



Loafy Party "Butter Caramel Cream Corn"

โลฟฟี่ पार्टी ครีมข้าวโพดคาราเมล

วัตถุดิบ

ขนมปัง (plain) : กังจง (แบ่งก้อน)

แบ่งขนมปัง	30	กรัม
น้ำตาล	120	กรัม

ขนมปัง "สูตรนี้ทำขนมปังได้ 4 ชั้น ชั้นละ 80 กรัม"

แบ่งขนมปัง	225	กรัม
แบ่งเค้ก	150	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	45	กรัม
เกลือป่น	6	กรัม
ยีสต์แห้ง	9	กรัม
นมจืด	105	กรัม
ไข่ไก่	75	กรัม
กังจง (แบ่งก้อน)	135	กรัม
เนยจืด	52.5	กรัม

เพสตีครีมข้าวโพด

นมจืด	120	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	50	กรัม
ไข่แดง	2	ฟอง
ผงข้าวโพด	7	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	6	กรัม
แป้งข้าวโพด	6	กรัม
ซูบข้าวโพด	50	กรัม
ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์	50	กรัม
เนยจืด	20	กรัม

ซอสคาราเมล

น้ำตาลทรายขาว	150	กรัม
น้ำตาล	30	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม
ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง	100	กรัม
เนยจืด	20	กรัม

ส่วนประกอบของเมนู

ขนมปัง "สูตรนี้ทำขนมปังได้ 4 ชั้น ชั้นละ 80 กรัม"	480	กรัม
เพสตีครีมข้าวโพด	250	กรัม
วิปครีม "ริชส์ อัลโดว์"	100	กรัม
ซอสคาราเมล (ตกแต่ง)	20	กรัม
ข้าวโพดตกแต่ง	100	กรัม
เนยจืดหั่นเต๋า	20	กรัม





Loafy Party "Butter Caramel Cream Corn"

โลฟฟี पार्टी ครีมข้าวโพดคาราเมล

วิธีทำ นมปัง (plain)

1. เตรียมพิมพ์สี่เหลี่ยมขนาด 10 x 26.5 x 7.5 เซนติเมตร จำนวน 1 พิมพ์ ทาเนยขาวให้ทั่วทั้งพิมพ์ (ลักษณะตามภาพ) เปิดเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้ระบบ ไฟบน ไฟล่าง เตรียมไว้
2. เริ่มทำส่วนแป้งกวนลำดับแรก ผสมแป้งนมปัง น้ำเปล่า ลงในหม้อ ใช้ตะกร้อมือ คนส่วนผสมให้เข้ากัน นำไปตั้งไฟ ใช้ความร้อนปานกลาง กวนส่วนผสมจนสุก มีลักษณะข้น และใส พักไว้ให้เย็น
3. ผสมแป้งนมปัง แป้งเค้ก น้ำตาลทราย เกลือ ยีสต์ ลงในโถตี จากนั้นเติมนมจืด ไฟไก่ แป้งกวนที่เย็นแล้ว ลงไป ใช้หัวตีตะขอ ตีความเร็วต่ำ จนส่วนผสมจับตัวเป็นก้อนโดว์ และเนื้อสัมผัสเนียน
4. ใส่เนยลงไป ตีต่อด้วยความเร็วปานกลาง ประมาณ 15-20 นาที จนกระทั่ง โดว์นมปังสามารถคลึงฟิล์มได้
5. นำโดว์นมปังออกมาพักในอ่างผสมต่อ 30 นาที หรือจนกว่าโดว์นมปัง ยเหยยตัวเป็น 2 เท่า
6. ใส่อากาศโดว์นมปัง แล้วขึ้นรูปทรงให้เนียน นำมาตัดให้ได้ 4 ก้อน ก้อนละ 80 กรัม คลึงให้กลมแล้วขึ้นรูปทรงตามต้องการ จัดเรียงลงบนพิมพ์ที่เตรียมไว้ จากนั้นนวดเป็นวงกลม แล้วจัดเรียงใส่พิมพ์ (ลักษณะตามภาพ)
7. นำเข้าตู้อบ 30 นาที (อุณหภูมิ 28-30 องศาเซลเซียส ความชื้น 80-90 %) หรือจนกระทั่งนมปังขึ้นเป็น 2 เท่า
8. เข้าอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 20-25 นาที ยกออกจากเตา ถอดนมปังออกจากพิมพ์ พักบนตะแกรงให้เย็น

วิธีทำ เพสตีครีมข้าวโพด

1. เตรียมถุงบีบพร้อม หัวบีบกลมเบอร์ 8 เตรียมไว้
2. ผสมน้ำตาลทรายขาว ไข่แดง ผงข้าวโพด ซุปข้าวโพด แป้งอเนกประสงค์ แป้งข้าวโพด ลงในอ่างผสม แล้วใช้ตะกร้อมือ คนส่วนผสมให้เข้ากัน
3. ต้มจนสุก ด้วยความร้อนปานกลาง เมื่อส่วนผสมเริ่มเดือด ยกออกจากเตา จากนั้นค่อยๆ เทนมจืดลงไป 2 แล้วใช้ตะกร้อมือผสมให้เข้ากันทันที
4. นำส่วนผสมทั้งหมด เทใส่หม้อ แล้วกวนต่อจนส่วนผสมเริ่มสุก มีลักษณะใส ชื่นขึ้น ปิดไฟ
5. ใส่เนยจืด กับ **ริชส์ นอนแดรี่ ครีมเมอร์** เปลี่ยนใส่ภาชนะใหม่ แล้วปิดส่วนผสมด้วยพลาสติกแรป พักให้เย็น ตักใส่ถุงบีบ เตรียมไว้

วิธีทำ ซอสคาราเมล

1. เตรียมถุงบีบ โดยไม่ต้องใส่หัวบีบ เตรียมไว้
2. ต้มน้ำตาลทรายขาว เกลือปน กับ น้ำเปล่า ใส่หม้อ ตั้งไฟปานกลาง เคี่ยวให้เป็นสีส้ม ห้ามคนส่วนผสมเด็ดขาด
3. จากนั้นปิดไฟ เท **ริชส์ โนแองการา ฟาร์ม เฟรช มิลค์ ทอปปิง** ลงไป ใช้ตะกร้อมือคนอย่างต่อเนื่อง จนกระทั่งหยุดเดือด
4. ยกส่วนผสมออกจากเตา เปลี่ยนใส่ภาชนะใหม่ พักให้เย็น (ปิดด้วยพลาสติกแรป เพื่อไม่ให้สัมผัสอากาศโดยตรง) ตักใส่ถุงบีบที่เตรียมไว้

วิธีประกอบ โลฟฟี पार्टी ครีมข้าวโพดคาราเมล

1. ตี **ริชส์ ฮีควิป** ให้ขึ้นฟู ตั้งยอดกลาง เตรียมไว้
2. ใช้มีด หรือกรรไกรเจาะรูบนนมปัง เพื่อเตรียมใส่ไส้
3. นำเพสตีครีมข้าวโพด ที่เตรียมไว้ บีบใส่บนนมปังให้เต็ม นำวิปครีมข้อที่ 1 มาปาดด้านบนให้ทั่ว
4. จัดเก็บใส่ภาชนะปิดไม่ให้สัมผัสอากาศ พักไว้ในตู้เย็นชั้นต่ำ 2 ชั่วโมง ก่อนจัดเสิร์ฟ บีบตกแต่งด้วยซอสคาราเมล จัดวางด้วยข้าวโพด และเนยหั่นเต๋า (ลักษณะตามภาพ)