



สารประโยชน์สำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่

Bakery Shop

Volume

9



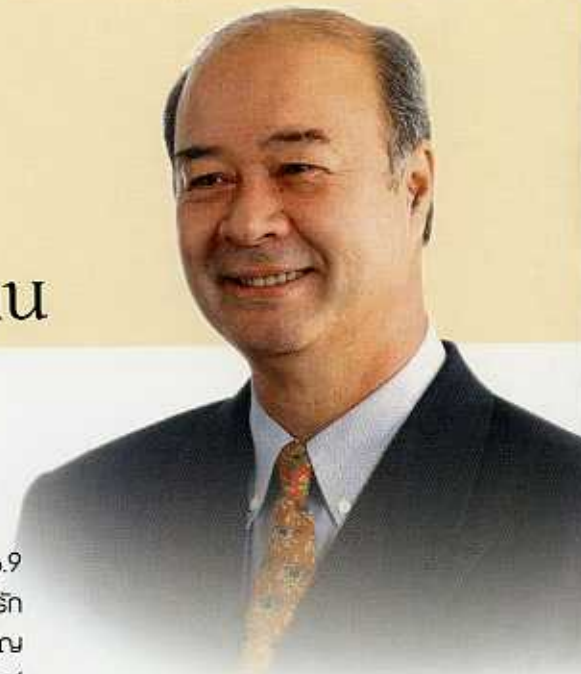
บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)



Message from the Chairman



สารจากประธาน



บริษัท ล่ำซ่ง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) ได้จัดทำหนังสือ Bakery Shop No.9 ขึ้นเพื่อให้ความรู้ ส่งเสริมและพัฒนากิจการในการทำเบเกอรี่ประเภทต่างๆ สำหรับผู้รักการทำเบเกอรี่ โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านเบเกอรี่ของบริษัท อาจารย์เจริญ เชื้อจินดา เป็นผู้คิดค้นสูตรเบเกอรี่ต่างๆ ที่หลากหลายและ น่าสนใจ นอกจากนี้อาจารย์ ยังเป็นผู้ให้คำปรึกษาชี้แนะเทคนิคต่างๆ ที่เป็นเคล็ดลับในการทำเบเกอรี่ให้แก่ลูกค้า ที่สนใจอีกด้วย ในปีนี้ บริษัทได้มีการจัดงานสัมมนาเบเกอรี่ในจังหวัดต่างๆ ทั่วประเทศ อีกทั้งยังจัดพิมพ์หนังสือ Bakery Shop No.9 เพิ่มขึ้น เพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้าที่ขยายตัวในวงกว้างมาก ยิ่งขึ้นอีกด้วย

บริษัทฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือ Bakery Shop เล่มนี้ จะให้สาระประโยชน์ และให้แนวทางในการดัดแปลง การปรับปรุงผลิตภัณฑ์ และพัฒนาธุรกิจ เบเกอรี่ ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ บริษัท ยินดีรับฟังข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะและข้อติชม ต่าง ๆ เพื่อนำมาพัฒนาปรับปรุงการจัดทำหนังสือในครั้งต่อไป

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้การสนับสนุนบริษัท ด้วยดีตลอดมา

(นายมีชัย วีระไวทยะ)
ประธานกรรมการ

Contents สารบัญ

01



คุกกี้แฟนซี
Fancy Cookie

02



เค้กข้าวโพด
Corn Cake

03



ครัวซองงาดำ
Black Sesame Croissant

04



เค้กใบเตยลิ้นจี่
Lychee Pandan Cake

05



เค้กแอปเปิ้ล
Apple Cake

06



โดนัทกล้วยหอม
Banana Donuts

07



ขนมปังหน้าเค้ก
Coffee Bun

08



เค้กฟักทอง
Pumpkin Cake

09



คอฟฟี่บาร์มอลบาร์
Cinnamon Coffee Bar

10



เค้กช็อกโกแลตลำไย
Longan Chocolate Cake

Fancy Cookie



คุณก็แฟนซี

ส่วนผสม

| | | |
|---------------------|-----|--------|
| แป้งอเนกประสงค์ | 750 | กรัม |
| แป้งข้าวโพด | 20 | กรัม |
| ผงฟู | 1 | ช้อนชา |
| ผงโซดา | 1/2 | ช้อนชา |
| นมผง | 20 | กรัม |
| มาการีน เซสท์ โกลด์ | 400 | กรัม |
| น้ำตาลไอซิ่ง | 200 | กรัม |
| ไข่ | 1 | ฟอง |
| กลีسنมเนย วินเนอร์ | 1 | ช้อนชา |

วิธีทำ

- ร่อนแป้งอเนกประสงค์ แป้งข้าวโพด ผงฟู ผงโซดา นมผง รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน ไอซิ่ง จนฟู เติมนมผง กลีسنมเนย
- เบาลเครื่องต่ำสุด เติมน้ำตาล ผสมให้เข้ากัน
- นำมานับ หรือกดเป็นรูปต่างๆ แต่งหน้าตามชอบ
- หรือถ้าจะทำเป็นคุกกี้ตัดให้พักแป้งไว้ 15 นาที ก่อนนำไปคลึงบนแผ่นพลาสติกใช้ที่ตัดคุกกี้ลายต่างๆ ตัดแต่งหน้าตามชอบ
- วางบนถาดไม่ทาไขมัน
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ 15-20 นาที

Corn Cake

02



เค้กข้าวโพด

ส่วนผสม

| | | |
|---------------------|-----|----------|
| แป้งเค้ก | 250 | กรัม |
| พอฟู | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำมันพืช หยก | 150 | กรัม |
| น้ำตาล | 150 | กรัม |
| เกลือ | 1 | ช้อนชา |
| ซูปข้าวโพด ยูเอพีซี | 300 | กรัม |
| ไข่แดง | 6 | ฟอง |
| ไข่ขาว | 6 | ฟอง |
| ครีมออฟฟาร์ม | 1/2 | ช้อนชา |
| น้ำตาล | 150 | กรัม |

วิธีทำ

- ร่อนแป้งเค้ก พอฟู รวมกัน พักไว้
- พรมน้ำมัน น้ำตาล เกลือ ซูปข้าวโพด ไข่แดง ให้เข้ากัน
- เติมน้ำมันที่ร่อนไว้ คนให้เข้ากัน พักไว้
- ตีไข่ขาว ครีมออฟฟาร์ม พอฟู ค่อยๆ เติมน้ำตาล ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอด
- นำไข่ขาวไปผสมกับส่วนของไข่แดง คนเบาๆ ให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาด้วยเนยขาว ปูกระดาษกานเนยขาวทับอีกครึ่ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก

Black Sesame Croissant



ครัวซองดำ

ส่วนผสม

| | | |
|---------------------|-----|----------|
| แป้งขนมปัง | 800 | กรัม |
| แป้งเค้ก | 200 | กรัม |
| ยีสต์สำเร็จ | 10 | กรัม |
| สารเสริม | 10 | กรัม |
| เกลือ | 1 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำตาล | 100 | กรัม |
| นมผง | 40 | กรัม |
| จาดำคั่วบดพอแตก | 50 | กรัม |
| น้ำ | 500 | กรัม |
| ไข่ | 2 | ฟอง |
| มาการีน เซสท์ โกลด์ | 120 | กรัม |
| มาการีนสำหรับพับ | 400 | กรัม |

วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน ความเร็วต่ำ
- เติมน้ำ ไข่ พอจับตัวเป็นก้อนเติมมาการีน 120 กรัม พอเข้ากัน
- เพิ่มความเร็วผสมต่อ 10-12 นาที
- นำขึ้นมาพักสักครู่ คลึงออก ทามาการีนลงไป 1/3 ของแป้งแล้วพับ 3 ทบ คลึงออกพับ 4 ทบ นำเข้าแช่ตู้เย็น 20 นาที
- นำออกมาคลึงให้หนา 1/2 ซม. ตัดเป็นรูปสามเหลี่ยม แล้วม้วนด้านฐานไปหาปลายแหลม เมื่อ ม้วนเสร็จแล้วจับปลายทั้งสองงอเข้าหากัน เหมือนเขากวายเป็นวงกลมกดทาลิปมัน พักให้ขึ้นสองเท่า
- ทาผิวด้วยไข่ตีพอแตก นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก

Lychee Pandan Cake



เค้กใบเตยลิ้นจี่

ส่วนผสม

| | | |
|-----------------------------|-----|--------|
| แป้งเค้ก | 150 | กรัม |
| ผงฟู | 1/2 | ช้อนชา |
| น้ำตาล | 100 | กรัม |
| เกลือ | 1/4 | ช้อนชา |
| น้ำมันพืช หยก | 100 | กรัม |
| ไข่แดง | 4 | ฟอง |
| น้ำใบเตย | 50 | กรัม |
| ลิ้นจี่ ญอพีซี หั่นชิ้นเล็ก | 150 | กรัม |
| ไข่ขาว | 4 | ฟอง |
| ครีมออฟฟาร์ก | 1/2 | ช้อนชา |
| น้ำตาล | 100 | กรัม |

วิธีทำ

- ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู รวมกัน พักไว้
- พรมน้ำตาล เกลือ น้ำมัน ไข่แดง น้ำใบเตย ลิ้นจี่ ให้เข้ากัน
- เติมน้ำที่ร่อนไว้ คนให้เข้ากัน พักไว้
- ตีไข่ขาว ครีมออฟฟาร์ก ผงฟูค่อยๆเติมน้ำตาล ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอด
- นำไข่ขาวไปผสมกับส่วนของไข่แดง คนเบาๆ ให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์
- พอสุกนำออกจากพิมพ์พักให้เย็น
- ทาด้วยมัตเตอร์ครีมโรยลิ้นจี่หั่นพอเยลลี่แล้ว

Apple Cake



เค้กแอปเปิ้ล

ส่วนผสม

| | | |
|-------------------------------|-----|--------|
| แป้งอเนกประสงค์ | 250 | กรัม |
| ผงโซดา | 1 | ช้อนชา |
| น้ำตาล | 200 | กรัม |
| เกลือ | 1/2 | ช้อนชา |
| บาคาซิน เซสท์ โกลด์ สละลาย | 150 | กรัม |
| ไข่ | 2 | ฟอง |
| น้ำแอปเปิ้ล ยูเอฟซี | 100 | กรัม |
| แอปเปิ้ลเขียวไม่ปอกเปลือกหั่น | 200 | กรัม |

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงโซดา รวมกัน
- เติมน้ำตาล เกลือ บาคาซินละลาย คนพอเข้ากัน
- เติมน้ำ ไข่ น้ำแอปเปิ้ล เนื้อแอปเปิ้ล คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมัน ปูกระดาษทาบ้นกับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนเหลืองสุก

Banana Donuts

Bakery Shop

06



โดนัทกล้วยหอม

ส่วนผสม

| | | |
|------------------------------|-----|--------|
| แป้งขนมปัง | 550 | กรัม |
| แป้งเค้ก | 150 | กรัม |
| ยีสต์สำเร็จ | 10 | กรัม |
| พวฟู | 1 | ซองใช้ |
| สารเสริม | 1 | ซองเขา |
| น้ำตาล | 20 | กรัม |
| เกลือ | 2 | ซองเขา |
| น้ำ | 250 | กรัม |
| ไข่ | 1 | ฟอง |
| กล้วยหอมสุกบดละเอียด | 150 | กรัม |
| มาการีน เซลล์ โกลด์ | 100 | กรัม |
| ไขมันพืช ฝราย ฝราย สำหรับทอด | | |

วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน ความเร็วต่ำ
- เติมน้ำ ไข่ กล้วยหอม พอจับตัวเป็นก้อน เติมน มาการีน
- พอเข้ากัน เพิ่มความเร็ว ผสมต่อ 10-12 นาที
- นำแป้งมาแบ่งก้อนละ 50 กรัม นึ่งกลม
- วางบนถาดทาไขมัน กดพอแบน พักให้ขึ้นสองเท่า
- นำไปทอดในไขมันผสม ฝราย ฝราย พอเหลือง
- นำขึ้นพักให้เย็นใช้มีดผ่ากลางสอดไส้ด้วยบัตเตอร์ครีม กล้วยหอม
- ทาผิวด้วยบัตเตอร์ครีมโรยสตรูเซล

ส่วนผสมสตรูเซล

| | | | | | |
|-----------------|-----|------|---------------------------------------|----|------|
| แป้งอเนกประสงค์ | 100 | กรัม | มาการีน เซลล์ โกลด์ | 50 | กรัม |
| น้ำตาล | 100 | กรัม | เคล้าทั้งหมดเข้าด้วยกันจนเป็นเนื้อรวม | | |

Coffee Bun



ขนมปังหน้าเด็ก

ส่วนผสม

| | | |
|-------------------------|-----|--------|
| แป้งขนมปัง | 800 | กรัม |
| แป้งเค้ก | 200 | กรัม |
| ยีสต์สำเร็จ | 10 | กรัม |
| สารเสริม | 2 | ช้อนชา |
| เกลือ | 2 | ช้อนชา |
| น้ำตาล | 100 | กรัม |
| นมผง | 30 | กรัม |
| ไข่ | 2 | ฟอง |
| น้ำ | 550 | กรัม |
| ไขมันพืชผสม เฮอร์ โกลด์ | 100 | กรัม |

วิธีทำ

- ผสมแป้งขนมปัง แป้งเค้ก ยีสต์ สารเสริม เกลือ น้ำตาล นมผง เข้าด้วยกัน ความเร็วต่ำ
- เติมน้ำ นำนมผงตัวเป็นก้อน เติมนมผง พอเข้ากัน
- เพิ่มความเร็ว ตีต่อ 10-12 นาที
- นำขึ้นแบ่งก้อนละ 50 กรัม นึ่งกลม
- นำมาแช่พาดด้วยมาการีน ห่อกลมวางบนกระดาษไขนึ่ง
- พักให้เย็น 2 เท่า เป็นส่วนผสมของเค้กสอดด้านบน
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก

ส่วนผสมของเค้ก

| | | |
|---------------------|-----|----------|
| กาแฟ | 3 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำร้อน | 50 | กรัม |
| มาการีน เฮอร์ โกลด์ | 200 | กรัม |
| ไอซิ่ง | 200 | กรัม |
| ไข่ | 2 | ฟอง |
| แป้งเค้ก | 200 | กรัม |

วิธีทำ

- ผสมกาแฟ กับน้ำร้อนรวมกัน พักไว้
- ร่อนแป้งเค้ก พักไว้
- ไข่มาการีน กับไอซิ่ง อนุพัฯ ใส่ไข่ทีละฟอง
- ใส่แป้งสาลีกับน้ำกาแฟ
- นำไปตีจนขนมปังที่ขึ้นแล้ว

Pumpkin Cake

Bakery Shop

LAM SOON

08



เค้กฟักทอง

ส่วนผสม

| | | |
|---------------------------|-----|--------|
| แป้งเค้ก | 200 | กรัม |
| ผงฟู | 1/2 | ช้อนชา |
| ผงโซดา | 1/2 | ช้อนชา |
| มาการีน เซสท์ โกลด์ | 200 | กรัม |
| น้ำตาล | 150 | กรัม |
| เกลือ | 1/4 | ช้อนชา |
| ไข่ | 2 | ฟอง |
| นมสด | 100 | กรัม |
| กลิ่นนมเนยวินเนอร์ | 1 | ช้อนชา |
| ฟักทองบด | 150 | กรัม |
| ลูกเกดสับ | 50 | กรัม |
| เม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 50 | กรัม |
| เมล็ดฟักทองสำหรับแต่งหน้า | | |

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาล เกลือ ผงฟูใส่ฟักทองตามด้วยกลิ่นนมเนยวินเนอร์
- ลดความเร็วต่ำสุด เติมนมสดสลับกับนมสด
- ตีจนฟักทอง ลูกเกด เม็ดมะม่วง
- ตักหยอดใส่กระดาษรองอบ โรยด้วยเมล็ดฟักทอง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก

Cinnamon Coffee Bar



คอฟฟี่ซินนามอนบาร์

ส่วนผสม

| | | |
|--------------------------|-----|----------|
| แป้งขนมปัง | 150 | กรัม |
| แป้งเค้ก | 50 | กรัม |
| ผงฟู | 1 | ช้อนชา |
| อบเชย | 1/2 | ช้อนชา |
| กาแฟผง | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| น้ำร้อน | 50 | กรัม |
| ไขมันพืชผสม เซสท์ โกลด์ | 60 | กรัม |
| มาการีน เซสท์ โกลด์ | 60 | กรัม |
| น้ำตาลทรายแดง | 200 | กรัม |
| เกลือ | 1/2 | ช้อนชา |
| ไข่ | 2 | ฟอง |
| ลูกเกดสับ | 120 | กรัม |
| เม็ดมะม่วงหิมพานต์ อบสั้ | 60 | กรัม |

วิธีทำ

- ร่อนแป้งขนมปัง แป้งเค้ก ผงฟู และอบเชย รวมกัน พักไว้
- ละลายกาแฟผง คับน้ำร้อน รวมกัน พักไว้
- ตีเนยขาว มาการีน น้ำตาล และเกลือ รวมกัน จนขึ้นฟู
- ใส่ไข่ทีละฟอง สดความเร็วต่ำสุด ตีจนแป้งผสมกับน้ำกาแฟ
- ตีจนลูกเกด เม็ดมะม่วง พลมให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาด้วยเนยขาว ปูกระดาษ ทาเนยขาวกับอีกครึ่ง
- นำเข้าอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก

Longan Chocolate Cake

Bakery Shop



10



เค้กช็อคโกแลตลำไย

ส่วนผสม

| | | |
|---------------------------|-----|--------|
| แป้งเค้ก | 300 | กรัม |
| ผงฟู | 1 | ช้อนชา |
| ผงโซดา | 1 | ช้อนชา |
| ผงโกโก้ | 60 | กรัม |
| น้ำมันพืช หยก | 150 | กรัม |
| มาการีน เซสท์ โกลด์ | 200 | กรัม |
| น้ำตาลทรายแดง | 350 | กรัม |
| ไข่ | 3 | ฟอง |
| นมสด | 150 | กรัม |
| ลำไย ยูเอฟวี หั่นชิ้นเล็ก | | |

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโซดา รวมกัน พักไว้
- ละลายผงโกโก้ ในน้ำมัน คนให้เข้ากัน
- ตีมาการีน น้ำตาลทรายแดง จนฟู
- ค่อยๆ เติมน้ำมันพืชละลายลงไป พอเข้ากัน
- ใส่ไข่ทีละฟอง เบาละเครื่องต่ำสุดใส่แป้งสลับกับนมสด
- เติมน้ำลำไยที่หั่นไว้ คนให้เข้ากันอีกครั้ง
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษทาบมันกับอีกครั้ง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮด์ จนสุก



กลุ่มผลิตภัณฑ์ บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)



กลุ่มผลิตภัณฑ์ บริษัท อาหารสากล จำกัด (มหาชน)



บริษัท ลำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)

LAM SOON (THAILAND) PUBLIC COMPANY LIMITED

947/155 หมู่ 12 ถนนบางนา-ตราด เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260

947/155 Moo 12, Bangna-Trad Road, Bangna, Bangkok, Thailand 10260 Tel : 0-2361-8959 (AUTO) Fax: 0-2361-8994/5

E-mail : secdept@lamsoon.co.th www.lamsoongroup.com.sg

