



แจกสูตร

เมนูแป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม

ทำง่าย อร่อย ไม่จำเจ!



ขนมปังขาไก่

ส่วนผสม

แป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน)	130 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม	
ชนิดหยาบ	200 กรัม
เกลือ	3 กรัม
ยีสต์	3 กรัม
นม	90 กรัม
เนย	35 กรัม



ขั้นตอนการทำ

1. ผสมแป้งขนมปัง ตราหงส์ขาว แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม เกลือ ยีสต์ ให้เข้ากัน
2. ใส่นม ตามด้วยเนย ตีให้เนื้อเนียน
3. พักโดในตู้เย็น 30 นาที แล้วนำมารีดหนา 1 ซม. ตัดเป็นชิ้นขนาดพอดี
4. ทาไข่แดง และนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200 °C 15-20 นาที



ขนมปังโฮลวีทธัญพืช

ส่วนผสม

แป้งขนมปังตราหงส์ขาว	200 กรัม	เกลือ	4 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท	ตรายูเอฟเอ็ม	ยีสต์	5 กรัม
ชนิดหยาบ	50 กรัม	น้ำ	160 กรัม
น้ำตาล	50 กรัม	เนย	55 กรัม
งาบด	5 กรัม		
เมล็ดทานตะวัน	25 กรัม		
เมล็ดฟักทอง	15 กรัม		



ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้งขนมปังตราหงส์ขาว แป้งโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ยีสต์ เกลือ และน้ำตาล ผสมให้เข้ากัน
2. ใส่น้ำ ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่เนย ตีต่อจนเนื้อเนียน พักโด 15 นาที
4. แบ่งโดเป็น 4 ก้อน คลึงโดเป็นก้อนกลมพักไว้ 15 นาที
5. รีดเป็นแผ่น ม้วน วางลงในพิมพ์ทั้ง 4 ก้อน
6. หมักให้ขึ้น 2 เท่า อบที่อุณหภูมิ 175 °C ประมาณ 25-30 นาที



ขนมปังปอนด์โฮลวีท

ส่วนผสม

แป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน)	200 กรัม	เกลือ	5 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ	50 กรัม	น้ำ	160 กรัม
นมผง	5 กรัม	เนย	15 กรัม
น้ำตาลทราย	20 กรัม		
ยีสต์	5 กรัม		



ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน) แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ ยีสต์ เกลือ นมผง และน้ำตาล ผสมให้เข้ากัน
2. ใส่ น้ำ ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่ เนย ตีต่อจนเนื้อเนียน
4. พักโด 15 นาที และแบ่งโดเป็น 3 ก้อน คลึงโดเป็นก้อนกลมพักไว้ 15 นาที
5. รีดเป็นแผ่น ม้วน วางลงในพิมพ์ทั้ง 3 ก้อน
6. หมักให้ขึ้น 2 เท่า อบที่อุณหภูมิ 175 °C ประมาณ 25-30 นาที



ครัวซองต์โฮลวีท

ส่วนผสม

แป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน)	450 กรัม	เกลือ	8 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ	50 กรัม	นมผง	37.5 กรัม
น้ำ	250 กรัม	เนย	75 กรัม
น้ำตาลทราย	50 กรัม	ยีสต์	10 กรัม
เนย (สำหรับรีด)	250 กรัม		



ขั้นตอนการทำ

- นำแป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน) แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ ยีสต์ เกลือ น้ำตาลทราย นมผง น้ำ ตีรวมกันแล้วใส่ เนย ตีจนส่วนผสมเนียน
- พักโดในตู้เย็น ให้มีความเย็น นำมาห่อเนย พับ 3 ทบ (3 ครั้ง) แต่ละครั้ง พักแป้ง 15-30 นาที
- รีดแป้งให้หนา 3 มิล และขึ้นรูป
- พักครัวซองต์ให้ขึ้นประมาณ 2 เท่า 45-60 นาที
- ทาไข่ นำเข้าอบ 190 °C 15 นาที



พายโฮลวีท

ส่วนผสม

แป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน)	225 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม	
ชนิดหยาบ	25 กรัม
เกลือ	3 กรัม
น้ำ	125 กรัม
เนยขาว	31 กรัม
เนย (สำหรับรีด)	125 กรัม



ขั้นตอนการทำ

1. ผสมแป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน) แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ เกลือ และน้ำ ตีรวมกัน แล้วใส่เนยขาว ตีจนส่วนผสมเข้ากันเป็นก้อนโด
2. พักโดในตู้เย็นให้มีความเย็น นามาห่อเนย พับ 3 พับ 4 (2 รอบ) แต่ละครั้งพักแป้ง 15-30 นาที
3. รีดแป้งให้หนาประมาณ 3 มิล และขึ้นรูป
4. ทาไข่แดง และนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200°C 15-20 นาที



พิซซ่าโฮลวีทผักโขม

ส่วนแป้ง

แป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน)	
180 กรัม	
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม	
ชนิดหยาบ	75 กรัม
น้ำตาล	15 กรัม
เกลือ	5 กรัม
ยีสต์	5 กรัม
น้ำ	150 กรัม
น้ำมันมะกอก	30 กรัม

ส่วนหน้า

ผักโขมลวก	100 กรัม
หอมใหญ่	100 กรัม
กระเทียมสับ	20 กรัม
พริกไทย	1 กรัม
เกลือ	2 กรัม
ครีม	100 กรัม
น้ำมันสำหรับผัด	
ซอสพิซซ่าสำเร็จรูป	
มอสซาเรลล่าชีส	



ขั้นตอนการทำ

1. นำแป้งขนมปังตราหงส์ขาว แป้งโฮลวีทตรายูเอฟเอ็ม ยีสต์ เกลือ และน้ำตาล ผสมให้เข้ากัน
2. ใส่ น้ำ ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่ น้ำมัน ตีต่อจนเนื้อเนียน
4. พักโด 15 นาที และแบ่งโดเป็น 4 ก้อน
- โดเป็นก้อนกลมพักไว้ 15 นาที
5. รีดเป็นแผ่นกลม หมักให้ขึ้น 2 เท่า
6. อบอุณหภูมิ 200 °C 8-10 นาที
7. นำออกมาทาซอสพิซซ่า ตักผักโขมที่ผัดไว้ลงไป

โรยมอสซาเรลล่าชีสตามชอบ อบ 200 °C 2 นาที

ผักโขม

1. ตั้งกระทะ ใส่ น้ำมัน
2. ผัดหอมใหญ่ กระเทียมให้หอม ใส่ผักโขมปรงรส เกลือ พริกไทย ใส่ครีม
3. ผัดให้เข้ากัน



วaffle แป้งโฮลวีท

ส่วนผสม

แป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน)	800 กรัม	ไข่ไก่	6 ฟอง
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ	200 กรัม	เกลือ	20 กรัม
น้ำเย็น	350 กรัม	เนยจืด	250 กรัม
น้ำตาล	150 กรัม	ยีสต์	20 กรัม
น้ำตาลกรวด	20 กรัม	ลูกเกด	30 กรัม



ขั้นตอนการทำ

1. ผสมแป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน) แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ น้ำตาล ยีสต์ เกลือ
2. เติมน้ำเย็น ไข่ไก่ ลงในอ่างผสม ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. เติมนเนยจืด ตีต่อ จนแป้งเนียนได้ที่ ใส่ น้ำตาลกรวด ลูกเกด ตีพอเข้ากัน
4. คลึงก้อนโด พักไว้ 15 นาที
5. ตัดก้อนโด ก้อนละ 50 กรัม คลึงและพักไว้ ให้ก้อนโดขึ้น 2 เท่า
6. อบใช้ไฟต่ำ (เบอร์ 2-3) ประมาณ 2-3 นาที



โดนัทโฮลวีท

ส่วนผสม

แป้งโดนัทสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม	1 ถัง
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม	
ชนิดหยาบ	250 กรัม
ไข่ไก่	100 กรัม
ยีสต์	15 กรัม
น้ำ	550 กรัม



ขั้นตอนการทำ

- 1.ผสมแป้งโดนัทสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม และ แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ กับยีสต์เข้าด้วยกัน ในอ่างผสมเติมน้ำและไข่ เปิดเครื่องผสม ด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที แล้วเปลี่ยนเป็นความเร็วปานกลาง จนเนื้อโดเนียน
- 2.พักโด 30 นาที
- 3.ตัดแบ่งโด น้ำหนัก 20 กรัม หมักให้ขึ้น 2 เท่า
- 4.ทอดโดนัท ลงในน้ำมันที่ร้อน ทอดให้สุกทั้งสองด้าน จนเป็นสีเหลืองทอง



เค้กกล้วยหอม

ส่วนผสม

แป้งเค้กตรา พัดโบก	80 กรัม	ไข่	1 ฟอง
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม	เกลือ		1 กรัม
ชนิดหยาบ	20 กรัม	ผงฟู	2 กรัม
กล้วยหอมสุก	100 กรัม	นม	35 กรัม
เบกกิ้งโซดา	1 กรัม	น้ำมัน	30 กรัม
วอลนัท	15 กรัม		
น้ำมะนาว	15 กรัม		
น้ำตาล	60 กรัม		



ขั้นตอนการทำ

1. บดกล้วยเตรียมไว้
2. ร่อนแป้งเค้ก ตราพัดโบก ผงฟู เบกกิ้งโซดาผสมกับ
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม พักไว้
3. ผสมนมกับน้ำมะนาว เตรียมไว้
4. ตีไข่ น้ำตาล เกลือ ให้ส่วนผสมขึ้นฟู
5. ใส่ส่วนผสม ข้อ 2 และ ข้อ 3 ที่เตรียมไว้
6. ใส่น้ำมัน และส่วนผสม ข้อ 1 ผสมให้เข้ากัน
7. ใส่พิมพ์ นำเข้าอบ ไฟ 190 °C ประมาณ 20-25 นาที



ฟรุ๊ตเค้กโฮลวีท

ส่วนผสม

แป้งเค้กตรา พัดโบก	175 กรัม	เนย	200 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท	ตรายูเอฟเอ็ม	ไข่ไก่	3 ฟอง
ชนิดหยาบ	35 กรัม	ผงฟู	1/2 ช้อนชา
น้ำตาลทรายแดง	175 กรัม	เกลือ	1/2 ช้อนชา
วานิลลา	1 ช้อนชา		
นมข้นจืด	50 กรัม		
ผลไม้รวม (หมักเหล้า)	300 กรัม		



ขั้นตอนการทำ

1. หมักผลไม้
2. ร่อนแป้งสาลียูเอฟเอ็มสำหรับทำเค้ก ตราพัดโบก และ ผงฟู ผสมกับ แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ แล้วพักไว้
3. ตี เนยกับน้ำตาล ให้ขึ้นฟู ใส่ไข่ไก่ เกลือ วานิลลา ตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. นำมาผสมแป้งและนมข้นจืดให้เข้ากัน ตามด้วยผลไม้หมัก
5. ใส่พิมพ์ตามต้องการ อบที่อุณหภูมิ 175 °C เวลา 30-35 นาที



สโคน

ส่วนผสม

แป้งเค้กตราพัดโบก	900 กรัม	นมผง	200 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท	ตรายูเอฟเอ็ม	ไข่ไก่	5 ฟอง
ชนิดหยาบ	100 กรัม	ลูกเกด	150 กรัม
ผงฟู	50 กรัม	นมจืด	50 กรัม
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา	เกลือ	15 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	130 กรัม	สำหรับทา	
เนย (หั่นเต๋า)	380 กรัม		
		ไข่ไก่ 1 ฟอง	นม 1 ช้อนชา



ขั้นตอนการทำ

1. ผสมแป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ แป้งเค้กตราพัดโบก ผงฟู นมผง น้ำตาลไอซิ่ง และเกลือ ผสมให้เข้ากัน
2. ใส่ เนย ผสมให้เข้ากัน
3. ผสมไข่ไก่ นมจืด กลิ่นวานิลลา เทใส่ส่วนผสมข้อ 2 ผสมให้เข้ากัน ใส่ลูกเกด พักในตู้เย็น 25-30 นาที
4. นำแป้งมารีด แล้วกดตามขนาดที่ต้องการ
5. ผสมไข่ไก่ 1 ฟอง นม 1 ช้อนชา ทาลงบนตัวแป้ง
6. อบอุณหภูมิ 175 °C ประมาณ 15 นาที



แครอทเค้ก

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	น้ำตาล	180 กรัม
ตราว่าว 150 กรัม	เกลือ	1 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม	น้ำมันพืช	100 กรัม
ชนิดหยาบ 80 กรัม	เนยละลาย	100 กรัม
ผงฟู 1 กรัม	นมข้นจืด	50 กรัม
เบกกิ้งโซดา 1 กรัม	น้ำมะนาว	20 กรัม
ไข่ไก่ 3 ฟอง	แครอทขูด	200 กรัม
ลูกเกด 50 กรัม	วอลนัท	50 กรัม



ขั้นตอนการทำ

1. ร่อนแป้งสาลีเนกประสงค์ตราว่าว ผงฟู เบกกิ้งโซดา
เข้าด้วยกัน ใส่ แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ

2. ตีเนยสดละลาย น้ำมันพืช ไข่ไก่ น้ำตาลทราย และเกลือ ให้ขึ้นฟู

3. นำส่วนผสมข้อ 1 และ ข้อ 2 มาผสมกัน

4. ใส่ นมข้นจืด และน้ำมะนาว ผสมให้เข้ากัน

5. ผสม แครอทขูด วอลนัท ลูกเกด

6. อบที่ อุณหภูมิ 180 °C 40-45 นาที

ครีมชีส

ครีมชีส	500 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	75 กรัม
วิปปีงครีม	375 กรัม

1. ตีครีมชีสกับน้ำตาลไอซิ่ง
จนเนียน ค่อยๆใส่วิปปีงครีม
ตีจนเป็นเนื้อเดียวกัน

2. นำส่วนผสมไปปาด ตกแต่ง



ทาร์ตโฮลวีท

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	400 กรัม
ตราว่าว	
แป้งสาลีโฮลวีท	ตรายูเอฟเอ็ม
ชนิดหยาบ	100 กรัม
เนย	350 กรัม
เกลือ	1 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	200 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง

ไส้

ช็อกโกแลต	200 กรัม
วิปป์ครีม	100 กรัม
นมจืด	30 กรัม

ไส้

มิกซ์นัท	50 กรัม
ไข่ขาว	10 กรัม
น้ำตาล	10 กรัม



ขั้นตอนการทำ

1. ตีเนย น้ำตาลไอซิ่ง เกลือให้ขึ้นฟู
2. ใส่ ไข่ไก่ ตีต่อให้เข้ากัน
3. ใส่แป้งสาลีเนกประสงค์ ยูเอฟเอ็ม ตราว่าว แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ แล้วผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. นำไปพักในตู้เย็นให้เซตตัว แล้วกรุลงพิมพ์ ใช้ส้อมจิ้มที่ฐานแป้งให้ทั่ว
5. อบที่อุณหภูมิ 180°C ประมาณ 12-15 นาที
6. ทาช็อกโกแลตบางๆ เพื่อเกาะตัวกับแป้งทาร์ต ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน แล้วบีบไส้ช็อคโกแลตลงไป

ไส้ช็อกโกแลต

นํานมจืด วิปป์ครีม ไปตุ๋น
แล้วใส่ช็อกโกแลต
คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน

ใส่มิกซ์นัท

ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน



บราวนี่โฮลวีท

ส่วนผสม

แป้งสาลีเนกประสงค์	ไข่ไก่	3 ฟอง
ตราว่าว 85 กรัม	เกลือ	2 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม	วอลนัท	50 กรัม
ชนิดหยาบ 25 กรัม	เนยสด	100 กรัม
ผงโกโก้ 55 กรัม		
ดาร์กช็อกโกแลต 115 กรัม		
น้ำตาลทราย 245 กรัม		



ขั้นตอนการทำ

1. ตุ่นเนยกับดาร์กช็อกโกแลต เติร์ยมไว้
2. ร่อนแป้งสาลีเนกประสงค์ตราว่าวกับผงโกโก้ แล้วผสมกับแป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ
3. ตีไข่ไก่ น้ำตาล และเกลือ ให้ส่วนผสมพอเข้ากัน แล้วใส่ดาร์กช็อกโกแลตที่ตุ่นกับเนยลงไป ผสมให้พอเข้ากัน จากนั้นเติมส่วนผสมของแห้งลงไป คนส่วนให้เป็นเนื้อเดียวกัน
4. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ และวางวอลนัทลงบนหน้าบราวนี่
5. เข้าอบด้วยอุณหภูมิ 175 °C ประมาณ 35-40 นาที จนกระทั่งสุกดี



ซาลาเปาไส้เผือก

ส่วนผสม

ไส้

แป้งเค้กตรา พัดโบก	180 กรัม	เผือกนึ่งสุก	500 กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์		น้ำตาล	150 กรัม
ตรา ว่าว	150 กรัม	เกลือ	1 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท	ตรายูเอฟเอ็ม	น้ำมันพืช	100 กรัม
ชนิดหยาบ	80 กรัม	เนย	50 กรัม
ผงฟู	4 กรัม	แปะก๊วยต้มสุก	ตามต้องการ
เกลือ	3 กรัม		
ยีสต์	5 กรัม		
น้ำตาล	50 กรัม		
น้ำ	200 กรัม		
เนยขาว	50 กรัม		



ขั้นตอนการทำ

- ผสมแป้งสาลียูเอฟเอ็มสำหรับทำเค้ก ตราพัดโบก แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ แป้งสาลีอเนกประสงค์ ตราว่าว ผงฟู เกลือ น้ำตาล ยีสต์ เข้าด้วยกัน

- ใส่น้ำ ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
- ใส่เนยขาว ตีต่อ จนส่วนผสมเนียน
- พักแป้ง 10 นาที
- ตัดแบ่งก้อนละ 30 กรัม พักให้ซาลาเปาขึ้น 2 เท่า ประมาณ 45-60 นาที
- ห่อไส้ นึ่งบนไฟแรง 12-15 นาที

ไส้

- นำ เผือกนึ่งสุก น้ำตาล เกลือ ตีให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- นำไปคนบนเตา ใส่น้ำมันพืช และเนยคนจนส่วนผสมร้อน ไม่ติดกระทะ
- นำมาแบ่งเป็นก้อนละ 30 กรัม แล้วใส่แปะก๊วยเตรียมไว้ลงไป



ซาลาเปาไส้หมูสับ

ส่วนผสม

ไส้

แป้งเค้กตรา พัดโบก	180 กรัม	หมูสับติดมัน	300 กรัม
แป้งสาลีเอนกประสงค์		หัวหั่นลูกเต๋า	200 กรัม
ตรา ว่าว	150 กรัม	น้ำตาล	20 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท	ตรายูเอฟเอ็ม	เกลือ	2 กรัม
ชนิดหยาบ	80 กรัม	ซีอิ๊วขาว	15 กรัม
ผงฟู	4 กรัม	น้ำมันหอย	15 กรัม
เกลือ	3 กรัม	น้ำมันงา	10 กรัม
ยีสต์	5 กรัม	พริกไทย	5 กรัม
น้ำตาล	50 กรัม	แป้งข้าวโพด	3 กรัม
น้ำ	200 กรัม	ต้นหอมซอย	20 กรัม
เนยขาว	50 กรัม	เห็ดหอม	2 กรัม
		หอมใหญ่	100 กรัม



ขั้นตอนการทำ

1. ผสมแป้งสาลีเอนกประสงค์สำหรับทำเค้ก ตราพัดโบก แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ แป้งสาลีเอนกประสงค์ ตราว่าว ผงฟู เกลือ น้ำตาล ยีสต์ เข้าด้วยกัน
2. ใส่ น้ำ ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. ใส่เนยขาว ตีต่อ จนส่วนผสมเนียน
4. พักแป้ง 10 นาที
5. ตัดแบ่งก้อนละ 30 กรัม พักให้ซาลาเปาขึ้น 2 เท่า ประมาณ 45-60 นาที
6. ท่อไส้ นึ่งบนไฟแรง 12-15 นาที

ไส้

นำส่วนผสมทั้งหมดมาวดรวมกัน ให้มีความเหนียว แล้วนำไปทอด



ขนมปังช็อกโกแลต

ส่วนผสม

แป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน)	750 กรัม	เกลือ	15 กรัม
แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม		นมผง	30 กรัม
ชนิดหยาบ	250 กรัม	เนยจืด	150 กรัม
น้ำเย็น	550 กรัม	น้ำตาล	150 กรัม
โกโก้	50 กรัม		
ยีสต์	50 กรัม		



ขั้นตอนการทำ

1. ผสมแป้งขนมปังตราหงส์ขาว (ห่าน) แป้งสาลีโฮลวีท ตรายูเอฟเอ็ม ชนิดหยาบ โกโก้ นมผง น้ำตาล ยีสต์ เกลือ
2. เติมน้ำเย็น ตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. เติมนเนยจืด ตีต่อจนแป้งเนียน
4. พักไว้ 15 นาที
5. ตัดก้อนโด ก้อนละ 35 กรัม พักไว้จนโตขึ้น 2 เท่า
6. เข้าอบอุณหภูมิ 180°C 10-12 นาที

