

ขนมปังซินนามอนโรล สูตรทำขายลูกค้าซื้อง่าย กำไรสูง



ขนมปังซินนามอนโรล สูตรทำขายลูกค้าซื้อง่ายกำไรสูง

ขนมปังซินนามอนโรล (cinnamon roll) วันนี้แอดรินจะเปิดสูตรชวนทำขนมปัง นั่นคือขนมปังซินนามอนโรล ขนมปังนุ่มฟู กลิ่นอบเชยอ่อน ๆ ตัดรสสัมผัสด้วยถั้ว บวกกับกาแฟแก้วโปรด กลิ่นกาแฟหอม ๆ อร่อยขึ้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก ลองทำตามวิธีทำนะค่ะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยค่ะ ระดับมิชลินสตาร์

ซินนามอนโรลอร่อยด้วยรสที่มีเอกลักษณ์ และหอมของอบเชย ตัวขนมปังเนื้อนุ่ม ถูกนำมาฉ่ำเป็นแท่งกลมก่อนที่จะตัดเป็นชิ้น จัดเรียงชิดติดกัน อบให้สุก แล้วโรยด้วยน้ำเชื่อมน้ำตาลไอซิ่งโรยหน้า เกร็นความน่ากินมาซัักพัก ไปลุยกันเลยละะ มาทำขนมปังซินนามอนโรลกัน ไปลองทำของอร่อยๆ กันกันละะ มาละะ ดาวนี่โหดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังซินนามอนโรลกันเลยละะ

สูตรขนมปังซินนามอนโรล

ส่วนผสม(ขนมปัง)

แป้งขนมปัง	1,560	กรัม
เนยสดรสจืด	180	กรัม
ยีสต์	5	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	¼	ถ้วย
เกลือป่น	2	ช้อนชา
น้ำเปล่า	880	กรัม

ส่วนผสม(ซินนามอน)

อบเชย	2	ช้อนโต๊ะ
เนยสดรสจืด	240	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	400	กรัม
ถั่วลิสงดิบเลาะเปลือก	600	กรัม



วิธีทำขนมปังซินนามอนโรล

เทถั่วลิสงเลาะเปลือกดิบลงภาชนะนำไปอบไฟบนล่าง อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส 15 – 20 นาที หรือจนกว่าถั่วสุกตามระดับที่ต้องการ

คั่วมะพร้าวในกระทะด้วยไฟอ่อน นำไปโขลกด้วยครกจนป่นละเอียด

ผสมน้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือป่นในชามผสมผสมให้ส่วนผสมละลายเข้ากันดี เติมยีสต์คนอีกครั้ง

ใส่แป้งขนมปัง นวดผสม เติมน้ำตาลทรายจนนวดจนแป้งเนียน พักแป้งไว้ 1 ชั่วโมงหรือจนแป้งขึ้น

ฟูเป็น 2 เท่า

ระหว่างรอเวลาในการพักแป้ง ให้ผสมไส้ซินนามอน น้ำตาลทรายแดง เนยสดรสจืดและอบเชยตำละเอียดคนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน

นำแป้งที่ขึ้นจากนั้นออกมาคลึงจนกระทั่งแผ่นกว้างสี่เหลี่ยมผืนผ้าโดยมีความหนาประมาณ 1.5 เซนติเมตร

นำไส้ซินนามอนลงทาให้ทั่วทั้งแผ่น จากนั้นม้วนให้แน่น ใช้เส้นด้ายในการช่วยตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ (ได้ 44 ชิ้น)

วางขนมปังลงในพิมพ์ที่ทำด้วยเนยขาว เข้าอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน ล่างและเปิดพัดลมเตาเป็นเวลา 25 นาทีหรือจนกว่าขนมปังสุก

(ควรทำความร้อนเตาก่อนอบทุกครั้ง โดยตั้งอุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 10 นาที) แกะออกจากพิมพ์พร้อมเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



เคล็ดลับรสรินทร์

- เคล็ดลับของซินนามอนโรลที่นุ่มละมุนสุดๆ คือ เนยที่อุณหภูมิห้องตีลงในแป้ง เทคนิคนี้จะได้ผลดีที่สุดถ้าเนยเป็น มาก อ่อน. เมื่อมันนุ่มแบบนี้ เนยก็จะรวมตัวเข้ากับแป้งได้ง่าย
- การทำให้แป้งเย็นลงไม่เพียงแต่หมายความว่า คุณสามารถเลิกทำซินนามอนโรลได้ภายในสองวัน แต่แป้งที่เย็นแล้วยังง่ายต่อการม้วนออกและปั้นเป็นม้วน ซึ่งหมายความว่าม้วนที่แน่นและเรียบร้อยยิ่งขึ้นด้วยเกลียวอบเชยและน้ำตาลที่น่ารับประทานมากขึ้น
- เนยอุณหภูมิห้องเพื่อช่วยชีวิตอีกครั้ง สูตรซินนามอนโรลมากมายให้เทเนยละลายลงบนสี่เหลี่ยมผืนผ้าของแป้งก่อนที่จะโรยน้ำตาลซินนามอนแล้วคลี่ขึ้น มันได้ผล แต่มันเลอะเทอะ และใส่จะไหลออกมาด้านข้างของแป้งเมื่อม้วนขึ้น

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ข้าวทอง จาก [facebook](#)



วัตถุดิบขนมปังซินนามอนโรล

แป้งขนมปัง

แป้งขนมปัง เป็นแป้งที่ผลิตจากข้าวสาลีชนิดแข็ง มีปริมาณโปรตีนสูง 13 – 15 เปอร์เซ็นต์ เนื้อสัมผัสจะหนากว่าแป้งที่ทำจากแป้งสาลีชนิดอ่อน เมื่อนวดรวมกับน้ำจะอุ้มน้ำไว้ได้มาก ทำให้โครงสร้างมีความเหนียว และยืดหยุ่น สามารถอุ้มแก๊สไว้ได้ดี ทนต่อการหมักด้วยยีสต์ และสามารถพักแป้งได้เป็นเป็นอย่างดี สำหรับใครที่แพ้กลูเต็น ไม่ควรทานแป้งชนิดนี้

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

อบเชย

อบเชย Cinnamon เป็นเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอม ได้มาจากเปลือกไม้ชั้นในที่แห้งแล้วของต้นอบเชย แทรงอบเชย มีสีน้ำตาลแดง มีลักษณะเหมือนแผ่นไม้แห้งที่หุดงหลังจากโดนความชื้น มักจะเรียกตามแหล่งเพาะปลูกเช่น อบเชยจีน อบเชยลังกา อบเชยญวน เป็นต้น นิยมใช้อบเชยในการทำเครื่องแกงเช่น พริกแกงกะหรี่ประเภทผัดที่ใช้ผัดกะหรี่ ใช้เป็นไส้กะหรี่ปิ้ง หรือใช้ร่วมกับโป๊ยกั๊กในอาหารคาวประเภทต้มเช่น พะโล้และเนื้อตุ๋น ส่วนในประเทศแถบตะวันตก มักใส่อบเชยในของหวาน เช่น ซินนามอนโรล ใช้ผงอบเชยละเอียดโรยหน้ากาแฟใส่นม ใช้ผงอบเชยกับน้ำตาลโรยหน้าเพรตเซล และนอกจากนี้ยังมีลูกอม หมากฝรั่ง และยาสีฟันรสอบเชยอีกด้วย



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)