



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



สารประโยชน์สำหรับ
ผู้รักการทำเบเกอรี่

Volume 11

BAKERY SHOP

Message

สารจากใจอาจารย์



สมาชิกล้ำสูงทุกท่าน

หนึ่งปีผ่านไปอย่างรวดเร็วซึ่งปีที่ผ่านมาเป็นปีที่ทำให้เราชาวเบเกอร์รี่เจอกับผลกระทบมากมายจากราคาวัตถุดิบในการทำเบเกอร์รี่ของเราเพราะวัตถุดิบทุกชนิดขึ้นราคาเกินทุกอย่างไม่ว่า แป้ง เนย ไข่ แก๊ส น้ำตาล ฯลฯ และการขึ้นไม่ใช่ขึ้นเพียงครั้งเดียว ขยับขึ้นราคาเกินตลอดเหมือนกับราคาทองคำ เหตุผลทั้งหมดของการขึ้นราคาก็คือภาวะโลกร้อนและสิ่งแวดล้อม ภาวะโลกร้อน ทำให้สภาพอากาศแปรปรวน ที่ไม่เคยร้อนก็ร้อน ที่ไม่เคยหนาวก็หิมะก็ตก ขั้วโลกเหนือน้ำแข็งเริ่มละลาย บางแห่งน้ำไม่เคยท่วมก็ท่วม ซึ่งภาวะเหล่านี้ทำให้พืชผล ไม่ให้ผลผลิตตามปกติ จึงขาดแคลนวัตถุดิบในการผลิต ทำให้ราคาทุกอย่างสูงขึ้น ดังนั้นเราคงต้องช่วยกันดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมไม่ให้เกิดสภาวะโลกร้อนไปมากกว่านี้ แต่เราชาวเบเกอร์รี่จะขึ้นราคาขายก็ดูจะยากสักนิด ด้วยภาวะเศรษฐกิจที่ย่ำแย่ พอเราขยับ

ยอดขายคงตกแน่นอน เราต้องหันมาดูรูปแบบของขนม วัตถุดิบทดแทน ขนาดของขนม ซึ่งเรื่องเหล่านี้จะช่วยให้เราพออยู่รอดได้ ดังนั้นหนังสือเบเกอร์รี่ ในเล่มที่ 11 นี้ เราจึงหาสูตรทดแทน ต้นทุนต่ำแต่ยังคงความอร่อยและคุณภาพไว้ให้เราชาวเบเกอร์รี่ใช้ทำมาหากินกันต่อไป

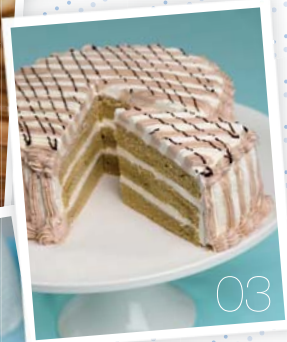
ในท้ายนี้ขอให้เราชาวเบเกอร์รี่อดทนและกัดฟันสู้กันต่อสักระยะ ะไรคงดีขึ้น และให้หาวัตถุดิบ พืช พัก ผลไม้ของบ้านเรามาใช้ร่วมกับเบเกอร์รี่ให้มากขึ้น เพื่อลดต้นทุน และขอเป็นกำลังใจให้สู้ๆ ขอบอวยพรให้ทุกท่านประสบความสำเร็จในกิจการเบเกอร์รี่ ทำมาค้าขึ้น ร่ำรวย อดทน นะครับ

สุดท้ายนี้ อาจารย์ในนามบริษัท ล้ำสูง (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) ใคร่ขอขอบพระคุณสมาชิกทุกท่านมา ณ โอกาสนี้
อ.เจริญ เชื้อจินดา

Contents

สารบัญ

- | | | |
|----|----------------------|-----------------------------|
| 01 | ขนาน่าเช็อคชิพเค้ก | Banana Choc Chip Cake |
| 02 | เค้กพวยทอง | Angel Hair Cake |
| 03 | ลาเต้คอฟฟี่เค้ก | Latte' Coffee Cake |
| 04 | ออเรนจ์สไลซ์เค้ก | Sliced Orange Cake |
| 05 | ขนมปังมันเทศ | Sweet Potato Bread |
| 06 | เค้กเรซินแอปเปิ้ล | Apple Raisin Cake |
| 07 | เดนิชมอคค่า | Danish Mocha |
| 08 | บลูเบอร์รี่มัฟฟิน | Blueberry Muffin |
| 09 | พายธราวน์กล้วยตาก | Sweet Dried Banana Pie |
| 10 | พายตะโก้ข้าวโพด (เจ) | Vegetarian Corn Pudding Pie |





บานาน่า ชีออคชิพเค้ก

Banana Choc Chip Cake

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	350	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
มาการีนตราชงโกลด	300	กรัม
น้ำตาล	300	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
ไข่	3	ฟอง
นมสด	100	กรัม
กลิ่นกล้วยหอม วินเนอร์ กล้วยหอมหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ชิออคโกแลตชิพ	1/2	ช้อนชา

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาล เกลือ รวมกัน จนขึ้นฟู
- ใส่ไข่ทีละฟอง จนหมด ตามด้วยกลิ่นกล้วยหอม
- เบาล์เครื่องต่ำสุด ใส่แป้งสลับกับนม
- เติมกล้วยหอม และชิออคโกแลตชิพ คนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทำด้วยไขมัน รองกระดาษทาไขมันกับ
- โรยด้วยกล้วยหอมหั่นสี่เหลี่ยมและชิออคชิพ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก



เค้กฟอยทอง

Angel Hair Cake

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
มาการีนตราช้าง	150	กรัม
ฮีชี 25 เค	20	กรัม
น้ำตาล	200	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
นมสด	150	กรัม
ไข่	3	ฟอง
วนิลลา	1	ช้อนชา
ฟอยทอง		



วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน กับ ฮีชี 25 เค ให้เข้ากัน
- เติมส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นฟอยทอง
- ตี ด้วยความเร็วต่ำครึ่งนาที ปิดเครื่อง ปาดอ่าง
- ตี ด้วยความเร็วปานกลาง 4 นาที ปิดเครื่อง ปาดอ่าง
- ตี ด้วยความเร็วต่ำ 2 นาที ปิดเครื่อง
- เติมฟอยทอง โดยใช้พายยางคนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันกับโรยหน้าด้วยฟอยทอง
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์
- พอสุก พักให้เย็น โรยด้วยฟอยทองอีกครั้ง





ลาเต้คอฟฟี่เค้ก

Latte' Coffee Cake

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
มาการีนตราเชสท์ทอลล์	300	กรัม
อิช 25 เค	20	กรัม
น้ำตาล	200	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
กาแฟคั่วบดรสลาเต้ UFC	200	กรัม
ไข่	4	ฟอง
วนิลลา วานิล	1/2	ช้อนชา

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีนกับอิช 25 เค พอเข้ากัน
- เติบส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด ตีด้วยความเร็วต่ำครึ่งนาที
- ปาดอ่างผสม ตีด้วยความเร็วสูง 4 นาที
- ปาดอ่าง ตีด้วยความเร็วต่ำ 2 นาที
- เทใส่พิมพ์ที่ทาด้วยไขมัน รองกระดาษลอกลาย ทาไขมันกับ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก
- พักให้เย็น แต่หน้าด้วยมีเตอร์ครีมผสมน้ำกาแฟคั่วบดรสลาเต้

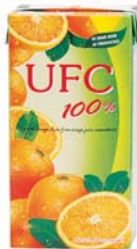


ออเรนจ์ สไลซ์เค้ก

Sliced Orange Cake

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำส้ม 100% ตรา UFC	200	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
น้ำมันเมล็ดชา 100% ตราเนเชอรัล	100	กรัม
ไข่แดง	6	ฟอง
ไข่ขาว	6	ฟอง
ครีมออฟฟาร์ทาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำตาล	100	กรัม
สีส้ม กลิ่นส้มวินเนอร์		



วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ผสมน้ำส้ม น้ำตาล เกลือ น้ำมันเมล็ดชา ไข่แดง คนให้เข้ากัน เติมน้ำส้ม กลิ่นส้ม
- เติมน้ำส้ม คนให้เข้ากัน พักไว้
- ตีไข่ขาว ครีมออฟฟาร์ทาร์ พอฟู เติมน้ำตาล ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอด
- นำไปผสมกับส่วนของไข่แดง เทใส่ถาด 16 x 12 นิ้ว 2 ถาด ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันกับ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮด์ ไฟล่าง-บน
- พอสุก พักให้เย็น แล้วตัดกว้าง 2 1/2 นิ้ว ตามยาวถาด ทำด้วยมีดเตอร์คริม แล้วฉีกเนื้อออกจากแต่ละชิ้นจนเป็นวงกลมใหญ่
- ปาดมีดเตอร์คริมให้ทั่วทั้งชิ้น แต่งด้วยซอสส้ม

วิธีทำซอสส้ม

น้ำส้ม 100% ตรา UFC ต้้งไฟกลางพอเดือด ค่อยๆ เติมน้ำส้มข่าวดิบที่ละลายน้ำไว้ หนึ่งคน จนข้น พักให้เย็น นำไปแต่งหน้าเค้ก (ปริมาณมาก - น้อยตามชอบ)



ขนมปังมันเทศ

Sweet Potato Bread

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	400	กรัม
แป้งเค้ก	100	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนชา
น้ำตาล	75	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำ	250	กรัม
ไข่	1	ฟอง
มาการีนตราหมีโกโก้	100	กรัม

วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน ความเร็วต่ำ
- เติมน้ำ ไข่ ฟองจับตัวเป็นก้อน เติลมargarin
- ตีต่อด้วยความเร็วสูง 10-12 นาที จนแป้งเหนียว
- นำขึ้นมาแบ่งก้อนน้ำหนัก ขึ้นกลม จนหมด
- ใส่ไส้ วางบนถาดทาไขมัน พักให้ขึ้น 2 เท่า
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก

ส่วนผสมไส้กีม

มันเทศต้มสุก นำมาบด เติลมargarin เกลือ พริกไทย ผสมให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ
ให้หอกลืม นำเป็นไส้กีม

ส่วนผสมไส้หวาน

พักทองต้มสุก บดละเอียด เติมน้ำตาล เกลือเล็กน้อย ให้หวานนำ



เค้กเรซิ่นแอปเปิ้ล

Apple Raisin Cake

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	300	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	250	กรัม
เกลือ	1/2	ช้อนชา
มาการีนตราเชสโกลด	100	กรัม
ไข่	2	ฟอง
นมสด	250	กรัม
น้ำส้มสายชู	1	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมแอปเปิ้ล

แอปเปิ้ลหั่นชิ้น	250	กรัม
ลูกเกดลวกน้ำ	150	กรัม
น้ำตาล	70	กรัม
แป้งข้าวโพด น้ำ ซันามอน		

ส่วนผสมสตูรเซล

แป้งอเนกประสงค์	100	กรัม
น้ำตาล	100	กรัม
มาการีนตราเชสโกลด	50	กรัม



วิธีทำ

- เติมน้ำส้มสายชูลงในนมสด พักไว้
- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน
- เติมน้ำตาล เกลือ มาการีน เคล้าให้เป็นเนื้อร่วน
- เติมน้ำมันที่เหลือนทั้งหมด ตีให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ที่ทาไขมันรองกระดาษ ทาไขมันกับครึ่งหนึ่ง ใส่ส่วนผสมแอปเปิ้ล โรยด้วยสตูรเซล แล้วใส่เค้กที่เหลือลงกับอีกครั้ง โรยด้วยสตูรเซล
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก

วิธีทำส่วนผสมแอปเปิ้ล

พุดแอปเปิ้ล ลูกเกด น้ำตาล พอลิ-สลาย เติมน้ำส้มสายชู น้ำตาล น้ำตาลน้อย พอลิ-สลาย ปิดไฟ เติมน้ำส้มสายชู คนให้เข้ากัน

วิธีทำสตูรเซล

ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน เคล้าให้เป็นเนื้อร่วน





เดนิชมอคค่า

Danish Mocha

ส่วนผสม

แป้งขนมปัง	400	กรัม
แป้งเค้ก	100	กรัม
ยีสต์สำเร็จ	10	กรัม
สารเสริม	1	ช้อนชา
น้ำตาล	50	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
ไข่	1	ฟอง
กาแฟคั่วบดรสมอคค่า UFC	230	กรัม
มาการีนตราเชสโกโกลด์	50	กรัม
มาการีนสำหรับพับแป้ง	200	กรัม

ส่วนผสมมอคค่าครีม

น้ำตาล	50	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
กาแฟคั่วบดรสมอคค่า UFC	230	กรัม
น้ำ	100	กรัม
ไข่	1	ฟอง

วิธีทำ

- ผสมของแห้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน
- เติมน้ำกาแฟคั่วบด ไข่ ผสมจนแป้งจับตัวเป็นก้อน
- เตินมการีน 50 กรัม ผสมต่อจนเนียนประมาณ 10-12 นาที
- นำขึ้นมาพักไว้สักครู่ คลึงออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า
- นำมาการีน 200 กรัม แป้งใส่ 1/3 ของแป้งแล้วพับ 3 ทบ คลึงออกใส่มาการีน พับ 4 ทบ นำไปแช่เย็น 20 นาที
- คลึงออกใส่มาการีน พับ 4 ทบ คลึงออกพับ 3 ทบ แช่เย็นอีก 20 นาที
- นำมาคลึงอีกครั้ง ตัดขึ้นรูปตามชอบ
- วางบนถาดทาไขมัน พักให้ขึ้นสองเท่า ทาผิวด้วยไข่
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 400 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก
- พักให้เย็น แต่งหน้าด้วยมอคค่าครีม ผลไม้

วิธีทำมอคค่าครีม

ผสมน้ำตาลแป้งข้าวโพด คนเข้ากัน เติมน้ำกาแฟ น้ำ ไข่ คนเข้ากันอีกครั้ง นำขึ้นตั้งไฟ หมั่นคนจนข้น พักให้เย็น นำไปแต่งหน้าเดนิช



บลูเบอร์รี่มัฟฟิน

Blueberry Muffin

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	250	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่	5	ฟอง
น้ำตาล	200	กรัม
วนิลลาซินเนอร	1	ช้อนชา
มาการีนตราชลาทีโกลด์ละลาย	120	กรัม
น้ำมันเมล็ดชา 100% ตราเนเชอเรล	120	กรัม
บลูเบอร์รี่	200	กรัม



วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน พักไว้
- ตีไข่ น้ำตาล จนขึ้นฟู ขาวขึ้น เติมนิลลา
- เมาเครื่องต่ำสุด ค่อยใส่แป้งจนหมด
- เติมหาการีนละลาย น้ำมันเมล็ดชา พลมให้เข้ากัน
- ปิดเครื่องยกออก เติมบลูเบอร์รี่ ใช้พายยกคนไม่ต้องให้เข้ากัน
- ตักหยอดใส่กระดาษทรงกระดาษ
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ ไฟล่าง-บน





พายบราวนี่ กล้วยตาก

Sweet Dried Banana Pie

ส่วนผสม

แป้งอเนกประสงค์	200	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
เกลือ	1/4	ช้อนชา
ผงโกโก้	50	กรัม
มาการีนตราชสโกลด	300	กรัม
น้ำตาล	300	กรัม
ไข่	3	ฟอง
กล้วยตากหั่นชิ้นเล็ก		

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโกโก้รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาล และเกลือ ผงฟู
- ตีไข่ เมาเครื่องค่อยๆ ใส่แป้ง จนหมด
- ตีกล้วยตาก ผสมให้เข้ากัน
- ตักหยอด ลงในถ้วยที่กรุแป้งพายไว้
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350° องศาฟาเรนไฮต์ จนสุก
- พักให้เย็น แล้วหน้าด้วยช็อกโกแลต โรยด้วยเม็ดมะม่วงอบสุบ

หมายเหตุ

ส่วนผสมแป้งพาย และวิธีทำ ดูได้จากพายตะโก้ข้าวโพด (หน้า 10)



พายตะโก้ ข้าวโพดเจ

Vegetarian Corn Pudding Pie

ส่วนผสม

แป้งอบนกระสังค์	300	กรัม
มาการีนตราชเสก้าโกลด์	200	กรัม
น้ำเย็น	60	กรัม

ส่วนผสมไส้ข้าวโพด

ซूपข้าวโพด UFC	480	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
แป้งอบนกระสังค์	30	กรัม
น้ำตาล	150	กรัม

ส่วนผสมหน้ากะทิ

แป้งข้าวเจ้า	30	กรัม
เกลือ	2	ช้อนชา
น้ำตาล	50	กรัม
น้ำกะทิ	450	กรัม



วิธีทำ

- เกล้าแป้งกับมาการีน ให้เป็นเม็ดร่อน
- เติมน้ำเย็นขนาดจนเนียน พักในตู้เย็น 10 นาที
- นำออกมาคลึง กรุใส่ถ้วยที่ทาไขมัน ใช้ส้อมจิ้มให้ทั่ว
- นำเข้าอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ จนเหลืองสุก
- พักให้เย็นใส่ไส้ข้าวโพดครึ่งหนึ่ง เติมน้ำกะทิให้เต็ม

วิธีทำไส้ข้าวโพด

ผสมแป้งข้าวโพด แป้งอบนกระสังค์ น้ำตาล เข้าด้วยกัน เติมซूपข้าวโพด ตั้งไฟ กวนจนข้น ตักหยอดใส่ถ้วยพายครึ่งหนึ่ง

วิธีทำหน้ากะทิ

ผสมของแห้งเข้าด้วยกัน เติมน้ำกะทิ นำตั้งไฟกวนจนข้น นำไปหยอดใส่ถ้วยพายที่เหลือจนเต็ม

