



คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ

สูตรลับความอร่อย กรอบนอกนุ่มใน ทำง่ายสไตล์มืออาชีพ

(ครูเจมส์) กิตติรัตน์ โชติรนาทนต์
วิทยาลัยสารพัดช่างนครหลวง

เตรียมส่วนผสม: ของแห้ง (Dry Ingredients)



แป้งสาลีอเนกประสงค์:
500 กรัม



น้ำตาลไอซิ่ง:
175 กรัม



น้ำตาลทรายแดง:
75 กรัม



นมผง:
25 กรัม



เบคกิ้งโซดา:
3/4 ช้อนชา



วานิลลาชนิดผง:
3/4 ช้อนชา



เกลือป่น:
1/4 ช้อนชา

เตรียมส่วนผสม: ของเหลว & ท็อปปิ้ง (Wet Ingredients & Mix-ins)



เนยสดชนิดเค็ม:
400 กรัม



ไข่ไก่ (เบอร์ 2):
2 ฟอง



กลิ่นนมเนย:
1 ช้อนชา



ช็อกโกแลตชิพ:
175 กรัม



เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ:
125 กรัม



ขั้นตอนที่ 1: เตรียมแป้งและตีเนย

ร่อนส่วนผสมแห้งเข้าด้วยกัน



ร่อนส่วนผสมแห้งเข้าด้วยกัน
(แป้ง, เบคกิ้งโซดา, เกลือ, นมผง, วานิลลา)



ตีเนยสดให้ขึ้นฟู



ตีเนยสดให้ขึ้นฟู

- เติมน้ำตาลไอซิ่ง & น้ำตาลทรายแดง (ตีจนเป็นครีม, ปาดขอบอ่าง)
- เติมไข่ทีละฟอง ตามด้วยกลิ่นนมเนย (ตีให้เข้ากัน)

ขั้นตอนที่ 2: ผสมและพักแป้ง



ผสมแป้ง: นำแป้งที่ร่อนไว้
ผสมลงในเนยให้เข้ากัน

เติมท็อปปิ้ง:
ใส่ช็อกโกแลตชิพ และ
เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ



พักแป้ง:
พักส่วนผสมในตู้เย็นเพื่อให้เซตตัว

ขั้นตอนที่ 3: อบความอร่อย

นำแป้งมาตักหยอดบนถาดที่ทาเนยเตรียมไว้

อุณหภูมิ

170°C



เวลาอบ

15-20 นาที

(หรือจนกระทั่งเหลืองกรอบ)

พร้อมเสิร์ฟความอร่อย!



1. นำออกจากเตาอบ



2. แซะออกจากถาด
พักบนตะแกรงให้เย็น



3. บรรจุลงกล่องพร้อมทาน

ขอให้สนุกกับการทำเบเกอรี่ครับ!