

เข้าครัวกับ ยูเอฟเอ็ม

รวมเมนูจากแป้ง พรีมิกซ์ ตรายูเอฟเอ็ม

รวมเมนูหลากหลายความอร่อย จากผลิตภัณฑ์แป้ง ยูเอฟเอ็ม



ขนมปังกระเทียมครีมชีส

UFM
United Flour Mill Public Co., Ltd.
SINCE 1964

ส่วนผสมขนมปัง

แป้งขนมปังสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม	1	ถุง
ไข่ไก่	2	ฟอง
ยีสต์อีเกิล สีกอง	15	กรัม
น้ำเปล่า	370	กรัม
นมข้นจืด	100	กรัม
เนยสด	100	กรัม

ส่วนผสมหน้ากระเทียม

เนยละลาย	160	กรัม
กระเทียมสับละเอียด	50	กรัม
พาสเลย์	5	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง

ส่วนผสมไส้ครีมชีส

ครีมชีส	250	กรัม
น้ำตาลทราย	35	กรัม

ขั้นตอนการทำหน้ากระเทียม

ผสมกระเทียมสับละเอียด พาสเลย์ ไข่ไก่ และเนยละลายให้เข้ากัน

ขั้นตอนการทำไส้ครีมชีส

ตีครีมชีสให้นิ่มเนียน แล้วใส่น้ำตาลทรายลงไปตีต่อจนเป็นเนื้อเดียวกัน

ขั้นตอนการทำขนมปัง

- 1.ผสมแป้งขนมปังสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม ยีสต์อีเกิล สีกอง น้ำเปล่า ไข่ไก่ และนมข้นจืด ให้เข้ากัน
- 2.เติมเนย ตีต่อจนเนื้อเนียน แล้วพักโด 30 นาที
- 3.จากนั้นตัดแบ่งก้อนโด น้ำหนักโดก้อนละ 80 กรัม คลึงกลม หมักให้ขึ้น 2 เท่า
- 4.นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180°C ประมาณ 15-20 นาที หรือจนสุกพักให้เย็น
- 5.ผ่าเป็น 6 ชั้น ไม่ต้องขาด แล้วบีบไส้ครีมชีสทุกช่อง (ประมาณ 60 กรัม)
- 6.ราดด้วยส่วนของหน้ากระเทียม และนำเข้าอบอีกรอบ ที่อุณหภูมิ 150°C ประมาณ 10 นาที

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม

แป้งขนมปัง
สำเร็จรูป
ตรายูเอฟเอ็ม



ยีสต์อีเกิล
สีกอง



เข้าครัวกับยูเอฟเอ็ม

คุกกี้ชูครีมไส้ชานม

ส่วนผสมหน้าคุกกี้

แป้งคุกกี้สำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม	100	กรัม
เนยสด	125	กรัม

ส่วนผสมแป้งชูว์

เนยจืด	70	กรัม
น้ำเปล่า	150	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
แป้งสาลี ยูเอฟเอ็ม ตราบัวแดง	100	กรัม
ไข่ไก่	3	ฟอง

ขั้นตอนการทำหน้าคุกกี้

1. นำเนยสดมาคนให้อ่อนตัว
2. ใส่แป้งคุกกี้สำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม ตามลงไป คนผสมให้เข้ากัน
3. จากนั้นนำคุกกี้มารีดให้ได้ขนาด แล้วนำเข้าตู้เย็นให้เซ็ตตัว กดตามขนาดที่ต้องการ

ขั้นตอนการทำแป้งชูว์

1. นำน้ำเปล่า เนย และเกลือ ขึ้นต้มให้เดือด
2. ใส่แป้งสาลี ยูเอฟเอ็ม ตราบัวแดง คนเป็นเนื้อเดียวกัน
แล้วยกลงจากเตา พักไว้ให้พออุ่นๆ
3. จากนั้นทยอยใส่ไข่ทีละฟองคนผสมให้เข้ากัน
4. บีบขนาดตามต้องการ และวางคุกกี้ด้านบน
5. นำเข้าอบอุณหภูมิ 200 °C ประมาณ 30 นาที สดอุณหภูมิ
แล้วอบต่อที่อุณหภูมิ 175 °C อีกประมาณ 15-20 นาที พักให้คลายร้อน
6. นำมาเจาะรู และใส่ไส้ชาไทยที่เตรียมไว้

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม

แป้งคุกกี้
สำเร็จรูป
ตรายูเอฟเอ็ม



แป้งสาลี
ยูเอฟเอ็ม
ตราบัวแดง



ออเรนจ์ช็อกโกแลวา

ส่วนผสม

แป้งสปันจ์เค้กสำเร็จรูป ทรายูเอฟเอ็ม	250	กรัม
ผงโกโก้	20	กรัม
ไข่ไก่	150	กรัม
น้ำตาล	60	กรัม
เนยละลาย	50	กรัม
กลั่นส้ม	1/4	ช้อนชา

ขั้นตอนการทำ

- ผสมแป้งสปันจ์เค้กสำเร็จรูป ทรายูเอฟเอ็ม ผงโกโก้ ไข่ไก่ และน้ำตาล ให้เข้ากันด้วยความเร็วต่ำประมาณ 1 นาที แล้วเปลี่ยนเป็นความเร็วสูงสุด 4 นาที จนส่วนผสมขึ้นขาว
- จากนั้นใช้ความเร็วต่ำ ประมาณ 1 นาที จนส่วนผสมเนียน เติมกลั่นส้ม และเนยละลาย ผสมพอเข้ากัน
- เตรียมพิมพ์ด้วยขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2.5 นิ้ว สูง 2 นิ้ว ทาเนยขาวให้ทั่ว เคาะด้วยผงโกโก้ให้เคลือบทั่วพิมพ์ แล้วเทเนื้อเค้กลงไป
- นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200°C ประมาณ 8-10 นาที ให้นำเค้กออกจากเตา ขณะที่ขนมยังสุกไม่เต็มที่ โดยตรงกลางขนมยังเป็นของเหลวอยู่ และคว่ำขนมออกจากพิมพ์ทันที

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม

แป้งสปันจ์เค้ก
สำเร็จรูป
ทรายูเอฟเอ็ม



ปุยฝ้ายตาล

ส่วนผสม

แป้งปุยฝ้ายสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม	400	กรัม
ไข่ไก่	100	กรัม
น้ำเปล่า	100	กรัม
เนื้อลูกตาล	40	กรัม
กะทิ	100	กรัม

มะพร้าวทึนทึกขูดสำหรับโรยตกแต่ง

ขั้นตอนการทำ

- ผสมแป้งปุยฝ้ายสำเร็จรูป ทรายูเอฟเอ็ม ไข่ไก่ น้ำเปล่า และเนื้อลูกตาล ด้วยความเร็วต่ำจนเข้ากันดี
- เปลี่ยนเป็นความเร็วสูงสุด จับเวลาประมาณ 5 นาที แล้วเปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำของเครื่อง ค่อยๆ เติมกะทิลงไป ผสมพอเข้ากัน
- ตักส่วนผสมที่ได้หยอดใส่ถ้วย นำไปนึ่งบนน้ำที่เดือดจัด หรือไฟอ่อน นึ่งประมาณ 15 นาที หรือจนกระทั่งขนมสุก โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูด

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม

แป้งปุยฝ้าย
สำเร็จรูป
ตรายูเอฟเอ็ม



ขนมปังครีมฮอร์น

ส่วนผสมแป้ง

แป้งขนมปังสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม	1	ถุง
ยีสต์อีเกิล สทอง	15	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำเย็น	370	กรัม
นมข้นจืด	200	กรัม
เนยสด	100	กรัม

ส่วนผสมไส้วานิลลา

นมสด	200	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
ไข่แดง	2	ฟอง
แป้งกวนไส้ ตราดาว	15	กรัม
วิปครีมตีตั้งยอด (สำหรับผสม)	150	กรัม

ขั้นตอนการทำไส้วานิลลา

- 1.ผสมนมสด น้ำตาลทราย ไข่แดง และแป้งกวนไส้ ตราดาว ให้เข้ากันแล้วยกขึ้นคนต่อบนเตาจนส่วนผสมเดือดพักให้เย็น
- 2.เมื่อเย็นตัว นำมาผสมกับครีมตีตั้งยอดให้เข้ากัน

ขั้นตอนการทำแป้ง

- 1.ผสมแป้งขนมปังสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม และยีสต์อีเกิล สทอง ให้เข้ากัน
- 2.ใส่น้ำเย็น ไข่ไก่ และนมข้นจืดลงไปให้เข้ากัน แล้วใส่เนยสดตามลงไป ตีต่อจนเนื้อโดเนียนและดึงให้เป็นแผ่นฟิล์ม
- 3.พักโด 15 นาที จากนั้นตัดแบ่งโด น้ำหนักก้อนละ 50 กรัม คลึงกลมพักอีก 10 นาที
- 4.นำมากลึงเป็นเส้นยาวแล้วพันกับกรวย หมักให้ขึ้น 2 เท่า
- 5.นำเข้าอบอุณหภูมิ 180°C ประมาณ 8-10 นาที
- 6.ดึงกรวยออกพักให้เย็น แล้วใส่ไส้ตามต้องการ

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม



โดนัทสโตร์ญี่ปุ่น

ส่วนผสมแป้ง

แป้งโดนัทสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม	1	ถุง
ไข่ไก่	100	กรัม
ยีสต์	15	กรัม
น้ำเปล่า	450	กรัม

ขั้นตอนการทำแป้ง

1. ผสมแป้งโดนัทสำเร็จรูป ตรายูเอฟเอ็ม กับยีสต์เข้าด้วยกันในอ่างผสม เติมไข่ไก่ และน้ำเปล่า เปิดเครื่องผสม ด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที เปลี่ยนเป็นความเร็วปานกลาง จนเนื้อโดเนียน แล้วพักโด 30 นาที
2. ตัดแบ่งโด น้ำหนัก 20 กรัม คลึงกลม หมักให้ขึ้น 2 เท่า
3. นำโดนัทลงในน้ำมันที่ร้อน ทอดให้สุกทีละด้าน จนเป็นสีเหลืองทอง
4. โรยน้ำตาลไอซิ่ง และตามด้วยผงโกโก้ หรือชาเขียวตามชอบ

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม

แป้งโดนัท
สำเร็จรูป
ตรายูเอฟเอ็ม



มูสช็อกโกแลตบราวนี่

ส่วนผสมมูสช็อกโกแลต

ไข่แดง	2	ฟอง
น้ำตาลทราย	15	กรัม
นมสด	50	กรัม
คาร์กช็อกโกแลต	100	กรัม

ยู วิพพ์ ผงวิปปิ้งครีมมีกซ์ ชนิดจืด

(ตีตั้งยอด)	100	กรัม
เหล้ารัม	10	กรัม
เจลาติน	3	แผ่น

ส่วนผสมกานาจ

คาร์กช็อกโกแลต	100	กรัม
ครีม	100	กรัม
นมสด	10	กรัม

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่สำเร็จ	ตรายูเอฟเอ็ม	125	กรัม
เนยสด		50	กรัม
ไข่ไก่		1	ฟอง

ขั้นตอนการทำบราวนี่

1. นำเนยสดมาคนให้อ่อนตัว
2. เติม แป้งบราวนี่สำเร็จ ตรายูเอฟเอ็ม ลงไป ผสมให้เข้ากัน
3. ใส่ไข่ไก่ แล้วคนให้เป็นเนื้อเดียวกันอีกครั้ง
4. ใส่เนื้อมูสลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180°C ประมาณ 15 นาที หรือจนสุก พักให้คลายร้อน

ขั้นตอนการทำมูสช็อกโกแลต

1. นำเจลาตินแช่น้ำเย็นให้นิ่ม เตรียมไว้
2. ละลายคาร์กช็อกโกแลต พักไว้
3. ผสมไข่แดง น้ำตาลทราย และนมสด คนให้เข้ากัน แล้วนำขึ้นตุ๋นบนเตา
4. จากนั้นนำมาผสมกับคาร์กช็อกโกแลตที่พักไว้ให้เข้ากัน
5. ใส่เหล้ารัม เจลาตินที่ตุ๋นละลาย และยู วิพพ์ ผงวิปปิ้งครีมมีกซ์ ชนิดจืด ที่ตีตั้งยอด ผสมให้เข้ากัน
6. เทเนื้อมูสลงพิมพ์ที่รองกันด้วยบราวนี่ นำเข้าตู้เย็นให้เซตตัว

ขั้นตอนการทำกานาจ

1. นำคาร์กช็อกโกแลต ครีม และนมสด ตุ่นให้เข้ากัน

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม

แป้งบราวนี่
สำเร็จรูป
ตรายูเอฟเอ็ม



ยู วิพพ์
ผงวิปปิ้งครีมมีกซ์
ชนิดจืด



ชีสเค้กสปันจ์ส้ม

ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งสปันจ์เค้กสำเร็จรูป ทรายเอฟเอ็ม	200	กรัม
ไข่ขาว	100	กรัม
ไข่แดง	17	กรัม
นมสด	50	กรัม
เนยละลาย	60	กรัม

ส่วนผสมครีมชีสส้ม

ครีมชีส	200	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	40	กรัม
น้ำส้ม	40	กรัม

ขั้นตอนการทำเนื้อเค้ก

1. ผสมแป้งสปันจ์เค้กสำเร็จรูป ทรายเอฟเอ็ม ไข่ขาว และไข่แดงให้เข้ากันด้วยความเร็วต่ำ ประมาณ 1 นาที
2. ตีส่วนผสมด้วยความเร็วสูงสุด 5 นาที เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำ ตีประมาณ 1 นาที ใส่ นมสด และเนยละลายผสมให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมลงพิมพ์ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3 ½ นิ้ว สูง 1 ½ นิ้ว
4. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 °c ประมาณ 20-25 นาที หรือจนกระทั่งสุก

ขั้นตอนการทำครีมชีสส้ม

1. ตีครีมชีส และน้ำตาลไอซิ่ง ด้วยความเร็วปานกลางจนส่วนผสมเนียน
2. เติมน้ำส้มผสมให้เข้ากันดี

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม

แป้งสปันจ์เค้ก
สำเร็จรูป
ทรายเอฟเอ็ม



ครีมบรูเล่โดนัท

ส่วนผสมแป้ง

แป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายอูเฟอเอ็ม	1	ถุง
ยีสต์ฮีกิล สีทอง	15	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
น้ำเปล่า	450	กรัม

ส่วนผสมไส้คัสตาร์ด

นมสด	125	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
ไข่แดง	1	ฟอง
นมข้นจืด	25	กรัม
แป้งกวนไส้ ทรายดาว	10	กรัม
เนยสด	20	กรัม
วิปป์ครีม (ตีตั้งยอด)	100	กรัม

ขั้นตอนการทำแป้ง

1. ผสมแป้งโดนัทสำเร็จรูป ทรายอูเฟอเอ็ม กับยีสต์ฮีกิล สีทอง ให้เข้ากัน
2. เติมไข่ไก่ และน้ำเปล่าผสมให้เข้ากัน แล้วตีต่อจนโดเนียนและจึงโดเป็นแผ่นฟิล์มบางๆ ได้ พักโด 40 นาที และตัดตามน้ำหนักที่ต้องการ หมักต่อให้ขึ้น 2 เท่า
3. นำลงทอดในน้ำมันที่ร้อน ทอดให้สุกทีละด้านให้เหลืองทองทั้ง 2 ด้าน
4. นำโดนัทที่เย็นแล้วเจาะรูแล้วใส่ไส้
5. นำน้ำตาลตั้งไฟจนเป็นคาราเมล แล้วนำโดนัทลงจุ่มน้ำตาลคาราเมลที่ได้แล้ว

ขั้นตอนการทำไส้คัสตาร์ด

1. ผสมนมสด น้ำตาลทราย ไข่แดง นมข้นจืด และแป้งกวนไส้ ทรายดาว ให้เข้ากัน คนจนส่วนผสมเดือด ยกกลงใส่เนยคนให้เข้ากัน พักให้เย็น
2. ผสมไส้คัสตาร์ดกับครีมที่ตีตั้งยอดให้เข้ากัน

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม

แป้งโดนัท
สำเร็จรูป
ทรายอูเฟอเอ็ม



ยีสต์ฮีกิล
สีทอง



แป้งกวนไส้
ทรายดาว



บราวนี่ทอพีเค้ก

ส่วนผสมบราวนี่

แป้งบราวนี่สำเร็จรูป ทรายูเอฟเอ็ม	1	ถุง
เนยสด	500	กรัม
ไข่ไก่	8	ฟอง
น้ำตาล	48	กรัม
กาแฟ	8	กรัม

ส่วนผสมหน้าทอพี

เบ็ดมะม่วงหิมพานต์	300	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
นมข้นหวาน	40	กรัม
เนยสด	200	กรัม
กาแฟ	4	กรัม
นมข้นจืด	200	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์ ยูเอฟเอ็ม ทรายาว	40	กรัม

ขั้นตอนการทำบราวนี่

1. ละลายกาแฟกับน้ำตาลที่เตรียมไว้
2. ผสมแป้งบราวนี่สำเร็จรูป ทรายูเอฟเอ็ม เนย ไข่ และกาแฟที่เตรียมไว้ ตีให้ส่วนผสมเข้ากันดี
3. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180°C ประมาณ 30-35 นาที พักไว้

ขั้นตอนการทำหน้าทอพี

1. นำเบ็ดมะม่วงหิมพานต์ เข้าอบให้สุก ประมาณ 80% พักไว้
2. ผสมน้ำตาลทราย นมข้นหวาน เนยสด กาแฟ และนมข้นจืดเข้าด้วยกัน แล้วยกขึ้นคนผสมต่อบนเตาให้ส่วนผสมเดือด
3. เมื่อส่วนผสมเดือดยกออกจากเตา ใส่เบ็ดมะม่วงหิมพานต์ที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากัน
4. นำไปราดบนเค้กที่เตรียมไว้ นำเข้าอบ อุณหภูมิ 180°C (เฉพาะไฟบน) ประมาณ 30-35 นาที

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องเตรียม

แป้งบราวนี่
สำเร็จรูป
ทรายูเอฟเอ็ม



แป้งสาลี
อเนกประสงค์
ยูเอฟเอ็ม ทรายาว

