

ครัวซองต์		
ส่วนผสมตัวแป้ง		
แป้งขนมปัง	250	กรัม
แป้งข้าวแดง	250	กรัม
น้ำตาลทราย	60	กรัม
เกลือป่น	10	กรัม
ยีสต์ชนิดหวาน	18	กรัม
นมสดจืดเย็น	250	กรัม
เนยสดชนิดจืด	100	กรัม
เนยแข็งเพสตรี	250	กรัม
ไข่สำหรับทาหน้า		
ไข่ไก่	2	ฟอง
ไข่แดง	2	ฟอง
วิปปิ้งครีม	25	กรัม



วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปัง แป้งอเนกประสงค์เทลงอ่างผสม เติมยีสต์ คนพอเข้ากัน



2. ละลายเกลือป่น น้ำตาลทรายในนมสดและเกลือป่นคนให้เข้าด้วยกันจากนั้นเทลงในส่วนผสมแป้งนวดจนแป้งจับตัวเป็นก้อนเวลา 5 นาที เติมเนยสดนวดต่อจนแป้งมีลักษณะเหนียวเนียน เวลาประมาณ 10 นาที นำแป้งออกจากเครื่องพักไว้ 30 นาที จากนั้นรีดแป้งให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 20 x 40 ซม. นำเข้าแช่แข็ง ประมาณ 1 ชม. (อุณหภูมิของแป้งที่ควรนำมารีดควรอยู่ที่ประมาณ 2 องศาเซลเซียส)



3. รีดเนยแห้งเพสทรีใส่ในถาดพลาสติกหรือกระดาษไขให้เป็นที่เหลื่อมผืนผ้า ขนาด 20 x 20 ซม. รีดจนบางขนาด 3 มิลลิเมตร นำไปแช่แข็งประมาณ 30 นาที (ลักษณะเนยที่ดีควรอ่อนงอได้ไม่แข็งจนงอแล้วหักหรือใช้นิ้วกดแล้วนุ่มมือ) วางเนยสดสำหรับทำเพสทรีตรงกึ่งกลาง ดึงแบ่งแต่ละมุมปิดเนยสดทำเพสทรีจนมิดทั้งด้านซ้ายและด้านขวาให้แบ่งปิดเนยพอดีกันไม่ซ้อนทับกัน



4. รีดแบ่งออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง ขนาดประมาณ 70 x 25 เซนติเมตร พับแบ่งเป็นสามทบโดยด้านหนึ่งพับเข้ามาประมาณ 23/10 ซม. (ครั้งที่1) พักแบ่งไว้ 1 ชั่วโมงในช่องแข็ง (การพับแบ่งในแต่ละครั้งควรห่อแผ่นแบ่งด้วยพลาสติกแล้วแช่ในตู้เย็นเพื่อป้องกันแบ่งเกิดการหมักและขยายตัว)



5. นำมารีดครั้งที่ 2 พับแบ่งเป็น 3 ทบพับแบ่งไว้ 1 ชั่วโมง (การพับแบ่งในแต่ละครั้งควรห่อแผ่นแบ่งด้วยพลาสติกแล้วแช่ในตู้เย็นเพื่อป้องกันแป้งเกิดการหมักและขยายตัว)



6. นำแป้งมารีดออกขนาด 30 x 40 ซม. จากนั้นแบ่งแป้งออกเป็น 2 แผ่น (20 x 30)



7. นำแป้ง 1 แผ่นมารีดเป็นแผ่นบางขนาดบาง 4 มิลลิเมตร ขนาดความยาว 41 ซม. ยาว 27 ซม.



8. แบ่งแป้งให้ได้ขนาด 9 x 27 ซม. จะได้แป้งครัวซอง 8 ชิ้น น้ำหนักต่อชิ้นประมาณ 65-70 กรัม



9. ม้วนขึ้นรูปขณะม้วนตัดกึ่งกลางแบ่งเล็กน้อยและดึงแบ่งขณะม้วนให้แบ่งบางประมาณ 3 มิลลิเมตรม้วนให้ได้ 4 ทบ
พักแป้งบนแผ่นกระดาษไขที่อุณหภูมิ 28 องศาเซลเซียส ฉีดน้ำทุก 30 นาที พักแป้งจน ขยายตัว 3 เท่า
ประมาณ 2 ชม.



10. ทาหน้าครัวซองค์ก่อนนำเข้าอบ ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เวลา 6 นาที และอบต่อที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส
เวลา 10 นาที หรือจนขนมสีสวยนำออกจากเตาอบพักให้เย็น

