

ขนมเปียะไข่เค็มลาวา

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



วิธีทำ

1. ไข่เค็มเรียงใส่ถาดที่ปูด้วยกระดาษไขอบให้สุกโดยใช้ไฟที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 5 นาที หรืออบจนสุก จากนั้นใช้ช้อนส้อมกด บดให้ละเอียด



2. นำไข่เค็มที่บดแล้วใส่โถปั่น นมข้นจืด ปั่นให้ละเอียด



3. ใส่ส่วนผสมวิปปิ้งครีมสดชนิดจืด นมข้นหวาน หัวนมผง ผงคัสตาร์ด แป้งข้าวโพด น้ำตาลทราย กลิ่นวานิลลา สีผสมอาหารสีส้ม ปั่นจนเนียน ตามด้วยเนยละลาย ปั่นเพียงเล็กน้อยพอเข้ากัน



4. นำส่วนผสมกรอง แล้วเทใส่พิมพ์ซิลิโคน ขนาดประมาณ 4 ซม. น้ำหนักประมาณ 30 กรัม แช่แข็ง ประมาณ 4-5 ชั่วโมงจนส่วนผสมแข็งตัวแล้ว แกะออกจากพิมพ์ เรียงบนถาดที่ปูด้วยพลาสติก นำเข้า แช่แข็งพักรอไว้



วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ร่อนแป้งสาลีเนกประสงค์ (ตราว่าว) และแป้งเค้ก (ตราพัดโบก) เข้าด้วยกันในอ่างผสม



2. ผสมน้ำเปล่า น้ำตาลทราย ไข่ไก่ น้ำมันพืช คนผสมให้เข้ากัน จากนั้นเทผสมลงในส่วนผสมแป้ง



3. นวดส่วนผสมแป้งประมาณ 10 นาที ตูลักษณะแป้งเหนียวยืดให้แบ่งเป็นเส้นยาวได้ จากนั้นพักแป้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง



4. แบ่งแป้งเป็นก้อนน้ำหนัก 30 กรัม

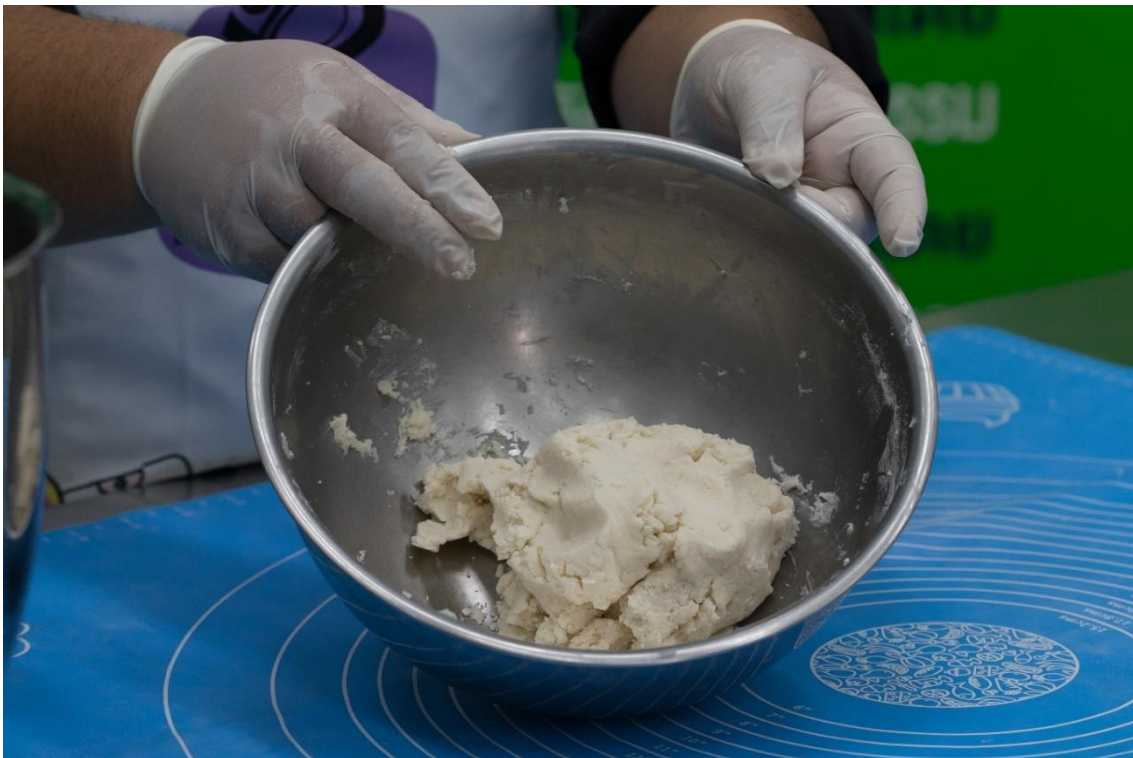


วิธีทำแป้งชั้นใน

1. ร่อนแป้งสาลีเอนกประสงค์ (ตราว่าว) และแป้งเค้ก (ตราพัดโบก) เข้าด้วยกันในอ่างผสม



2. ใส่เนยขาว นวดจนส่วนผสมเข้ากัน



3. แบ่งแบ่งเป็นก้อนน้ำหนัก 15 กรัม



วิธีคลึงแป้งและห่อไส้

1. แผ่แป้งชั้นนอกออกเล็กน้อยเพื่อห่อหุ้มแป้งชั้นในให้มิด



2. หงายก้อนแป้งขึ้น กดแป้งให้แบนลง ใช้ไม้คลึงแป้งคลึงจากตรงกลางไล่แป้งให้ได้ขนาดสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วพับเป็นสามทบ



- คลึงแป้งครั้งที่ 2 ให้มีความกว้างเป็นวงกลม ให้มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 5 ซม. เพื่อหุ้มไส้ไข่เค็มที่แช่แข็งเตรียมไว้ให้มิด และปิดให้กันก่อนแป้งสนิทวางลงบนพิมพ์



- นำเข้าอบครั้งที่ 1 ที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 10 นาทีและวางพักให้เย็นลง



5. ทาหน้าด้วยไข่ไก่ที่เตรียมไว้ อบต่ออีกประมาณ 5 นาที จากนั้นนำออกพักให้เย็น นำไปอบควันเทียน



