



รวมเมนู แป้งพัดโบก

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก



ชีฟพ่อนสิงคโปร์



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	75	กรัม
นมผง	5	กรัม
ผงฟู	1/2	ช้อนชา
น้ำตาล	25	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำมัน	50	กรัม
น้ำไบเตย	50	กรัม
ไข่แดง	3	ฟอง
ไข่ขาว	3	ฟอง
น้ำตาล	65	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก ผงฟู
2. แยกไข่แดงและไข่ขาว
3. ผสมน้ำตาล เกลือ น้ำมัน น้ำไบเตย ไข่แดง คนให้เข้ากัน
4. ตีส่วนไข่ขาวกับน้ำตาลให้ตั้งยอด
5. ผสมส่วนของไข่แดงและไข่ขาวให้เข้ากัน ใส่พิมพ์อบ อุณหภูมิ 175 °C ประมาณ 25-30 นาที หรือจนสุก

เจาเปนนิสซีสเค้ก



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	100	กรัม
ครีมชีส	50	กรัม
เนย	100	กรัม
นมจืด	50	กรัม
น้ำมะนาว	10	กรัม
ผงฟู	¼	กรัม
ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำตาล	80	กรัม
ยูเอฟเอ็ม เอสพี	20	กรัม
นมจืด	50	กรัม

วิธีทำ

1. ตุ่นครีมชีส เนย นมจืด และน้ำมะนาว ให้เป็นเนื้อเดียวกัน พักไว้
2. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก ผงฟู เติร์ยมไว้
3. ตีไข่ น้ำตาล ยูเอฟเอ็ม เอสพี นม พอเข้ากัน ใส่ส่วนผสมข้อ 1 ตีต่อจนส่วนผสมตั้งยอด
4. ใส่พิมพ์ อบรอน้ำอุณหภูมิ 165°C 35-40 นาที หรือจนสุก

มอลต์ สโคน



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	300 กรัม
ผงฟู	30 กรัม
ซ็อกโกแลตมอลต์ผง	75 กรัม
เนยสดแช่เย็น	150 กรัม
น้ำตาลทราย	70 กรัม
ไข่ไก่	50 กรัม
นมสด	120 กรัม
ซ็อกโกแลตชิพ	150 กรัม
กลิ่นวานิลลา	

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก ผงฟู และ ซ็อกโกแลตมอลต์ผงเข้าด้วยกัน พักไว้
2. ตีเนยสดแช่เย็นด้วยความเร็วต่ำจนอ่อนตัว เติม แป้งที่ร่อนไว้ ผสมเป็นเม็ดร่วนๆ เติมน้ำตาลทราย ผสมพอเข้ากัน
3. เติมไข่ไก่ นมสด ตีผสมจนเข้ากันดี
4. ใส่ซ็อกโกแลตชิพ และกลิ่นวานิลลา ผสมพอเข้ากัน
5. ใช้ที่ตักไอศกรีม ตักหยอดลงภาชนะที่เตรียมไว้ โรยหน้าซ็อกโกแลตชิพ อบที่อุณหภูมิ 180°C ประมาณ 12-15 นาที หรือจนสุก

ช้อตเค้กผลไม้



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	180 กรัม
ไข่ไก่	6 ฟอง
น้ำตาล	185 กรัม
ยูเอฟเอ็ม เอสพี	30 กรัม
นมจืด(1)	50 กรัม
นมผง	15 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนชา
เกลือ	1 ช้อนชา
วานิลลา	1/2 ช้อนชา
เนยละลาย	60 กรัม
นมจืด (2)	200 กรัม
น้ำตาล	20 กรัม
ไข่แดง	3 ฟอง
นมจืด (3)	50 กรัม
แป้งกวนไส้ ทราดาว	15 กรัม
ครีมตีตั้งยอด 250 กรัม	

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก นมผง ผงฟู เตรียมไว้
2. ตีไข่ น้ำตาล ยูเอฟเอ็ม เอสพี นมจืด(1) ให้ส่วนผสมเข้ากัน ใส่ส่วนผสม (ข้อ1) ตีให้ส่วนผสมให้ตั้งยอด
3. ใส่เนยละลาย คนให้ส่วนผสมเข้ากัน ใส่พิมพ์อบ อุณหภูมิ 180 °C ประมาณ 25-30 นาที หรือจนสุก

วิธีทำครีม

1. นำนม(3) ไข่แดง แป้งกวนไส้ ทราดาว ผสมให้เข้ากัน
2. นำนมส่วน(2) และน้ำตาล ต้บบนเตา เริ่มเคี่ยวให้ส่วนผสม ข้อ 1. คนให้เดือดอีกครั้ง ยกลง และพักให้เย็น
3. นำมาผสมกับครีมที่ตีตั้งยอด
4. ปาดครีมคัสตาร์ดเลเยอร์ระหว่างชั้นและปาดรอบทั้งก้อน
5. บีบให้รอบและวางผลไม้ตกแต่งตามชอบ



แบล็คฟอเรสเค้ก

UFM
UNION FLOUR MILL PUBLIC CO., LTD.
SINCE 1964



ส่วนผสมช็อกโกแลตมูส

ดาร์กช็อกโกแลต	100 กรัม
วิปป์ครีม	100 กรัม
นม	20 กรัม
วิปป์ครีมตีตั้งยอด	100 กรัม

วิธีทำช็อกโกแลตมูส

1. ตุ่นช็อกโกแลต วิปป์ครีม นม ให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน
2. พักส่วนผสมให้เย็น นำมาผสมกับวิปป์ครีมที่ตีตั้งยอด

ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	150 กรัม
ผงโกโก้	50 กรัม
นมผง	15 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนชา
ไข่ไก่	6 ฟอง
น้ำตาลทราย	185 กรัม
เกลือ	¼ ช้อนชา
ยูเอฟเอ็ม เอสพี	30 กรัม
นมสด	60 กรัม
เนยละลาย	55 กรัม
ดาร์กเชอร์รี่พลั่ง (ตากแห้ง)	
วิปป์ครีม (ตากแห้ง)	

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก ผงโกโก้ นมผง ผงฟู เติร์ยมไว้
2. ตีไข่ไก่ ยูเอฟเอ็ม เอสพี น้ำตาล นม เกลือ ผสมให้เข้ากัน ใส่ส่วนผสมข้อที่ 1 ตีจนตั้งยอด
3. ใส่เนยละลาย ใส่พิมพ์ อบอุณหภูมิ 180 °C ประมาณ 25-30 นาที
4. พักเนื้อเค้กให้เย็น กดตามขนาดที่ต้องการ
5. นำเนื้อเค้กที่กดเตรียมไว้ 3 แผ่น วางแผ่นที่ 1 ใส่เชอร์รี่พลั่ง วางเนื้อเค้กแผ่นที่ 2 ใส่ช็อกโกแลตมูส ปิดด้วยเนื้อเค้กชั้นที่ 3 บีบด้วยวิปป์ครีม ตกแต่งด้านบนด้วยช็อกโกแลตทูด และเชอร์รี่

ไวท์ช็อกโกแลตพีคจ์เค้ก



ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	50	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	25	กรัม
ไข่แดง	2½	ฟอง
นมสด	30	กรัม
ช็อกโกแลตขาวตุ๋น	25	กรัม
ไข่ขาว	2½	ฟอง
ครีมออฟฟาทาร์ทาร์	1/8	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	50	กรัม

ส่วนผสมพีคจ์ช็อกโกแลต

ไวท์ช็อกโกแลต	150	กรัม
เนยสด	15	กรัม
นมสด	135	กรัม
ไข่ไก่	25	กรัม
แป้งกวนไส้ ทราดาว	25	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก และผงฟู เข้าด้วยกันในอ่างผสม
2. เติมน้ำมันพืช ไข่แดง นมสด และช็อกโกแลตขาวตุ๋น คนผสมให้เข้ากัน พักไว้
3. ตีไข่ขาวและครีมออฟฟาทาร์ทาร์ด้วยความเร็วสูงจนเป็นฟองหยวบๆ
4. เติมน้ำตาลทราย ตีต่อจนตั้งยอดแข็ง แล้วตีต่อด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที
5. นำส่วนผสมไข่แดงที่พักไว้คนผสมรวมกับไข่ขาวให้เข้ากัน
6. เทส่วนผสมลงพิมพ์กลมเส้นผ่านศูนย์กลาง 7 นิ้ว 2 พิมพ์
7. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 200 °C ประมาณ 20 นาที หรือจนสุก พักให้เย็นสนิท ปาดตกแต่งด้วยหน้าพีคจ์ช็อกโกแลต

วิธีทำพีคจ์ช็อกโกแลต

1. ตุ่นช็อกโกแลตขาวจนละลายหมด เติมนเนยสด ผสมให้เข้ากันดี พักไว้จนอุ่น
2. ผสมนมสด ไข่ไก่ และแป้งกวนไส้ ทราดาว เข้าด้วยกัน นำไปตั้งไฟกวนจนข้น พักไว้จนเย็น
3. ผสมส่วนช็อกโกแลตขาวและส่วนคัสตาร์ดเข้าด้วยกัน พักไว้ให้เย็นสนิท
4. นำไปปาดระหว่างชั้นเค้ก และเคลือบเค้กทั้งลูก



เค้กนมสดมะพร้าวอ่อน



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	200 กรัม
นมผง	16 กรัม
ผงฟู	6 กรัม
วานิลลาผง	4 กรัม
น้ำตาลทราย	180 กรัม
ไข่ไก่	300 กรัม
ยูเอฟเอ็ม เอสพี	16 กรัม
เกลือ	1.6 กรัม
น้ำใบเตย	130 กรัม
น้ำผึ้ง	20 กรัม
เนยเค็มละลาย	100 กรัม
กลิ่นใบเตย	
สีเขียวผสมอาหาร	
น้ามะพร้าวอ่อนแช่แข็ง	210 กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อนหั่นเต๋า	100 กรัม
ยูเอฟเอ็ม ผงวิปครีมมิกซ์ (ชนิดหวาน)	250 กรัม

วิธีทำเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก นมผง ผงฟู และวานิลลาผงเข้าด้วยกัน เทใส่ในอ่างผสม
2. ใส่น้ำตาลทรายและเกลือลงไป คนให้เข้ากัน
3. ใส่อยูเอฟเอ็ม เอสพี ไข่ไก่ น้ำใบเตย น้ำผึ้ง กลิ่นใบเตย และสีเขียวผสมอาหารลงไป ตีด้วยความเร็วปานกลางพอเข้ากัน ปาดอ่าง
4. ตีต่อด้วยความเร็วสูง 3 นาทีจนขึ้นฟู ตีตัดอากาศด้วยความเร็วต่ำ 1 นาที
5. ค่อยๆ ใส่นเนยละลายตีด้วยความเร็วต่ำ นาน 1 นาที คนให้เข้ากันดีอีกครั้ง
6. เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบอุณหภูมิ 180°C 15 นาที หรือจนสุก เคาะออกจากพิมพ์ พักให้เย็น

วิธีทำครีม

1. ตียูเอฟเอ็ม ผงวิปครีมมิกซ์ กับน้ามะพร้าวอ่อนแช่เย็นให้เข้ากัน
2. ตีส่วนผสมให้ขึ้นฟูเป็นครีม ด้วยความเร็วสูงสุด
3. แบ่งส่วนผสมที่ตีฟูแล้วเป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1หนัก 80 กรัม นำไปผสมกับเนื้อมะพร้าวอ่อนเตรียมไว้เป็นไส้ครีมส่วนที่ 2 ใช้สำหรับปาดเค้ก และแต่งหน้าเค้ก

เลเยอร์เครปสตรอว์เบอร์รี่ชอส



ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพิชิตโบก	300	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	60	กรัม
เกลือ	½	ช้อนชา
ไข่ไก่	100	กรัม
นมสด	160	กรัม
น้ำเปล่า	200	กรัม
น้ำมันพืช	100	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
วิปป์ครีมสด	300	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพิชิตโบก กับผงฟูเข้าด้วยกันลงในอ่างผสม เติมน้ำตาลทราย เกลือ คนให้เข้ากัน ผสมไข่ไก่ นมสด น้ำมันพืชเข้าด้วยกัน เติมนลงในส่วนผสมแป้ง คนจนเนียน เป็นเนื้อเดียวกัน เติมกลิ่นวานิลลา
2. ตักหยอดลงในกระทะเป็นแผ่นบางๆ 8-10 แผ่น
3. นำมาปาดระหว่างแต่ละชั้นด้วยครีมสด ที่ตีจนเป็นครีม



ส่วนผสมสตรอว์เบอร์รี่ชอส

ฟิลลิ่งสตรอว์เบอร์รี่	50	กรัม
น้ำเปล่า	75	กรัม
สตรอว์เบอร์รี่สดปั่น	50	กรัม
แป้งกวนไส้ ตราดาว	2	ช้อนชา

วิธีทำสตรอว์เบอร์รี่ชอส

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างนำไปตั้งไฟกวนจนข้น รับประทานกับเครปที่ปาดกับวิปครีมสด

เค้กช็อกโกแลตกานาจ



ส่วนผสมกานาจ

ดาร์กช็อกโกแลต	200 กรัม
ครีม (ชนิดจืด)	100 กรัม
นมจืด	50 กรัม

ส่วนผสมช็อกโกแลตมูส

กานาจ	200 กรัม
ครีมตีตั้งยอด	100 กรัม

วิธีทำกานาจ

นำส่วนผสมทั้งหมด ตุ่นให้เป็นเนื้อเดียวกัน

วิธีทำช็อกโกแลตมูส

นำส่วนผสมทั้ง 2 ส่วน ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน

เค้กช็อกโกแลตกานาจ



ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	90	กรัม
น้ำตาล	170	กรัม
ผงโกโก้	25	กรัม
ผงฟู	2	กรัม
เบกกิ้งโซดา	1	กรัม
เกลือ	1	กรัม
เนยขาว	70	กรัม
นมจืด	100	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก ผงโกโก้ ผงฟู เบกกิ้งโซดา เติร์ยมไว้
2. นำส่วนผสมทั้งหมด (ยกเว้น ไข่) ตีรวมกัน ให้ส่วนผสมขึ้นฟู สังเกตจากสีจะขาวขึ้น
3. ใส่ไข่ ตีพอเข้ากัน ใส่พิมพ์ อบอุณหภูมิ 180°C ประมาณ 35-40 นาที หรือจนสุก
4. พักให้เย็น ใส่ส่วนผสมของมูส รอให้เซตตัว แล้วราดด้วยกานาจ

แยมโรลครีมส้ม



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	100	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	40	กรัม
เกลือ	¼	ช้อนชา
น้ำมันพืช	60	กรัม
ไข่แดง	50	กรัม
นมสด	40	กรัม
น้ำส้มแมนดาริน	60	กรัม
กลิ่นส้ม	1	ช้อนชา
ไข่ขาว	175	กรัม
ครีมออฟฟาร์ทาร์	¼	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	110	กรัม
ส้มนแมนดารินเชื่อม	60	กรัม
วิปป์ครีม	150	กรัม
ผสมอาหารสีส้ม		เล็กน้อย

วิธีทำครีมส้ม

นำวิปป์ครีม และสีส้มลงอ่างผสม แล้วตีจนตีตั้งยอด

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ตราพัดโบก ผงฟูเข้าด้วยกัน เติมน้ำตาลทราย และเกลือ คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ
2. เติมน้ำมันพืช ไข่แดง นมสด น้ำส้มแมนดาริน และกลิ่นส้ม คนส่วนผสมให้เข้ากันจนเนียน
3. ตีไข่ขาว ครีมออฟฟาร์ทาร์ และน้ำตาลทราย ด้วยความเร็วสูงสุดจนตั้งยอดแข็ง แล้วเปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำ ตีตัดฟองอากาศ 1 นาที
4. นำส่วนผสมของไข่แดงมาผสมกับส่วนผสมของไข่ขาว คนตะล่อมเบาๆ จนเข้ากัน วางส้มนแมนดารินเชื่อมทั่วทั้งพิมพ์สี่เหลี่ยมขนาด 11x15x1 นิ้ว แล้วเทเนื้อเค้กกับลงไป
5. นำเข้าอบด้วยไฟ 200 °C ประมาณ 15 นาที หรือจนสุก
6. รอให้เค้กเย็นสนิทแล้ว ลอกผิวหน้าขนมออก ปาดวิปป์ครีมลงบนเนื้อเค้ก แล้วม้วนเป็นท่อนกลม



ออเรนจ์พาสชั้นฟรุตเค้ก



ส่วนผสมเนื้อเค้ก

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	100 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนชา
ไข่ไก่	150 กรัม
ยูเอฟเอ็ม เอสพี	5 กรัม
น้ำตาลทราย	90 กรัม
เกลือ	¼ ช้อนชา
น้ำส้มคั้น	30 กรัม
นมสด	30 กรัม
กลิ่นส้ม	1 ช้อนชา
เนยสดละลายอุ่นๆ	50 กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก และผงฟูเข้าด้วยกัน พักไว้
2. ตีไข่ไก่ ยูเอฟเอ็ม เอสพี น้ำตาลทราย เกลือ น้ำส้มคั้น โดยใช้หัวตะกร้อ ด้วยความเร็วสูงสุดจนขึ้นขาว
3. ใช้ความเร็วต่ำ ตีตัดฟองอากาศ 2 นาที ใส่ส่วนผสมแป้งที่พักไว้ลงไป ผสมจนเข้ากันดี
4. เทส่วนผสมลงพิมพ์ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 นิ้ว จำนวน 2 พิมพ์ ที่รองกระดาษไว้ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 °C ประมาณ 15-20 นาที หรือจนสุก

ออเรนจ์พาสชั้นฟรุ๊ตเค้ก



ส่วนผสมซอสส้ม

น้ำส้มคั้น	225 กรัม
น้ำตาล	225 กรัม
น้ำส้มเข้มข้น	85 กรัม
แป้งกวนไส้ ทรายดาว	25 กรัม
เนยสด	25 กรัม

วิธีทำซอสส้ม

ผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ลงในภาชนะ นำไปตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนเดือดและข้น ปิดไฟ

ส่วนผสมซอสสาวรส

น้ำตาล	75 กรัม
น้ำตาลทราย	45 กรัม
แป้งกวนไส้ ทรายดาว	10 กรัม
เนื้อสาวรส	150 กรัม

วิธีทำซอสสาวรส

ผสมน้ำตาล น้ำตาลทราย และแป้งกวนไส้ ทรายดาว ให้เข้ากัน นำไปตั้งไฟอ่อน กวนจนเดือด แล้วยกลงจากเตา เทเนื้อสาวรสลงไปคนให้เข้ากัน

ชีฟพ่อนบานาน่าช็อกโก



ส่วนผสม

แป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก	50	กรัม
เบกกิ้งโซดา	1/8	ช้อนชา
ผงโกโก้	10	กรัม
นุ้มนผง	4	กรัม
น้ำตาลทราย (1)	60	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา
น้ำมันพืช	50	กรัม
ไข่แดง	1	ฟอง
กล้วยหอมสุก	25	กรัม
กลิ่นกล้วย (ตามชอบ)		
ไข่ขาว	50	กรัม
น้ำตาลทราย (2)	30	กรัม
ครีมออฟฟาร์ทาร์	1/8	ช้อนชา
ผงคัสตาร์ดครีม ตราดาว	55	กรัม
นมสด	165	กรัม
เนยสด	10	กรัม

วิธีทำเนื้อเค้ก

1. ร่อนแป้งเค้ก ยูเอฟเอ็ม ตราพัดโบก เบกกิ้งโซดา ผงโกโก้ และนุ้มนผงเข้าด้วยกัน จากนั้นเติมน้ำตาลทราย (1) และเกลือผสมให้เข้ากัน
2. เติมน้ำมันพืช ไข่ไก่ กล้วยหอม และกลิ่นกล้วย คนผสมให้เนียนพักไว้
3. ตีไข่ขาวและครีมออฟฟาร์ทาร์ ด้วยความเร็วสูงสุดจนตั้งยอดอ่อน เติมน้ำตาลทราย (2) ตีต่อจนไข่ขาวตั้งยอดแข็ง
4. เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำ ตีตัดฟองอากาศจนเนื้อเนียน ประมาณ 1 นาที นำส่วนไข่แดง เทลงในไข่ขาว ตะล่อมเข้ากันด้วยตะกร้อมือ
5. เทลงพิมพ์ 7x11x1 ¼ นิ้ว ที่รองกระดาษไข นำเข้าอบที่ 170 °C ประมาณ 12-15 นาที หรือจนขนมสุก

วิธีทำซอสวานิลลา

1. ผสมผงคัสตาร์ดครีม ตราดาว กับนมสด ให้เข้ากัน
2. นำไปตั้งไฟ กวนพอข้นเล็กน้อย ยกออกจากเตา
3. เติมนมสด คนให้เข้ากันพักให้เย็นสนิท ก่อนนำไปปาดตัวเค้ก

