

ทำขนมเอแคลร์

เงินลงทุน

ครั้งแรกประมาณ 8,500 บาทขึ้นไป (เตาอบชนิดใช้แก๊ส ราคาประมาณ 4,000 - 5,000 บาท เตาพร้อมถังแก๊ส ประมาณ 2,500 บาท)

รายได้

ประมาณ 400 - 500 บาท/วัน

วัสดุ/อุปกรณ์

เตาอบ ถาดอบขนม กะละมัง ที่ตีไข่ กระทะ กระทง หม้อ เตาพร้อมถังแก๊ส

แหล่งจำหน่ายวัสดุอุปกรณ์

ย่านเวียงนครเขมม กล้วยน้ำไท และคลองเตย



ส่วนผสมตัวขนม

1. แป้งสาลี	1.5	ถ้วยตวง	3. น้ำสะอาด	1.5	ถ้วยตวง
2. เนยสด	0.5	ถ้วยตวง	4. ไข่ไก่	4	ฟอง

วิธีทำ

- นำเนยสดผสมน้ำสะอาดใส่กระทะตั้งไฟ เมื่อน้ำเดือด คนให้เนยละลายเป็นเนื้อเดียวกันกับน้ำ
- นำแป้งสาลีมาร่อนในกระทงแยกเศษกรวดเม็ดทรายทิ้ง แล้วใส่ผลผสมในกระทะคนไปมาจนแป้งจับตัวรวมกันเป็นก้อนเหนียว และส่วนผสมทั้งหมดในกระทะรวมเป็นเนื้อเดียวกัน
- นำแป้งที่ได้จากข้อ 2. มาเทลงในกะละมัง รอจนแป้งอุ่น จึงเริ่มตอกไข่ไก่ฟองที่ 1 ผลผสมไป ใช้ที่ตีไข่คลุกเคล้า แป้งและไข่ให้ทั่วจนเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นจึงตอกไข่ไก่ใบที่ 2 ลงไป คนให้เข้ากันเช่นเดียวกับไข่ใบแรกและทำแบบเดียวกันนี้กับไข่ใบที่ 3 และ 4
- เมื่อผสมไข่ไก่หมดแล้วและคลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี จะทำให้แป้งมีลักษณะเป็นครีม สามารถนำไปได้
- นำถุงพลาสติกขนาดถุงโอเลี้ยงมาตัดที่มุมกันถุงมุมใดมุมหนึ่ง กว้างประมาณ 0.5 เซนติเมตร นำส่วนผสมที่ได้ในข้อ 4. เทใส่ในถุงพลาสติก ไล่อากาศออกจากถุง แล้วปิดปาก ถุงไว้
- จากนั้นนำมายกดลงบนถาดอบ (ก่อนหยอดทารองพื้นถาดอบด้วยเนยขาวบาง ๆ เพื่อมิให้ขนมติดถาด) โดยบีบส่วนผสมจนไหลออกจากถุงพลาสติกที่ตัดมุมไว้ ขณะที่ส่วนผสมไหลออกจากถุงให้วนเป็นวงกลมคล้ายกันหอยกว้างประมาณ 1 นิ้ว หยอดห่างกัน 1-2 นิ้ว จนเต็มถาด
- จากนั้น นำเข้าเตาอบด้วยอุณหภูมิ 400 องศาฟาเรนไฮต์ รักษาระดับความร้อนให้คงที่ จนกระทั่งขนมสุกมีสีเหลืองนวล นำออกมาผึ่งรอใส่ไส้ต่อไป

ส่วนผสมไส้

1. แป้งข้าวโพด	1/2	ถ้วยตวง	กับอีก 2	ช้อนโต๊ะ	
2. น้ำตาลทราย	1/2	ถ้วยตวง	5. เกลือ	1/2	ช้อนชา
3. หมสลด	3	ถ้วยตวง	6. ไข่ไก่	5	ฟอง
4. วานิลลา	1	ช้อนโต๊ะ	7. เนยสด	4	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ตอกไข่ไก่ทั้งหมดใส่ในภาชนะ ตีให้ฟู เทใส่หม้อพร้อมกับส่วนผสมอื่น ๆ ทั้งหมดนำหม้อไปตั้งไฟ ใช้ความร้อนปานกลาง คนส่วนผสมในหม้อไปเรื่อย ๆ ช้า ๆ จนกระทั่ง ส่วนผสมเข้ากันดีมีลักษณะเหนียวข้น จึงนำลงจากเตาพักรอให้เย็น
2. จากนั้นนำมาใส่ถุงพลาสติกที่ตัดมุมกันถุงไว้เหมือนกับถุงที่ใส่ตัวแป้ง
3. นำตัวขนมที่อบสุกแล้วมา ใช้กรรไกรตัดตรงกลางของลูกขนมตามแนวนอน บีบไส้จนไหลออกจากมุม ถุงพลาสติกที่ตัดมุมไว้หยอดเข้าไปในช่องของลูกขนมพอประมาณ ปิดเนื้อขนมที่ถูกตัดให้คืนกลับมาแนบติดกัน

ตลาด/แหล่งจำหน่าย

ตลาดทั่วไป ขายส่งมินิมาร์ทหรือร้านเบเกอรี่

สถานที่ฝึกอบรม

1. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้
2. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโขขิตเวศ

ข้อแนะนำ

1. การทำขนมแฉกร์ให้มีขนาดใหญ่ของฟูสามารถรักษารูปร่างทรงอยู่ได้นาน ให้ใช้ไข่ไก่ฟองใหญ่นำมาทำตัวขนม แต่ไม่ควรเพิ่มจำนวนฟองของไข่ เพราะขนมจะเสียรสชาติ
2. ควรขายควบคู่กับขนมปังหรือเค้ก เพื่อเพิ่มรายได้
