ขนมเอแคลร์

ส่วนผสมตัวเอแคลร์

แป้งบัวแดง	30 กรัม
น้ำเปล่า	720 กรัม
เนยสด	300 กรัม
ไข่ไก่	5/7 ฟอง
ผงฟู	2 ช้อนชา

ส่วนผสมไส้เอแคลร์

แป้งกวนใส้	150 กรัม
น้ำเปล่า	600 กรัม
เนยสด	150 กรัม
ไข่ไก่เบอร์2	6 ฟอง
นมสด	600 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	250 กรัม
เกลือ	1/2 ช้อนชา
ไวท์ช็อกโกแลต	80 รกัม
กลิ่นวนิลา	2 ช้อนชา

วิธีทำ ตัวเปลือกเอแคลร์

1. ต้มน้ำกับเนยเดือด จากนั้นนำน้ำต้มเดือดเทลงแป้งกับผงฟูที่ร่อนเตรียมไว้ แล้วคนให้เข้ากัน
2. ใส่ไข่ไก่ทีละฟอง คนให้เข้ากันจนครบ 5-7 ฟอง
3. ถ้าแป้งยังแข็งอยู่ ให้นำไข่ใบที่ 7 ตีไข่ใส่ถ้วย
4. จากนั้นตักใส่ทีละช้อนแล้วคนให้เข้ากันจนแป้งไม่แข็ง
5. บีบเป็นลูกขนาดตามต้องการ นำไปอบอุณหภูมิไฟบน-ล่าง 220-230 องศาc. ใช้เวลา 20-25 นาที

วิธีทำ ไส้เอแคลร์

1. ใส่แป้งกวนไส้กับน้ำตาลทรายขาวลงกระทะแล้วคนให้เข้ากัน
2. เติมส่วนผสมที่เหลือทั้งหมดลงในกระทะ จากนั้นคนให้เข้ากัน
3. นำไปตั้งเตากวนด้วยอุณหภูมิไฟกลาง จนไส้สุกเป็นเนื้อครีมเหมือคัสตาร์ด

สลัดโรลปูอัด

ส่วนประกอบ

ใบเมี่ยงญวน	3 แผ่น
ปูอัด	3 ชิ้น
ผักกรีนโอ๊ค	25 กรัม
ผักเรดโอ๊ค	25 กรัม
กระหล่ำปลีม่วง (หั่นฝอย)	30 กรัม
แครอท	2 ลูก
งาขาว/งาดำ คั่ว	10 กรัม
น้ำเปล่าสำหรับจีดใบเมี่ยง	

น้ำสลัดครีมซีฟู้ด

พริกกจินดาเขียว	20 กรัม
ผักชี	10 กรัม
กระเทียม	10 กรัม
น้ำปลา	20 กรัม
น้ำมะนาว	25 มล.
น้ำตาลทราย	100 กรัม
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	1 ฟอง
น้ำมันรำข้าว	170 มล.

วิธีทำ

1. เตรียมผัก ขูดแครอทเป็นเส้น หั่นกะหล่ำปลีม่วงเป็นเส้น
2. นำใบเมี่ยงญวนไปแช่น้ำ แล้ววางใบเมี่ยงบนเขียงโรยงาขาว/งาดำ วางผักกรีนโอ๊ค ผักเรดโอ๊ค ปูอัด แครอทและกะหล่ำปลีม่วงม้วนให้แน่น
3. ผ่าโรลเป็นท่อน จัดเรียงบนจานเสิร์ฟพร้อมกับน้ำสลัด

วิธีทำน้ำสลัดครีม

1. ใส่พริกจินดา กระเทียม ผักชี น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาลทราย ลงเครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียด
2. ใส่ไข่แดงปั่นต่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
3. ค่อยๆรินน้ำมันรำข้าว ปั่นให้น้ำสลัดมีลักษณะเนื้อเนียน

ขนมตะโก้

ส่วนผสมตัวขนม

แป้งข้าวเจ้า	150	กรัม
แป้งถั่ว	50	กรัม
แป้งมัน	50	กรัม
น้ำตาลทราย	600	กรัม
น้ำ+น้ำใบเตย	6	ถ้วย
แห้วหรือเผือกหั่นเต๋าเล็กๆต้มสุก	1	ถ้วย

ส่วนผสมหน้ากะทิ

กะทิคั้นข้น	1440	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	113	กรัม
เกลือป่นฝรั่ง	9	กรัม
น้ำตาลทราย	45	กรัม
กลิ่นมะลิ	1	ช้อนชา

กระทงพลาสติกกระทงใบเตย ตามต้องการ

วิธีทำตัวขนม

1. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกัน ใส่น้ำตาลทรายใช้ที่ตีคนให้เข้ากัน ค่อยๆใส่น้ำใบเตยจนหมด คนจนน้ำตาลละลายหมด กรองด้วยผ้าขาวบางลงในกระทะทอง กวนจนแป้งสุกใสด้วยไฟปานกลาง ใส่แห้วหรือเผือกคนพอเข้ากันปิดไฟ
2. เรียงกระทงลงถาด ตักตัวแป้งใส่พิมพ์บีบลงกระทง 1/2ของกระทง

วิธีทำตัวขนม

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า เกลือป่น น้ำตาลทรายเข้าด้วยกัน ค่อยๆเทกะทิใส่ คนด้วยที่ตีไข่จนน้ำตาลและแป้งละลาย กรองด้วยผ้าขาวบางลงกระทะทอง ตั้งไฟปานกลาง กวนจนกะทิสุกเนื้อเนียน (กะทิต้องเดือด) ทิ้งไว้ซักครู่
2. นำกะทิใส่พิมพ์บีบลงลนหน้าตัวตะโก้ให้เต็มกะทง