

“
, ยั้งทำได้
ยั้งขายดี
”



Unilever
Food
Solutions

คัพเค้กบราวนี่

บราวนี่ของโปรดคนไทย
เสิร์ฟในรูปแบบคัพเค้กอร่อยลงตัว
จะที่รสชาติ ที่เทศกาลก็เอาอยู่



Ingredient : ส่วนผสม

ช็อกโกแลตบราวนี่		
ไข่ไก่	2	ฟอง
ไข่แดง	1	ฟอง
น้ำตาลทราย	125	กรัม
เกลือ	2	กรัม
ช็อกโกแลต ท็อปปัง ตรา เบสท์ฟู้ดส์	250	กรัม
เบสครีมชนิดจืด	180	กรัม
กลิ่นวานิลลา	6	กรัม
ผงโกโก้	25	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	80	กรัม
ผงฟู สูตรดับเบิ้ลเอ็กซ์ตร้า ตรา เบสท์ฟู้ดส์	2	กรัม
เบสครีมไวท์ช็อกวานิลลา		
วิปป์ครีม	150	กรัม
ไวท์ช็อกโกแลต	50	กรัม
ฟิลลิ่ง กลิ่นวานิลลา ตรา เบสท์ฟู้ดส์	40	กรัม
ไส้ครีมสตรอเบอร์รี่		
เบสครีมวานิลลา	45	กรัม
สตรอเบอร์รี่ฟรึชดราย	5	กรัม
ไส้ครีมมิทอะ-		
เบสครีมวานิลลา	50	กรัม
ผงมิทอะ-	3	กรัม
ไส้สตรอเบอร์รี่		
แอล ซี ฟิลลิ่ง รสสตรอเบอร์รี่ ตรา เบสท์ฟู้ดส์	40	กรัม
สตรอเบอร์รี่แช่แข็ง	10	กรัม
ไส้ครีมบลูเบอร์รี่		
เบสครีมวานิลลา	30	กรัม
ฟิลลิ่ง รสบลูเบอร์รี่ ตรา เบสท์ฟู้ดส์	15	กรัม
บลูเบอร์รี่แช่แข็ง	15	กรัม
ไส้ครีมชาไทย		
เบสครีมวานิลลา	50	กรัม
ผงชาไทย	4	กรัม
ต้นทุนรวมต่อสูตร	146.43	บาท
ต้นทุนต่อชิ้น	6.10	บาท

Method : วิธีทำ

- วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 180 C
- ละลายเนยสด แล้วพักไว้
 - ผสมไข่ไก่, ไข่แดง, น้ำตาล, เกลือ ด้วยหัวใบพัด โดยใช้ความเร็วปานกลาง
 - ใส่ช็อกโกแลต ท็อปปัง ตราเบสท์ฟู้ดส์, กลิ่นวานิลลา, และเนยสด ผสมจนเข้ากันดี
 - ร่อนแป้งอเนกประสงค์, ผงโกโก้, และผงฟู สูตรดับเบิ้ลเอ็กซ์ตร้า ตราเบสท์ฟู้ดส์ จากนั้น ค่อย ๆ ใส่ลงไปในส่วนผสมทั้งหมด คนจนเข้ากันดี
 - เทลงพิมพ์คัพเค้ก (ขนาดเล็ก) พิมพ์ละประมาณ 32-35 กรัม นำเข้าอบ 180 c ประมาณ 15 นาที หรือจนกระทั่งสุก
 - เอาออกจากเตา พักไว้บนตะแกรงจนเย็น

เบสครีมไวท์ช็อกวานิลลา

- นำวิปป์ครีมตีให้พอเดือด ใส่ไวท์ช็อกโกแลตลงไป คนให้ไวท์ช็อกละลาย จากนั้นใส่ฟิลลิ่ง กลิ่นวานิลลา ตราเบสท์ฟู้ดส์ แล้วคนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน

ไส้ครีมสตรอเบอร์รี่, ไส้ครีมมิทอะ-, ไส้สตรอเบอร์รี่, ไส้ครีมบลูเบอร์รี่, ไส้ครีมชาไทย

- ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
- นำไส้ที่ผสมแล้วไปใส่บนบราวนี่ที่อบสุกแล้ว จากนั้นตกแต่งให้สวยงามตามชอบ



ฟิลลิ่ง ตรา เบสท์ฟู้ดส์

เข้มข้น เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม ทำได้หลายเมนู



ผงฟู สูตรดับเบิ้ลเอ็กซ์ตร้า ตราเบสท์ฟู้ดส์

ผงฟู ประสิทธิภาพสูง ทำให้ขึ้นฟูทั้งก่อนและขณะอบ



ช็อกโกแลต ท็อปปัง ตรา เบสท์ฟู้ดส์

เข้มข้น คงตัวดี เหมาะสำหรับราดหน้าขนมปังหรือไอศกรีม



บัตเตอร์คัพเค้กคาราเมล

บัตเตอร์เค้กรสชาติพรีเมียม
อร่อยดี คุณีราคา สุกนุ่มลึกลงไปกับรสชาติ
คาราเมลในรูปแบบคัพเค้ก



Ingredient : ส่วนผสม

บัตเตอร์มิลค์		
นมสด	75	กรัม
ผงรสมะนาว ตรา คนอร์	1	กรัม
คัพเค้กมอคค่า		
แป้งเค้ก	1	กรัม
ผงโกโก้	8	กรัม
ผงกาแฟ	4	กรัม
น้ำตาลทราย	80	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	100	กรัม
ผงฟู สูตรดับเบิ้ลแอ็คติง ตรา เบสท์ฟู้ดส์	2	กรัม
เบคกิ้งโซดา	1	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
กลิ่นวานิลลา	2	กรัม
ซอสคาราเมล		
น้ำตาลทราย	80	กรัม
น้ำสะอาด	40	กรัม
วิปป์ครีม	140	กรัม
เนยสดเค็ม	25	กรัม
อัลมอนด์คาราเมล		
น้ำตาลทราย	125	กรัม
น้ำสะอาด	45	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	30	กรัม
อัลมอนด์ ชนิดแห้งไม่มีเปลือก	100	กรัม
ต้นทุนรวมต่อสูตร	130.81	บาท
ต้นทุนต่อชิ้น	14.53	บาท

Method : วิธีทำ

- วอร์มเตาอบไฟ 180 องศาเซลเซียส
- บัตเตอร์มิลค์**
1. นำนมสด กับผงรสมะนาว ตราคนอร์ ผสมให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 15 นาที
- คัพเค้กมอคค่า**
1. ผสมเนยเค็ม กับน้ำตาลทรายป่นลงในโถ ใช้หัวตีใบพัด ตีด้วยความเร็วกลาง จนส่วนผสมฟู
 2. ผสมไข่ กับกลิ่นวานิลลา แล้วทยอยใส่ลงไป (1) ตีให้เข้ากัน
 3. ร่อนแป้งเค้ก, ผงฟู สูตรดับเบิ้ลแอ็คติง ตราเบสท์ฟู้ดส์, เบคกิ้งโซดา, ผงโกโก้, และผงกาแฟเข้าด้วยกัน
 4. ทยอยใส่ของแห้ง (3) และบัตเตอร์มิลค์ ลงในอ่างผสม โดยเริ่มด้วยของแห้ง สลับกับ บัตเตอร์มิลค์ และจบด้วยของแห้ง
 5. ตีต่ออีกเล็กน้อยให้ส่วนผสมพองเข้ากัน แล้วจึงหยุดเครื่อง
 6. ใช้พายยางปาดอ่างผสม และตะล่อมให้ทั่วกัน
 7. นำไปหยอดใส่ถ้วยที่เตรียมไว้
 8. อบที่ไฟ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 20-25 นาที
- อัลมอนด์คาราเมล**
1. นำอัลมอนด์สไลด์ไปอบ ที่ไฟ 180 C ประมาณ 10 นาที
 2. ต้มน้ำตาลทรายกับน้ำ จนเป็นคาราเมล นำออกจากเตา ใส่เนยเค็ม คนให้เข้ากัน
 3. ใส่อัลมอนด์ลงไป คนให้เข้ากัน
- ซอสคาราเมล**
1. ต้มน้ำตาลทราย กับน้ำสะอาด จนได้สีเหลืองทอง หลังจากนั้นเติมวิปป์ครีม ลงไป ต้มส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน จนได้สีคาราเมลที่ชอบ ใส่เนยเค็ม คนส่วนผสมให้เข้ากัน
- ขั้นตอนการประกอบคาราเมลคัพเค้ก**
1. นำคัพเค้กมอคค่ามาเจาะรูตรงกลาง จากนั้นใส่ซอสคาราเมลลงไป แล้วตกแต่ง ด้านบนด้วยอัลมอนด์คาราเมล



ผงฟู สูตรดับเบิ้ลแอ็คติง ตราเบสท์ฟู้ดส์
ผงฟู ประสิทธิภาพสูง ทำให้ขึ้นฟูทั้งก่อน
และขณะอบ



ผงรสมะนาว ตรา คนอร์ ซีลิกซ์ชั่นส์
รสชาติดีเทียบเท่ากับเนยรส
คุ้มกว่า! 1 ซอง เทียบเท่ากับเนยเป็นแท้ 135 ลูก



เค้กโรลผลไม้รวมมิตร รสมะนาว

อาหารเป็นมิตรอันใด...ผลไม้ก็รวมมิตรอันนั้น เค้กโรลผลไม้รวมมิตร รสเปรี้ยวจัดจ้าน อร่อยจึ้ง ทุกฤดูกาล



Ingredient : ส่วนผสม

สปีนจ์เค้ก		
แป้งเค้ก (บัวแดง)	90	กรัม
ผงฟู สูตรดับเบิ้ลแอ็คติง ตรา เบสท์ฟู้ดส์	3	กรัม
น้ำตาลทราย	90	กรัม
โอวาเล็ค	16	กรัม
ไข่ไก่	6	ฟอง
เกลือ	1	กรัม
นมข้นจืด	50	กรัม
เนยจืดละลาย	60	กรัม
กลิ่นวานิลลา	5	กรัม
ไส้มะนาว		
ผงรสมะนาว ตรา คอนอร์	10	กรัม
น้ำสะอาด	45	กรัม
แป้งข้าวโพด	10	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
ไข่แดง	2	ฟอง
ฟิลลิ่ง กลิ่นวานิลลา ตรา เบสท์ฟู้ดส์	25	กรัม
เนยจืด	100	กรัม
ไวท์ซ็อกโกแลตครีม		
วิปปีงครีม	300	กรัม
ไวท์ซ็อกโกแลต	120	กรัม
ฟิลลิ่ง กลิ่นวานิลลา ตรา เบสท์ฟู้ดส์	250	กรัม
นมจืด	80	กรัม

ต้นทุนรวมต่อสูตร	188.83	บาท
ต้นทุนต่อชิ้น	15.74	บาท

Method : วิธีทำ

- วอร์มเตา 200C / เตรียมพิมพ์ขนาด 13* 18 นิ้ว ทาไขมันและปูด้วยกระดาษรองอบ
- เค้กโรล**
- ผสมโอวาเล็คกับน้ำตาลให้เข้ากัน แล้วนำไปตีกับไข่ไก่ ใช้หัวตะกร้อด้วยความเร็วสูง ประมาณ 8 นาที
 - ละลายเนยสด ด้วยไมโครเวฟ เวลา 1-1.30 นาที แล้วพักไว้
 - (ของแห้ง) ร่อนแป้งเค้ก,ผงฟู สูตรดับเบิ้ลแอ็คติง ตราเบสท์ฟู้ดส์, และเกลือรวมกัน
 - (ของเหลว) ผสมนมข้นจืด และกลิ่นวานิลลา เข้าด้วยกัน
 - เมื่อส่วนผสม ข้อ 1 ขึ้นฟูเต็มที่แล้ว ปรับเป็นความเร็วต่ำ ทอยใส่ของแห้งที่ร่อนไว้สลับกับของเหลว (โดยเริ่มจาก ของแห้ง ของเหลว ของแห้ง)
 - ปิดเครื่องตี ใช้พายตะล่อมส่วนผสมให้เข้ากัน เปิดเครื่องที่ความเร็วต่ำ ทอยใส่เนยที่ละลายไว้
 - ตีต่อแค่พอเข้ากัน แล้วปิดเครื่อง ปาดด้วยพายยางรอบ ๆ อ่างผสม เพื่อให้แน่ใจว่าส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว
 - เทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบที่ไฟ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 8-10 นาที
 - เมื่อเค้กสุก นำออกจากเตาพักไว้ให้เย็นบนตะแกรง
- ไส้มะนาว**
- ผสมผงรสมะนาว ตราคอนอร์ และน้ำสะอาดเข้าด้วยกัน ใส่แป้งข้าวโพด ไข่แดง และน้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน นำขึ้นตั้งไฟอ่อน คนจนส่วนผสมข้น ยกออกจากเตา จากนั้นเติมเนยสด และฟิลลิ่ง กลิ่นวานิลลา ตราเบสท์ฟู้ดส์ ลงไป คนส่วนผสมให้เข้ากันจนเนียน
- ไวท์ซ็อกโกแลตครีม**
- นำไวท์ซ็อกโกแลตใส่อ่างผสม ต้มน้ำร้อนรองน้ำ ตุ่นให้ไวท์ซ็อกโกแลตละลาย จากนั้นนำไปผสมกับฟิลลิ่ง กลิ่นวานิลลา ตราเบสท์ฟู้ดส์ และเนยสด พักไว้
 - ตีวิปปีงครีมให้ตั้งยอดอ่อน นำไปผสมกับข้อ 11 ให้เข้ากัน
- ขั้นตอนการประกอบเค้ก**
- หั่นเนื้อเค้กให้ได้ขนาดตามต้องการ ใส่ลงในพิมพ์ทรงกระบอก นับไวท์ซ็อกโกแลตครีมลงไป จากนั้นตามด้วยครีมมะนาว
 - ตกแต่งด้วยผลไม้สด พร้อมเสิร์ฟ



ฟิลลิ่ง ตรา เบสท์ฟู้ดส์
เข้มข้นเนื้อสัมผัสเนียนนุ่มทำได้หลายเมนู

ผงฟู สูตรดับเบิ้ลแอ็คติง ตราเบสท์ฟู้ดส์
ผงฟู ประสิทธิภาพสูง ทำให้ขึ้นฟูทั้งก่อนและขณะอบ

ผงรสมะนาว ตรา คอนอร์ ซิลิเนียมส์
รสชาติดีเทียบเท่ามะนาวสด
คุ้มกว่า! 1 ซอง เทียบเท่ามะนาวแป้นแท้ 135 ลูก



พายไส้ทะลัก

พายไส้ทะลัก หลากไส้ หลายสีสัน
เสิร์ฟความสูงทุกเทศกาล
สร้างสรรค์แบบเต็มสปีดไม่หัก



Ingredient : ส่วนผสม

แป้งพายแช่แข็ง	4	แผ่น
ไส้สตรอเบอร์รี่		
แอล ซี ฟิลลิ่ง รสสตรอเบอร์รี่ ทราย เบสท์ฟู้ดส์	120	กรัม
ไส้ส้ม		
ฟิลลิ่ง กลิ่นส้ม ทราย เบสท์ฟู้ดส์	120	กรัม
ไส้มิทซ์เบอร์รี่		
แอล ซี ฟิลลิ่ง รสสตรอเบอร์รี่ ทรายเบสท์ฟู้ดส์	60	กรัม
ฟิลลิ่ง รสบลูเบอร์รี่ ทราย เบสท์ฟู้ดส์	60	กรัม
ผงผสมเนาว ทราย คณอร์	1	กรัม
สำหรับทาก่อนอบ		
ไข่ไก่	1	ฟอง
นม	15	กรัม
ต้นทุนรวมต่อสูตร	121.14	บาท
ต้นทุนต่อชิ้น	13.46	บาท

Method : วิธีทำ

วอร์มเตาอบไฟ 200 องศาเซลเซียส

- นำแผ่นแป้งพายแช่แข็ง มาทำรูปร่างตามต้องการ
- ใส่ไส้ต่าง ๆ ลงไปในแป้งที่ทำรูป จากนั้นพักแป้ง 1-1.30 ชม.
- ผสมไข่กับนม ทาบางให้ทั่วบนแป้งที่จะนำเข้าอบ นำเข้าอบอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 12-15 นาที หรือจนกระทั่งแป้งสุก
- นำออกจากเตา พักให้เย็นบนตะแกรง

ไส้มิทซ์เบอร์รี่

- ผสมแอล ซี ฟิลลิ่ง รสสตรอเบอร์รี่ ทรายเบสท์ฟู้ดส์, ฟิลลิ่ง รสบลูเบอร์รี่ ทรายเบสท์ฟู้ดส์, และผงผสมเนาว ทรายคณอร์ เข้าด้วยกัน



ฟิลลิ่ง ทราย เบสท์ฟู้ดส์

เข้มข้น เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม ทำได้หลายเมนู



ผงผสมเนาว ทราย คณอร์ ซิลิคชั่นส์

รสชาติดีเทียบเท่ามะนาวสด
คุ้มกว่า! 1 ซอง เทียบเท่ามะนาวเป็นแก้ว 135 ลูก



เค้กช็อกโกแลต 2 รส

2 รักไม่ไหว... แต่ 2 รสได้อยู่
เค้กเคลือบช็อกโกแลต สดใส สดใจ 2 ชั้น สุดปัง!
หนึ่งคำเอาไปเลยหลายรสชาติ



Ingredient : ส่วนผสม

เค้กชาเขียว

ส่วนที่ 1

แป้งเค้ก	50	กรัม
ผงฟู สูตรดับเบิ้ลแอ็คติง ตรา เบสท์ฟู้ดส์	1	กรัม
เบคกิ้งโซดา	1	กรัม
ผงชาเขียว	15	กรัม

ส่วนที่ 2

นมข้นจืด	30	กรัม
น้ำตาลทราย	35	กรัม
ไข่แดง	2	ฟอง
น้ำสะอาด	30	กรัม
น้ำมันพืช	35	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1	กรัม

ส่วนที่ 3

ไข่ขาว	2	ฟอง
น้ำตาลทราย	35	กรัม
ครีมออฟฟัททาร์	1	กรัม

มูสตรอบอร์รี่

ไวท์ช็อกโกแลต	125	กรัม	
นม	100	กรัม	
แอล ซี ฟลลิ่ง สรสรอบอร์รี่ ตรา เบสท์ฟู้ดส์	250	กรัม	
วิปป์ครีม	250	กรัม	
ผงเจลาติน	12	กรัม	
น้ำอุ่น	สำหรับบลูมเจลาติน	60	กรัม
ช็อกโกแลต	สำหรับเคลือบ		

ต้นทุนรวมต่อสูตร	156.78	บาท
ต้นทุนต่อชิ้น	13.06	บาท

Method : วิธีทำ

วอร์มเตาอบอุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส

เค้กชาเขียว

1. ร่อนส่วนผสมของแห้งส่วนที่ 1 พักไว้
2. ผสมส่วนผสมที่ 2 ทั้งหมด คนให้เข้ากันในอ่างผสม จากนั้นใส่ส่วนผสมของแห้งที่ร่อนไว้ ลงไปคนให้เข้ากัน
3. นำไข่ขาว และครีมออฟฟัททาร์ใส่โถตี ใช้หัวตีตะกร้อตีจนเป็นฟองหยาบ จากนั้นทยอยใส่น้ำตาล ตีจนตั้งยอด แล้วนำไปตะล่อมลงในส่วนผสมข้อ 2 เกลงพิมพ์ แล้วนำเข้าอบประมาณ 20 นาที หรือจนกว่าจะสุก
4. นำออกจากเตา พักให้เย็นบนตะแกรง เตรียมไว้

มูสตรอบอร์รี่

5. นำผงเจลาติน บลูมกับน้ำอุ่น แล้วนำไปอุ่นให้ละลาย
6. นำไวท์ช็อกโกแลตมาละลาย
7. ผสมเจลาตินที่ละลายแล้ว ไวท์ช็อกโกแลต และแอล ซี ฟลลิ่ง สรสรอบอร์รี่ ตราเบสท์ฟู้ดส์
8. ใส่วิปป์ครีม และนม ลงในอ่างผสม กับส่วนผสมข้อ 7 ใช้หัวตะกร้อตีส่วนผสมทั้งหมดให้มูสนเนียนและตั้งยอด
9. นำมูสตรอบอร์รี่ เกลงพิมพ์ที่มีเค้กชาเขียว ปาดมูสให้เรียบเสมอกัน นำไปแช่เย็นเพื่อให้เซตตัว
10. ตัดตามขนาดที่ต้องการ

ช็อกโกแลตสำหรับเคลือบ

11. อุ่นช็อกโกแลตให้ละลาย เตรียมไว้สำหรับเคลือบชิ้นเค้ก



ฟลลิ่ง ตรา เบสท์ฟู้ดส์

เข้มข้น เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม ทำได้หลายเมนู



ผงฟู สูตรดับเบิ้ลแอ็คติง ตราเบสท์ฟู้ดส์

ผงฟู ประสิทธิภาพสูง ทำให้ขึ้นฟูทั้งก่อนและขณะอบ





ยี่ห้อหนึ่งเรื่องเบเกอรี่ ขายดีทุกรสชาติ



สวีท เบเกอรี่ มายองเนส ตรา เบสท์ฟู้ดส์

ยี่ห้อหนึ่งเรื่องเบเกอรี่ เส้นสวย ใสร้อย หวานมัน ถูกปากคนไทย สร้างสรรค์ได้หลากหลายเมนู

เอสอี เบเกอรี่ มายองเนส ตรา เบสท์ฟู้ดส์

มายองเนสคุณภาพพรีเมียม อร่อยเข้มข้น เต็มรสชาติ บิบบเส้นสวย ผสมลงตัวทุกไส้เบเกอรี่



พิลลิง ตรา เบสท์ฟู้ดส์

เข้มข้น เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม ทำได้หลากหลายเมนู



พิลซิงซอส สูตรมะเขือเทศพร้อมใช้ (เครื่องหมายการค้า คนอร์ ซีลิกชั่นส์)

ซอสพิลซิง สะดวกใช้ เข้มข้นโดนใจ พร้อมใช้ทุกเมนู ทำจากมะเขือเทศแท้ พร้อมใช้ ทำง่ายไม่ต้องปรุงเพิ่ม ตบใจกัยได้หลากหลายเมนู

ผงรสมะนาว ตรา คนอร์ ซีลิกชั่นส์

รสชาติดีเทียบเท่ามะนาวสด คุ่มกว่า! 1 ซอง เทียบเท่ามะนาวแป้นแท้ 135 ลูก

“
ยังทำได้
ยังขายดี
”



UNILEVER THAI TRADING LTD.

161, Rama 9 road, Huai Khwang, Huai Khwang, Bangkok 10310

Solutions Line : +66 (0)2554 2400

Fax : +66 (0)2354 2241 | +66 (0)2354 2242



**Unilever
Food
Solutions**