

สารประโยชน์สำหรับผู้ที่รักการทำเบเกอรี่

THE BAKERY

SHOP  Vol. 17



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

สารบัญ Contents



หน้า 1
สารจากใจอาจารย์เจริญ



หน้า 4
โอซาก้าเค้ก
Osaka Cake



หน้า 5
คุกกี้ชาเขียว
Matcha Cookie (vegetarian)



หน้า 6
เค้กช็อกโกแลต
Chocolate Cake



หน้า 7
ขนมปังคัสตาร์ดชาเย็น
Custard Buns (Thai Tea)



หน้า 8
แอปเปิ้ล คริมเบิ้ล พาย
Apple Crumble Pie



หน้า 9
ซากุระ โรล
Sakura Roll



หน้า 10
เลมอน เมอแรงค์ พาย
Lemon Meringue Pie



หน้า 11
คัพเค้กชาเขียว
Matcha Cupcake



หน้า 12
โดรายากิ (ไส้ถั่วแดง)
Dorayaki (Red Beans)



หน้า 13
เครปเค้กชาเขียว
Matcha Crepe Cake



หน้า 14
ช็อกโกแลต ลาวา
Chocolate Lava



โดรายากิ (ไส้ถั่วแดง)

Dorayaki (Red Beans)



ส่วนผสม

- แป้งอเนกประสงค์ 250 กรัม • พงฟู 2 ช้อนชา
- พงโซดา 1/2 ช้อนชา • เกลือ 1/2 ช้อนชา • น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ 1 ฟอง • เมล็ด 400 กรัม • น้ำส้มสายชู 1 ช้อนโต๊ะ
- มارجารีน ตรา เซสท์โกลด์ ละลาย 50 กรัม

วิธีทำ

1. เติมน้ำส้มสายชูลงในเมล็ด พักไว้
2. ร่อนแป้ง พงฟู พงโซดา เติมเกลือ น้ำตาล คนให้เข้ากัน
3. ใส่เมล็ด ไข่ คนให้เข้ากัน ตามด้วยมาร์จารีน ตรา เซสท์โกลด์ ละลาย
4. นำไปหยอดใส่กระทะ ใช้ไฟอ่อน พอถาดหน้าขนมแห้งตักขึ้น
5. ใส่ไส้ถั่วแดงกวน แล้วประกบแป้งเป็นคู่

ส่วนผสมถั่วแดง

- ถั่วแดงหลวง 300 กรัม • น้ำตาล 200 กรัม
- น้ำมันเมล็ดชา ตรา เนเชอรัล 50 กรัม

วิธีทำ

1. นำถั่วแดงไปล้าง เติมน้ำเชิไว้ 1 คืน
2. นำถั่วแดงมาต้มจนนุ่ม
3. นำไปปดหยาบๆ
4. ใส่กระทะเติมน้ำตาล น้ำมันเมล็ดชา ตรา เนเชอรัล กวนจนขึ้น ถ้าต้องการข้นเร็ว เติมน้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ โดยละลายน้ำตาลไป



เครปเค้กชาเขียว

Matcha Crepe Cake



ส่วนผสม

- แป้งเค้ก 300 กรัม
- พงฟู 2 ช้อนชา
- ชาเขียวผง 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำร้อน 200 กรัม
- น้ำตาล 150 กรัม
- เกลือ 1/2 ช้อนชา
- ไข่ 2 ฟอง
- เมล็ด 200 กรัม
- มارجarine ตรี ชาติ โกลด์ ละลาย 200 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง พงฟู รวมกันพักไว้
2. ผสมชาเขียวผงกับน้ำร้อนให้เข้ากัน
3. เติมทุกอย่างลงไปพร้อมกับแป้ง ผสมจนเนียน
4. ตักหยอดใส่กะทะแบนบางๆ ใช้ไฟอ่อน พอแป้งแห้งตักขึ้น ทำจนได้จำนวนที่ต้องการ
5. นำมาซ้อนกันโดยระหว่างชั้นทาด้วยบัตเตอร์ครีมผสมชาเขียว





ช็อกโกแลต ลาวา

Chocolate Lava



ส่วนผสม

- แป้งอเนกประสงค์ร่อน 50 กรัม
- ช็อกโกแลตสับ 120 กรัม
- มากา린 ตรา เซสท์ 150 กรัม
- กาแฟ 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำร้อน 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ 3 ฟอง
- น้ำตาล 150 กรัม

วิธีทำ

1. ละลายกาแฟกับน้ำร้อน พักไว้
2. นำช็อกโกแลตกับมากา린 ตรา เซสท์ ไปตุ๋นให้ละลาย แล้วเติมกาแฟ
3. ตีไข่กับน้ำตาล จนฟูขึ้น
4. เมาเครื่อง ใส่ช็อกโกแลตที่ละลายไว้
5. เติมแป้งที่ร่อนไว้ พอส่วนผสมเข้ากันดี ตักใส่ถ้วยพิมพ์ที่ทาเนยขาว ตรา เซสท์ แล้วโรยแป้งเคาะออก
6. นำเข้าอบความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ 10-12 นาที
7. นำออกจากเตาอบ พักพอเย็น คว้าใส่จานที่จะใช้รับประทาน





โอซาก้าเค้ก

Osaka Cake



ส่วนผสม

- แป้งเค้ก 100 กรัม • ผงฟู 1 ช้อนชา • เมล็ดงา 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ 3 ฟอง • น้ำตาล 150 กรัม • เอสพี 2 ช้อนชา
- เมล็ด 100 กรัม • วานิลลา 1 ช้อนชา
- มากา린 ตรา ฆสท์โกลด์ ละลาย 50 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เมล็ดงา รวมกัน พักไว้
2. ตีไข่ น้ำตาล เอสพี พอเข้ากัน
3. เติมแป้งที่ร่อนไว้ ตีเข้าพอเข้ากัน ให้เปลี่ยนเป็นตีเร็ว 5 นาที
4. ตีความเร็วต่ำอีก 2 นาที
5. เติมเมล็ด วานิลลา มากา린 ตรา ฆสท์โกลด์ ละลาย พอเข้ากัน
6. ตักหยอดใส่ถ้วยกระดาษ นำเข้าอบความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ ไฟล่างบน จนสุก
7. นำออกมาพักให้เย็น
8. บีบครีมทอร์คิมลงตรงกลาง แล้วโรยด้วยไข่ช็อก



คุกกี้ชาเขียวเวจ

Matcha Biscuit (Vegetarian)



ส่วนผสม

- แป้งอเนกประสงค์ 500 กรัม • ผงฟู 2 ช้อนชา
- ชาเขียวผง 1 ช้อนโต๊ะ • น้ำร้อน 100 กรัม
- มارجาเร็น ตรา เซสท์ 250 กรัม • ไอซิ่ง 250 กรัม
- เกลือ 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
2. ผสมชาเขียวกับน้ำร้อน คนให้ละลาย
3. ตีมาจาร์เร็น ตรา เซสท์ ไอซิ่ง เกลือ จนฟู
4. เบาล์เครื่องต่ำลง ใส่แป้งสลับกับน้ำชาเขียว
5. นำมาคลึงเป็นแท่งบนแผ่นพลาสติกหรือกระดาษไข
6. ห่อแล้วนำเข้าแช่ตู้เย็นช่องธรรมดาจนแข็ง
7. นำออกมาหั่นเป็นแว่น วางบนถาด ไม่ทาเนยขาว
8. นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์
9. หลังจากสุกแล้วออกจากถาดทันที พักให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท





เค้กช็อกโกแลต

Chocolate Cake



ส่วนผสมเนื้อเค้ก

- แป้งเค้ก 100 กรัม • ฟองฟู 1 ช้อนชา • พงโซดา 1/4 ช้อนชา
- พงโกโก้ 1/4 ถ้วย (15 กรัม) • ช็อกโกแลตละลาย 50 กรัม
- น้ำมันเมล็ดชา ตรา เนซอเรล 100 กรัม • เมมสด 100 กรัม
- น้ำตาล 100 กรัม • เกลือ 1/4 ช้อนชา • ไข่แดง 4 ฟอง
- ไข่ขาว 4 ฟอง • ครีมออฟฟาร์ทาร์ 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาล 50 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ฟองฟู พงโซดา พงโกโก้ รวมกัน พักไว้
2. ผสมช็อกโกแลต น้ำมันเมล็ดชา ตรา เนซอเรล เมมสด น้ำตาล เกลือ ไข่แดง เข้าด้วยกัน
3. เติมแป้งที่ร่อนไว้ คนให้เข้ากัน พักไว้
4. ตีไข่ขาว ครีมออฟฟาร์ทาร์ ฟองฟูค่อยๆ เติมน้ำตาล จนส่วนผสมตั้งยอด
5. นำไข่ขาวใส่ในส่วนผสมของไข่แดง คนให้เข้ากัน
6. เทใส่พิมพ์ที่ทาเนยขาว ตรา เซสทีโกลด์ โรยแป้งเคาะออก
7. นำเข้าอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก

ส่วนผสมหน้าเค้ก

- พงโกโก้ 30 กรัม • แป้งข้าวโพด 30 กรัม • น้ำตาล 150 กรัม
- น้ำ 250 กรัม • เมมสด 100 กรัม • ไข่ 1 ฟอง
- มากาซีน ตรา เซสทีโกลด์ 100 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ยกเว้นมากาซีน ตรา เซสทีโกลด์ กวนจนข้น
2. ยกขึ้นต้มมากาซีน ตรา เซสทีโกลด์ คนให้เข้ากัน
3. พักให้เย็น นำไปแต่งหน้าเค้กช็อกโกแลต



ขนมปังคัสตาร์ดชาเย็น

Custard Buns (Thai Tea)



ส่วนผสม

- แป้งขนมปัง 400 กรัม • แป้งเค้ก 100 กรัม
- ยีสต์สำเร็จ 10 กรัม • สารเสริม 1 ช้อนโต๊ะ • น้ำตาล 100 กรัม
- เกลือ 1 ช้อนชา • น้ำ 250 กรัม • ไข่ 1 ฟอง
- มายากีน ทราย เศสท์โกลด์ 100 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมของแห้งเข้าด้วยกัน เติมน้ำ ไข่ พอบวมเป็นก้อน
2. เติมมายากีน ทราย เศสท์โกลด์ นวดต่อจนเนียน
3. นำออกมาแบ่งเป็นใส่พิมพ์ พักให้ขึ้น 2 เท่า
4. นำเข้าอบใช้ความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก
5. พักให้เย็น บีบคัสตาร์ดชาเย็นใส่ตรงกลาง

ส่วนผสมคัสตาร์ดชาเย็น

- ชาดำเย็น UFC 300 กรัม
- แมงกานีส หรือ แมงกานีสโฮมชอย UFC 200 กรัม
- ไข่ 1 ฟอง • แป้งข้าวโพด 50 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน นำขึ้นตั้งไฟ กวนจนข้น
2. พักให้เย็น นำไปบีบใส่ขนมปังที่อบสุกแล้ว





แอปเปิ้ล ครัมเบิ้ล พาย

Apple Crumble Pie



ส่วนผสมพาย

- แป้งอเนกประสงค์ 300 กรัม
- มاکารีน ทราย ทรายสีทอง 150 กรัม • น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/4 ช้อนชา • น้ำมัน 100 กรัม

วิธีทำ

1. เกลี่ยแป้ง เกลือ น้ำตาล มاکารีน ทราย ทรายสีทอง จนเป็นเม็ดร่วน
2. เติมน้ำมัน นวดให้เข้ากัน พักในตู้เย็น 10 นาที
3. นำมากรุใส่พิมพ์ด้วยทานตะวัน ทราย ทรายสีทอง ใช้ส้อมจิ้ม
4. นำเข้าอบ ความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลือง นำออกมาพักให้เย็น
5. ใส่ส่วนผสมไส้แอปเปิ้ลและโรยหน้าด้วยสตูลเซล
6. นำเข้าอบด้วยไฟบน จนเหลือง นำมาพักให้เย็น

ส่วนผสมไส้แอปเปิ้ล

- แอปเปิ้ลหั่นบาง 2 ลูก • ลูกเกด 100 กรัม • น้ำตาล 100 กรัม
- น้ำมันมะพร้าว 1 ช้อนโต๊ะ • อบเชย 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตั้งไฟอ่อน
2. หมั่นคน จนส่วนผสมแห้ง พักไว้ให้เย็น

ส่วนผสมสตูลเซล

- แป้งเค้ก 50 กรัม • มاکารีน ทราย ทรายสีทอง 50 กรัม
- น้ำตาล 50 กรัม

วิธีทำ ผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ให้เป็นเม็ดร่วน

วิธีขึ้นรูป

1. หลังจากอบด้วยพายสุกแล้ว นำส่วนผสมไส้แอปเปิ้ลใส่
2. โรยด้วยสตูลเซล
3. นำเข้าอบด้วยไฟบน 400 องศาฟาเรนไฮต์
4. พอหน้าขนมเหลือง นำออกมา พักไว้ให้เย็น



ซากุระ: โรล

Sakura Roll



ส่วนผสม

- แป้งเค้ก 100 กรัม • ผงฟู 1 1/2 ช้อนชา • เมล็ดผง 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ 3 ฟอง • น้ำตาล 100 กรัม • เอสพี 2 ช้อนชา
- เมล็ดผง 50 กรัม • มارجา린 ตรา เซสท์โกลด์ ละลาย 50 กรัม
- สีผสมอาหาร (สีชมพู)

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เมล็ดผง รวมกัน พักไว้
2. ตีส่วนผสมไข่ น้ำตาล เอสพี แป้ง พอเข้ากัน
3. เพิ่มความเร็วสูง 5 นาที จนฟูขึ้น
4. ลดความเร็วลงอีก 2 นาที
5. ลดความเร็วต่ำสุดค่อยๆ ใส่เมล็ด มارجา린 ตรา เซสท์โกลด์ ละลาย ตามด้วยสีผสมอาหารสีชมพู
6. เทใส่ถาดทาเนยขาว ตรา เซสท์โกลด์ รองกระดาษทอเนยขาว ตรา เซสท์โกลด์ ทั่ว
7. นำเข้าอบความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ 10-12 นาที
8. พอสุก พักให้เย็น ทาด้วยบัตเตอร์ครีม ใส่ผลไม้สด สตรอเบอร์รี่ หรือถั่วแดงกวน ตามชอบ แล้วม้วน





เลมอน เมอแรงค์ พาย

Lemon Merinque Pie



ส่วนผสมพาย

- แป้งอเนกประสงค์ 300 กรัม • มากาซีน ตรีลา เซสท์ 150 กรัม
- น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ • เกลือ 1/4 ช้อนชา • น้ำ 100 กรัม

วิธีทำ

1. เกล้าแป้ง เกลือ น้ำตาล มากาซีน ตรีลา เซสท์ จนเป็นเม็ดร่วน
2. เติมน้ำ นวดให้เข้ากัน พักในตู้เย็น 10 นาที
3. นำมากรุใส่พิมพ์ด้วย ภาชนะขาว ตรีลา เซสท์โกลด์ ใช้ส้อมจิ้ม
4. นำเข้าอบ ความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลือง นำออกมาพักให้เย็น
5. ใส่ส่วนผสมครีมมะนาว บีบด้านหน้าด้วยเมอแรงค์
6. นำเข้าอบด้วยไฟบน จนเหลือง นำมาพักให้เย็น

ส่วนผสมครีมมะนาว

- ไข่ 2 ฟอง • น้ำตาล 100 กรัม • น้ามะนาว 2 ลูก
- มากาซีน ตรีลา เซสท์ 50 กรัม • แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 100 กรัม

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาล แป้งข้าวโพด เติมน้ำ ไข่ นำไปกวนจนข้น
2. ยกขึ้นเติมน้ามะนาว มากาซีน ตรีลา เซสท์ คนให้เข้ากัน พักให้เย็น

ส่วนผสมเมอแรงค์

- ไข่ขาว 2 ฟอง • น้ำตาล 100 กรัม • เกลือ 1/8 ช้อนชา
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาล เกลือ แป้งข้าวโพด ไข่ขาวด้วยกัน
2. ตีไข่ขาวพอมีฟอง ค่อยๆ ใส่น้ำตาลลงไปจนส่วนผสมตั้งยอด
3. นำไปบีบลงบนถ้วยพายที่ใส่ครีมมะนาวแล้ว
4. นำเข้าอบด้วยไฟบน จนเหลือง นำมาพักให้เย็น



คัพเค้กชาเขียว

Matcha Cupcake



ส่วนผสม

- ชาเขียวผง 1 ช้อนโต๊ะ • น้ำร้อน 60 กรัม (4 ช้อนโต๊ะ)
- แป้งอเนกประสงค์ 100 กรัม • ผงฟู 2 ช้อนชา
- เกลือ 1/2 ช้อนชา • มากา린 ตรา เซสท์โกลด์ 100 กรัม
- น้ำตาล 100 กรัม • ไข่ 2 ฟอง

วิธีทำ

1. ละลายชาเขียวในน้ำร้อน พักไว้
2. ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
3. ตีมากา린 ตรา เซสท์โกลด์ เกลือ น้ำตาล จนขึ้นฟู
4. ใส่ไข่ทีละฟอง ตีให้เข้ากัน
5. เบาลเครื่องต่ำลง ใส่แป้งสลับกับน้ำชาเขียว
6. ตักใส่ถ้วย อบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ ไฟล่างบน

