



โดนัทหลากสไตล์

สูตรทำขาย สร้างอาชีพ

ครัวรสเด็ด

ไขว่คว้าการเรียนรู้

ลำดับที่ 139

โดนัททกลไล

โดย ครั้วรสเด็ด

พิมพ์ครั้งที่ 1 : สิงหาคม 2558

พิมพ์โฆษณาครั้งนี้ได้รับอนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์ตามกฎหมายแล้ว

© สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

ไม่อนุญาตให้สแกนหนังสือ หรือคัดลอกเนื้อหาส่วนหนึ่งส่วนใดเพื่อสร้างฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์
เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากสำนักพิมพ์และเจ้าของลิขสิทธิ์แล้วเท่านั้น

ISBN 978-616-00-1953-3

ราคา 200 บาท

หัวหน้ากองบรรณาธิการสำนักพิมพ์เพชรกรรณ : ศรีณรัชต์ เชียงไกรเวช

บรรณาธิการเล่ม : ศรีณรัชต์ เชียงไกรเวช

บรรณาธิการที่ปรึกษา : รองศาสตราจารย์จรรยา เดชบุญพร

ออกแบบปก/รูปเล่ม : นิพนธ์ เลิศชัยศิริสกุล

ถ่ายภาพ : สุพรรณ ชัยสวัสดิ์

พิมพ์ที่ : บริษัทวี. พรินท์ (1991) จำกัด

เจ้าของผู้พิมพ์ผู้โฆษณา : บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด

กรรมการผู้จัดการ/บรรณาธิการบริหาร : วรพันธ์ โลกิตสถาพร

รองกรรมการผู้จัดการ : สุภคณา โลกิตสถาพร

รองบรรณาธิการบริหาร/ผู้จัดการฝ่ายผลิตและศิลปกรรม : ธัญภาทร์ พงษ์ไชย

ผู้จัดการฝ่ายขาย : กิ่งแก้ว ลิขะไชย

ผู้จัดการฝ่ายสื่อสารองค์กรและกิจกรรรม : นฤเบศ สมฤทธิ์

ผู้จัดการฝ่ายลิขสิทธิ์ต่างประเทศ : เจติยา โลกิตสถาพร

ที่ปรึกษาทางกฎหมาย : ธนกร กองเพ็ง หัวหน้าหน่วยประชาสัมพันธ์ : อาริษา ศิริบุญ



สถาพรบุ๊คส์

จัดจำหน่ายทั่วประเทศโดย บริษัทสถาพรบุ๊คส์ จำกัด

18 ซอยลาดปลาเค้า 63 ถนนลาดปลาเค้า แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220

โทร. 0 2940 3855-6 โทรสาร 0 2940 3970

กองบรรณาธิการ : spbbooks@hotmail.com

กองบรรณาธิการคัดสรรต้นฉบับ : satapornbooks.editor@gmail.com

ฝ่ายสำนักงาน : info@satapornbooks.com www.satapornbooks.com

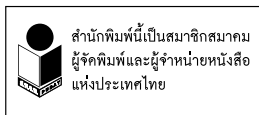
เฟซบุ๊กสำนักพิมพ์เพชรกรรณ : www.facebook.com/PetchKanRuen

หากท่านผู้อ่านพบหนังสือไม่ได้มาตรฐาน เช่น หน้ากระดาษสลับกัน หน้าขาดหาย การเข้าเล่มไม่สมบูรณ์

สำนักพิมพ์ยินดีรับผิดชอบเปลี่ยนหนังสือเล่มใหม่ให้ท่าน

โปรดติดต่อและส่งหนังสือคืนพร้อมรายละเอียดการชำรุด

ไปตามที่อยู่ด้านบน หรือ โทร. 0 2940 3855-6 ต่อ 21, 54



คำนำ

โคนต์ในปัจจุบันมีรูปแบบหลากหลายมากขึ้น นอกจากการแข่งขันกันในเรื่องของรสชาติแล้ว สีสัมผัส และความสวยงามก็สามารถดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อได้เป็นอย่างดี ท่านที่มองหาอาชีพเสริม อาชีพหลัก หรือแม้แต่รายได้เสริมหลังเลิกงาน อาชีพขายโคนต์ก็นับเป็นตัวเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ เพราะมีวิธีการทำไม่ยุ่งยากอย่างที่คิด เพียงแค่ผสมแป้ง นวดจนเนียน แล้วคลึงให้มีความหนาบางตามต้องการ กดด้วยพิมพ์รูปแบบต่างๆ พักแป้งให้ขึ้นฟู นำลงทอด ตักขึ้นพักให้เย็นสนิทก็สามารถนำไปตกแต่งได้ตามต้องการ

โคนต์หลากหลายสไตล์ เล่มนี้ ผู้เขียนได้รวบรวมสูตรทำโคนต์และการแต่งหน้าแบบต่างๆ พร้อมภาพประกอบไว้อย่างละเอียด โดยเน้นในเรื่องของการตกแต่งที่สวยงาม เพื่อดึงดูดความสนใจและทำให้หน้ารับประทานมากยิ่งขึ้น แต่ไม่ว่าจะทำโคนต์รับประทานเองหรือทำเป็นอาชีพ ท่านต้องมีความพิถีพิถัน นับตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำต้องได้มาตรฐาน ไปจนถึงการตรวจเช็คอุณหภูมิของน้ำมันในขณะทอดเพื่อให้ได้โคนต์ที่มีคุณภาพ สะอาด สีสันสวยงาม น่ารับประทาน

ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่านทุกท่าน ขอให้สนุกกับการทำและมีไอเดียต่อยอดเป็นรูปแบบใหม่ๆ ในสไตล์ของตนเอง

กรวิรสเค็ค



สารบัญ

Contents

วัตถุดิบในการทำโคนิต	6	ครีมชีส	23
อุปกรณ์สำคัญในการทำโคนิต	10	น้ำตาลฮันนี่คิป	23
ขั้นตอนการนวดแป้งโคนิต	16	บัตเตอร์ครีม สูตร 1	24
การคั่นซ็อกโกแลต	19	บัตเตอร์ครีม สูตร 2	25
การคั่นน้ำตาลฟองคองต์	20	ครีมชาเขียว	26
ครีม	22	รอยัลไอซิ่ง	27
ไอซิ่งทอปปิง	22	น้ำตาลฟองคองต์	27



โคนิตไส้บาวาเรียน	28	โคนิตหน้าหมู	46	บลูเบอร์รีบอล	64
ซูชิไข่ปลา	30	เยลลี่โคนิตแฟนซี	48	ซูชิหน้าเยลลี่โรล	66
โคนิตริง	32	เทคคี้แบร์โคนิต	50	ซูชิหน้าเชอร์รี่	68
ซูชิหน้าไข่ปลาแฮมมอน	34	เบิร์ทเคย์โคนิต	52	แรบบิตโคนิต	70
ฟลาวเวอร์โคนิต	36	โคนิตซ็อกบอล	54	สตรอว์เบอร์รีบอลแฟนซี	72
ทาโกะโคนิต	38	ครีมชีสโคนิตแฟนซี	56	ซูชิหน้าแฮมมอน	74
ซูชิหน้ากล้วยหอม	40	ซูชิหน้าเยลลี่	58	โคนิตหน้าส้มและบลูแฟนซี	76
ซูชิหน้าส้ม	42	ไวท์ซ็อกโกแลตริง	60	บาวาเรียนบอล	78
ไวท์ซ็อกโกโคนิต	44	สตรอว์เบอร์รีมินิเบอร์เกอร์	62	โคนิตไส้สตรอว์เบอร์รี	80



34



82



50



118

โคโคนัทช็อกบอลล	82	โคนัตสตรอร์เบอร์รี	96	บานานาโคนัคแฟนซี	114
โคนัคหัวใจแฟนซี	84	โคนัคช็อกโกแลคแฟนซี	98	สตรอร์เบอร์รีแรบบิต	116
อัลมอนคับอล	85	โคนัคอัลมอนคัช็อก	100	ซูชิแฟนซี	118
โคนัคคอรันเฟลกแฟนซี	86	ซูชิน้ำฝอยทอง	102	โคนัคหน้าน้ำตาล	120
โคนัคคาร์กช็อก	88	โคนัคเกลียว	104	โคโคนัคโคนัค	122
ซูชิน้ำมาร์ชเมลโลว์	90	ฟลาวเวอร์โคนัคแฟนซี	106	โคนัคเม่น	124
ซูชิน้ำสาหร่าย	91	ซูชิน้ำเซอร์ริสับ	108	มินิเบอร์เกอร์	126
กรีนทีโคนัคแฟนซี สูตร 1	92	คัปปิลบอล	110		
กรีนทีโคนัคแฟนซี สูตร 2	94	ช็อกโกซาร์โคลโคนัค	112		

วัตถุดิบในการทำโดนัท





๑๑ 1. แป้งสาลี ๑๑

โดนัตใช้เวลาในการผสมแป้งและหมักนาน จึงควรเลือกแป้งที่มีปริมาณโปรตีนสูงกว่าร้อยละ 10.5 ได้แก่ แป้งขนมปัง เพราะแป้งชนิดนี้มีคุณสมบัติในการดูดซึมน้ำสูง และทนต่อความแรงในขั้นตอนการนวดของเครื่องได้ดี เมื่อแป้งดูดซึมน้ำได้ดี แป้งก็จะยืดหยุ่นได้ดีเช่นกัน นอกจากนี้โครงสร้างของแป้งยังสามารถอุ้มแก๊สที่เกิดขึ้นระหว่างการหมักได้ ทำให้ก้อนแป้งขึ้นฟูดีกว่าแป้งชนิดอื่น

๑๑ 2. ยีสต์ ๑๑

ยีสต์มีบทบาทสำคัญในการทำโดนัตเป็นอย่างมาก เพราะยีสต์เป็นสารที่ช่วยทำให้แป้งขึ้นฟู เบา มีฟองอากาศ และทำให้แป้งนุ่ม ปัจจุบันนิยมใช้ยีสต์กึ่งสำเร็จรูป เนื่องจากสามารถผสมรวมกับแป้งได้เลยโดยไม่ต้องหมักทิ้งไว้ แต่ต้องเลือกยีสต์ให้ถูกกับลักษณะของขนมที่จะผลิต โดยทั่วไปแล้วการทำโดนัตจะใช้ยีสต์ชนิดเดียวกับขนมปังหวาน เมื่อซื้อมาแล้วควรเก็บรักษาในที่ที่ไม่ร้อนเกินไปและพ้นแสง

๑๑ 3. น้ำ ๑๑

น้ำเป็นส่วนประกอบสำคัญของการนวดเพื่อให้เกิดกลูเตนและควบคุมความคงตัวของก้อนโด อีกทั้งยังเป็นตัวที่ช่วยทำละลายส่วนผสมอื่น เช่น น้ำตาลทรายเกลือ ทำให้ไขมันกระจายตัว ช่วยให้แป้ง นุ่ม ไข่ และส่วนผสมอื่นๆ จับตัวเป็นก้อนได้ดียิ่งขึ้น ช่วยให้โดนัตมีความนุ่มและทำให้ยีสต์ทำงานได้ดี นอกจากนี้ยังทำให้เกิดการหมักและขึ้นฟูอีกด้วย โดยทั่วไปนิยมใช้น้ำที่มี

อุณหภูมิตำหรือน้ำเย็นจัด บางสูตรอาจผสมน้ำแข็งในขั้นตอนการนวดด้วยเพื่อเป็นการลดระดับอุณหภูมิที่จะเกิดขึ้นในก้อนแป้งระหว่างการนวด เพราะถ้าก้อนแป้งมีอุณหภูมิที่ร้อนจัดเกินไป ยีสต์ก็จะสามารถเจริญเติบโตได้ดี ทำให้ก้อนแป้งแฉะหรือเนือหยาบก็เป็นได้ เนื่องจากเกิดปฏิกิริยาการหมักในก้อนแป้ง

๑๑ 4. น้ำตาลทราย ๑๑

การใส่น้ำตาลลงในแป้งโดนต์ มีจุดประสงค์หลักคือช่วยให้เนื้อของโดนต์อ่อนนุ่มและเปลือกนอกมีสีสวยงามเมื่อทอดเสร็จ นอกจากนี้ยังให้รสหวานแก่ตัวแป้ง และเป็นอาหารให้ยีสต์ เนื่องจากยีสต์จะเจริญเติบโตได้ดีถ้าได้ปริมาณความหวานที่พอเหมาะและยังช่วยเพิ่มกลิ่นอีกด้วย ควรเลือกใช้น้ำตาลที่มีผลึกเล็กทำให้ละลายง่ายเมื่อผสมรวมกับส่วนผสมอื่นๆ



๑๑ 5. ไขมัน ๑๑

การเติมไขมันลงในส่วนผสมโดนต์ก็เพื่อให้แป้งมีความนุ่มและเป็นเส้นใยที่ดี ไขมันที่ใช้ในการทำโดนต์สามารถใช้ได้ทั้งเนยขาว เนยสด และน้ำมันพืช แต่ส่วนใหญ่แล้วนิยมใช้เนยขาวเพราะจะทำให้ไม่เลี่ยนเวลารับประทาน ส่วนการใช้เนยสดจะทำให้ต้นทุนในการผลิตสูง ปัจจุบันในท้องตลาดยังมีไขมันเทียมหรือมาร์การีนที่แต่งกลิ่นและรสชาติให้คล้ายคลึงกับเนยสด มีราคาถูกกว่า สามารถเลือกใช้แทนได้ แต่แป้งของโดนต์จะมีสีเหลือง

๑๑ 6. ไข่ไก่ ๑๑

ไข่ไก่ช่วยให้แป้งฟูนุ่ม และยังช่วยทำให้แป้งมีกลิ่น สี และรสชาติที่ดี บางสูตรใส่ไข่ไก่ทั้งฟอง แต่บางสูตรใช้แต่ไข่แดง ซึ่งจะได้ผลลัพธ์ที่ต่างกัน

๑๑ 7. นม ๑๑

นมช่วยให้โดนต์มีรสชาติดี สีสวย และมีกลิ่นหอม นมที่นิยมใช้ในการทำโดนต์มี 2 แบบ คือนมสดและนมผง แต่ปัจจุบันนิยมนมผงมากกว่า เพราะสามารถนำมาอุ่นหรือผสมกับส่วนผสมแป้งได้เลย และยังมีอายุการเก็บรักษานานกว่านมชนิดอื่นๆ ใช้ได้ทั้งนมผงแบบห้วนนมผงและแบบหางนมผง



อัลมอนด์สติบสกุ



วอลนัตอบสกุ



เม็ดมะม่วงหิมพานต์



ฟิลลิ่งรสต่างๆ



ดอกไม้น้ำตาล



เม็ดช็อกโกแลต



บัตเตอร์ครีม

๘. วัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่ง

ได้แก่ ช็อกโกแลต น้ำตาลสำหรับโรยหรือเคลือบ
โดนัท เม็ดน้ำตาลหลากหลายรูปแบบ เยลลี่ อัลมอนด์
ฟิลลิ่งรสต่างๆ ฯลฯ ถือเป็นวัตถุดิบที่ทำให้ขนมหรือโดนัท
น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น



เม็ดน้ำตาลกลมสีเงิน



เยลลี่แบบต่างๆ



มาร์ชแมลโลว์



เม็ดน้ำตาลทรงกระบอก



ช็อกโกแลต



แผ่นน้ำตาลรูปตุ๊กตาหมี



แผ่นน้ำตาลรูปใบไม้

อุปกรณ์สำคัญในการทำโดนัท

ปัจจุบันธุรกิจเกี่ยวกับเบเกอรี่กำลังเป็นที่นิยม เพราะได้รับความสนใจจากผู้บริโภคมากขึ้น หลายท่านจึงหันมาให้ความสนใจอาชีพนี้หรือการทำโดนัทเป็นอาชีพเสริม แต่สิ่งที่ควรคำนึงถึงและมีความสำคัญรองลงมาจากสูตรและวัตถุดิบนั้นก็คือ อุปกรณ์

อุปกรณ์ที่แนะนำในหนังสือเล่มนี้เป็นอุปกรณ์ที่สำคัญและจำเป็นสำหรับการทำโดนัท แต่อุปกรณ์บางชนิดมีราคาแพง เช่น เครื่องรีดก้อนแป้ง เครื่องนวดแป้ง ก่อนเลือกซื้อจึงต้องศึกษาข้อมูลและวิธีการใช้ให้ละเอียด เพื่อนำมาใช้ให้เหมาะกับงานหรือประเภทของขนมที่จะทำ

๑ 1. เครื่องชั่ง ๒

เครื่องชั่งมีความสำคัญในขั้นตอนการทำเบเกอรี่มาก ซึ่งปัจจุบันมีอยู่หลายชนิด หลายขนาด ทั้งแบบดิจิทัลและแบบเข็ม ซึ่งแบบดิจิทัลนั้นราคาจะสูงกว่าแบบเข็ม เนื่องจากเครื่องชั่งชนิดนี้สามารถให้ค่าน้ำหนักที่เป็นมาตรฐานมาก แต่ก็ต้องระมัดระวังเรื่องการดูแลรักษาพอสมควร เพราะฝุ่นแป้งอาจฟุ้งเข้าสู่ระบบจนทำให้ตัวเครื่องเสียหายได้ ส่วนใหญ่เครื่องชั่งชนิดนี้จะถูกนำมาใช้ในธุรกิจที่เป็นเชิงอุตสาหกรรมทั้งขนาดกลางและขนาดใหญ่มากกว่านำมาใช้ในครัวเรือน ส่วนเครื่องชั่งแบบเข็มนั้นสามารถชั่งของที่มีน้ำหนักตั้งแต่ 5 กรัมขึ้นไป

การดูแลรักษาเครื่องทั้ง 2 ชนิดนั้น สิ่งแรกที่ต้องระวังคือการชั่งสิ่งของที่มีน้ำหนักเกินกว่าเครื่องชั่งกำหนด เพราะการ





ซึ่งสิ่งของที่มีน้ำหนักมากเกินไปอาจจะทำให้เข็มของเครื่องชั่ง
ตีกลับหรืออาจทำให้สปริงของเครื่องค้าง ควรใช้ผ้าปิดเศษแป้ง
ออกหลังจากใช้งานทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้เศษแป้งแข็งตัว
และอุดตันที่ตัวเครื่อง

๑๑ 2. ถ้วยตวง ๑๑

ถ้วยตวงของแห้ง เป็นถ้วยตวงที่ใช้สำหรับชั่งตวง
สิ่งของที่มีลักษณะแห้งและของที่มีลักษณะกึ่งเหลว โดย
ส่วนมากจะนิยมใช้เมื่อไม่สามารถหาเครื่องชั่งได้ เช่น แป้ง
น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง นมผง เนยสด และน้ำตาลปีบ
ในชุดถ้วยตวง 1 ชุดประกอบด้วยถ้วยตวงหลายขนาด ได้แก่
ขนาด 1 ถ้วยตวง, 1/2 ถ้วยตวง, 1/3 ถ้วยตวง, 1/4 ถ้วยตวง
ซึ่งมีจำหน่ายทั้งแบบพลาสติก อะลูมิเนียม และสแตนเลส

ถ้วยตวงของเหลว มีทั้งแบบที่เป็นแก้ว พลาสติก
และสแตนเลส เป็นอุปกรณ์สำหรับการชั่งตวงสิ่งของที่มีลักษณะ
เหลวทุกชนิด ซึ่งจะมีขีดบอกปริมาตรที่ด้านหนึ่งของขอบถ้วย
มีจำหน่ายตั้งแต่ 1 ถ้วยตวงขึ้นไป สิ่งของที่น่ามาตวงส่วนใหญ่
เป็นพวกนมสด กะทิ น้ำผลไม้ น้ำมันพืช และไข่ไก่ เวลา
วัดปริมาตรด้วยถ้วยแบบนี้จะต้องวางถ้วยตวงบนพื้นราบ และ
อ่านค่าในระดับสายตา เพื่อให้ได้ค่าที่แม่นยำที่สุด

๑๑ 3. ช้อนตวง ๑๑

ช้อนตวงเป็นเครื่องมือสำหรับชั่งตวงอีกชนิดหนึ่งที่
สำคัญมาก เนื่องจากส่วนผสมบางอย่างใช้ปริมาณน้อย เช่น
ผงฟู ยีสต์ หรือเครื่องปรุงต่างๆ ช้อนตวง 1 ชุดมี 4 ขนาด คือ
1 ช้อนโต๊ะ, 1 ช้อนชา, 1/2 ช้อนชา, 1/4 ช้อนชา



๔. ไม้คัลลิ่งแป้ง

ไม้คัลลิ่งแป้งเป็นอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการรีดหรือแผ่ก้อนแป้งให้เป็นแผ่นบาง ที่พบมากมักเป็นวัสดุที่ทำจากไม้และพลาสติก แต่ถ้าต้องการน้ำหนักที่มากขึ้นเพื่อความสะดวกในขั้นตอนการรีดก็มีแบบเหล็กให้เลือกใช้ ซึ่งการรีดแป้งโดนัตด้วยไม้คัลลิ่งแป้งนั้น ผู้รีดต้องลงน้ำหนักมือให้เสมอกันทั้งก่อนส่วนการเลือกซื้อไม้คัลลิ่งแป้ง ควรเลือกซื้อให้เหมาะกับลักษณะและความเหมาะสมของงานและแรงของผู้รีด หากทำจากไม้ก็ควรเลือกไม้เนื้อแข็งเพื่อความคงทนต่อการใช้งาน ควรล้างด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วผึ่งในที่ลมโกรกให้แห้งทุกครั้งหลังใช้งานเพื่อป้องกันรา

๕. เครื่องนวดแป้ง

เครื่องนวดแป้งช่วยทุ่นแรงได้เป็นอย่างดี ที่นิยมใช้ในธุรกิจเบเกอรี่มีอยู่ 2 แบบ คือ

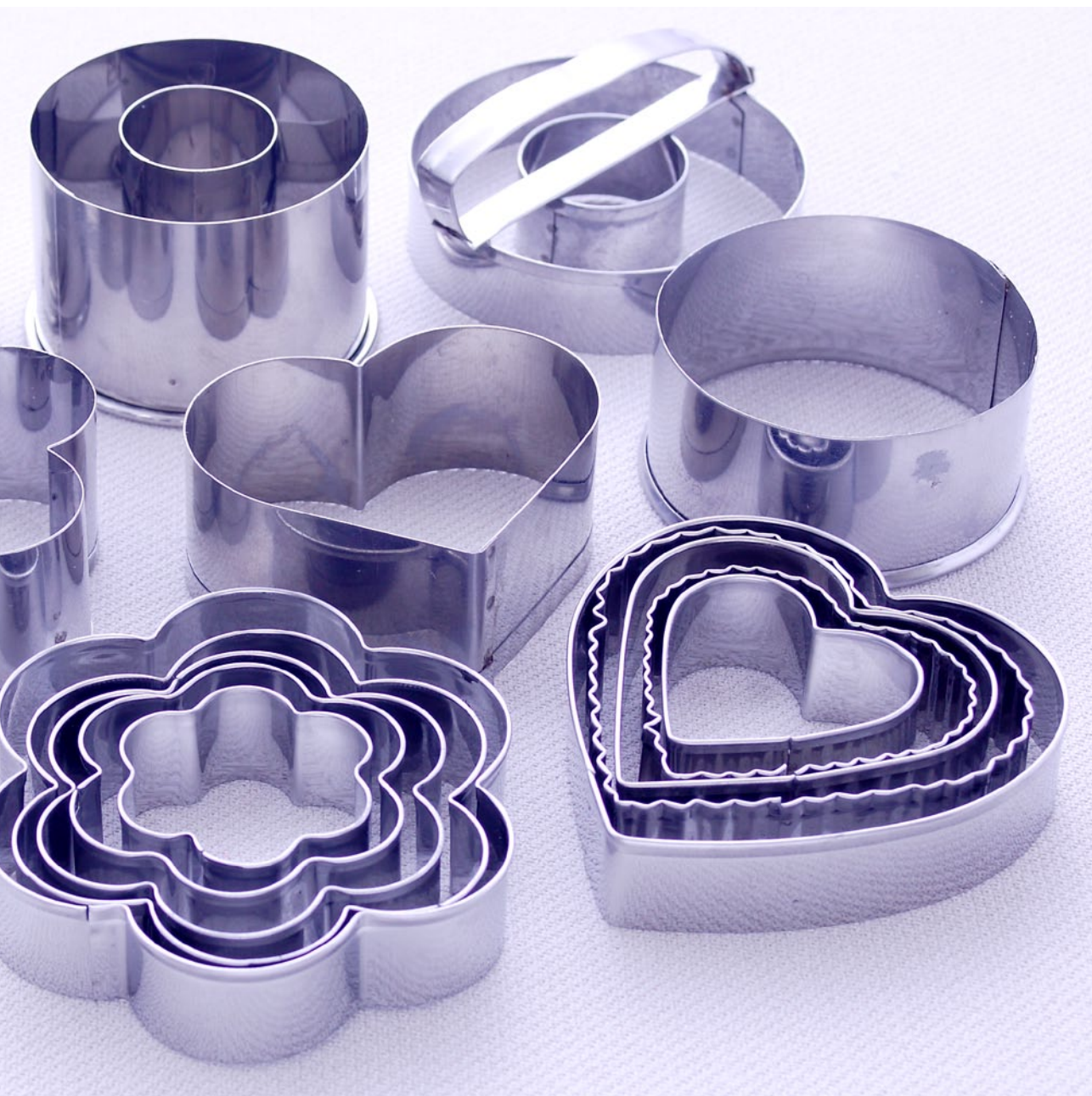
1. เครื่องผสมแบบแนวนอน เป็นเครื่องผสมที่ใช้สำหรับนวดแป้งโดยเฉพาะ ไม่สามารถตีไข่หรือเนยได้

2. เครื่องผสมแบบ 2 แขน เป็นเครื่องที่นิยมมากในร้านเบเกอรี่ ตัวเครื่องประกอบด้วยแขนที่ทำจากเหล็ก 2 แขนปลายของแขนเหล็กนั้นมีลักษณะเป็นตะของอเข้าหากัน ช่วยดึงก้อนแป้งเข้าๆ

๘. พิมพ์กดโดนัตและพิมพ์กดรูปแบบต่างๆ

พิมพ์กดเป็นอุปกรณ์ที่ช่วยให้การทำโดนัตเป็นรูปร่างต่างๆ ได้ง่าย สวยงาม และรวดเร็ว มีหลายขนาดหลายรูปแบบให้เลือกใช้ เช่น รูปวงกลม รูปหัวใจ รูปสี่เหลี่ยม นอกจากนี้ยังมีพิมพ์ที่ทำมาเพื่อกดแป้งโดนัตโดยเฉพาะอีกด้วย





ขั้นตอนการนวดแป้งโดเน้ต

1. เตรียมส่วนผสมต่างๆ



2. ร่อนแป้งลงอ่างผสม



3. ใส่ยีสต์ลงในแป้งแล้วผสมให้เข้ากัน

4. ผสมน้ำเปล่า นมสด น้ำตาลทราย
เกลือป่น และไข่ไก่ ให้เข้ากัน





5. เทส่วนผสมของเหลวในขั้นตอนที่ 4 ลงในแป้งที่ร่อนเตรียมไว้แล้ว ผสมพอเข้ากัน หรือจนไม่มีของแห้งติดอ่างผสม กรณีมีเครื่องผสม ให้ใส่แป้งลงในเครื่อง เติมส่วนผสมของเหลวแล้วนวดด้วยหัวตีตะขอได้เลย

6. ใส่เนยขาวแล้วนวดต่อให้เข้ากัน



7. นำแป้งออกจากอ่างผสม นวดต่อให้เนียน คลึงแป้งให้เป็นก้อนกลมแล้วพักไว้ 10-15 นาที

8. คลึงแป้งให้มีความหนาประมาณ 1-2 เซนติเมตร





9. กดด้วยพิมพ์โดนัตแบบต่างๆ ตามต้องการ



10. นำโดนัตที่กดเป็นรูปทรงต่างๆ ใส่ถาดที่ทาเนยขาวบางๆ แล้วพักไว้ให้ขึ้นฟูเป็น 2 เท่า



11. ใส่เนยสำหรับทอดโดนัตในภาชนะสำหรับทอด ยกขึ้นตั้งไฟปานกลาง

12. พอเนยละลายและเริ่มร้อน นำโดนัตลงทอด



13. เมื่อสุกเหลืองทั้ง 2 ด้านแล้วนำโดนัตขึ้นจากเตา

15. พักไว้บนตะแกรงให้เย็นสนิท

การตุ๋นช็อกโกแลต



1. หั่นแท่งช็อกโกแลตเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วใส่ในอ่างหรือภาชนะสำหรับตุ๋น



2. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟ

3. พอเดือดนำอ่างช็อกโกแลตที่เตรียมไว้ขึ้นตุ๋น คนจนช็อกโกแลตละลาย



4. จุ่มโดนัทลงในช็อกโกแลตตุ๋น

5. ตกแต่งหน้าให้สวยงาม





ซูชิไข่ปลา

ส่วนผสม

๑	แป้งขนมปัง	500	กรัม	๖	เกลือป่น	1/2	ช้อนโต๊ะ
๖	แป้งสาธิตเนกประสงค์	250	กรัม	๓	นมสดแช่เย็นจัด	180	กรัม
๓	ยีสต์ผง	1 1/4	ช้อนโต๊ะ	๖	น้ำเปล่า	190	กรัม
๖	ผงฟู	1/2	ช้อนชา	๓	เนยสดชนิดเค็ม	80	กรัม
๓	สารเสริมคุณภาพ	1/2	ช้อนโต๊ะ	๖	เนยขาว (สำหรับทอด)		
๖	ไข่ไก่	1	ฟอง	๓	มะพร้าวอบแห้งสำหรับตกแต่ง		
๓	น้ำตาลป่น	150	กรัม	๖	เยลลี่สำหรับตกแต่ง		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง แป้งสาธิตเนกประสงค์ ผงฟู และสารเสริมคุณภาพลงอ่างผสม เติมยีสต์ผง คนพอเข้ากัน พักไว้
2. ผสมน้ำตาลป่น ไข่ไก่ เกลือป่น นมสด และน้ำเปล่าเข้าด้วยกัน เทลงในส่วนผสม แป้ง นวดด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมรวมเป็นก้อน เติมนเนยสด นวดต่อจนส่วนผสมเนียน คลึงแป้งเป็นก้อนกลมแล้วพักไว้ประมาณ 10 นาที
3. รีดแป้งให้มีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร ใช้พิมพ์วงกลมกดแป้งแล้ววางเรียงบนกระดาษทอเนยขาว พักแป้งจนขึ้นฟูเป็น 2 เท่า
4. นำกระทะใส่น้ำมันทอดไฟปานกลางจนร้อน นำแป้งโด้นที่ขึ้นฟูเป็น 2 เท่าลงทอด พอเหลืองทั้ง 2 ด้านตักขึ้นวางพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. ปาดครีมคลุกมะพร้าวอบแห้ง แล้วแต่งหน้าด้วยเยลลี่



หมายเหตุ : ดูส่วนผสมและวิธีทำครีมน้ำหน้า 22



โดนัทริ่ง

ส่วนผสม

๑ แป้งขนมปัง	800 กรัม	๖ น้ำเปล่า	1 3/4 ถ้วยตวง
๖ แป้งเค้ก	200 กรัม	๑ เนยขาว	160 กรัม
๑ ยีสต์ผง	10 กรัม	๖ นมผง	60 กรัม
๖ ผงฟู	15 กรัม	๑ น้ำตาลทราย	100 กรัม
๑ สารเสริมคุณภาพ	10 กรัม	๖ เนยขาว (สำหรับทอด)	
๖ ไข่ไก่	2 ฟอง	๑ วัตช์ซ็อกโกแลตตุ่น	
๑ เกลือป่น	5 กรัม	๖ ดอกไม้น้ำตาลสำหรับตกแต่ง	

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง แป้งเค้ก นมผง สารเสริมคุณภาพ และผงฟูลงอ่างผสม เติมยีสต์ผง คนพอเข้ากัน พักไว้
2. ละลายน้ำตาลทรายและเกลือป่นในน้ำเปล่า ใส่ไข่ไก่ คนให้เข้ากัน เทลงในส่วนผสมแป้ง นวดด้วยความเร็วปานกลางพอเข้ากัน เติมเนยขาว นวดต่อจนเนียนแล้วพักแป้งไว้ 10 นาที
3. รีดแป้งให้มีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร ใช้พิมพ์โดนัทกดแป้งแล้ววางเรียงบนถาดที่ทาเนยขาว พักแป้งจนขึ้นฟูเป็น 2 เท่า
4. นำกระทะใส่น้ำมันขาวตั้งไฟปานกลางจนร้อน นำแป้งที่ขึ้นฟูเป็น 2 เท่าลงทอดพอเหลืองทั้ง 2 ด้านตักขึ้นวางพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. ปักตกแต่งด้วยวัตช์ซ็อกโกแลตตุ่นและประดับด้วยดอกไม้ น้ำตาล



ซูชิหน้าไข่ปลาแซลมอน

ส่วนผสม

๑ แป้งขนมปัง	350 กรัม	๑ น้ำเปล่า	150 กรัม
๖ แป้งสาเลื่อเนกประสงค์	100 กรัม	๖ ไข่ไก่	1 ฟอง
๑ ผงโกโก้	50 กรัม	๑ เนยสด	75 กรัม
๖ ยีสต์ผง	10 กรัม	๖ เนยขาว (สำหรับทอด)	
๑ สารเสริมคุณภาพ	1/2 ช้อนชา	๑ ครีมหั่นสำหรับตกแต่ง	
๖ น้ำตาลทราย	100 กรัม	๖ เม็ดบุกผสมสีส้มและ	
๑ เกลือป่น	1/2 ช้อนโต๊ะ	น้ำตาลทรายเล็กน้อย	
๖ นมข้นจืด	100 กรัม	๑ น้ำตาลฟองดองดีต้นผสมสีเขียว	

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง แป้งสาเลื่อเนกประสงค์ ผงโกโก้ และสารเสริมคุณภาพลงอ่างผสม เติมน้ำตาลทราย คนพอเข้ากัน พักไว้
2. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น นมข้นจืด น้ำเปล่า และไข่ไก่ในภาชนะ คนด้วยตะกร้อมือ จนน้ำตาลทรายละลาย เทส่วนผสมของเหลวที่ได้ลงในส่วนผสมแป้ง นวดด้วยความเร็วปานกลางจนแป้งจับตัวเป็นก้อน เติมนเนยสด นวดต่อจนส่วนผสมเนียน คลึงแป้งเป็นก้อนกลมแล้วพักไว้ประมาณ 10 นาที
3. รีดแป้งให้มีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร ใช้พิมพ์วงรีกดแป้งแล้ววางเรียงบนภาชนะที่ทาเนยขาว พักแป้งจนขึ้นฟูเป็น 2 เท่า
4. นำกระทะใส่น้ำมันทอดไฟปานกลางจนร้อน นำแป้งที่ขึ้นฟูเป็น 2 เท่าลงทอด พอเหลืองทั้ง 2 ด้านตักขึ้นวางพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. รีดน้ำตาลฟองดองดีเป็นแผ่นบางพอประมาณ ตัดให้มีความกว้างเท่ากับความสูงของโดนนัท แล้วนำไปพันโดยรอบ บีบตกแต่งหน้าด้วยครีม ไข่เม็ดบุกและน้ำตาลทรายให้สวยงาม



หมายเหตุ : ดูส่วนผสมและวิธีทำครีบนหน้า 22



ฟลาวเวอร์โหนด

ส่วนผสม

๑ แปะขนมปัง	800 กรัม	๑ เนยขาว	160 กรัม
๖ แปะเค้ก	200 กรัม	๖ นมผง	60 กรัม
๑ ยีสต์ผง	10 กรัม	๑ น้ำตาลทราย	100 กรัม
๖ ผงฟู	15 กรัม	๖ เนยขาว (สำหรับทอด)	
๑ สารเสริมคุณภาพ	10 กรัม	๑ ช็อกโกแลตรสตรอว์เบอร์รี่ตุ๋น	
๖ ไข่ไก่	2 ฟอง	๖ ดอกไม้น้ำตาล	
๑ เกลีสป็น	5 กรัม	๑ ช็อกโกแลตแฟล็ก	
๖ น้ำเปล่า	1 3/4 ถ้วยตวง		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง แปะเค้ก นมผง สารเสริมคุณภาพ และผงฟูลงอ่างผสม เติมยีสต์ผง คนพอเข้ากัน พักไว้
2. ละลายน้ำตาลทรายกับเกลีสป็นในน้ำเปล่า ใส่ไข่ไก่ คนให้เข้ากัน เทลงในส่วนผสมแป้ง นวดด้วยความเร็วปานกลางพอเข้ากัน เติมนเนยขาว นวดต่อจนเนียน พักแป้งไว้ 10 นาที
3. รีดแป้งให้มีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร ใช้พิมพ์ดอกไม้กดแป้งแล้ววางเรียงบนถาดที่ทาเนยขาว พักแป้งจนขึ้นฟูเป็น 2 เท่า
4. นำกระทะใส่นเนยขาวตั้งไฟปานกลางจนร้อน นำแป้งที่ขึ้นฟูเป็น 2 เท่าลงทอดพอเหลืองทั้ง 2 ด้านตักขึ้นวางพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. ชุบช็อกโกแลตรสตรอว์เบอร์รี่ตุ๋นแล้วแต่งหน้าด้วยดอกไม้น้ำตาลและช็อกโกแลตแฟล็ก



กาโกะโด้บัต

ส่วนผสม

๑ แป้งขนมปัง	800 กรัม	๑ น้ำเปล่า	1 3/4 ถ้วยตวง
๑ แป้งเค้ก	200 กรัม	๑ เนยขาว	160 กรัม
๑ ยีสต์ผง	10 กรัม	๑ นมผง	60 กรัม
๑ ผงฟู	15 กรัม	๑ น้ำตาลทราย	100 กรัม
๑ สารเสริมคุณภาพ	10 กรัม	๑ เนยขาว (สำหรับทอด)	
๑ ไข่ไก่	2 ฟอง	๑ ช็อกโกแลตรสสตรอว์เบอร์รี่ตุ๋น	
๑ เกลือป่น	5 กรัม	๑ ไวต์ช็อกโกแลตตุ๋น	

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง แป้งเค้ก นมผง สารเสริมคุณภาพ และผงฟูลงอ่างผสม เติมยีสต์ผง คนพอเข้ากัน พักไว้
2. ละลายน้ำตาลทรายกับเกลือป่นในน้ำเปล่า ใส่ไข่ไก่ คนให้เข้ากัน เทลงในส่วนผสม แป้ง นวดด้วยความเร็วปานกลางพอเข้ากัน เติมนเนยขาวแล้วนวดต่อจนเนียน พักแป้งไว้ 10 นาที
3. รีดแป้งให้มีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร ใช้พิมพ์วงกลมกดแป้งแล้ววางเรียงบนถาดที่ทาเนยขาว พักแป้งจนขึ้นฟูเป็น 2 เท่า
4. นำกระทะใส่นเนยขาวตั้งไฟปานกลางจนร้อน นำแป้งที่ขึ้นฟูเป็น 2 เท่าลงทอด พอเหลืองทั้ง 2 ด้านตักขึ้นวางพักบนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. เสียบไม้แล้วชุบช็อกโกแลตรสสตรอว์เบอร์รี่ตุ๋น แต่งหน้าด้วยไวต์ช็อกโกแลต