมันทานตะวัน เอสพี เกลือ และกลี้นรวมกัน นำมาผสมกับแป้งเค้กที่ร่อนแล้ว
 3. ตีไข่ขาวพอเป็นฟองหยาบๆ ใส่ น้ำตาลเบเกอรี่ (ส่วนที่ 2) และแป้งข้าวโพด ตีจนตั้งยอดอ่อน แบ่งไข่ขาวผสมสลับกับแป้ง 3 ครั้ง ผสมให้เข้ากัน
 4. อบไฟที่อุณหภูมิ 150°C แบบรองน้ำ นาน 30 นาที
- * พิมพ์ 2 ปอนด์ น้ำหนัก 290 กรัมต่อพิมพ์



Butter Cream

ส่วนผสม

	กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์	
ชนิดเค็ม ทรายเชสต์ (เนยสด) (نیم)	100
นมข้นหวาน ทรายมะลิ	20
ชีสทูต	100

วิธีทำ

1. ตีเนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) กับ นมข้นหวานให้เข้ากัน เสร็จแล้วนำมาปาดที่หน้าเค้ก
2. โรยชีสให้ทั่ว



Tip

ควรผสมน้ำ น้ำมัน ไข่แดง น้ำตาลเบเกอรี่กับเอสพีให้เข้ากันดีก่อน จะทำให้เค้กไม่เป็นไต

หมายเหตุ :
 • ได้มาม่อนเค้ก 8 ชิ้น
 • ต้นทุนวัตถุดิบ 21 บาท / ชิ้น





“เอาใจใส่ทุกความอร่อย ด้วยแป้งสาลีคุณภาพ”



แป้งสาลีทำขนมปัง
BREAD FLOUR (Bread)



แป้งสาลีอเนกประสงค์
ALL PURPOSE FLOUR (Frog)



แป้งสาลีทำเค้ก
CAKE FLOUR (Robin)



แป้งสาลีชนิดพิเศษ
SPECIAL SOFT FLOUR (Snow Lotus)

บริษัท อุตสาหกรรมแป้งข้าวสาลีไทย จำกัด
THAI FLOUR MILL INDUSTRY CO.,LTD.

183 อาคารสีเงินหิโงะฮิชิ ชั้น 7 ถ.ราชดำริ ลุมพินี ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

โทรศัพท์: +66 2251 5220 โทรสาร: +66 2253 3729 E-mail: info@chalyong.co.th



www.thaiflourmill.com (TFM)

ขนมปังไส้กะลั๊ก



ส่วนผสม

ส่วนผสม	กรัม	ส่วนผสม (ria)	กรัม
แป้งขนมปัง ทรายานอวกาศ	400	เกลือ	2.5
แป้งเค้ก ทรายabin	100	ไข่ไก่	75
ยีสต์แห้ง	12.5	น้ำเย็น	100
สารเสริมคุณภาพ	5	ครีมเทียมพองไขมัน	
น้ำตาลเบเกอรี่ ทรายมิตรผล	125	ตราเอสทีโกลด์ (นมข้นจืด)	100
		มาการีนกลิ่นเนยสด ทรายเอสทีโกลด์	100

วิธีทำ

- ผสมของแห้ง แป้งขนมปัง แป้งเค้ก ยีสต์แห้ง สารเสริมคุณภาพ น้ำตาลเบเกอรี่และเกลือ
- ผสมของเหลว ไข่ไก่ นมข้นจืด น้ำเย็น เข้าด้วยกัน เทลงในส่วนผสมของแห้ง ผสมประมาณ 4 นาที จนแป้งเริ่มจับตัวเป็นก้อน
- ใส่มาการีนกลิ่นเนยสด นวดจนแป้งสามารถตึงเป็นแผ่นฟิล์มได้ แล้วนำแป้งโดว์ไปพัก จนขึ้นฟู 2 เท่า
- เมื่อโดว์ที่แล้ว ให้ใส่อากาศ แล้วตัดแบ่งตามน้ำหนักที่ต้องการ (30 g) คลุมพลาสติก พักอีก 10-15 นาที
- ขึ้นรูปแล้วนำไปพักต่ออีกครึ่งจนขึ้นฟู 2 เท่า
- อบที่อุณหภูมิ 170°C นาน 12-15 นาที หรือจนสุก
- นำมาฉีดใส่ในเตาหรือโกโก้

ใส่ในเตา

ส่วนผสม	กรัม	ส่วนผสม (ria)	กรัม	ส่วนผสม (ria)	กรัม
กะทิ	175	น้ำ	100	แป้งกวนไส้	20
ครีมเทียมพองไขมัน		ไข่แดง (4 ฟอง)	80	โบเดย	25
ตราเอสทีโกลด์ (นมข้นจืด)	175	น้ำตาลเบเกอรี่ ทรายมิตรผล	130	เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม ทรายเอสที (เนยสด)	100

วิธีทำ

- ปั่นโบเดยกับน้ำ กรอง นำน้ำที่ได้ ใสรวมกับกะทิ นมข้นจืด ต้มให้ร้อน
- ตีไข่แดง น้ำตาล แป้งกวนไส้ แป้งข้าวโพดเข้าด้วยกัน เหนียวกะทิขณะยังร้อน ผสมเข้าด้วยกัน
- กรอง ตั้งไฟกวนจนแป้งสุก ยกลง ลดอุณหภูมิจน 50°C ใส่เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) ปั่นให้เข้ากัน
- แช่เย็นแล้วใส่ถุง ปับใส่ไส้ขนมปัง

ใส่โกโก้

ส่วนผสม	กรัม	ส่วนผสม (ria)	กรัม	ส่วนผสม (ria)	กรัม
ครีมเทียมพองไขมัน		แป้งกวนไส้	10	เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม	
ตราเอสทีโกลด์ (นมข้นจืด)	175	น้ำตาลเบเกอรี่ ทรายมิตรผล	50	ทรายเอสที (เนยสด)	35
น้ำ	175	ไข่แดง (2 ฟอง)	40	คาร์ก็อกโกแลต 57.7%	
ผงโกโก้ ทรายเอสที	15			ชนิดเหรียญ	70

วิธีทำ

- ผสมผงโกโก้ น้ำตาล แป้งกวนไส้ คนให้กระจายตัว ใส่ไข่แดงและนมข้นจืดเล็กน้อย ผสมให้เข้ากัน
- ตีนมข้นจืดกับน้ำจนเดือด เทใส่ส่วนผสมของไข่แดงผสมให้เข้ากัน กรอง
- ตั้งไฟกวนอีกครั้งจนแป้งสุก ยกจากเตา ใส่คาร์ก็อกโกแลตปั่นจนเข้ากัน พักจนอุ่น ใส่เนยเป็นอีกครั้ง

Tip

ใส่ใส่ในเตาหรือช็อกโกแลตหลังจากอบขนมปังจนสุกแล้วเย็นสนิท ทำให้อายุการเก็บขนมนาน

หมายเหตุ : * ไข่ขนมปังไส้กะลั๊ก 33 ชิ้น
* คั้นทุนวัตถุดิบ 4 บาท / ชิ้น





Sugar for Bakery

by Mitr Phol

หวานนี้....เพื่อเบเกอรี่มืออาชีพ

“น้ำตาลมิตรพล กลุ่มเบเกอรี่”

ช่วยให้ทุกเมนูหวานของคุณ หอม อร่อย มีหน้าตาและสีสันท่ารับประทาน

เหมือนผ่านการรังสรรค์จากเชฟมืออาชีพ

แล้วน้ำตาลชนิดไหนที่ใช้...และเหมาะกับเมนูเบเกอรี่ของคุณ?

Caster Sugar

น้ำตาลเบเกอรี่

เกล็ดเล็ก ละเอียด สม่่าเสมอ
ละลายเร็วเข้ากับส่วนผสมอื่นๆ ได้ดี
ให้เนื้อขนมเนียนนุ่ม

เมนูแนะนำ
แยบโรส นูส
ขนมปัง เค้ก เมอแรงค์

Icing Sugar

น้ำตาลไอซิ่ง

เนื้อเนียน ละเอียด ไม่ขึ้นขำย
และไม่จับตัวเป็นก้อน

เมนูแนะนำ
โดนัท มาการอง
การ์ด วิกิ่งครีม





มิตรผล

Brown Sugar for Bakery

น้ำตาลทรายแดงสำหรับเบเกอรี่

เนื้อละเอียด ไม่ต้องร่อน
ให้เนียนเหนียนละเอียด
มีสีสวยและมีกลิ่นหอม

เมนูแนะนำ
ซอฟท์คูกี้ บราวน์
ฟริตเค้ก บัฟฟิน

Mitr Phol Gold

น้ำตาลเคลือบคาราเมล

หอมแบบเฉพาะตัว หวานกลมกล่อม
น้ำตาลเกล็ดสีทอง
หอมหวานกลิ่นคาราเมล

เมนูแนะนำ
ชานม คัสตาร์ด
เครมนบลูเล่ วาฟเฟิล

Natural Cane Syrup

น้ำเชื่อม

สะดวก ประหยัดเวลา
เพิ่มเนื้อสัมผัส
และให้ความหวานคงที่

เมนูแนะนำ
ครีมหัก
น้ำผลไม้ปั่น



ผงโกโก้ ชนิดสีเข้ม ธรรมชาติ
ผลิตจากโกโก้แท้ 100%



ใหม่ต้องลอง!!



สีเข้ม
มีกลิ่นหอม
ของโกโก้แท้ 100%



- เหมาะสำหรับทำเบเกอรี่ทุกชนิด • หรือเครื่องดื่มร้อนและเย็น

ก้อนพีเค้ก



ส่วนผสมของเด็ก

ส่วนผสม (me 8"x2")	กรัม
แป้งเค้ก ตราริบบิ้น	220
ผงฟู	5
ผงโกโก้ ตราคี	15
ไข่ไก่ (8 ฟอง)	450
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรามิตรผล	300
เอสพี	6
ครีมเทียมพร้อมไขมัน	
ตรามลิกา (นมข้นจืด)	60
กาแฟ อินสแตนท์	2.8
เนยบัตเตอร์เบแลนด์ ชนิดเค็ม	
ตราเชสท์ (เนยสด) (ละลาย)	300
กลีขนิวลาชนิดน้ำ	2

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู ผงโกโก้ เข้าด้วยกัน
 2. ผสมเอสพีกับน้ำตาลเบเกอรี่ จนกระจายเข้ากันดี ตีไข่ไก่ด้วยความเร็วสูง 2 นาที ให้ไข่กระจายตัวเป็นฟอง แล้วใส่น้ำตาลที่ผสมเอสพีแล้วตีความเร็วสูง (speed 6) จนขึ้นฟู ประมาณ 6 นาที จนส่วนผสมอยู่ตัว
 3. ลดเหลือความเร็วต่ำ ตีตีฟองอากาศ ประมาณ 2 นาที
 4. แบ่งแป้งเป็น 3 ส่วน นม 2 ส่วน เริ่มใส่แป้งลงในไข่ สลับกับนม ผสมด้วยพายอย่าง แล้วใส่แป้งเป็นส่วนสุดท้าย
 5. แบ่งส่วนผสมออกมาเล็กน้อย ผสมกับเนยบัตเตอร์เบแลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) ละลายให้เข้ากันดี แล้วเทรวมผสมกับส่วนที่เหลือ ตะล่อมอย่างเบาเมื่อ เทลงพิมพ์
 6. เทใส่ถาดอบ วางบนผ้าชุบน้ำหมาด ๆ
อบที่อุณหภูมิ 165°C จนเค้กสุก ประมาณ 15-20 นาที พักทิ้งไว้ให้เย็น
- * ถาดขนาด 20 x 20 ซม. ได้จำนวน 2 ถาด

ส่วนผสมหน้าท็อฟฟี

ส่วนผสม	กรัม	ส่วนผสม (ต่อ)	กรัม
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรามิตรผล	160	เกลือ	3
แป้งขนมปัง ตรายานอวกาศ	53	กลูโคสไซรัป	35
ครีมเทียมพร้อมไขมัน		เนยบัตเตอร์เบแลนด์ ชนิดเค็ม	
ตรามลิกา (นมข้นจืด)	139	ตราเชสท์ (เนยสด)	277
กาแฟอินสแตนท์	4	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ (อบสุก)	347

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลเบเกอรี่กับแป้งขนมปัง นมข้นจืด เกลือ กาแฟอินสแตนท์ กลูโคสไซรัป เข้าด้วยกัน
2. ตั้งไฟกวนจนส่วนผสมขึ้น ยกลง ผสมเนยบัตเตอร์เบแลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) คนให้เข้ากัน
3. ใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ แล้วเทลงบนหน้าเค้ก เกลี่ยให้ทั่ว
4. อบไฟบน 170°C ประมาณ 24 นาทีหรือจนได้สีที่ต้องการ

Tip

ขั้นตอนการกวนหน้าท็อฟฟี เมื่อกวนแป้งสุกแล้วยกออกจากเตา ลดอุณหภูมิลงเหลือ 60°C จึงใส่เนยบัตเตอร์เบแลนด์

หมายเหตุ :
• ไข่ท็อฟฟีเค้ก 16 ชิ้น
• ฝันทุนวัดดูดิบ 15 บาท / ชิ้น





น้ำมันทานตะวัน 100% ตราหยกเอ็กซ์ตรา

หยกเอ็กซ์ตรา
เพิ่มคุณค่าให้กับทุกจาน

เหมาะสำหรับเมนู

- ผัด
- น้ำสลัด
- เบเกอรี่

HIGH E
VITAMIN
+ **HIGH 6**
OMEGA 6*



เค้กเผือก



ส่วนผสมเค้ก

ส่วนผสม

ส่วนผสม	กรัม
แป้งเค้ก ตราริบบิ้น	110
ไข่ไก่ (1 ฟอง)	50
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรามิตรผล (ส่วนที่ 1)	60
เกลือ	1
ไข่แดง (2 ฟอง)	40
น้ำ	70
น้ำมันทานตะวัน ตราทยกเอ็กซ์ตร้า	80
เอสพี	2
เค้กตัม บดละเอียด	50
ส่วนผสมอาหาร สีม่วง (ซันชา)	1/2
ไข่ขาว	120
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรามิตรผล (ส่วนที่ 2)	100

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง
2. ปั่นไข่ทั้งฟอง ไข่แดง เค้กตัมบดละเอียด น้ำตาลเบเกอรี่ (ส่วนที่ 1) น้ำมัน เอสพี เกลือ แล้วนำไปผสมกับแป้งคนให้เข้ากัน พักไว้
3. ตีไข่ขาวเป็นฟองหยาบ ๆ ใส่น้ำตาลเบเกอรี่ (ส่วนที่ 2) ตีจนตั้งยอดอ่อน ผสมไข่ขาวกับส่วนผสมแป้ง ตะล่อมจนเข้ากัน เเทลงใส่พิมพ์ที่รองด้วยกระดาษไข อบที่อุณหภูมิ 150°C นาน 30 นาที จนสุก เปิดไฟบนอบที่ 30°C จนหน้าเหลืองสุก

ใส่เผือกกวน

ส่วนผสม	กรัม
เค้กตัมบดละเอียด	200
น้ำตาลไอซิ่ง ตรามิตรผล	50

ส่วนผสม (ต่อ)

ส่วนผสม (ต่อ)	กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม	60
ตราเชสต์ (เนยสด)	3 (หอย)
สีผสมอาหาร สีม่วง	

วิธีทำ

1. ต้มเผือกจนนิ่ม ใส่เครื่องตีจนละเอียด ใส่น้ำตาลไอซิ่ง ตีจนเข้ากัน
2. ใส่เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) ตีพอเข้ากัน

บัตเตอร์ครีม

ส่วนผสม	กรัม
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรามิตรผล	115
น้ำ	40
ไข่แดง (2 ฟอง)	40
เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม	200
ตราเชสต์ (เนยสด)	

กรัม

ส่วนผสม (ต่อ)	กรัม
เนยขาว ตราชีสทีโกลด์	70
สีผสมอาหาร สีม่วง	6
เผือกบด	100

วิธีทำ

1. ต้มน้ำตาลเบเกอรี่กับน้ำจนได้ระดับ soft ball (118°C)
2. ระหว่างที่ต้มน้ำตาล ให้ตีไข่แดงจนขึ้นฟู เมื่อน้ำเชื่อมได้ที่แล้วตั้งความเร็วเครื่องตีระดับสูง แล้วค่อยๆ รินน้ำเชื่อมจากกริมขอบอ่าง (เพื่อไม่ให้น้ำเชื่อมสัมผัสกับหัวตีตะกร้อ) เทจนหมด
3. ตีจนความร้อนของไข่ลดลงเท่าอุณหภูมิห้อง แล้วเปลี่ยนเป็นหัวตีใบพัด จึงใส่เนย ตีจนขึ้นฟู
4. ใส่เนยขาว ตีจนเข้ากัน แล้วจึงใส่เผือกบด กลิ่นและสี ผสมให้เข้ากัน
5. พักไว้เพื่อรอปาดเค้ก



Tip

ใช้น้ำมันทานตะวันจะทำให้เนื้อซฟฟอนเค้กนุ่มมากกว่าน้ำมันประเภทอื่นๆ

หมายเหตุ : • ได้เค้กเผือก 8 ชิ้น
• ต้นทุนวัตถุดิบ 7 บาท / ชิ้น





มาการ์นสูตรกลิ่น

ไอซ์ครีม

เหมาะสำหรับทำอาหารและเบเกอรี่ทุกชนิด

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



f : [cookingcluboflamsoon](https://www.facebook.com/cookingcluboflamsoon)



เดนิช แซนวิช



ตีแบบขั้นตอนเดียว

ส่วนผสม	กรัม
แป้งขนมปัง ทรายานอวกาศ	585
แป้งเค้ก ทรายิบีน	65
ยีสต์แห้ง	13
สารเสริมคุณภาพขนมปัง	6.5
น้ำตาลเบเกอรี่ ทรายามิตรผล	52
เกลือ	9.8
นมผง	19.5
น้ำเย็น	344
มาการีนกลิ่นเนยสด	
ทรายาสท์โกลด์ (นิ่ม)	65
มาการีน พัพแอนดพาย ทรายาสท์	102

วิธีทำ

- ตีของแห้งให้ส่วนผสมกระจายตัวประมาณ 1 นาที แล้วจึงใส่ของเหลว ตีจนเริ่มจับตัวเป็นก้อน
- ใส่มาการีนกลิ่นเนยสด ตีจนพอเข้ากัน
- พักแป้งโดไว้ในตู้เย็นให้เซต
- เมื่อแป้งโดว์เซตตัว จึงนำมารีดเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า วางมาการีน พัพแอนดพาย แล้วพับแป้งปิดทับผ่นมาการีน พัพแอนดพาย ให้สนิท
- รีดแป้งโดว์เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วทบเป็นพับ 4 จำนวน 1 ทบ (Double fold) และรีดพับ 3 จำนวน 1 ทบ (Single fold)
- รีดแป้งให้ได้ความหนาประมาณ 2 ซม. และตัดขนาดที่ต้องการ
- ตัดแบ่งแผ่นแป้งเป็น 4 เส้น ขึ้นรูปด้วยการถักเปียให้แน่น วางลงในพิมพ์ที่ทาไขมัน

- พักจนแป้งโดว์ขึ้นจนเต็มพิมพ์ ปิดฝาพิมพ์ จึงเข้าอบที่อุณหภูมิ 180°C จนสุก
 - พักจนเย็นสนิท หั่นเป็นแผ่นหนาประมาณ 2 ซม.
- * พิมพ์ Cube ขนาด 10x10 ซม. น้ำหนักโดว์ 300 กรัม/พิมพ์ อบ 180°C

ส่วนผสม (ต่อ)	กรัม
แป้งเค้ก ทรายิบีน	5
อัลมอนต์ สไลซ์	100

วิธีทำ

- ต้มน้ำเชื่อม
- ตีเนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) จนอ่อนตัว ใส่น้ำตาล ไข่ ผงอัลมอนต์ป่น และแป้งเค้กผสมให้เข้ากัน
- พรมน้ำเชื่อม บนขนมปังที่หั่นแล้ว
- ปาดอัลมอนต์ครีม แล้วโรยด้วยอัลมอนต์ สไลซ์
- อบที่อุณหภูมิ 160°C จนสุก หรือจนเหลือง

Bostocks (อัลมอนต์ครีม)

ส่วนผสม	กรัม
น้ำ	100
ผงอัลมอนต์ป่น	35
ไข่ไก่ (1ฟอง)	50
เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม	
ทรายาสท์ (เนยสด) (นิ่ม)	50
น้ำตาลเบเกอรี่ ทรายามิตรผล	50

Tip

ควรพักแป้งโดว์ประมาณ 1 ชั่วโมง ก่อนการรีดแป้งกับมาการีน พัพแอนดพาย

หมายเหตุ : ได้เดนิช แซนวิช 10 ชิ้น
ต้นทุนวัตถุดิบ 14 บาท / ชิ้น





แป้งสาลีสำหรับทำเค้ก



แป้งเค้กตราริบบิ้น

(Cake Flour : RIBBIN)

เป็นแป้งเค้กที่เหมาะสมสำหรับเค้กที่มีน้ำตาล ของเหลวและไขมันในสูตรสูง เช่น ชิฟฟอนเค้ก บัตเตอร์เค้ก เค้กปอนด์ เค้กพลัม เค้กช็อกโกแลต คุกกี้ หรือบัพพิน เนื้อเค้กที่โด่งมีความละเอียด ฟู เบา ไม่ยุบตัว มีปริมาณดี



แป้งสาลีชนิดพิเศษตราบัวทิม:

(Special Soft Flour : SNOW LOTUS)

เป็นแป้งสาลีชนิดพิเศษที่เหมาะสมสำหรับทำเค้กที่มีน้ำตาลในสูตรต่ำ หรือมีไข่เป็นส่วนผสมหลักในหลักสูตร เช่น กะลัมปังจิ้งจอก หรือแฮมโรล นอกจากนี้ยังสามารถนำไปทำขนมปังต่างๆ เช่น ครัวซองต์ ครัวซองต์ ขนมสาลี่ ขนมปุยพวย หรือขนมเบี๊ยะขนาดเล็กได้อีกด้วย



บริษัท อุตสาหกรรมแป้งข้าวสาลีไทย จำกัด
THAI FLOUR MILL INDUSTRY CO.,LTD.

183 อาคารรัตนกนิษฐา ชั้น 7 ถนนราชดำเนิน ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

โทรศัพท์: +66 2251 5220 โทรสาร: +66 2253 3729 E-mail: info@chaiyong.co.th



คาสเทลล่าเค้ก



ส่วนผสมเค้ก

ส่วนผสม

ส่วนผสม	กรัม
แป้งเค้ก ทรายอบีน	140
ผงฟู	1
กลิ่นวานิลลาชนิดผง	5
ไข่ไก่	250
น้ำตาลทรายแดงสำหรับเบเกอรี่ ตรามิตรผล	65
น้ำผึ้ง	85
เอสพี	5
น้ำเปล่า	30
เกลือ	1
กลิ่นวานิลลาชนิดน้ำ	5
น้ำมันทานตะวัน ตราหยกเอ็กซ์ตรา	40
น้ำตาลเคลือบคาราเมล ตรามิตรผลโกลด์	20

วิธีทำ

1. ปั่นไข่ไก่ น้ำตาลทรายแดงสำหรับเบเกอรี่ น้ำผึ้ง น้ำ น้ำมัน กลิ่นวานิลลา น้ำ เกลือ และเอสพี ให้เข้ากัน
 2. ผสมไข่ที่ปั่นแล้วกับแป้งให้เข้ากัน
 3. ตีส่วนผสมด้วยความต่ำ (เบอร์ 1) 2 นาที ครบแล้วปรับเป็นความเร็วสูง (เบอร์ 6) ตีอีก 10 นาที จนขึ้นฟู แล้วปรับเป็นความเร็วต่ำ (เบอร์ 1) เพื่อตัดฟองอากาศ 2 นาที
 4. เทลงพิมพ์ที่โรยด้วยน้ำตาลเคลือบคาราเมล
- อบแบบรองน้ำ ที่อุณหภูมิ 165°C นาน 35-45 นาที
- * พิมพ์สี่เหลี่ยมขนาด 8 นิ้ว 1 พิมพ์ กรุงสูง 2.5 นิ้ว
- ** พูชั่นจนสามารถโรยเป็นเส้นได้

ส่วนผสมเลมอน ไอซิ่ง เกรซ (Lemon Icing Glaze)

ส่วนผสม

ส่วนผสม	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง ตรามิตรผล	100
น้ำเลมอน	25
ผิวเลมอน	1/4 ผล

วิธีทำ

1. ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
2. นำมาทาเค้กบางๆ หลังอบสุกร้อนๆ



Tip

การอบแบบรองน้ำจะทำให้เนื้อเค้กนุ่มและชุ่มชื้น

หมายเหตุ :

- ได้คาสเทลล่าเค้ก 8 ชิ้น
- ต้นทุนวัตถุดิบ 8 บาท / ชิ้น



ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน
รายแรกในไทย
การันตีด้วยยอดขาย

อันดับ 1*



ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน

ตรามะลิ

ขนาด 385 กรัม และขนาด 2 กิโลกรัม

* การคำนวณส่วนแบ่งการตลาดบนพื้นฐานของนมข้นหวานตรามะลิ ส่วนหนึ่ง
อ้างอิงจากข้อมูลผลิตภัณฑ์นมข้นหวานที่รายงานโดย Nielsen สำหรับ
ตลาดนมข้นหวาน ในช่องทาง 52 สัปดาห์ (12 เดือน) สิ้นสุด ณ เดือน
มีนาคม พ.ศ. 2559 ซึ่งเป็นข้อมูลของตลาดในประเทศไทยซึ่งเป็น
สิทธิของ Nielsen (Copyright©2016, Nielsen)

เค้กมันม่วงหน้าฉ่ำ



ส่วนผสมเค้ก

ส่วนผสม

	กรัม
แป้งเค้กตรา ธิเบตัน	80
ผงมันม่วง	10
ไข่ไก่ (1 ฟอง)	50
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรามิตรผล (ส่วนที่ 1)	40
เกลือ	1
ไข่แดง (2 ฟอง)	40
น้ำ	35
ครีมเทียมพร้อมไขมัน	
ตราเมลิโกลด์ (นมข้นจืด)	35
น้ำมันทานตะวัน ตราหยกเอ็กซ์ตรา	80
เอสพี	2
กลิ่นมันม่วง	1.5
ไข่ขาว	120
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรามิตรผล (ส่วนที่ 2)	100

วิธีทำ (1 อุตฯ = คนพิชเชอ 2 ปลาย)

1. ร่อนแป้ง
2. ปั่นไข่ทั้งฟอง ไข่แดง ผงมันม่วง น้ำตาลเบเกอรี่ (ส่วนที่ 1) น้ำ น้ำมัน เอสพี เกลือและกลิ่น ให้เข้ากัน แล้วผสมกับแป้ง คนให้เข้ากัน พักไว้
3. ตีไข่ขาวพอเป็นฟองหยาบๆ ใส่ น้ำตาลเบเกอรี่ (ส่วนที่ 2) ตีจนตั้งยอดอ่อน แบ่งไข่ขาวผสมกับแป้ง 3 ครั้ง ผสมให้เข้ากัน เติลงพิมพ์ อบแบบรองน้ำ อุณหภูมิ 150°C นาน 35 นาที

ส่วนผสมหน้าฉ่ำ

ส่วนผสม

	กรัม
นมสด	300
กะทิ	50
แป้งกวนไส้	10
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรามิตรผล	10
ไข่แดง (2 ฟอง)	40

ส่วนผสม (ต่อ)

	กรัม
เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม ตราเชสท์ (เนยสด)	100
ผงมันม่วง	15
ไวท์ช็อกโกแลต	50

วิธีทำ

1. ตีไข่แดง แป้งกวนไส้ น้ำตาลเบเกอรี่ ให้เข้ากัน
2. ต้มนมและกะทิจนร้อน เทใส่ส่วนผสมของไข่แดง ผสมให้เข้ากัน กรองใส่หม้อ
3. นำขึ้นตั้งไฟอีกครั้ง กวนจนแป้งสุก แล้วยกลงจากเตา ใส่ผงมันม่วงปั่นให้เข้ากัน ตามด้วยไวท์ช็อกโกแลต ปั่นให้เข้ากันอีกครั้ง
4. พักไว้จนอุ่นจึงใส่เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) ปั่นให้เข้ากันอีกครั้ง
5. นำมาราดบนเค้ก



Tip

ตีไข่ขาวกับน้ำตาลความเร็วปานกลางทำให้ฟองไข่ขาวที่ได้ละเอียด

หมายเหตุ : * ได้เค้กมันม่วงหน้าฉ่ำ 6 ชิ้น
ต้นทุนวัตถุดิบ 20 บาท / ชิ้น

บัตเตอร์เบลนด์ ตราซีสท์ ชนิดเค็ม สำหรับปรุงอาหารและเบเกอรี่



ใหม่ต้องลอง !!



✓ หอม ✓ กลมกล่อม ✓ อร่อย

* ไม่มีไขมันทรานส์ และ โคล레스เตอรอล อ้างอิงข้อมูลโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์

: cookingcluboflamsoon



พายไก่ไวท์ซอส



ส่วนผสมของแป้งพาย

ส่วนผสม	กรัม
แป้งสาลีเนกประสงค์ ทรายขาว	1000
เกลือ	8
เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม ทรายขาว (เนยสด)	100
น้ำมันขาว	10
น้ำเย็น (4°C)	480
มาการีน ฟัตแอนด์พาย ทรายขาว	600

วิธีทำแป้งพาย

- ผสมแป้งสาลีเนกประสงค์ เกลือและเนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) ให้เข้ากัน
- ใส่น้ำเย็น กลิ่นและน้ำมันขาว นวดให้เข้ากัน แล้วพักในตู้เย็นประมาณ 12 ชม
- นำโดว์ที่พักไว้ห่อมากาเร็น ฟัตแอนด์พาย แล้วรีดแบบพับ 4 จำนวน 1 รอบ และพับ 3 จำนวน 2 รอบ (แต่ละรอบพัก 60 นาที)

- เมื่อรีดครบ 3 รอบ แล้วจึงมารีดให้เป็นแผ่นบาง 0.3 มม. แล้วตัดแบ่งความกว้าง 10 x 10 ซม.

วิธีพับแป้งพาย

- ทาขอบแป้งที่ตัดจนได้ขนาดด้วยน้ำหรือไข่ ตักใส่ไส้ ประกอบปลายให้ติดกัน ใช้ส้อมกดขอบแล้วหาไขก่อนอบ
- อบที่อุณหภูมิ 190°C นาน 6 นาที ต่อด้วย 160°C อีก 9-11 นาที หรือจนแป้งพายสุก (Convection oven)

ไส้ไวท์ซอส

ส่วนผสม	กรัม
เบคอน	50
หัวหอมใหญ่	30
เห็ดแชมปิญอง	50
แครอท	80
สันในไก่	100
แป้งขนมปัง ทรายขาวอกาต	20

ส่วนผสม (ต่อ)

ส่วนผสม (ต่อ)	กรัม
น้ำเปล่า	100
แป้งกวนไส้	10
วิปปิ้งครีม	60
เกลือ	2
พริกไทยขาวป่น	1.5
ผงปรุงรส	2

วิธีทำ

- ผัดเบคอนจนมีน้ำมันออกมา แล้วใส่พริกไทยขาวป่น ผัดจนหอม
- ใส่หัวหอมใหญ่ ผัดจนสุก ใส่แป้งขนมปัง ผัดจนแป้งสุก
- ใส่แครอท โข่ ให้ตลงผัดจนล้าดับ ผัดจนสุกดี ปรุงรสด้วยเกลือและผงปรุงรส
- เติมน้ำที่เหลือจนหมด ผัดให้เข้ากัน จึงใส่แป้งกวนไส้ที่ละลายน้ำแล้ว วิปปิ้งครีม และร่อนเจ็ดดอกอีกครั้ง
- นำไปแช่เย็นเพื่อใส่ไส้

Tip

ต้องพักแป้งพาย (โดว์) อย่างน้อย 12 ชม. ก่อนรีดแบ่งกับมาการีน ฟัตแอนด์พาย อบพายด้วยเตาพัดลม จะทำให้ขนมมีปริมาตรขนาดใหญ่และเนื้อสัมผัสพuffyจะกรอบทน

หมายเหตุ : ได้พายไก่ไวท์ซอส 32 ชิ้น
ต้นทุนวัตถุดิบ 5 บาท / ชิ้น





โดนัทยีสต์

ส่วนผสมสpongค์

ส่วนผสม	กรัม
แป้งอเนกประสงค์ ตราปิรามิด	340
นมจืด	360
ยีสต์แห้ง	10
สารเสริมคุณภาพขนมปัง	4

วิธีทำ

- ผสมแป้งอเนกประสงค์ ยีสต์ สารเสริมคุณภาพขนมปัง คนให้เข้ากัน แล้วใส่นม ผสมจนเข้ากัน หมักทิ้งไว้ 60 นาที ให้ขึ้นฟู



ส่วนผสมโดว์

ส่วนผสม	กรัม
แป้งอเนกประสงค์ ตราปิรามิด	455
น้ำตาลเบเกอรี่ ตรามิตรผล	115
เกลือ	5
ยีสต์แห้ง	3
นมสด	120
ไข่แดง (3 ฟอง)	60
เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม ตราเชสท์ (เนยสด)	100
เนยขาว ตราฟราย ฟราย (สำหรับทอดโดนัท)	1,000

วิธีทำ

- แป้งอเนกประสงค์ ยีสต์ น้ำตาลและเกลือ ผสมให้เข้ากัน
- ผสมนมสด ไข่แดงคนให้ละลาย เทลงไปในส่วนผสมสpongค์ คนให้เข้ากัน

วิธีทำ

- เทส่วนผสมของเหลว ลงในของแห้ง ตีจนส่วนผสมเข้ากัน และฟอรั่มตัว แล้วใส่เนยบัตเตอร์เบลนด์ ชนิดเค็ม (เนยสด) ตีให้เข้ากัน จนฟอรั่มกลูเต็น
- รีดแป้งให้มีความหนา 1 ซม. แล้วแช่เย็นประมาณ 30 นาที
- ใช้พิมพ์วงกลมขนาด 7 ซม. กดโดว์ และเจาะรูตรงกลาง ให้เป็นทรงโดนัท วางบนกระดาษไข หมักให้ขึ้นฟู 2 เท่า
- ใส่เนยขาว ตราฟราย ฟราย ในกระทะ ตั้งไฟจนได้ อุณหภูมิ 160-170°C ทอดโดนัท จนเหลืองทอง ทั้ง 2 ด้าน
- โรยน้ำตาลหรือซูปช็อกโกแลตได้ตามใจชอบ



Tip

หลังรีดแป้งเป็นแผ่นหนา 1 ซม. ควรแช่ตู้เย็น 15-20 นาที ก่อนตัดเป็นทรงโดนัท

หมายเหตุ : ได้โดนัท 20 ชิ้น
ต้นทุนวัตถุดิบ 4 บาท / ชิ้น





Join the **Naturel** Living™

cooking oil for
health conscious people

น้ำมันพืชเพื่อคนรักสุขภาพ



 : NaturelLivingThailand



บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)



ผลิตภัณฑ์สำหรับทำเบเกอรี่ ที่มีอาชีพไว้วางใจ

* ไม้ไอติมทรานส์ ฟรี โทเลอดอด อ่างอิงข้อมูลโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์

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

เลขที่ 64 ซอยบางนา-ตราด 25 แขวงบางนาเหนือ เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 10260
โทร : +66-(0)2-361-8999-87 Fax : +66-(0)2-361-8988-89
Cooking@lamssoon.com www.lamssoon.com.th

