

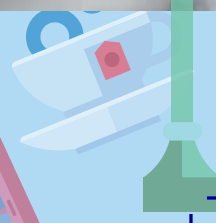
# Bakery Book



สารประโยชน์สำหรับผู้ที่รักการทำเบเกอรี่ Vol.22



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





## สารจากผู้บริหาร

ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ยังคงได้รับความนิยมในการบริโภคอย่างต่อเนื่อง ดังจะเห็นได้จากผู้ประกอบการจากประเทศต่าง ๆ ยังคงเข้ามาทำตลาดในเมืองไทยอย่างต่อเนื่อง รวมถึงร้านเบเกอรี่ ร้านกาแฟต่าง ๆ และยังมีการเปิดตัวของผู้ประกอบการรายใหม่ que เพิ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ จึงเป็นเหตุให้ได้มีการคิดค้น ปรับปรุง และพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ใหม่ ๆ หลากหลายรูปแบบ ทั้งแบบยุโรป, ญี่ปุ่น, ไต้หวัน และยังมีการนำมาผสมผสานกับแบบไทย ๆ อีกด้วย

สำหรับเมนูเบเกอรี่ที่จัดทำขึ้นในฉบับที่ 22 นี้ เป็นเมนูที่ได้คัดสรรมา มีวิธีทำอย่างง่าย อร่อย และได้คำนึงถึงต้นทุนที่แข่งขันได้ และนำไปประยุกต์หรือต่อยอดพัฒนาเป็นเมนูได้อีกหลากหลาย

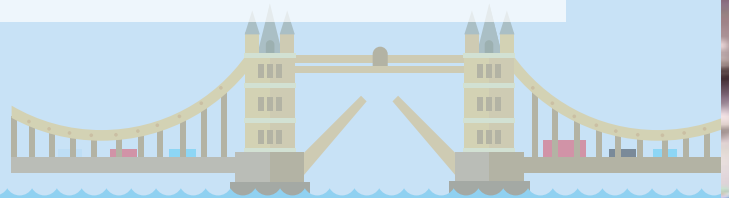
คณะกรรมการ ผู้บริหาร และพนักงานทุกคน ในฐานะผู้นำทางด้านผลิตภัณฑ์มาการีนและไขมันพืชผสมที่ปลอดภัยไขมันทรานส์ 0 กรัม มีความตั้งใจและมุ่งมั่นในการปฏิบัติงานอย่างเต็มความสามารถ รวมถึงแรงสนับสนุนจากลูกค้า คู่ค้า และหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นพลังผลักดันที่สำคัญให้บริษัทฯ สามารถดำเนินงานได้อย่างแข็งแกร่งและมั่นคง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นและก้าวสู่องค์กรธุรกิจที่ยั่งยืนในอนาคต

ขอขอบคุณทุกท่าน ที่ให้กำลังใจและสนับสนุนการดำเนินการของบริษัทฯ ด้วยดี ทั้งนี้สามารถติดตามกิจกรรมต่าง ๆ รวมถึงข่าวสารความรู้ใหม่ ๆ ตลอดจนกิจกรรมดี ๆ ที่ทางเราตั้งใจมอบให้ชาวเบเกอรี่ทุกท่านได้ที่ [Facebook : Baking Club of Lam Soon #คลับของคนรักการทำเบเกอรี่](#)

อัญชลี สืบจันทศิริ

กรรมการผู้จัดการ

บริษัท ล่ำซุง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)







พากรีนสูตรกลิ่น

# ไอซ์ครีม

เหมาะสำหรับทำอาหารและเบเกอรี่ทุกชนิด

- กลิ่นหอมเหมือนเนยสด
- เนื้อนุ่มเหมือนไอซ์เนยสดแท้
- ใช้ทดแทนเนยสดได้ 100%
- ลดต้นทุนโดยยังคงได้คุณภาพรสชาติที่อร่อย เหมือนเนยสดแท้ๆ



Baking Club

คลับของคนรักการทำเบเกอรี่



\* ผลิตในโรงงานที่ อ่างทอง จังหวัดอ่างทอง ประเทศไทย





# สารบัญ



3

👤 ทาร์ตสับปะรด



13

👤 กาโตว์ บาสค์



5

👤 โดนัทไส้ครีมเนย



15

👤 พายไข่ฟักโขม



7

👤 ทาร์ตแอปเปิ้ล  
แครนเบอร์รี่



17

👤 เค้กแครอท



9

👤 เค้กแบล็คฟอเรส



19

👤 ขนมปังเนยสด



10

👤 เบคอนสลิกอน



21

👤 ขนมปังหมูหยอง



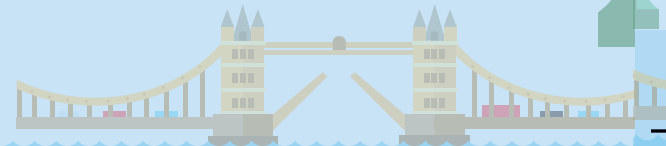
11

👤 สลิกอนแครนเบอร์รี่



23

👤 ขนมปังครีมชีสพิตาชิโอ







# ทาร์ตสับปะรด



## ส่วนผสมแป้งพัฟ

แป้งอเนกประสงค์	500
เกลือ	5
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์	150
น้ำ	200
มาการีน พัพแอนด์พาย ตราเซสท์	250

## วิธีทำ

1. ตีผสมแป้งกับเกลือให้เข้ากัน
2. ใส่บัตเตอร์ เบลนด์ ตีจนเข้ากัน
3. ใส่น้ำ ตีจนจับตัวเป็นก้อน พักไว้ 1 คืน
4. นำมารีดเข้าเนย แล้วรีด 4x3 แล้วพัก 1 ชั่วโมง

## กรัม

## วิธีทำ (ต่อ)

5. นำมารีด 3 และพักอีก 1 ชั่วโมง
6. รีดเป็นแผ่นบางประมาณ 2 มม. แล้วตัดขนาดตามที่ต้องการ

## ส่วนผสมครีมมะพร้าว และสับปะรด (150 กรัมต่อชิ้น)

บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์ (นึ่ง)	100
น้ำตาลทราย	75
มะพร้าวแห้งชนิดปั่น	62
อัลมอนต์ปั่น	62
ไข่ (อุณหภูมิห้อง)	125

## กรัม

## ส่วนผสม (ต่อ) กรัม

ผงคัสตาร์ดสำเร็จรูป	25
สับปะรดสด	270
น้ำตาลทราย	14
น้ำเลมอน	5

## วิธีทำ

1. ตีบัตเตอร์ เบลนด์ ด้วยความเร็วปานกลางจนนิ่ม ใส่น้ำตาล ตีจนเข้ากัน
2. ไข่ไข่ทีละฟอง ตีจนเข้ากัน จึงใส่มะพร้าว อัลมอนต์ปั่น และผงคัสตาร์ด
3. ผัดสับปะรดกับน้ำตาล ประมาณ 3 นาทีจนลึบปรอดสุก ใส่น้ำเลมอน พักให้เย็น

## ส่วนผสมครีมบีล (50 กรัมต่อชิ้น)

แป้งอเนกประสงค์	100
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์	50
มาการีนกลั่นเนยสด ตราเซสท์โกลด์	50
น้ำตาลทราย	65
อัลมอนต์ปั่น	50

## วิธีทำ

1. ผสมแป้งกับน้ำตาล อัลมอนต์ปั่น ให้เข้ากัน
  2. บัตเตอร์ เบลนด์ ตีจนจับตัวเป็นก้อน
  3. อบที่อุณหภูมิ 150 องศา จนเริ่มสุก
- \* ในช่วงแรกที่ผสมจะมีลักษณะร่วนเป็นเม็ดทราย ให้ตีต่อไปจนตัวเป็นก้อน

## วิธีประกอบ

1. กรุแป้งที่รีดชั้นลงในพิมพ์
2. บีบใส่มะพร้าว ลงในแป้งที่กรุแล้ว
3. ใส่ไส้สับปะรด
4. โรยด้วยครีมบีล (สุก) แล้วอบที่ไฟ 150 องศา เวลา 55 นาที จนกินสุกเหลือง



รีด 4 เท่ากับ Double Fold  
รีด 3 เท่ากับ Single Fold

ต้นทุน : น้ำหนักแป้ง 95 กรัม/ชิ้น เส้นผ่านศูนย์กลาง 13.2 ซม. ได้ 6 ชิ้น  
ต้นทุน 34.39 บาท/ชิ้น





# เนยขาว ตราฟรายฟราย

- ไขมันทรานส์ 0 กรัม
- มีกลิ่นหอม
- ขนบสีสวย ไม่อมน้ำมัน
- ทอดซ้ำได้หลายครั้ง
- ซีโอเมก้า 3 6 9



ไม่มีส่วนผสมของสีสังเคราะห์ (Manufactured by King Daeng) ผลิตในโรงงานที่สะอาดและทันสมัย



## f Baking Club

คลังของคนที่รักการทำเบเกอรี่



\* ไม่มีน้มน้ำมัน ไขมันอิ่มตัวสูง สารอาหารครบถ้วน



# โดนัทไส้ครีมเนย



**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**

**ไอศกรีม**



ควรรีดแป้งตามความหนา 1 ซม. แล้วพักในตู้เย็น ช่วยทำให้การตัดโดนัทง่ายขึ้นและยังทรงสวย

ต้นทุน : • ได้โดนัท 40 ชิ้น • ต้นทุน 4.80 บาท/ชิ้น





# บีบสนุก

ทุกความอร่อย



ผลิตภัณฑ์นมข้นหวานตรามะลิ



# การ์ดแอปเปิ้ลแครนเบอร์รี่



## ฐานแป้งการ์ด (175 กรัม/ชิ้น) กรัม

ส่วนผสม	กรัม
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์ (นิ่ม)	225
น้ำตาลทราย	140
อัลมอนต์ป่น	50
ไข่	90
กลิ่นวานิลลาชนิดน้ำ	1
แป้งเค้ก	370

## วิธีทำ

- ตีบัตเตอร์ เบลนด์ ด้วยความเร็วต่ำ จนอ่อนตัว
- ใส่น้ำตาล ตีแค่พอเข้ากัน จึงใส่ไข่ทีละฟอง

- ใส่กลิ่นวานิลลา ตามด้วยอัลมอนต์ป่น และแป้งเค้ก
- รวบเป็นก้อน แล้วพักในตู้เย็น 1 คืนก่อนใช้

## ไส้แอปเปิ้ล (150กรัม/ชิ้น) กรัม

ส่วนผสม	กรัม
แอปเปิ้ลเขียว (3 ลูก)	400
น้ำตาลทรายแดง	64
น้ำตาลเคลือบคาราเมล	64
แครนเบอร์รี่	80
น้ำ	80
แป้งกวนไส้	18
น้ำ	18
กลิ่นวานิลลา ชนิดน้ำ	4
ผงอบเซย	0.3

## วิธีทำ

- หั่นแอปเปิ้ลขนาดประมาณ 3x3 ซม.
- ต้มน้ำตาล ผงอบเซยกับน้ำจนละลายจึงใส่แอปเปิ้ลลงผัดจนนิ่มลงเล็กน้อย จึงใส่แครนเบอร์รี่ที่แช่น้ำแล้ว
- ใส่น้ำแป้ง ผัดจนแป้งสุก
- พักให้เย็นก่อนใส่ไส้

## ครีมบีล (55กรัม/ชิ้น) กรัม

ส่วนผสม	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	10
น้ำ	90
น้ำตาลเคลือบคาราเมล	30

## ส่วนผสม (ต่อ) กรัม

เกลือ	2
อัลมอนต์ป่น	80
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์ (นิ่ม)	45
มาการีนกลิ่นเนยสด ตราเซสท์โกลด์	45

## วิธีทำ

- ผสมน้ำตาลกับบัตเตอร์ เบลนด์กับมาการีนกลิ่นเนยสดแค่พอเข้ากัน
- ใส่ของแห้ง ตีจนเข้ากัน ให้พอเริ่มจับตัวเป็นก้อน แล้วอบ 150 องศา 15 นาที

## วานิลลาซอส

ส่วนผสม	กรัม
นม	125
ครีมเทียมพร้อมไขมัน	
ตราทะเลโกลด์ (เข้มข้น)	125

## ส่วนผสม (ต่อ) กรัม

ไข่แดง	1
กลิ่นวานิลลา ชนิดน้ำ	2
แป้งกวนไส้	9
น้ำตาลทราย	30

## วิธีทำ

- ตีไข่แดง วานิลลา แป้งกวนไส้ น้ำตาลให้เข้ากัน
- ต้มจนจืดและนมจนร้อน แล้วเทลงไข่แดง ตีจนเข้ากัน เทกลับลงหม้อ กวนต่อจนแป้งสุก
- พักจนเย็นเสิร์ฟคู่กับขนม



แช่แอปเปิ้ลที่หั่นแล้วในน้ำที่ผสมน้ำมะนาวจะช่วยให้แอปเปิ้ลไม่เปลี่ยนสี

ต้นทุน : 7x19 ซม. ได้ 6 ชิ้น  
ต้นทุน 40.54 บาท/ชิ้น



# ผงโกโก้ ชนิดสีเข้ม ธรรมชาติ ผลิตจากโกโก้แท้ 100%



ใหม่ต้องลอง!!



ผงโกโก้ ชนิดสีเข้ม ธรรมชาติ  
COCOA POWDER DARK BROWN COLOUR (DAISY BRAND)



ผลิตจากโกโก้แท้ 100%  
Fat Content 10-12% Dutch Processed Cocoa Powder



113-0084-3000

## สีเข้ม มีกลิ่นหอม

### ของโกโก้แท้ 100%



- ✓ เหมาะสำหรับทำเบเกอรี่ทุกชนิด
- ✓ หรือเครื่องดื่มร้อนและเย็น



**Baking Club**  
คลับของคนรักการทำเบเกอรี่





# เค้กเบิ้ลลิกฟอรัส



## เค้กช็อกโกแลต

### ส่วนผสม

ส่วนผสม	กรัม
แป้งเค้ก	110
ผงโกโก้ ตราเดซี	25
ผงฟู	2
โซดาไบคาร์บอเนต	4
ไข่ไก่ (1 ฟอง)	55
ไข่แดง (4 ฟอง)	80
น้ำมันทานตะวัน ตราหยก	90
น้ำตาลทราย	95
เกลือ	75
กลีเซอรีน	1.5
กลิ่นวานิลลา ชนิดน้ำ	2

## ส่วนผสม (ต่อ)

ส่วนผสม	กรัม
SP	2
ไข่ขาว (4 ฟอง)	120
น้ำตาลทราย	100

### วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโกโก้ และผงโซดาร่อนเข้าด้วยกัน
2. ผสมน้ำมัน น้ำ น้ำตาล ไข่ไก่ ไข่แดง เกลือ กลิ่นวานิลลา และ SP ปั่นให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมในข้อ 1 และ 2 รวมกัน และคนให้เข้ากัน
4. ตีไข่ขาวจนตั้งยอด แบ่งผสมในส่วนผสมข้อที่ 3 จนเข้ากัน เทลงพิมพ์สี่เหลี่ยมขนาด 10 นิ้ว
5. อบที่อุณหภูมิ 150 องศา ประมาณ 40 นาที

## ครีมสำหรับแต่งหน้า

### ส่วนผสม

ส่วนผสม	กรัม
วิปป์ครีมอ่อนแคร์รี่	120
วิปป์ครีมแคร์รี่	120

### วิธีทำ

1. ตีครีมจนตั้งยอดแข็ง

## วิปกานาช (Whipped Ganache)

### ส่วนผสม

ส่วนผสม	กรัม
วิปป์ครีมอ่อนแคร์รี่	175
วิปป์ครีมแคร์รี่	180
เจลาติน	3
น้ำ	15
คาร์กช็อกโกแลต 57%	150

## วิธีทำ

1. บลูมเจลาตินในน้ำเย็น
2. ต้มครีมจนร้อน เทใส่ช็อกโกแลต และเจลาติน ผสมให้เข้ากัน
4. แช่จนครีมเย็นสนิท แล้วนำออกมาตีจนตั้งยอด

## ส่วนผสมอื่น ๆ

ส่วนผสมอื่น ๆ	กรัม
เชอร์รี่ฟิลลิ่ง (เฉพาะเนื้อ)	200
ช็อกโกแลตชูด	สำหรับตกแต่ง

## วิธีประกอบ

1. ผ่าตรงกลางเค้ก แล้วปาดด้วยวิปกานาช และวางเชอร์รี่ฟิลลิ่ง
2. วางเค้ก ปาดด้วยครีมแต่งหน้า
3. โรยช็อกโกแลตชูดสำหรับตกแต่ง



ตีไข่ตั้งยอดอ่อนจะทำให้เนื้อเค้กเนียนละเอียดไม่ยุบ

ต้นทุน : 14 ชิ้น  
• ต้นทุน 18.57 บาท/ชิ้น





# เบคอนสโคน



ส่วนผสม	กรัม
แป้งสาลี (ซาลาเปา)	240
ผงฟู	15
น้ำตาลทราย	25
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเชสท์	40
ผงปรุงรส	2
ผงกระเทียม	5
พามาซานชีส	15
ผงอิตาเลียน เฮอร์บ	1
พริกไทยดำป่น	1.2
เบคอน (เจียวน้ำมันออก)	20
แสมหันเต้า	40

ส่วนผสม (ต่อ)	กรัม
ไข่ (1 ฟอง)	55
วิปป์ครีมแดรี่	105
โพลต์เกรน มัสตาร์ด	15

## วิธีทำ

- ผสมของแห้งให้เข้ากัน ใส่แสมเบคอน แล้วใส่บัตเตอร์ เบลนด์ ผสมจนเข้ากัน
- ใส่ของเหลวกับมัสตาร์ด

## วิธีทำ (ต่อ)

- รีดตามความหนาที่ต้องการ พักโดว์ในตู้เย็นอย่างน้อย 30 นาที
- ใช้รีดกด วางลงภาชนะโดยเอาด้านกันขึ้น
- ทาไข่ อบ 165 องศา 11 นาที

## ซอสอันนี่มัสตาร์ด

ส่วนผสม (ต่อ)	กรัม
คลาสสิกเยลโล่มัสตาร์ด	55
โพลต์เกรน มัสตาร์ด	25
น้ำผึ้ง	30

ส่วนผสม (ต่อ)	กรัม
มายองเนส	40
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเชสท์ (นิ่ม)	30

## วิธีทำ

- ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน



- รีดหนา 2.2 ซม. ตัดด้วยรีดขนาด 2 นิ้ว 46-48 กรัม/ชิ้น ได้ 18 ชิ้น - ควรใช้เนยเย็นหั่นชิ้นเล็กๆ
- เบคอนสโคน 4.87 บาท/ชิ้น - แขนยีนจนแป้งเซ็ดตัวจะทำให้ตัดแบ่งได้ง่ายขึ้น

# สโคนแครนเบอร์รี่



## ส่วนผสม

แป้งสาลี (ซาลาเปา)	240
ผงฟู	15
น้ำตาลทราย	25
น้ำตาลเคลือบคาราเมล	25
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเชสท์	40
ผิวเลมอน	1 ผล
ไข่ (1 ฟอง)	55
วิปป์ครีมแท้	105
แครนเบอร์รี่ (แช่น้ำให้นิ่ม)	45

## กรัม

## วิธีทำ

1. ตีของแห้งให้เข้ากัน ใส่บัตเตอร์ เบลนด์ หั่นเต้าตีให้เข้ากัน
2. ใส่ของเหลว กับผลไม้
3. รีดตามความหนาที่ต้องการ พักโดว์อย่างน้อย 30 นาที
4. ใช้รีงกด วางลงถาดโดยเอาด้านกันขึ้น
5. ทาไข่ อบ 165 องศา 11 นาที  
\*รีดหนา 2.2 ซม. ตัดด้วยรีงขนาด 2 นิ้ว ได้ 11 ชิ้น



- แครนเบอร์รี่ควรแช่น้ำก่อนใช้
- ควรใช้เนยเย็นหั่นชิ้นเล็กๆ
- แช่เย็นจนแข็งตัวจะทำให้ตัดแบ่งได้ง่ายขึ้น

## วัตถุดิบ:

- 50 กรัม/ชิ้น (ก่อนอบ) รีดหนา 2.2 ซม. ตัดด้วยรีงขนาด 2 นิ้ว ได้ 11 ชิ้น
- สโคนแครนเบอร์รี่ 5 บาท/ชิ้น



# บัตเตอร์เบลนด์ ตราซีสท์ ชนิดเค็ม

## สำหรับปรุงอาหารและเบเกอรี่



ใหม่ต้องลอง!!



หอม อร่อย กลมกล่อม



**Baking Club**  
คลับของคนรักการทำเบเกอรี่



\* ไขมันทรานส์ ด้านฉลากโภชนาการแบบระบุปริมาณ





# กาโตว์ บาสค์



## แป้งทาร์ต (Sable)

ส่วนผสม	กรัม
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเชสท์ (นีม)	150
น้ำตาลทราย	150
เกลือ	2
ไข่แดง	60
แป้งอเนกประสงค์	200
ผงฟู	7

## วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง เกลือกับผงฟู
2. ตีบัตเตอร์ เบลนด์ จนนิ่ม ใส่ น้ำตาล ตีให้เข้ากัน

## วิธีทำ (ต่อ)

3. ใส่ไข่แดง
4. ใส่ของแห้งที่ร่อนไว้ ตีความเร็วต่ำ จนเข้ากัน
5. พักแป้งไว้ในตู้เย็น 1 คืน

## อัลมอนด์ครีม (12กรัม/ชิ้น)

ส่วนผสม	กรัม
อัลมอนด์ป่น	50
ไอซิ่ง	50
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเชสท์ (นีม)	50
ไข่	50
แป้งเค้ก	7

## วิธีทำ

1. ตีบัตเตอร์ เบลนด์ จนนิ่ม ใส่ น้ำตาลไอซิ่ง ตีจนเข้ากัน
2. ใส่ค่อย ๆ ใส่ไข่ตีจนเข้ากัน
3. ใส่แป้งเค้กกับอัลมอนด์ป่น ผสมจนเข้ากัน

## ซอสสตรอเบอร์รี่

ส่วนผสม	กรัม
สตรอเบอร์รี่แช่แข็ง	275
น้ำตาลทราย	55
แป้งกวนไส้	11
น้ำ	14.5
แวนิลา	10
น้ำเลมอน	5
กลี้นสตรอเบอร์รี่	10 หยด

## วิธีทำ

1. ผัดสตรอเบอร์รี่ น้ำตาล แวนิลา และจนละลายและกระจายตัว
2. ใส่แป้งกวนไส้กับน้ำ ผัดจนกวนแป้งสุก
3. พักให้เย็นก่อนใช้

## วิธีขึ้นรูป

1. รีดแป้งทาร์ตบาง 0.3 มม. ตัดใส่พิมพ์ไว้
2. บีบไส้อัลมอนด์ครีมและซอสสตรอเบอร์รี่บนแป้งทาร์ต
3. ตัดแป้งทาร์ตให้มีขนาดกว้างกว่าฐานแป้งทาร์ตคลุมทับไส้อัลมอนด์ ประกบแล้วเข้าตู้เย็นจนเซตตัว
4. อบใส่พิมพ์ถอดกัน ทาไข่ก่อนอบที่อุณหภูมิ 150 องศา 40 นาที



ควรกรูแป้งทาร์ตขณะที่ยังเย็นอยู่

ต้นทุน : 15 ชิ้น  
• ต้นทุน 6.89 บาท/ชิ้น



เนยเทียม สำหรับทำพัฟแอนด์พาย ตราเชสต์



ใหม่ต้องลอง!!



รีดง่าย



ขึ้นชั้นสวย



กรอบ  
หอมทน

• ครัวซองต์ • พัฟ • พาย • เดนนิช

ผลิตภัณฑ์สำหรับทำเบเกอรี่  
ที่มีอาชีพได้วางใจ



Baking Club

คลับของคนที่รักการทำเบเกอรี่



\* ไรฟ์มีโปรตีน ๓๓.๓๖% ไขมัน ๒๒.๒๒% ไข่ขาว ๑๒.๒๒% ไข่แดง ๑๒.๒๒%





# พายไข่ฝักโขม



## ส่วนผสมแป้งพาย กรัม

- แป้งเนกประสงค์ 250
- บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์ 75
- น้ำ 100
- மாகาริน พัพแอนด์พาย ตราเซสท์ 125

## วิธีทำ

1. ตีผสมแป้งกับเกลือให้เข้ากัน
2. ใส่บัตเตอร์ เบลนด์ ตีจนเข้ากัน
3. ใส่น้ำ ตีให้พอจับตัวเป็นก้อน แล้วพักไว้ 1 คืน

## วิธีทำ (ต่อ)

4. นำมารีดเข้าเนย แล้วรีด 4x3 แล้วพัก 1 ชั่วโมง
5. นำมารีด 3 อีกครั้ง และพัก 1 ชั่วโมง
6. รีดเป็นแผ่นบางประมาณ 2 มม.
7. ตัดตามขนาดที่ต้องการ กรุลงพิมพ์แล้วอบแบบกรุลูว์ ที่ 180 องศา 15 นาที
8. อบแป้งเปล่าต่อ 5 นาที

## ไส้คัส

ส่วนผสม	กรัม
กระเทียมสับ	20
หอมใหญ่สับ	60
เบคอน	50

## ส่วนผสม (ต่อ) กรัม

- ผักโขมแช่แข็ง (ปีบน้ำ) 114
- ครีมเทียมพรองไขมัน 114
- ตรามะลิโกลด์ (ขุ่นจืด) 114
- วิปปิ้งครีมแดรี่ 73
- ไข่แดง 40
- แป้งข้าวโพด 10
- เกลือ 2
- ผงปรุงรส 2
- พริกไทยดำป่น 1
- ชีสแผ่น สำหรับตกแต่ง
- มะเขือเทศราชินีหั่นแฉ่น สำหรับตกแต่ง
- มอสซาเรลล่าชีสขูด สำหรับตกแต่ง

## วิธีทำ

1. ผัดเบคอน ใส่หอมใหญ่ กระเทียม ผักโขม ผัดจนแห้ง แล้วพักไว้จนเย็น
2. ผสมไข่ แป้ง เกลือ ไข่แดงจนเข้ากัน
3. ต้มขุ่นจืด วิปปิ้งครีม ผงปรุงรส พริกไทยดำ จนร้อน
4. เทนมใส่ไข่ แล้วคนให้เข้ากัน
5. วางชีสแผ่นรองที่ก้นทาร์ต ตามด้วยผักโขม ที่ผัดแล้วลงในแป้งทาร์ตที่อบแล้ว
6. เทส่วนผสมของไข่ แล้วอบที่ 165 องศา เวลา 15 นาที หรือจนไข่สุก
7. ตกแต่งด้วยชีส และมะเขือเทศหั่นแฉ่น อบต่อ 5 นาที หรือจนชีสละลาย



ควรอบแป้งพายให้สุกกรอบเป็นสีเหลืองน้ำตาลก่อนใส่ไส้

ต้นทุน : 10 ชิ้นเล็ก  
• ต้นทุน 14.29 บาท/ชิ้น





# เห็นจับ หอมจับ



ผลิตกับที่กรีซเทียมจับหวาน  
ชนิดพร้อมใช้แบบ ตรามะลิไทยดี

# เค้กแครอท



## ส่วนผสม

แป้งเค้ก	170
ผงฟู	2.6
โซดาไบคาร์บอเนต	1.3
ผงอบเชย	0.2
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์ (นิ่ม)	170
เกลือ	0.5
น้ำตาลทรายแดง	120
ไข่ (อุณหภูมิห้อง)	170
ครีมเทียมพร้อมไขมัน ตราทะเลลิโกลด์ (เข้มข้น)	55
แครอทขูด	170
ลูกเกดแช่น้ำให้นิ่ม	90
ถั่วอลันท์ (อบสุก)	50

## วิธีทำ

1. ร่อนของแห้งเข้าด้วยกัน สับถั่วเป็นชิ้นเล็ก ๆ
2. ตีบัตเตอร์ เบลนด์จนอ่อนตัว ใส่ น้ำตาลทรายแดง ตีแค่พอเข้ากัน
3. ปรับเป็นความเร็วปานกลาง ใส่ไข่ทีละฟองจนหมด
4. ใส่ส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด ตีเข้าด้วยกัน
5. เกลงพิมพ์ อบที่อุณหภูมิ 150 องศา 30 นาที

## ครีมชีสฟรอสติ้ง (Creamcheese frosting)

ส่วนผสม	กรัม
ครีมชีส (อุณหภูมิห้อง)	100
ไอซิ่ง	25
น้ำเลมอน	5
ผงคัสตาร์ดสำเร็จรูป	10
ครีมเทียมพร้อมไขมัน	
ตราทะเลลิโกลด์ (เข้มข้น)	25

## วิธีทำ

1. ตีครีมชีสจนอ่อนตัว
2. ใส่ผงไอซิ่งกับผงคัสตาร์ด
3. ใส่เข้มข้น ตีจนเข้ากัน
4. แต่งรสด้วยน้ำเลมอน

## ครีมเบิ้ลสำหรับตกแต่ง

ส่วนผสม	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	100
น้ำตาลทราย	65
อัลมอนต์ป่น	100
สีผสมอาหารสีส้ม	
บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์	50
มาการีนกลิ่นเนยสด ตราเซสท์โกลด์	50

## วิธีทำ

1. ตีเนยกับบัตเตอร์ เบลนด์ สี จนเข้ากัน
2. ใส่ของแห้ง แล้วอบอุณหภูมิ 150 องศา จนสุก

## ครีมเบิ้ล วิธีประกอบ

ตัดส่วนที่นุ่มของเค้กออก  
ปับครีมชีส และโรย  
ครีมเบิ้ลตกแต่งด้านบน



ใช้ไข่อุณหภูมิห้อง จะช่วยให้ตีเข้ากันได้ง่ายขึ้น

ต้นทุน : 95 กรัม/ชิ้น 10 ชิ้น  
ต้นทุน 23.88 บาท/ชิ้น







ขอแนะนำ!!

น้ำมันทานตะวัน 100%  
ตราหยกเอ็กซ์ตรา



อร่อยได้  
ทุกเมนูสุขภาพ

เหมาะสำหรับเมนู

✓ เบเกอรี่

✓ ผัด

✓ น้ำสลัด



HIGH VITAMIN E  
+ HIGH OMEGA 6



f : YokExtra







# ขนมปังเนยสด



## ส่วนผสมสปองค์

แป้งขนมปัง	250
แป้งเค้ก	250
สารเสริมขนมปัง ตราเซสท์	10
ยีสต์	10
น้ำ	350

## ส่วนผสมโดว์

แป้งขนมปัง	250
แป้งเค้ก	250
น้ำตาลทราย	60
เกลือ	8
นมข้นหวาน ตรามะลิ	200
ไข่	50
น้ำ	120

## ส่วนผสมโดว์ (ต่อ)

บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์	60
ยีสต์	5
ครีมเทียมพร้อมไขมัน ตรามะลิโกลด์ (เข้มข้น) สำหรับทำขนมปัง	

## วิธีทำ

1. ทำสปองค์โดยผสมทุกอย่างให้เข้ากันแล้วพักไว้ 1 ชั่วโมง
2. นำสปองค์มาผสมกับนมข้นหวาน ไข่ น้ำ จนเข้ากัน
3. คนของแห้งให้กระจายตัว แล้วนำส่วนผสมทุกอย่างผสมให้เข้ากัน
4. ใส่บัตเตอร์ เบลนด์ ตีจนเข้ากัน พักแป้งอีก 30 นาที
5. นำแป้งมาไล่อากาศแล้วตัดแบ่งก้อนละ 40 กรัม ขึ้นรูปกลม พัก 5 นาที
6. นำมาขึ้นรูปแล้วเรียงใส่พิมพ์ พักจนขึ้นฟูเต็มที่
7. อบที่ 170 องศา เวลา 13 นาที
8. เมื่อครบเวลา นำออกมาทาชั้นจิต แล้วพักจนเย็นสนิท

## ครีมปาดหน้าขนมปัง

บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์ (นิ่ม)	100
นมข้นหวาน ตรามะลิ	35
ไอซิ่ง	

## วิธีทำ

1. ใช้บัตเตอร์ เบลนด์นิ่ม ตีจนขึ้นฟู ใส่นมข้นหวานที่ตีจนขึ้นฟู
2. นำไปปาดหน้าขนมปัง แล้วโรยด้วยไอซิ่งเป็นชั้นตอนสุดท้าย



การหมักขนมปังแบบ 2 ขั้นตอน ทำให้ขนมปังนุ่มและนุ่มมากขึ้น

ต้นทุน : 40 กรัม/ชิ้น 47 ชิ้น  
ต้นทุน 3.19 บาท/ชิ้น



ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน  
รายแรกในไทย  
การันตีด้วยยอดขาย



# อันดับ 1\*




\* ความสำเร็จของผลิตภัณฑ์นมข้นหวานตรามะลิ อันดับ 1  
ได้มาจากการจัดอันดับผลิตภัณฑ์นมข้นหวานตรามะลิ โดย  
สถาบันวิจัยและพัฒนา ไร่สะอาด ๑๑ จังหวัด (11) Food Index ณ เดือน  
กันยายน พ.ศ. ๒๐๑๖ ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปว่าเป็น  
ผลิตภัณฑ์นมตรา (Copyright) ๒๐๑๖, Thailand


ผลิตภัณฑ์นมข้นหวาน  
ตรามะลิ

ขนาด 380 กรัม และขนาด 2 กิโลกรัม


# ขนมปังหมูหยอง



 ส่วนผสมสpongค์	กรัม
แป้งขนมปัง	250
แป้งเค้ก	250
สารเสริมขนมปัง ตราเซสท์	10
ยีสต์	10
น้ำ	350


 ส่วนผสมโดว์	กรัม
แป้งขนมปัง	250
แป้งเค้ก	250
น้ำตาลทราย	60
เกลือ	8
นมข้นหวาน ตรามะลิ	200
ไข่	50
น้ำ	120

 ส่วนผสมโดว์ (ต่อ)	กรัม
ปัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์	60
ยีสต์	5
ครีมเทียมพร่องไขมัน ตรามะลิโกลด์ (ขุ่นจืด) สำหรับทำหน้าขนมปัง	

-  วิธีทำ
1. ทำสpongค์โดยผสมทุกอย่างให้เข้ากันแล้วพักไว้ 1 ชั่วโมง
  2. นำสpongค์มาผสมกับของเหลวที่เหลือทั้งหมด
  3. คนของแห้งให้กระจายตัว แล้วนำส่วนผสมทุกอย่างผสมให้เข้ากัน
  4. ใส่ปัตเตอร์ เบลนด์ ตีจนเข้ากัน พักแป้งอีก 30 นาที
  5. นำแป้งมาไล่อากาศแล้วตัดแบ่งก้อนละ 40 กรัม ขึ้นรูปกลม พัก 5 นาที
  6. นำมาขึ้นรูปแล้วเรียงใส่ถาด พักจนขึ้นฟูเต็มที่
  7. อบที่ 170 องศา เวลา 13 นาที
  8. เมื่อครบเวลา นำออกมาทาขุ่นจืด แล้วพักจนเย็นสนิท

 ขนมปังหมูหยอง	กรัม
หมูหยอง	100
ปัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์ (ละลาย)	15
น้ำสลัด	5
ผงปาปริก้า	สำหรับตกแต่ง

- วิธีทำ**
- นำหมูหยองมาผสมกับปัตเตอร์ เบลนด์ละลายที่ละน้อย ผสมจนเข้ากัน

-  วิธีการขึ้นรูป
1. หางด้านตะเข็บขึ้น กดไล่อากาศโดยเว้นตรงกลางให้นูน
  2. ม้วนแป้งโดว์ให้แน่นปิดรอยตะเข็บให้สนิท
  3. ใช้มือคลึงให้มีลักษณะเป็นทรงลูกรักบี้ คว่ำรอยตะเข็บลง วางลงถาดอบ
  3. เมื่ออบเสร็จ ให้ทาด้วยน้ำสลัด โรยด้วยหมูหยอง และตกแต่งด้วยผงปาปริก้า



หมูหยองควรต้องผสมเนยละลายหรือน้ำสุก เล็กน้อยเพื่อให้หมูหยองนุ่ม ไม่กระด้าง และไปทำให้ขนมปังซ้อ 1 เค็มและแข็ง

- ต้นทุน :**
- 40 กรัม/ชิ้น 47 ชิ้น
  - ต้นทุน 7 บาท/ชิ้น





MasterFoods



# Seasoning & Sauce



“เลือก MasterFoods  
ช่วยเพิ่มความอร่อยให้ทุกเมนูของคุณ”

มีจำหน่ายที่



และร้านค้าทั่วไป

# ขนมปังครีมชีสพิตาชิโอ



## ส่วนफलสpong

แป้งขนมปัง	250
แป้งเค้ก	250
สารเสริมขนมปัง ตราเซสท์	10
ยีสต์	10
น้ำ	350

## ส่วนफलโดว์

แป้งขนมปัง	250
แป้งเค้ก	250
น้ำตาลทราย	60
เกลือ	8
นมข้นหวาน ตรามะลิ	200
ไข่	50
น้ำ	120

## ส่วนफलโดว์ (ต่อ)

บัตเตอร์ เบลนด์ ตราเซสท์	60
ยีสต์	5
ครีมเทียมพร่องไขมัน ตรามะลิโกลด์ (ขุ่นจืด)	
สำหรับทาหน้าขนมปัง	

## วิธีทำ

1. ทำสpongโดยผสมทุกอย่างให้เข้ากัน แล้วพักไว้ 1 ชั่วโมง
2. นำสpongค้มาผสมกับของเหลวที่เหลือทั้งหมด
3. คนของแห้งให้กระจายตัว แล้วนำส่วนผสมทุกอย่างผสมให้เข้ากัน
4. ใส่บัตเตอร์ เบลนด์ ตีจนเข้ากัน พักแป้งอีก 30 นาที
5. นำแป้งมาใส่อากาศแล้วตัดแบ่งก้อนละ 40 กรัม ขึ้นรูปกลม พัก 5 นาที
6. นำมาขึ้นรูปแล้วเรียงใส่พิมพ์ พักจนขึ้นฟูเต็มที่
7. อบที่ 170 องศา เวลา 13 นาที
8. เมื่อครบเวลา นำออกมาทาขุ่นจืด แล้วพักจนเย็นสนิท

## แพสตรี้ครีม

ผงคีลตาร์ดสำเร็จรูป	37
น้ำ	75

## ไอศกรีมชีส

ครีมชีส	208
ไอซิ่ง	50
น้ำเลมอน	10
แพสตรี้ครีม	50

## วิธีทำ

1. ตีครีมชีสจนอ่อนตัว
2. ใส่ผงไอซิ่ง ตีจนเข้ากัน จึงใส่น้ำเลมอน และแพสตรี้ครีม

## ไอศกรีมปัง

ไอศกรีมชีส	300
แครนเบอร์รี่แห้ง	30
ถั่วพิตาชิโอ	50

## วิธีทำ

1. แช่แครนเบอร์รี่จนนุ่มแล้วสะเด็ดน้ำ อบถั่วจนสุก แล้วสับหยาบๆ

## วิธีการขึ้นรูป

1. หางยาด้านตะเข็บขึ้น รีดให้ได้ขนาด 3x5 นิ้ว บีบไส้ตรงกลาง ใส่แครนเบอร์รี่ แล้วพับ
2. เมื่ออบเสร็จ ให้ตกแต่งด้วยไอศกรีมชีส แล้วโรยด้วยแครนเบอร์รี่กับพิตาชิโอ



ครีมชีสควรวางไว้ที่อุณหภูมิห้องก่อน ทำให้ตีครีมชีสได้ง่ายขึ้น

ต้นทุน : 40 กรัม/ชิ้น 47 ชิ้น  
• ต้นทุน 5.21 บาท/ชิ้น







# cooking oil for health conscious pe

น้ำมันพืชเพื่อคนรักสุขภาพ

Must try



: Naturellivingthailand



: Naturellivingthailand

Join the **Naturel Living**™

erson

**New!!**





London.



บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)



ปลอดภัย ไขมันทรานส์ 0 ก.\*



Baking Club  
คลับของคนรักการทำเบเกอรี่



\* ไม่มีไขมันทรานส์ อ้างอิงข้อมูลโภชนาการบนบรรจุภัณฑ์

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

เลขที่ 64 ซอยบางนา-ตราด 25 แขวงบางนาเหนือ เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260  
โทร : +66-(0)2-361-8959-87 Fax : +66-(0)2-361-8988-89  
www.lamsoon.co.th