

แจกสูตร 10 เมนูบราวนี่



แป้งบราวนี่สำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม





คาปูชิโนบราวนี่เบอร์รีชีส

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่มิกซ์ ทรายอูเฟเอ็ม	250 กรัม
ผงกาแฟคาปูชิโน	10 กรัม
น้ำอุ่น	30 กรัม
เนยสดอ่อนตัว	50 กรัม
ไข่ไก่	100 กรัม
ช็อกโกแลต	30 กรัม
สตรอว์เบอร์รี่ในน้ำเชื่อมชิ้นเล็กๆ	30 กรัม
แครนเบอร์รี่	35 กรัม

ส่วนผสมเบอร์รีชีส

ครีมชีส	100 กรัม
สตรอว์เบอร์รี่ในน้ำเชื่อมชิ้นเล็กๆ	60 กรัม
แครนเบอร์รี่	45 กรัม
ยู-วิพพ์ วิปป์ครีมมิกซ์ ชนิดจืด	60 กรัม
นมสดรสสตรอว์เบอร์รี่แช่เย็น	75 กรัม

1. ละลายกาแฟคาปูชิโนลงในน้ำอุ่น พักไว้
2. ผสมแป้งบราวนี่มิกซ์ ทรายอูเฟเอ็ม ไข่ไก่ เนยสดอ่อนตัวและกาแฟละลายน้ำเข้าด้วยกันจนส่วนผสมเนียน
3. เติมช็อกโกแลต สตรอว์เบอร์รี่และแครนเบอร์รี่ คนจนส่วนผสมเข้ากัน
4. เทส่วนผสมลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 180°C ประมาณ 35-40 นาที หรือจนสุก แซ่ออกจากพิมพ์ พักจนเย็นสนิท
5. ตีครีมชีสด้วยความเร็วต่ำจนขึ้นฟู เติมสตรอว์เบอร์รี่ในน้ำเชื่อมและแครนเบอร์รี่ ตีจนส่วนผสมเข้ากัน เปลี่ยนเป็นความเร็วปานกลางจนขึ้นฟู พักไว้
6. ผสมยู-วิพพ์ วิปป์ครีมมิกซ์ ชนิดจืด และนมสดรสสตรอว์เบอร์รี่เข้าด้วยกัน ด้วยความเร็วสูงสุดจนขึ้นฟู นำไปผสมกับครีมชีสจนเข้ากันดีด้วยความเร็วต่ำ
7. นำไปตกแต่งหน้าคาปูชิโนบราวนี่และตกแต่งหน้าให้สวยงามตามชอบ



ชีสบราวนี่

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่มิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม	250 กรัม
ไข่ไก่	75 กรัม
น้ำตาล	75 กรัม
ครีมชีสหั่นสี่เหลี่ยม	40 กรัม
เนยสดละลายอุ่นๆ	150 กรัม

ส่วนผสมครีมชีส

ครีมชีส	150 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	35 กรัม

- ผสมแป้งบราวนี่มิกซ์ ทรายูเอฟเอ็ม ไข่ไก่ น้ำ และครีมชีส เข้าด้วยกัน
- เติมเนยสดละลาย ตีด้วยความเร็วต่ำให้ส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นเปลี่ยนเป็นความเร็วปานกลาง ประมาณ 5 นาทีจนส่วนผสมขึ้น แล้วตีด้วยความเร็วต่ำ ตัดฟองอากาศให้นุ่มเนียน
- เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 25-30 นาทีหรือจนกระทั่งสุก แซะขนมออกจากพิมพ์
- ตีครีมชีสให้อ่อนตัวลง เติมน้ำตาลไอซิ่ง ตีต่อจนขึ้นฟูเบาด้วยความเร็วปานกลาง
- ตัดแบ่งเป็นชั้นสี่เหลี่ยม ตกแต่งด้วยครีมชีส



ขนมฟัพี่บราวนี่

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่มีกซ์ ทรายเอฟเอ็ม	500 กรัม
เนยสดละลาย	200 กรัม
น้ำมันพืช	100 กรัม
ไข่ไก่	150 กรัม
น้ำตาล	150 กรัม
เบคกิ้งโซดา	50 กรัม
แมกคาเดเมีย	50 กรัม
วอลนัท	30 กรัม
ช็อกโกแลตชิพ	50 กรัม
กาแฟผง 2 ช้อนชา	

1. ผสมไข่ไก่ น้ำตาล น้ำมัน ให้เข้ากัน จากนั้นเทเนยสดละลายอุ่นๆ ผสมจนเข้ากัน
2. เติมน้ำมันบราวนี่สำเร็จรูป ทรายเอฟเอ็ม คนจนส่วนผสมเข้ากัน ใส่เบคกิ้งโซดา แมกคาเดเมีย วอลนัท และช็อกโกแลตชิพตามลงไป คนให้เข้ากัน
3. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 20-25 นาทีจนสุก
4. ร่อนนมเย็นสนิท หั่นเป็นชั้นๆ เสิร์ฟพร้อมกับกล้วยหอม ซอสถั่วลิสงคาราเมล และวิปครีม ตกแต่งด้วยช็อกโกแลตและเวเฟอร์ตามต้องการ



บานอฟฟี่บราวนี่

ส่วนผสมคาราเมล

เนยสด	125 กรัม
น้ำตาลทรายแดง 1	50 กรัม
ยู วิฟฟ วิปปิ้งครีมมิกซ์ ชนิดหวาน	100 กรัม
นมสด	80 กรัม
ดอกเกลือ	½ ช้อนชา

ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตั้งไฟกวนจนน้ำตาลทรายแดงละลายหมด ส่วนผสมขึ้นยกลงจากเตา

ส่วนผสมวิปปิ้งครีม

ชอล์กเกิดคาราเมล	75 กรัม
นม	150 กรัม
ยู วิฟฟ วิปปิ้งครีมมิกซ์ ชนิดหวาน	188 กรัม

1. ละลายชอล์กเกิดคาราเมลกับนมสด จากนั้นนำไปแช่เย็นจนเย็นจัด
2. นำมาผสมกับยู วิฟฟ วิปปิ้งครีมมิกซ์ ชนิดหวาน ด้วยความเร็วปานกลาง จนกระทั่งส่วนผสมขึ้น



มอคค่าบราวนี่ท็อฟฟี่คาราเมล

ส่วนผสมคาราเมล

แป้งบราวนี่มิกซ์ ทรายเอฟเอ็ม	250 กรัม
เนยละลาย	50 กรัม
น้ำมันพืช	50 กรัม
ไข่ไก่	100 กรัม
กาแฟ	4 กรัม

ส่วนผสมหน้าท็อฟฟี่

เนยสด	100 กรัม
น้ำตาลทราย	90 กรัม
นมข้นจืด	40 กรัม
แป้งเค้ก ทรายพิตโบก	10 กรัม
อัลมอนด์เม็ด	50 กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	50 กรัม

1. ผสมแป้งบราวนี่มิกซ์ เนยสดละลาย น้ำมันพืช ไข่ไก่ และกาแฟ ตีด้วยความเร็วต่ำ พอเข้ากัน ตีต่อด้วยความเร็วปานกลางประมาณ 3 นาที

2. เทส่วนผสมลงพิมพ์ เข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 40-45 นาที จนสุกดี

3. นำออกจากเตาอบ ราดหน้าท็อฟฟี่คาราเมล นำเข้าอบต่อจนหน้าเกิดสี นำออกจากเตา แชะจนมอดจากพิมพ์ พักจนมให้เย็นบนตะแกรง

1. ผสมเนยสด น้ำตาลทราย นมข้นจืด และแป้งเค้ก ทรายพิตโบก เข้าด้วยกัน

2. นำไปตั้งไฟ กวนจนส่วนผสมเดือด เติมถั่วลงไป กวนต่อจนกระทั่งส่วนผสม



บราวนี่ชิฟฟิ้น

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่มีกซ์ ทรายูเอฟเอ็ม	1 ถุง
แป้งสาลีอเนกประสงค์ยูเอฟเอ็ม ทราย่าว	75 กรัม
น้ำมันพืช	250 กรัม
เนยสดอ่อนตัว	150 กรัม
ไข่ไก่	500 กรัม
ซีอิ๊วโกเลตตีฟ	150 กรัม
อัลมอนต์อบสุกสับหยาบ	150 กรัม

- ผสมแป้งบราวนี่มีกซ์ ทรายูเอฟเอ็ม และแป้งสาลีอเนกประสงค์ยูเอฟเอ็ม ทราย่าว เข้าด้วยกัน
- เติมน้ำมันพืช เนยสดอ่อนตัว และไข่ไก่ คนผสมให้เข้ากัน เติมซีอิ๊วโกเลตตีฟ และอัลมอนต์ลงไปผสมพอเข้ากัน
- ตักส่วนผสมหยอดลงในถ้วยชิฟฟิ้น ตกแต่งด้วยซีอิ๊วโกเลตตีฟและอัลมอนต์
- นำเข้าอบด้วยไฟ 200 °C ประมาณ 15 นาที หรือจนกระทั่งสุก



บราวนี่เมอแรงจ์

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่มิคซ์ ตรายูเอฟเอ็ม	500 กรัม
เนยสดอ่อนตัว	50 กรัม
ไข่ไก่	150 กรัม
น้ำตาล	55 กรัม
ช็อกโกแลตคูน	ตามชอบ
แมคคาเดเมีย	10 กรัม
อัลมอนด์อบ	10 กรัม
ช็อกโกแลตชิพ	10 กรัม
มาร์ชเมลโล	ตามชอบ

ส่วนผสมเมอแรงจ์

ไข่ขาว	25 กรัม
น้ำตาลทรายบด	15 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	40 กรัม
แป้งทาลี ทรายดาว	5 กรัม
เกลือ	0.4 กรัม
ครีมออฟฟาร์ทาร์	¼ ช้อนชา
กาแฟผง	5 กรัม
กลิ่นกาแฟ	½ ช้อนชา



บราวนี่เมอแรงจ์

- 1.ผสมแป้งบราวนี่มิกซ์ ทรายอูฟเอ็ม เนยสดอ่อนตัว ไข่ไก่ และน้ำเปล่า ด้วยความเร็วปานกลาง 1 นาที
- 2.เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ เข้าอบด้วยไฟ 180 °C 40-45 นาที จนสุก นำออกจากพิมพ์ พักให้เย็นสนิท ตัดเป็นชิ้นตามต้องการ
- 3.ละลายกาแฟผงในน้ำเล็กน้อย เติมหั่นกาแฟ
- 4.นำไข่ขาว น้ำตาลทรายบด น้ำตาลไอซิ่ง แป้งกวนไส้ ทรายดาว เกล็ด และครีมออฟฟาร์ทาร์ ผสมให้เข้ากัน ตีด้วยความเร็วสูงสุดจนตั้งยอดแข็งเติมหั่นกาแฟผสมพอเข้ากัน
- 5.บีบรูปร่างตามต้องการ นำเข้าอบด้วยไฟ 150 °C 1 - 1.30 ชั่วโมง
- 6.วางตัวเค้กซ้อนกัน 2 ชั้น ระหว่างชั้นเค้กทาซ็อกโกแลตตุ๋น ด้านบนราดด้วยซ็อกโกแลตตุ๋น ตกแต่งด้วยเมอแรงจ์ แมคคาเดเมีย อัลมอนต์อบ ซ็อกโกแลตชิพ และมาร์ชเมลโล ตามชอบ



บราวนี่โรลเค้ก

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่มิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม	500 กรัม
เนยสดละลาย	200 กรัม
น้ำมันพืช	100 กรัม
ไข่ไก่	150 กรัม
น้ำตาล	150 กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	150 กรัม
กาแฟผง	2 ช้อนชา
แป้งสาลีอเนกประสงค์ ตรายูเอฟเอ็ม	500 กรัม
ไข่ไก่	200 กรัม
น้ำตาล	100 กรัม
เนยสดละลาย	60 กรัม
บัตเตอร์ครีม	สำหรับปาด

1. ผสมไข่ไก่ น้ำเปล่า น้ำมัน ให้เข้ากัน จากนั้นเทเนยสดละลายอุ่นๆ ผสมจนเข้ากัน
2. เติมแป้งบราวนี่มิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม คนจนส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่เม็ดมะม่วงหิมพานต์ คนให้เข้ากัน
4. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 20-25 นาที จนสุก รอคอยร้อนให้ตัดเป็นแท่งสี่เหลี่ยมเพื่อเป็นไส้ขนม
5. เทแป้งสาลีอเนกประสงค์ ทรายูเอฟเอ็ม ไข่ไก่ และน้ำตาลลงอ่างผสม ตีผสมด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที ปาดอ่างและกันอ่างให้ทั่ว
6. ตีต่อด้วยความเร็วสูงสุด ประมาณ 4 นาที หรือจนขึ้นขาว ลดความเร็วต่ำ ตีประมาณ 1 นาที เพื่อตีไล่ฟองอากาศ ค่อยๆ เติมนเนยสดละลายลงไป คนจนส่วนผสมเข้ากัน
7. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ ปาดหน้าให้เรียบ เข้าอบด้วยไฟ 200 °C 15-20 นาที
8. เมื่อคลายร้อนแล้วออกจากพิมพ์ นำมาห่อบราวนี่โดยใช้บัตเตอร์ครีมปาดเชื่อม ด้านใน แล้วตกแต่งด้วยช็อกโกแลตตามชอบ



วิแกน บราวนี่

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่มิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม

1 ถ้วย

เต้าหู้

100 กรัม

ถั่วแดงต้ม

115 กรัม

นมอัลมอนต์

75 กรัม

น้ำผึ้ง

30 กรัม

น้ำมันมะพร้าว

125 กรัม

แป้งข้าวโพด

10 กรัม

ชีสโกโกแลตชิพ

50 กรัม

เบ็ดมะม่วงหิมพานต์

55 กรัม

1.ผสมเต้าหู้ ถั่วแดงต้ม นมอัลมอนต์ น้ำผึ้ง และน้ำมันมะพร้าว ให้เข้ากันจนเนียน

2.ร่อนแป้งบราวนี่มิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม และแป้งข้าวโพด เข้าด้วยกัน นำส่วนผสมที่ปั่นไว้เทผสมคนให้เข้ากัน

3.ใส่ชีสโกโกแลตชิพ และเบ็ดมะม่วงหิมพานต์ลงผสมคนให้เข้ากัน

4.เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 20 นาที จนกระทั่งสุก พักให้เย็นสนิท ตกแต่งด้วยไอศกรีม ซอสชีสโกโกแลต และผลไม้ตามชอบ



บราวนี่อัลมอนด์ชีส

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่มิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม	500 กรัม
ครีมชีส	100 กรัม
เนยสด	25 กรัม
ไข่ไก่	200 กรัม
นมข้นจืด	60 กรัม
น้ำมันพืช	50 กรัม
น้ำมันาว	10 กรัม
อัลมอนด์บด	65 กรัม
ยูเอฟเอ็ม วิปปิ้งครีมมิกซ์	30 กรัม

ส่วนผสมหน้า

แป้งสาลี ตราบัวแดง	120 กรัม
น้ำตาลทราย	90 กรัม
เนยสด	125 กรัม

1. ตีครีมชีสด้วยความเร็วปานกลาง จนนิ่ม เติมนเนยสด ตีต่อให้เข้ากันดี พักไว้
2. ใส่แป้งบราวนี่มิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม ไข่ไก่ นมข้นจืด น้ำมันพืช น้ำมันาว อัลมอนด์ และยูเอฟเอ็ม วิปปิ้งครีมมิกซ์ ผสมให้เข้ากัน ตีด้วยความเร็วต่ำจนเข้ากันดี
3. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ โรยตัวหน้าที่ทำไว้ลงไป แล้วเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 25-30 นาที หรือจนกระทั่งสุกดี
4. ร่อนแป้งสาลี ตราบัวแดง นำน้ำตาลผสมเข้ากับแป้งเข้าด้วยกัน หั่นเนยแช่เย็นเป็นชิ้นเล็กๆ จากนั้นนำลงคลุกกับแป้งและน้ำตาล จนมีลักษณะเป็นเม็ดร่วนๆ



บราวนี่อาร์ต

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่มิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม	500 กรัม
น้ำมันพืช	100 กรัม
เนยละลาย	100 กรัม
ไข่ไก่	150 กรัม
นมสด	80 กรัม
อัลมอนต์บด	50 กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ สับหยาบ	85 กรัม
ช็อกโกแลต/ไวท์ช็อกโกแลต	แต่งหน้า
บัตเตอร์ครีม	แต่งหน้า

1. ผสมแป้งบราวนี่มิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม น้ำมันพืช เนยละลาย ไข่ไก่ และนมสด ให้พอเข้ากันดี
2. ใส่อัลมอนต์บดและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ลงไป คนผสมให้เข้ากันอีกครั้ง
3. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบด้วยไฟ 180 °C ประมาณ 25-30 นาที พักให้คลายร้อน
4. นำช็อกโกแลตละลายเคลือบหน้าบราวนี่ และใช้ไวท์ช็อกโกแลตตกแต่งลวดลาย บัตเตอร์ครีมตามชอบ

