ขนมปังเนยหนึบ

ส่วนผสมไส้ไข่เค็ม

1. ไข่แดงเค็ม	600	กรัม
2. นมข้นจืด	780	กรัม
3. วิปปิ้งครีมสดชนิดจืด	150	กรัม
4. นมข้นหวาน	240	กรัม
5. หัวนมผง	120	กรัม
6. ผงคัสตาร์ด	120	กรัม
7. แป้งข้าวโพด	30	กรัม
8. เนยจืดละลาย	360	กรัม
9. น้ำตาลทราย	120	กรัม
10. กลิ่นวานิลา	15	กรัม
11. สีผสมอาหารสีส้ม	1/8	ช้อนชา

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

วิธีทำ

1. นำขนมปังแซนวิชอบที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส 10 นาที (เปิดไฟบนล่าง ปิดพัดลม) จนขนมปังแข็ง

2. นำขนมปังแซนวิชอบมาหั่นสไลด์ครึ่งแบ่งเป็น 2 ส่วนเท่าๆ กันเมื่ออบขนมปังครบเวลาแล้ว ให้นำออกจากถาด พักไว้บนตะแกรงให้หายร้อน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

3.วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส 20 นาที (เปิดไฟบนล่าง ปิดพัดลม)

4. ตีเนยสดชนิดเค็มตีด้วยความเร็วต่ำจนเนยอ่อนตัว เติมน้ำตาลไอซิ่งและน้ำตาลทรายตามลงไป ตีให้เข้ากันจนขึ้นฟูเป็นสีขาว เสร็จแล้วปาดอ่างผสม

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

5. เติมไข่ไก่และนมข้นหวานตีให้เข้ากัน เติมกลิ่นวนิลา นมเนยครีม แป้งอเนกประสงค์ ผงฟู และนมผงลงไปตีพอเข้ากันประมาณ 1-2 นาที เสร็จแล้วปาดอ่างผสมอีกครั้ง

6. นำส่วนผสมเนยที่ได้ทาลงบนหน้าขนมปังที่เตรียมไว้แต่งด้วยอัลมอนด์ สไลด์ นำขนมปังเข้าอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบ 10-15 นาที นำขนมปังออกจากถาด พักไว้บนตะแกรงพักให้เย็นสนิดนำใส่บรรจุภัณฑ์

เทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
CLINIC TECHNOLOGY OF RAJAMANGALA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAKHON