

ทิมเบอร์ริง

ส่วนผสมทิมเบอร์ริง

ส่วนผสม 1 ของแห้ง

1. แป้งT55	100	กรัม
2. แป้งT45	50	กรัม
3. แป้งอเนกประสงค์ราบัวแดง	100	กรัม
6. ยีสต์ตราเบเกอร์แมนสีแดง	6	กรัม
7. เนยสด	25	กรัม

ส่วนผสมที่ 2 ของเหลว

1. น้ำเย็นผสมน้ำแข็ง	125	กรัม
2. เกลือ	4.5	กรัม
3. น้ำตาลทราย	28	กรัม

ส่วนผสมที่ 3 ไขมันสำหรับบริดแป้ง

1. มาการีนเพสตรี	125	กรัม
------------------	-----	------

ส่วนผสมที่ 4 ใส่นมครีมนม

1. ผงคัสตาร์ดสำเร็จรูป	140	กรัม
2. นมสดรสจืดแช่เย็นจัด	400	กรัม
3. น้ำตาลไอซิ่ง	20	กรัม
4. เนยสดละลาย	100	กรัม

ส่วนผสมที่ 5 สำหรับแต่งหน้า

1. น้ำตาลโตนท (สำหรับโรยหน้า)	ตามชอบ
2. ช็อกโกแลตคอมพาวด์	ตามชอบ
3. ธัญพืชต่างๆ	ตามชอบ



วิธีการทำทิมเบอร์ริง

1. ร่อนแป้งทั้ง 3 ชนิด ลงอ่างผสม เติมน้ำ ควนพอเข้ากัน



2. ละลายเกลือป่น น้ำตาลทราย นวดเข้าด้วยกัน เทลงแป้งนวดจนแป้งจับตัวเป็นก้อน เติมน้ำมัน นวดต่อจนแป้งมีลักษณะเหนียวนุ่ม นำแป้งออกจากเครื่องพักไว้ 15-20 นาที



3. รีดแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า วางมารีนเพสตรี หรือเนยสด ลงตรงกลาง ดึงแป้งแต่ละมุมปิดมารีนเพสตรีจนมิด รีดแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง ขนาดประมาณ 30 x 60 เซนติเมตร พับแป้งเป็นสามทบ (ครั้งที่1) พักแป้งไว้ 20-30 นาที (การพักแป้งในแต่ละครั้งควรห่อแผ่นแป้งด้วยพลาสติกแล้วแช่ในตู้เย็นเพื่อป้องกันแป้งเกิดการหมักและขยายตัว)



4. นำแป้งออกจากตู้เย็นรีดแป้งออกเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าให้ได้ขนาดเท่าเดิมแล้วพับแป้งเป็นสามทบ (ครั้งที่2) พักแป้งในตู้เย็นอีกประมาณ 20-30 นาที ทำเช่นนี้จนครบสามครั้ง เมื่อรีดแป้งเสร็จนำแป้งเข้าพักไว้ในตู้แช่แข็ง 1 คืน



5. นำแป้งที่พักเรียบร้อยแล้วออกมาพักด้านนอกเพื่อคลายความเย็นจนสามารถรีดได้ รีดแบ่งให้เป็นแผ่นบางโดยให้ความหนาประมาณ 1/2 - 1 เซนติเมตร แล้วทำการม้วนตั้งภาพ ตัดเป็นชิ้นๆ ใส่เตาอบ



6. ใส่ขนมครีมนม ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ คนและตีให้เข้ากัน พักไว้สักครู่



- นำทิมเบอร์ริงออกจากเตาอบทิ้งไว้สักครู่ เสร็จแล้วตกแต่งทิมเบอร์ริงให้สวยงาม

