สารบัญ

คำนำ 3
วัตถุดิบพื้นฐาน 6
อุปกรณ์พื้นฐาน 8
เทคนิคพื้นฐาน
และวิธีเก็บรักษาโดนัท 9
วิธีใช้หนังสือเล่มนี้ 10

ความยืดหยุ่น ความแวววาวและความเป็นเนื้อครีม
โดนัทสด
วิธีทำ

โดนัทสดแบบเนื้อครีม
โดนัทสดรสช็อกโกแลต 12
โดนัทสดรสกาแฟ 14
โดนัทสดรสชานม 15
โดนัทสดรสเกาลัด 16
โดนัทสดรสไวต์ช็อกโกแลต
ลูกเกด, โดนัทสดรสคาราเมล 17
โดนัทสดรสแรร์ชีส 18
โดนัทสดรสคาราเมลแรร์ชีส,
โดนัทสดรสบลูเบอร์รีครีมชีส 20
โดนัทสดรสซาเขียวครีมชีส 21
โดนัทสดกลิ่นมะลิ 22
โดนัทสดกลิ่นเครื่องเทศ 23

โดนัทสดแบบเนื้อผลไม้
โดนัทสดรสสตรอว์เบอร์รี 24
โดนัทสดรสราสป์เบอร์รี 26
โดนัทสดรสเชอร์รี 27
โดนัทสดรสมะม่วง 28
โดนัทสดรสกุหลาบ 29
โดนัทสดแบบบีบวิปปิ้งครีม 30
โดนัทสดแบบลายจุด 31

ความนุ่ม ความฟูเบา และความเหนียวนุ่ม
โดนัทอบ
วิธีทำ

โดนัทอบที่มีความนุ่ม
โดนัทอบแบบธรรมดา 34
โดนัทอบกลิ่นซาเอิร์ลเกรย์ 36
โดนัทอบรสครีมชีสเบอร์รี, 37
โดนัทอบรสพีนัทบัตเตอร์ 37
โดนัทอบรสช็อกโกแลต 38
โดนัทอบรสคาราเมล 39
โดนัทอบรสซาเขียว, โดนัทอบ
รสถั่วเหลือง 40
โดนัทอบรสงาดำ 41
โดนัทอบกลิ่นอบเชย 42
โดนัทอบรสเกาลัด 43
โดนัทอบรสมิกซ์เบอร์รี 44
โดนัทอบรสบานาน่าเมเปิล 45
โดนัทอบรสราสป์เบอร์รี 46
โดนัทอบรสช็อกโกแลตเชอร์รี 47
โดนัทอบรสซอสมะเขือเทศ
และกะเพรา 48
โดนัทอบรสมิกซ์นัท 50
โดนัทอบรสเห็ด,
โดนัทอบรสทูน่าผสมวอลนัท 51

คำแนะนำ

- ใช้ไข่เบอร์ 2 (ไข่ทั้งฟอง 50 กรัม ไข่ขาว 30 กรัม ไข่แดง 20 กรัม)
- วิปครีม (แบบที่มีไขมันจากนม) ไม่น้อยกว่า 35%
- เวลาอบและอุณหภูมิ เราจะใช้เกณฑ์ของเตาอบไฟฟ้าเป็นมาตรฐาน ซึ่งเตาอบส่วนใหญ่จะแตกต่างกันไปตามชนิดและความร้อน โดยสังเกตลักษณะของโดนัทเพื่อทำให้ใกล้เคียงกับมาตรฐานมากที่สุด
- เวลาอุ่นหรือเพิ่มความร้อนโดยใช้เตาไมโครเวฟ ให้ตั้งความร้อนที่ 600 วัตต์ แต่ถ้าเครื่องไหนมีกำลังวัตต์แค่ 500 วัตต์ เวลาอุ่นต้องเพิ่มเวลาขึ้นอีก
- จำนวนโดนัทอบที่ทำเสร็จ (หน้า 34-75) เราจะใช้ปริมาณของไข่ตามเกณฑ์เท่ากัน เพราะฉะนั้นจำนวนที่ทำเสร็จออกมาในแต่ละสูตรอาจมีจำนวนไม่เท่ากัน

โดนัทอบที่มีความฟูเบา

โดนัทอบแบบธรรมดา 52
โดนัทอบรสถั่วเคลือบน้ำผึ้ง 54
โดนัทอบรสถั่วเคลือบคาราเมล 55
โดนัทอบรสชาฝรั่งกับมะเดื่อ 56
โดนัทอบรสโยเกิร์ตเบอร์รี 57
โดนัทอบรสขิงและผลไม้เชื่อม 58
โดนัทอบรสแอปเปิลเคลือบคาราเมล 59
โดนัทอบรสมะกอก 60
โดนัทอบรสเนื้อวัว 62
โดนัทอบรสแซลมอน 63
โดนัทอบรสฟักทอง 64
โดนัทอบรสชีส 65

โดนัทอบที่มีความเหนียวนุ่ม

โดนัทอบแบบธรรมดา 66
โดนัทอบรสคาราเมล 68
โดนัทอบรสช็อกโกแลต 69
โดนัทอบรสขิง 70
ขิงแช่อิ่มและแยมขิง 71
โดนัทอบรสถั่วแดง 72
โดนัทอบรสชาเขียว 73
โดนัทอบรสเกาลัด, โดนัทอบรสมันเทศ 74
โดนัทอบรสซากุระ 75

โดนัทที่ทุกคนสามารถเพลิดเพลินไปด้วยได้

โดนัททาวเวอร์ 76
โดนัทแซนด์วิช 78
โดนัทขอนไม้ 80

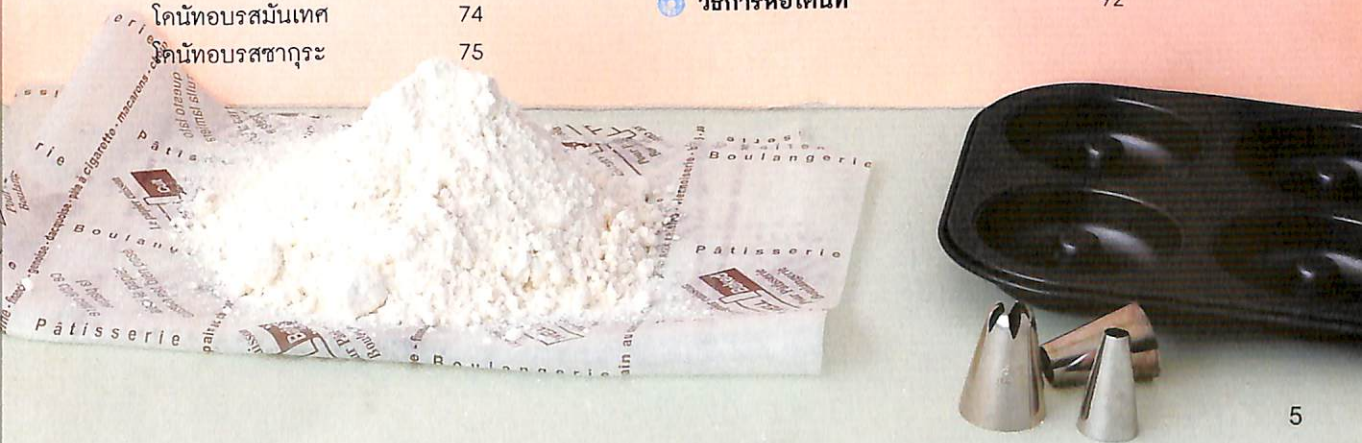
เครื่องดื่มที่เหมาะกับโดนัท

ชาผลไม้และกาแฟขิง 82
ไวน์ร้อนและกล้วยหอมคาราเมลปั่น 83

การตกแต่งโดนัท

การตกแต่งพื้นฐาน 85
ไอเดียการตกแต่งโดนัท ช็อกโกแลตและโบว์, รอยัลไอซิ่งและหัวใจ 86
รอยัลไอซิ่งและครีม, รอยัลไอซิ่งและดอกไม้น้ำตาล 87

การดัดแปลงทำโดยใช้โดนัทที่เหลือ

โดนัทอบแบบกรอบและโดนัทอบแบบทอดหรืออบ 89
การเสิร์ฟกับผลไม้สดหรือผลไม้เชื่อม 90
พุดดิ้งเค้ก 91

วิธีการห่อโดนัท 92