



การทำขนมเป็ยะบัวหิมะแป้งเผือก

วิทยากร

นายปัญญากร คงสมจิตต์

นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอัศววงศ์

นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

แป้งเป็ยะหิมะ(ไหว้พระจันทร์ผิวขาว)

White Skin Moon Cake

ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	100 กรัม	แป้งขนมโก๋ร่อน
170 กรัม		
แบะแซ	170 กรัม	เนยขาว
70 กรัม		
น้ำเปล่า	150 กรัม	นมข้น
หวาน	50 กรัม	

วิธีทำ

1. ต้มน้ำ น้ำตาลทราย แบะแซ จนกระทั่งเดือดทั่วดี
ลักษณะ เป็นน้ำเชื่อมใส ยกลงพัก ไว้จนกระทั่งอุ่น
2. ผสมแป้งขนมโก๋ กับน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ คนผสมพอเข้า
กัน โดยตะกร้อมือ หรือเครื่องผสม(หัวใบไม้) พอส่วนผสม
เข้ากัน เติมเนยขาว และนมข้นหวาน พักไว้ประมาณ 1
ชั่วโมง
3. ตัดแบ่งและ บรรจุใส่ และ ปั้นขึ้นรูป หรือ อัดใส่พิมพ์

ขนมเปียะตามต้องการ

หมายเหตุ

การผสมสี

- ถ้าต้องการผสมทั้งหมดเป็นสีเดียวกัน สามารถ
ผสมสีในน้ำเชื่อมได้ ตามชอบ

- ถ้าต้องการ ทำหลายสีในแป้งสูตรเดียว ก็ สามารถ
นำแป้งที่พักไว้ มาแบ่งผสมสีได้ตามต้องการ

* น้ำหนักรวม 560 -600 กรัม

สิ่งที่ต้องเตรียมเพิ่ม

- ไข่ต่างๆตามต้องการ
- พิมพ์ขนมเปียะไหว้พะจันทร์
- แป้งมันคั่วสำหรับทำนวลแป้ง

ใส่ถั่วกวน

ส่วนผสม

1. ไข่ขาวเลาะเปลือกนึ่งสุกบดละเอียด 1000 4 ½ ถ้วย
2. น้ำตาลทรายเม็ด 600 3 ถ้วย
3. น้ำมันหมูเจียวใสหรือน้ำมันพืช 200 1 ถ้วย
4. ไข่แดงของไข่เค็มหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด 1 ซม. 200
10 ฟอง

วิธีทำ

ผสมไข่ขาวเราะเปลือก น้ำตาลทราย ลงในกระทะ
ทอง แล้วกวนบนไฟปานกลางค่อนข้างอ่อนจนส่วนผสม
แห้ง จึงใส่น้ำมัน กวนต่อจนส่วนผสมไม่ติดกระทะ ยกลง
ทิ้งไว้ให้เย็น จึงปั้นเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง



งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ปี 2554

TechnoMart
InnoMart
2011

ประมาณ 1 นิ้ว ห่อไข่แดงไว้ตรงกลาง ก้อนละ 1 ชิ้น

ใส่ทุเรียนกวน
ทำนวลแป้ง

แป้งมันคั่วสำหรับ

ส่วนผสม -

แป้งมัน

ทุเรียนกวน 1,000 กรัม - ไข่เตยฉีก

ถั่วกวน 500 กรัม - นำแป้งมันและ
ไข่เตยใส่ในกระทะ

เม็ดแดงโมชนิตแกะอบสุก 100 กรัม คั่วไฟ

อ่อน จนกระทั่งแป้งมันสุก

วิธีทำ

แป้งมีลักษณะเบา หรือ

สังเกตจาก

นวดผสมทุเรียนกวน กับถั่วกวน ให้เป็นเนื้อ ไข่เตย

กรอบ พักให้เย็น นำมาใช้

เดียวกันผสมเม็ดแดงโม เคล้าพอเข้า เตรียมไว้ ทำ

นวล เพื่อไม่ให้แป้งติดพิมพ์