การทดลองทำเมนูที่น่าสนใจ

ชื่อเมนู New York Cookies และ Thumbprint cookies
วันที่ทดลอง 18 ตุลาคม 2569
จุดประสงค์

1.เพื่อทำคุกกี้เป็นของที่ระลึกเพื่อแจกให้ลูกค้า
2.เพื่อทดลองสูตรที่ขนมที่หามาได้ ใช้เป็นพื้นฐานของขนมในร้านอนาคต

ส่วนประกอบและน้ำหนัก <u>(รายละเอียดตามตารางเอกสารต้นทุน)</u>
ส่วนที่ 1 ตัวแป้งคุ้กกี้

1. เนยหั่นเต๋าที่อุณหภูมิห้อง 450 กรัม
2.น้ำตาลทรายแดง 405 กรัม
3.น้ำตาลทรายขาว 150 กรัม
4.ไข่ไก่เบอร์ 1 3 ฟอง
5.ไข่แดง 3 ฟอง
6.กลิ่นวนิลาสกัด 3 ช้อนชา
7.แป้งอเนกประสงค์ 960 กรัม
8.เกลือ 1 ช้อนชา
9.Baking soda 6 กรัม

ส่วนที่ 2 วัตถุดิบตกแต่ง

1.Chocolate chips
2.Biscoff
3.Nutella
4.Mashmellow
5.Brownies
6.White chocolate

** ปริมาณตามความเหมาะสมหรือความชอบ**

วิธีทำ

ส่วนแป้งคุกกี้

1.เตรียมชั่งส่วนผสมตามสูตรโดยสามารถชั่งน้ำตาลทรายขาว และ น้ำตาลทรายแดงรวมกัน แป้งและของแห้งอื่นๆชั่งรวมกันได้

2.เตรียมไข่ตอกใส่ภาชนะ

3.ตีเนยและน้ำตาลทั้งสองชนิดเข้าด้วยกันพอให้น้ำตาลละลายและเข้ากับเนย

4.ใส่ไข่ วนิลา ตีให้เข้ากันเบาๆ

5.ใส่แป้ง เกลือ แบกกิ้งโซดา (ส่วนของแห้ง)ลงไปตีให้เข้ากันอีกครั้ง

6.เติม Chocolate chips 1 ถ้วยตวง (หรือใส่ปริมาณตามชอบได้) คลุกให้ Chocolate chips กระจายทั่ว

ส่วนการขึ้นรูป

Thumbprint cookies นำแป้งคุกกี้ที่ผสมแล้วปั้นเป็นก้อนกลมละ 50 กรัมใส่ลงในถาดหลุมสำหรับอบ และ นำเข้าช่องแช่แข็งประมาณ 30 นาที

New York Cookies นำแป้งคุกกี้ที่ผสมแล้วชั่งน้ำหนักก้อนละ 180 กรัมนำมาห่อวัตถุดิบที่เตรียมไว้ ได้แก่ Brownies Mashmellow Biscoff โดยจะห่อแบบปิดไส้มิดทั้งก้อน หรือ ห่อแบบโชว์ไส้ก็ได้ และนำเข้าช่องแช่แข็งอย่างน้อย 1 ชั่วโมง

การอบคุกกี้

Thumbprint cookies ใช้ไฟ 175 องศาเซลเซียส ใช้เวลาอบ 14-16 นาที

New York Cookies ใช้ไฟ 200 องศาเซลเซียส 12-14 นาที

เวลาในการอบสามารถเพิ่มขึ้นได้ทีละน้อยหากพบว่าคุ้กกี้ยังไม่สุก (ใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มลงไปดู) ควรเปิดอุ่นเตาก่อนทุกครั้งเพื่อให้อุณหภูมิตู้อบคงที่

การตกแต่ง

Thumbprint cookies หลังจากคุกกี้สุกแล้วทิ้งให้อุ่นเล็กน้อย นำพิมพ์ หรือ ฐานของแก้วกดให้เป็นร่องวงกลมลึกจากนั่นตัก Nutella หรือ แยมผลไม้ลงในหลุมที่เตรียมไว้ และตกแต่งด้วย White chocolate นำมาวาดเป็นรูปต่างๆ

New York Cookies ภายหลังจากคุกกี้สุกแล้ว ทิ้งให้อุ่นและ กดหน้าคุ้กกี้ลงเล็กน้อยให้หน้าคุกกี้แตกสวยงามแล้ววาง Biscoff, Oreo cookies ประดับลงด้านบนของคุกกี้

<u>การทดลองครั้งต่อไป</u>:เนื่องจากการสอบถามพบว่าเนื้อสัมผัส และรสชาติคุ้กกี้ในการทำครั้งนี้เป็นที่พอใจ ในครั้งต่อไปจะทำการเพิ่มรสชาติและของประดับให้ดูมีสีสรรมากยิ่งขึ้น

<u>ตัวคุ้กกี้เพิ่ม</u> 2 รสชาติ Redvelvet และ Chocolate

<u>วัตถุดิบตกแต่ง</u> Creamcheese โอริโอ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซีก แครนเบอรี่ ไอซ์ซิ่ง Chocolate chuck Locker

ภาพการตวงส่วนผสมแป้งคุกกี้



ส่วนผสมทั้งหมด



ตีเนยน้ำตาลให้เข้ากัน



เติมไข่และวนิลา



เมื่อเข้ากันแล้วเปลี่ยนพาย



เติมของแห้ง แป้ง เบกกิ้งโซดา เกลือ



ได้แป้งคุกกี้ที่ผสมเรียบร้อย



ขึ้นรูปแบบ Thumbprint cookies เมื่ออบเสร็จกดตรงกลางให้เป็นหลุม




ขึ้นรูปแบบ <u>New York Cookies</u> ห่อเป็นก้อนสอดไส้ Marshmallow brownie Biscoff ตามชอบสามารถห่อแบบมิด หรือ เปิดโชว์ไส้เล็กน้อยก็ได้



ตกแต่งหน้าตามชอบ



กดคุ้กกี้ให้แบนเล็กน้อยให้ไส้ทะลักออกมาแล้วแต่งด้านบนด้วยคุ้กกี้แบบต่างๆ



บรรจุใส่กล่อง


Biscoff

ตารางคำนวณต้นทุนเบื้องต้น

DISH							
PORTIONS	15						
Product Code	Metric Weight in gr	Quantity	Unit of Measure	Ingredient Name	Cost per Unit Measure BHT	Cost for Recipe	
F000072	450	0.45	KG	MAKRO ARO Butter Unsalted 2 kg	B190.00	THB	85.50
F000073	405	0.405	KG	MAKRO MITR PHOL Bakery Brown Sugar 1 kg	B60.00	THB	24.30
F000074	150	0.15	KG	MAKRO MITR PHOL Pure Refined Sugar 1 kg x 5	B27.00	THB	4.05
F000075	6000	6	PC	MAKRO ARO Chicken Egg no.1 with Cover 30 pcs	B5.00	THB	30.00
F000076	45	0.045	Ltr	MAKRO MCCORMICK Imitaion Vanilla 473 ml	B274.84	THB	12.37
F000016	960	0.96	KG	KITE Wheat Flour 1KG.	B38.00	THB	36.48
F000005	5	0.005	KG	PrungThip Table Salt 1KG.	B16.00	THB	0.08
F000071	6	0.006	KG	MAKRO Best odour Baking Soda 500g.	B100.00	THB	0.60
F000078	250	0.25	KG	MAKRO TULIP Dark Chocolate Chips 550 g x 2	B254.55	THB	63.64
		0				THB	-
		0				THB	-
		0				THB	-
		0				THB	-
		0				THB	-
Total weight		8.271				THB	-
					Total Recipe Cost	THB	257.01
				APX 2.7 kg.	Cost per Portion	THB	17.13