



CAKE AND DESSERT

**โดนัทบริอ็อชมันม่วง**

*Ube Brioche Doughnuts*



# โดนัทบริออชมันม่วง

## Ube Brioche Doughnuts



### ส่วนผสมที่ 1 โดนัท

### ส่วนผสมที่ 2 ไลค์ครีมชีสมันม่วง

#### ส่วนผสมสำหรับ 25 ชิ้น

แองเคอร์ เมยสด ชนิดจืด (มัน)	125 กรัม	แองเคอร์ ครีมชีส	800 กรัม
แป้งอเนกประสงค์	500 กรัม	แองเคอร์ วิปปิงครีม	200 กรัม
น้ำตาลทราย	60 กรัม	น้ำตาล	150 กรัม
เกลือ	1/8 ช้อนชา	เมล็ดวานิลลา	1 ฝัก
ยีสต์	15 กรัม	(ใช้กลิ่นวานิลลาแทนได้)	
ไข่	4 ฟอง	เกลือป่น	1/8 ช้อนชา
เลม่อน	1 ซีก	แยมมันม่วง	150 กรัม
น้ำอุ่น	150 มิลลิลิตร	มันม่วงนึ่ง(บด)	200 กรัม
น้ำตาลทรายสำหรับคลุกโดนัท			

ต้นทุนเสร็จ 22.32 บาท  
แนะนำขาย 39.00 บาท

### วิธีทำโดนัท

- 1 แช่ยีสต์ผสมในน้ำอุ่น จากนั้นเติมน้ำตาล 10 กรัม เพื่อกระตุ้นคุณภาพของยีสต์
- 2 ตีส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นแองเคอร์ เมยสด ชนิดจืด ในโถผสมด้วยความเร็วกลางใช้เวลาประมาณ 8 นาที หรือจนกว่าแป้งจะจับรูปเป็นก้อนและไม่ติดโถผสม จากนั้นพักไว้ 1 นาที
- 3 เปิดเครื่องตีด้วยความเร็วกลางอีกครั้ง ทอยใส่แองเคอร์ เมยสด ชนิดจืดลงไป (ครั้งละ 25 กรัม) ตีจนเข้ากัน จากนั้นตีต่อด้วยความเร็วสูงอีก 5 นาที
- 4 ปิดโถผสมแป้งด้วยแรปพลาสติก วางในตู้จนหมักห้องและรองอบแป้งพองขึ้นอีกหนึ่งเท่าตัว นวดใส่อากาศออกจากนั้นนำไปแช่เย็น 1 คืน
- 5 นำแป้งมาตัดและปั้นเป็นลูก ลูกละ 35 กรัม วางบนถาดและคลุมผ้า รองอบแป้งพองขึ้นอีกหนึ่งเท่าตัว จากนั้นนำแป้งโดนัทไปทอดในน้ำมันจนเหลืองสุกดี (วิธีการดูแป้งว่าสุกหรือไม่ให้นำไม้ลองจิ้มลงไปบนแป้ง หากไม่มีแป้งติดไม้ขึ้นมาแปลว่าแป้งโดนัทสุกเรียบร้อยแล้ว)
- 6 นำแป้งโดนัทที่ทอดเสร็จแล้ว และยังคงความอุ่นอยู่ คลุกในน้ำตาล และพักไว้ให้เย็น

### วิธีทำไลค์ครีมชีสมันม่วง

- 1 บั่นแองเคอร์ ครีมชีส แองเคอร์ วิปปิงครีม น้ำตาล เมล็ดวานิลลา และเกลือป่น จนเป็นเนื้อเดียวกัน
- 2 ใส่แยมมันม่วงและมันม่วงบด ผสมให้เข้ากัน พักไว้ให้เย็น เมื่อเย็นแล้วนำไปใส่ถุงบีบ
- 3 นำครีมชีสมันม่วงบีบลงในแป้งโดนัท พร้อมเสิร์ฟ



ผลิตจาก  
นมโคแท้  
100%

สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์

