

**ALL YOU NEED IS
DONUT**



โดนัท

ส่วนประกอบ	
น้ำสะอาด	80 กรัม
น้ำตาลทราย	25 กรัม
นมข้นจืด	25 กรัม
ไข่ไก่	1 ฟอง
เกลือ	½ ช้อนชา
ยีสต์ผง	8 กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	250 กรัม
ซอร์ตาเทนนิ่งน้ำมันรำข้าว	25 กรัม
น้ำมันพืช	สำหรับทอด

วิธีการทำ:

1. เตรียมแป้งโดนัท โดยนำส่วนประกอบทั้งหมด ยกเว้นซอร์ตาเทนนิ่ง ใส่ในโถตี ใช้หัวตีตะขอ ตีจนส่วนผสมพอเข้ากัน ใส่ซอร์ตาเทนนิ่ง ตีต่อจนส่วนผสมเนียนดี ด้วยความเร็วระดับกลางประมาณ 15-20 นาที คลึงส่วนผสมให้เนียนดี คลุมหน้าด้วยผ้าหรือแผ่นพลาสติกบางๆ พักให้พอคลายตัวเป็นเวลา 10 นาที
2. ตัดแบ่งตัวแป้งออกเป็นส่วนละ 40 กรัม ปั้นขึ้นรูปเป็นก้อนกลม คลุมหน้าด้วยผ้า พักอีก 5 นาที ใช้มือกดแป้งเบาๆ ให้แป้งมีลักษณะเป็นก้อนกลมแบน ทำซ้ำจนหมด คลุมหน้าด้วยผ้า และพักต่อจนแป้งขยายขึ้นเท่าตัว ประมาณ 45-60 นาที
3. ตั้งน้ำมันสำหรับทอดที่ 160 องศาเซลเซียส ใส่โดนัทลงไป พอแป้งสุกและสีสวย ก็พลิกกลับด้าน ทอดประมาณด้านละ 1 ½ นาที ตักออกจากน้ำมัน พักไว้

All you need is donut

ครีมคัสตาร์ด

ส่วนประกอบ	
ริชส์ โกลด์ เลเบล	700 กรัม
นมสด	400 + 100 กรัม
เนย	50 กรัม
ไข่แดง	80 กรัม
น้ำตาลทราย	110 กรัม
แป้งเค้ก	20 กรัม
แป้งข้าวโพด	20 กรัม
กลิ่นวานิลลา	2 กรัม



วิธีการทำ:

1. นำนมสด 400 กรัม กับน้ำตาลทราย ใส่หม้อตั้งไฟ
2. ตีไข่แดง กับนม 100 กรัม แป้งเค้ก แป้งข้าวโพด และกลิ่นวานิลลาให้เข้ากันดี
3. ยกนมออกจากความร้อน ค่อยๆ รินลงในส่วนผสมไข่ ตีให้เข้ากันดี นำส่วนผสมกลับไปที่ตั้งไฟ กวนให้สุกข้น ใส่เนยคนให้เข้ากัน นำส่วนผสมออกมาหล่อในชาม น้ำเย็นเพื่อให้เย็นลง
4. ตี ริชส์ โกลด์ เลเบล ให้ตั้งยอด นำไปทะล่อมให้เข้ากัน พร้อมใช้

ริชส์ โกลด์ เลเบล มีจำหน่ายที่ร้านอุปกรณ์เบเกอรี่ทั่วไปและแม็คโครทุกสาขา

(ช่องแช่แข็ง บริเวณแป้งแช่แข็งหรือไอศกรีม)

ติดต่อสอบถามข้อมูลที่ LINE: @RichProductsTH

<https://bit.ly/2NCOUUs>



All you need is donut

