

ทำขนมเอแคลร์

เงินลงทุน



ครั้งแรกประมาณ 8,500 บาทขึ้นไป
(เตาอบชนิดใช้แก๊ส ราคาประมาณ
4,000 - 5,000 บาท เตาพร้อมถังแก๊ส
ประมาณ 4,000 บาท)

รายได้



ประมาณ 400 - 500 บาท/วัน

ส่วนผสมตัวขนม



แป้งสาลี 1.5 ถ้วยตวง น้ำสะอาด 1.5 ถ้วยตวง
เนยสด 0.5 ถ้วยตวง ไข่ไก่ 4 ฟอง

วิธีทำตัวขนม



1. นำเนยสดผสมน้ำสะอาดใส่กระทะตั้งไฟ เมื่อน้ำเดือด คนให้เนยละลายเป็นเนื้อเดียวกันกับน้ำ
2. นำแป้งสาลีมาร่อนในกระชอนแยกเศษกรวดเม็ดทรายทิ้ง แล้วใส่ผสมลงในกระทะคนไปมาจนแป้งจับตัวรวมกันเป็นก้อนเหนียว และส่วนผสมทั้งหมดในกระทะรวมเป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำแป้งที่ได้จากข้อ 2. มาเทลงในกะละมัง ร่อนแป้งอุ่น จึงเริ่มตอกไข่ไก่ฟองที่ 1 ผสมลงไป ใช้ที่ตีไข่คตุกเคล้าแป้งและไข่ให้ทั่วจนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นจึงตอกไข่ไก่ไปที่ 2 ลงไป คนให้เข้ากันเช่นเดียวกับไข่ไก่แรกและทำแบบเดียวกันนี้กับไข่ไก่ที่ 3 และ 4
4. เมื่อผสมไข่ไก่หมดแล้วและคตุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี จะทำให้แป้งมีลักษณะเป็นครีม สามารถนำไปอบได้
5. นำถุงพลาสติกขนาดถุงโอเลี้ยงมาตัดที่มุมกันถุงมุมใดมุมหนึ่ง กว้างประมาณ 0.5 เซนติเมตร นำส่วนผสมที่ได้ในข้อ 4. เทใส่ในถุงพลาสติก ไล่อากาศออกจากถุง แล้วปิดปากถุงไว้
6. จากนั้นนำมาย่อยลงบนถาดอบ (ก่อนหยอดทารองพื้นถาดอบด้วยเนยขาว บาง ๆ เพื่อไม่ให้ขนมติดถาด) โดยบีบส่วนผสมจนไหลออกจากถุงพลาสติกที่ตัดมุมไว้ ขณะที่ส่วนผสมไหลออกจากถุงให้วนเป็นวงกลมคล้ายกันหอยกว้างประมาณ 1 นิ้ว หยอดห่างกัน 1-2 นิ้ว จนเต็มถาด
7. จากนั้น นำเข้าเตาอบด้วยอุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮด์ รักษาระดับความร้อนให้คงที่ จนกระทั่งขนมสุกมีสีเหลืองนวล นำออกมาผึ่งรอใส่ใส่ต่อไป



วัสดุ/อุปกรณ์



เตาอบ ถาดอบขนม กะละมัง เตาพร้อมถังแก๊ส
ที่ตีไข่ กระทะ กระชอน หม้อ

ส่วนผสมไส้



แป้งข้าวโพด 0.5 ถ้วยตวง กับอีก 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย ¾ ถ้วยตวง เกลือ ½ ช้อนชา
นมสด 3 ถ้วยตวง ไข่ไก่ 5 ฟอง
วานิลลา 1 ช้อนโต๊ะ เนยสด 4 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำไส้



1. ตอกไข่ไก่ทั้งหมดใส่ในภาชนะ ตีให้ฟู เทใส่หม้อพร้อมกับส่วนผสมอื่น ๆ ทั้งหมดนำหม้อไปตั้งไฟ ใช้ความร้อนปานกลาง คนส่วนผสมในหม้อไปเรื่อยๆ ชั่วๆ จนกระทั่ง ส่วนผสมเข้ากันดีมีลักษณะเหนียวข้น จึงนำลงจากเตาพักรอให้เย็น
2. จากนั้นนำมาใส่ถุงพลาสติกที่ตัดมุมกันถุงไว้เหมือนกับถุงที่ใส่ตัวแป้ง
3. นำตัวขนมที่อบสุกแล้วมา ใช้กรรไกรตัดตรงกลางของลูกขนมตามแนวนอน บีบไส้จนไหลออกจากถุงพลาสติกที่ตัดมุมไว้หยอดเข้าไปในช่องของลูกขนมพอประมาณ ปิดเนื้อขนมที่ถูกตัดให้คืนกลับมาแนบติดกัน

สถานที่จำหน่าย



ตลาดทั่วไป ขายส่งมินิมาร์ทหรือร้านเบเกอรี่

ข้อแนะนำ



1. การทำขนมเอแคลร์ให้มีขนาดใหญ่พองฟูสามารถรักษารูปทรงอยู่ได้นาน ให้ใช้ไข่ไก่ฟองใหญ่นำมาทำตัวขนม แต่ไม่ควรเพิ่มจำนวนฟองของไข่ เพราะขนมจะเสียรสชาติ
2. ควรขายควบคู่กับขนมปังหรือเค้ก เพื่อเพิ่มรายได้