



โครงการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์

หลักสูตร การทำแบ่งก๊วดยและผลิตภัณฑ์ขนมมอบ
(การทำขนมมอบจากแบ่งก๊วดย)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
นางสาวอินทิธีมา หิรัญอัศวรงค์
นางสาวชนิตา ประจักษ์จิตร
นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๒ ๙๖๐๙ - ๑๕ ต่อ ๖๐๙๓ , ๖๐๙๔ โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.rmutp.ac.th

บทที่ 3

การทำขนมอบจากแป้งกล้วย

1. คุกกี้กล้วยกรอบ

ส่วนผสม

แป้งกล้วย	100	กรัม	(3/4 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ)
แป้งอเนกประสงค์	350	กรัม	(3 ½ ถ้วย)
ผงฟู	6	กรัม	(2 ช้อนชา)
โซดาไบคาร์บอเนต	3	กรัม	(1 ช้อนชา)
โกโก้ผง	20	กรัม	(¼ ถ้วย)
วานิลลาผง	5	กรัม	(1 ½ ช้อนชา)
เนยสด	300	กรัม	(1 ½ ถ้วย)
เกลือป่น	2.5	กรัม	(½ ช้อนชา)
น้ำตาลทรายเม็ด	225	กรัม	(1 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ)
ไข่ไก่	50	กรัม	(1 ฟอง)

อุปกรณ์

1. อ่างผสมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 20 – 24 นิ้ว
2. 2 ใบ
3. ที่ร่อนแป้ง
4. 1 อัน
5. พายยางหรือพายพลาสติก
6. 1 อัน
7. ถ้วยตวงของแห้ง
8. 1 ชุด
9. ช้อนตวง
10. 1 ชุด
11. เครื่องผสม พร้อมหัวตีรูปตัวเค(กรณีใช้เครื่อง)
12. 1 เครื่อง
13. ถ้วยใบเล็กสำหรับใส่ส่วนผสมที่มีปริมาณน้อย
14. 5 ใบ
15. ส้อมควา
16. 2 คัน
17. ถาดอบขนาดกลาง (12x15x1 นิ้ว)
18. 3 ใบ
19. แปรงทาถาด
20. 1 อัน
21. เตาอบ
22. 1 เตา
23. ผ้าจับของร้อน
24. 2 ผืน
25. ที่แช่ขนม
26. 1 อัน
27. ตะแกรงลวดพักขนม
28. 3 อัน

ขั้นตอนการทำ

1. ร้อนแป้งเอนกประสงค์ ผงฟู โซดาไบคาร์บอเนต โกโก้ผง เข้าด้วยกันใส่แป้งกล้วยเคล้าให้เข้ากัน พักไว้
2. ร้อนแป้งสองชนิดรวมกับผงฟู โซดาไบคาร์บอเนต โกโก้ผง 1 ครั้ง
3. ตี (หรือคน) เนยสด กับเกลือป่น จนเนยอ่อนตัวและขึ้นฟูเล็กน้อย ใส่น้ำตาลทรายแดงตามด้วยน้ำตาลทรายเม็ด ตีต่อนาน 5 นาทีใส่ไข่ไก่ตีจนเข้ากัน แล้วใส่วานิลลา
4. ใส่ส่วนผสมแป้งลงในครีม ผสมให้เข้ากัน
5. ชั่งส่วนผสมก้อนละ 5 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลม วางบนถาดอบที่ทาไขมันบาง ๆ แล้วใช้ปลายส้อมกดให้แบนลง ตกแต่งหน้าด้วยกล้วยแผ่นกรอบนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 320 องศาฟาเรนไฮต์ (160 องศาเซนเซียส) เวลาประมาณ 20 – 25 นาที หรือจนสุกกรอบ

ปริมาณที่ได้ 950 กรัม

ลักษณะที่ดีของคุกกี้กล้วยกรอบ

- สี น้ำตาลเข้ม ซึ่งเกิดจากสีของโกโก้และกล้วยกรอบเป็นสีน้ำตาลทอง
- กลิ่น หอมเนยและแป้งกล้วย (เล็กน้อย)
- กรอบร่วนสม่ำเสมอทั้งชิ้น
- การแผ่ขยายตัว จะแผ่ขยายตัวในลักษณะขึ้นฟูทางด้านบน และขยายตัวทางด้านข้างแต่ไม่แบนราบจนเกินไป

เทคนิค

ถ้าต้องการกลี้นกาแพ ให้ใช้กาแพแทนโกโก้ผงได้ แต่ลดปริมาณลงเหลือ 1 ช้อนโต๊ะ

2. ขนมปังปอนด์

ส่วนผสม

แป้งกล้วย	200	กรัม	(1 ¾ ถ้วย)
แป้งขนมปัง	800	กรัม	(6 ¾ ถ้วย)
ยีสต์แห้ง	10	กรัม	(1 ช้อนโต๊ะ)
เอ็มเพิลิกซ์	5	กรัม	(1 ช้อนโต๊ะ)
นมผง	60	กรัม	(½ ถ้วย)
น้ำตาลทรายเม็ด	80	กรัม	(½ ถ้วย)
เกลือป่น	15	กรัม	(1 ช้อนโต๊ะ)
น้ำ	600	กรัม	(2 1/3 ถ้วย)
เนยขาว	50	กรัม	(1/3 ถ้วย)
เนยสด	55	กรัม	(¼ ถ้วย)
เนยขาวสำหรับทาพิมพ์			

อุปกรณ์

1. อ่างผสมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 20 – 30 นิ้ว 2 ใบ
2. ที่ร่อนแป้ง 1 อัน
3. พายยางหรือพายพลาสติก 1 อัน
4. ถ้วยตวงของแห้ง 1 ชุด
5. ช้อนตวง 1 ชุด
6. ถ้วยตวงของเหลว 1 ใบ
7. ถ้วยใบเล็กสำหรับใส่ส่วนผสมปริมาณน้อย 5 ใบ
8. เครื่องนวดแป้ง 1 เครื่อง
9. พิมพ์ขนมปังปอนด์ขนาด (3x7x3 นิ้ว) 6 พิมพ์
10. ถาดอบขนาดกลาง (12x15x1 นิ้ว) 2 ใบ
11. แปรงทาพิมพ์ 1 อัน
12. ไม้ค้ำแป้ง 1 อัน
13. เต้าอบ 1 เต้า
14. ผ้าจับของร้อน 2 ผืน
15. สปาตุลสำหรับแซะขนม 1 อัน
16. ตะแกรงลวดพักขนม 1 อัน

หมายเหตุ

1. กรณีใช้เครื่องชั่ง ไม่ต้องใช้อุปกรณ์รายการที่ 4 – 6
2. ถ้าใช้มีอนวดแทนเครื่อง ให้ตัดอุปกรณ์รายการที่ 8 ออก

ขั้นตอนการทำ

1. ผสมแป้งกล้วย แป้งขนมปัง ยีสต์ เอ็มเพิล็กซ์ นมผง เข้าด้วยกัน
2. ละลายน้ำตาลทรายและเกลือป่นในน้ำ คนจนน้ำตาลละลาย เทลงในส่วนผสมแป้ง ผสมพอเข้ากัน ใส่เนยขาวและเนยสด นวดต่อจนส่วนผสมเนียนเรียบ พักแป้งไว้ในอ่างผสมที่ทาไขมันบาง ๆ แล้ว ประมาณ 10 นาที
3. แบ่งแป้งเป็นก้อน หนักก้อนละ 300 กรัม คลึงเป็นก้อนกลมพักไว้ 10 นาที
4. ใช้ไม้คลึงแป้ง คลึงแป้งให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ม้วนจากบนลงล่าง ปิดตะเข็บให้สนิทวางในพิมพ์ขนมปังขนาด $3 \times 7 \times 2 \frac{1}{2}$ นิ้ว ที่ทาไขมันแล้ว หมักไว้จนขึ้นเป็น 2 เท่า หรือเกือบเต็มพิมพ์ ทานมสดที่ผิวแป้ง โรยผงแป้งกล้วย หรืองาดำ-งาขาวให้ทั่ว นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ (180 องศาเซลเซียส) เวลาประมาณ 25 – 30 นาที หรือจนสุก เคาะออกจากพิมพ์

ปริมาณที่ได้ 6 พิมพ์ ขนาด $3 \times 7 \times 2 \frac{1}{2}$ นิ้ว

ลักษณะที่ดีของคุกกี้กล้วยกรอบ

สี ด้านหน้าเป็นสีน้ำตาลทองด้านข้างสีน้ำตาลอ่อน

กลิ่น หอมยีสต์และแป้งกล้วยเล็กน้อย

ความนุ่มทั่วทั้งชิ้น เมื่อกัดจะดันขึ้นไม่บุ่มตามมือ แป้งเนื้อเนียนและมีความยืดหยุ่นดี ช่องอากาศเล็ก และเท่า ๆ กัน

รูปทรง สี่เหลี่ยมและตรงไม่เว่นด้านข้าง

เทคนิค

1. ควรม้วนแป้งให้แน่น พร้อมปิดตะเข็บให้สนิททุกด้าน และวางด้านที่เป็นตะเข็บไว้ให้แนบกับกัน พิมพ์เพื่อป้องกันไม่ให้แตก
2. อาจโรยหน้าแป้งด้วยข้าวโอ๊ต แทนผงกล้วยหรืองาดำ – งาขาว ก็ได้

3. โคนัทยีสต์ผสมผงฟู

ส่วนผสม

แป้งกล้วย	200	กรัม	(1 ¾ ถ้วย)
แป้งขนมปัง	800	กรัม	(6 ¾ ถ้วย)
แป้งเอนกประสงค์	100	กรัม	(1 ถ้วย)
ยีสต์แห้ง	8	กรัม	(1 ช้อนโต๊ะ)
ผงฟู	15	กรัม	(2 ช้อนโต๊ะ)
นมผง	30	กรัม	(¼ ถ้วย)
เอ็มเพิล็กซ์	5	กรัม	(1 ช้อนโต๊ะ)
น้ำตาลทรายเม็ด	100	กรัม	(½ ถ้วย)
เกลือป่น	15	กรัม	(1 ช้อนโต๊ะ)
น้ำ	580	กรัม	(2 1/3 ถ้วย)
โซ้ไก่	100	กรัม	(2 ฟอง)
วานิลลา	15	กรัม	(1 ช้อนโต๊ะ)
เนยขาว	160	กรัม	(1 ถ้วย)
น้ำมันพืช (สำหรับทอด)	1,500	กรัม	(1 ½ ลิตร)
น้ำตาลทรายเม็ดสำหรับคลุก	200	กรัม	(1 ถ้วย)
เนยขาวสำหรับทาพิมพ์			

อุปกรณ์

1. อ่างผสมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 20 – 30 นิ้ว 2 ใบ
2. ที่ร่อนแป้ง 1 อัน
3. พายยางหรือพายพลาสติก 1 อัน
4. ถ้วยตวงของแห้ง 1 ชุด
5. ช้อนตวง 1 ชุด
6. ถ้วยตวงของเหลว 1 ใบ
7. ถ้วยใบเล็กสำหรับใส่ส่วนผสมปริมาณน้อย 6 ใบ
8. เครื่องนวดแป้ง 1 เครื่อง
9. ถาดอบขนาดกลาง (12x15x1 นิ้ว) 5 ใบ
10. แปรงทาถาด 1 อัน
11. เต้าหู้ต้ม 1 เต้า
12. กระทะทอดพร้อมตะหลิวโปร่ง 1 ชุด
13. ตะแกรงลวดพักขนม 4 อัน
14. กระดาษซับน้ำมัน 2 แผ่น

หมายเหตุ

3. กรณีใช้เครื่องชั่ง ไม่ต้องใช้อุปกรณ์รายการที่ 4 - 6
4. ถ้าใช้มีอนวดแทนเครื่อง ให้ตัดอุปกรณ์รายการที่ 8 ออก

ขั้นตอนการทำ

1. ผสมแป้งกล้วย แป้งขนมปัง แป้งเอนกประสงค์ ยีสต์แห้ง ผงฟู นมผง เอ็มเพิล็กซ์ เข้าด้วยกัน
2. ละลายน้ำตาลทราย และเกลือ ในน้ำ ใส่ไข่ไก่ วานิลลา คนให้เข้ากัน เทลงในส่วนผสม ผสมพอเข้ากัน ใส่เนยขาว นวดต่อจนส่วนผสมเนียนเรียบ พักแป้งไว้ 10 นาที
3. แบ่งแป้งเป็นก้อน หนักก้อนละ 40 กรัม คลึงเป็นก้อนพักไว้ ในภาชนะที่ทาไขมันแล้วหมักไว้จนขึ้นเป็นสองเท่า
4. นำแป้งแต่ละก้อนลงทอดในน้ำมันร้อน ไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน จนสุกเหลืองทั้งสองด้านตักขึ้น พักบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน พอขนมอุ่นคลุกด้วยน้ำตาลทรายให้ทั่ว

ปริมาณที่ได้ 55 ชิ้น

ลักษณะที่ดีของคุกกี้กล้วยกรอบ

สี น้ำตาลอ่อน มีเส้นสีขาวอยู่บนกึ่งกลางด้านความสูงของก้อนแป้ง

กลิ่น หอมยีสต์และแป้งกล้วยเล็กน้อย

ความนุ่ม นุ่มและเบา

ช่องอากาศ เล็กเท่า ๆ กัน

รูปทรง กลม มีช่องตรงกลางซึ่งควรเท่าหรือใกล้เคียงกันทุกชิ้น คลุกติดน้ำตาลทราย หรือน้ำตาลไอซิ่ง

เทคนิค

อาจเปลี่ยนจากการคลุกน้ำตาลทรายเป็นน้ำตาลไอซิ่ง หรือเคลือบหน้าโดนัทด้วยชอคโกแลตสำเร็จรูป หน้าไอซิ่งนมสด หรือไอซิ่งสตรอเบอร์รี่ก็ได้