



คู่มือทำขนมวัน

# 10 เมนูง่ายๆ

ทำได้แค่นี้ วันนางเงือก



ขนมวุ้นรสชาติหวาน เนื้อหนึบนุ่ม มีทั้งวุ้นกะทิ วุ้นจากน้ำหวาน วุ้นน้ำผลไม้ วุ้นรูปการ์ตูนสีสันสวยงาม เป็นวุ้นที่เราพบเห็นกันได้ทั่วไป แต่สงสัยกันมั๊ยคะ? ว่านอกจากเมนูวุ้นที่คุ้นเคยเหล่านี้แล้ว ผงวุ้นยังสามารถนำไปสร้างสรรค์เป็นเมนูอะไรได้อีก

มาเปิดตำราสูตรทำของหวานฉบับนางเงือกที่คุณเองก็ทำได้ เพียงแค่มีผงวุ้นตรานางเงือก ก็สามารถรังสรรค์เมนูออกมาได้อีกหลากหลาย

ในคู่มือทำเมนูขนมหวานจากผงวุ้นตรานางเงือก เราได้คัดสรรเมนูของหวานที่เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย มาผสมผสานให้กลายเป็นรูปแบบขนมที่มีส่วนผสมของวุ้น ให้คุณได้พบกับรสชาติและเนื้อสัมผัสของวุ้นที่เนียนนุ่ม แล้วยังรสชาติถูกปาก รับรองได้เลยว่าใครก็สามารถทำตามได้ง่าย เพียงไม่กี่ขั้นตอน และใช้วัตถุดิบที่หาซื้อได้ไม่ยากอีกด้วย

## ทำไมต้องผงวุ้นตรานางเงือก

ผงวุ้นตรานางเงือกทำมาจาก อะการ์ (AGAR) สารที่ทำให้เกิดเจลหรือเนื้อวุ้น สกัดมาจากสาหร่ายทะเลสีแดง เหมาะสำหรับใช้ทำให้เนื้อวุ้นหรือเยลลี่เซ็ทตัว ซึ่งแตกต่างจากเจลาตินที่ทำมาจากคอลลาเจนของสัตว์

อะการ์ไม่มีสี หรือกากใยตกค้างจากการสกัดออกมา จึงสามารถนำไปปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติได้ตามใจชอบ โดยเมื่อผ่านกระบวนการปรุงอาหาร และวุ้นที่ทำจากอะการ์เซ็ทตัว จะให้แต่สัมผัสที่เป็นรูปแบบวุ้นนุ่มละมุนลิ้นเมื่อรับประทานเข้าไป

# การเลือกใช้ผงวุ้นตรานางเงือก

อย่าเพิ่งตกใจถ้าไปหาซื้อผงวุ้นตรานางเงือก แล้วเห็นว่า มีหลายสูตร มาดูกันว่าแต่ละสูตรต่างกันอย่างไร และจะเลือกใช้แบบไหนให้เหมาะกับเมนูวุ้นที่คุณจะทำ

## ผงวุ้นตรานางเงือกสูตร A ของขอบลีเขียวสลับน้ำเงิน

เหมาะสำหรับการนำมาทำวุ้นที่ต้องการเนื้อบางเบา เนียนนุ่ม เช่น เต้าฮวย วุ้นในลูกมะพร้าว หรือวุ้นต่างๆ ที่ไม่ต้องแกะออกจากพิมพ์ เพราะเนื้อที่อ่อนนุ่มจากของสูตร A เมื่อแกะออกจากพิมพ์แล้ว อาจจะได้หน้าตาของวุ้นไม่เป็นไปตามความต้องการ



## ผงวุ้นตรานางเงือกสูตร AA ของขอบลีเขียว

เหมาะสำหรับการนำมาทำวุ้นที่ต้องการเนื้อที่มีความหนาเป็นพิเศษ เช่น เค้กวุ้น วุ้นที่ต้องแกะออกจากพิมพ์ หรือที่ต้องใช้มีดตัด จะทำให้วุ้นที่ถูกตัดออกไปมีเนื้อไม่เละ และมีหน้าตาน่ารับประทาน



## ผงวุ้นตรานางเงือก สูตร A ของสีน้ำเงิน

ของนี้เนื้อวุ้นจะนุ่มร่อนลงมาจากของเขียว เหมาะสำหรับการนำมาทำเค้กวุ้นได้เหมือนกันแต่เนื้อจะนุ่มกว่า เช่น เค้กวุ้น วุ้นตัด วุ้นแกะออกจากพิมพ์ และอื่นๆ



# สารบัญ

เปิดตำรนางเงือก 10 เมนูขนมวัน อร่อย  
ง่ายๆ ทำได้เองจากที่บ้าน

1. พาเฟต์วันชามะนาวและมิกซ์เบอร์รี่
2. วุ้นนุเทลลา
3. วุ้นโดนัทมหัศจรรย์ลาเต้
4. วุ้นชานมไข่มุก
5. วุ้นบราวนี่
6. วุ้นขนมไหว้พระจันทร์
7. วุ้นเค้กผลไม้
8. วุ้นเต้าฮวยอัลมอนด์
9. วุ้นสังขยาฟักทอง
10. วุ้นมะม่วงกะทิสด



#ชามะนาว #เวรี่เบอร์รี่

## พาเฟต์วุ้นชามะนาวและมิกซ์เบอร์รี่ สดชื่นด้วยรสเปรี้ยวอมหวาน

พาเฟต์หรือขนมหวานที่เรียงเป็นชั้นอยู่แก้วใส เมื่อมองจากภายนอกจะเห็นองค์ประกอบของแต่ละชั้น ที่มีองค์ประกอบที่แตกต่างกันออกไป เช่น ผลไม้ ครีมเบิล วิปครีม ธัญพืช เวลาตัดกินจากด้านบนทลงสู่ด้านล่าง จะได้เนื้อสัมผัสของรสชาติที่หลากหลายในคำเดียว

การตกแต่งพาเฟต์นอกจากต้องทำให้มีลวดลาย และสีสันสวยงามแล้ว เรื่องการคิดว่าแต่ละชั้นจะต้องใส่วัตถุดิบอะไรลงไปบ้างก็สำคัญเช่นกัน ซึ่งวุ้นรสชาติเปรี้ยวอมหวานก็เป็นอีกหนึ่งชั้นที่น่าใส่ลงไป สลับชั้นกับวิปครีมนุ่มลิ้น และมิกซ์เบอร์รี่ปั่นรสชาติจี๊ดจ๊าด ก็ยิ่งเพิ่มความสดชื่นให้พาเฟต์แก้วนี้อร่อยเกินพิกัด

ผงวุ้นทรานานางเจือกสูตร AA	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	300 มิลลิลิตร
ผงชาไทย	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	100 กรัม
น้ำมะนาวคั้นสด	1 ช้อนโต๊ะ
มิกซ์เบอร์รี่แช่แข็ง	2 ถ้วยตวง
เกลือบ่นเสริมไอโอดีน	¼ ช้อนชา
วิปครีม	1 ถ้วยตวง
ผลไม้สดตามความชอบ	
ใบสาระแหน่ หรือท็อปปิ้งตามความชอบสำหรับตกแต่ง	

## ขั้นตอน การทำ

1. ต้มน้ำแล้วใส่ผงชาไทยและน้ำตาลทรายตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ เมื่อชาไทยเดือดให้กรองกากชาออกจนหมด
2. ใส่ผงวุ้นทรานานางเจือกสูตร AA แล้วต้มต่อด้วยไฟปานกลางจนน้ำเดือด หรือไม่มีผงวุ้นติดกับที่คนแล้ว
3. ปิดไฟแล้วใส่น้ำมะนาวคั้นสดแล้วคนให้เข้ากัน จากนั้นเทวุ้นชามะนาวลงในแก้วที่จะทำพาเฟต์ ¼ ของแก้ว จากนั้นนำไปแช่เย็น
4. นำมิกซ์เบอร์รี่แช่แข็ง และเกลือบ่นเสริมไอโอดีน ไปปั่นในเครื่องปั่นให้เนื้อเข้ากันดี
5. นำแก้ววุ้นชามะนาวที่แช่เย็นเอาไว้ออกมา ไล่ลำดับชั้นจากด้านล่าง โดยใส่ผลไม้สด จากนั้นใส่วิปครีมตรงกลาง และเหลือที่ไว้ ¼ ของด้านบนเพื่อราดมิกซ์เบอร์รี่ปิดไว้ด้านบน ตกแต่งด้วยใบสาระแหน่ หรือท็อปปิ้งตามความชอบ



#วุ้น #นูเทลล่า #ช็อกโกแลตลิฟเวอร์

## วุ้นนูเทลล่าให้ช็อกโกแลตที่คุณชอบนุ่มหนึบอร่อย

นูเทลล่า ช็อกโกแลตที่หลายคนชื่นชอบ เพราะความหอมจากเนยถั่วฮาเซลนัทที่ผสมกับผงโกโก้ จนออกมาเป็น เนยถั่วช็อกโกแลตเนื้อหนึบ หอมหวานกำลังดี จะเอาไปทาขนมปังก็อร่อย หรือปาดหน้าบนเครปญี่ปุ่นก็ยิ่งเพิ่มความอร่อยไปอีก

นอกจากการรับประทานทานนูเทลล่า แบบทาบนขนมปังหรือแยมเค้กแล้ว ยังสามารถนำมาทำเป็นวุ้นรสช็อกโกแลต รสชาติหวานนกลมกล่อม บวกเข้ากับความหอมกลืนถั่วฮาเซลนัท และเนื้อสัมผัสนุ่มกำลังดีจากผงวุ้นตรานางเงือกที่ทำได้ไม่ยาก

- ผงวุ้นตรานางเงือกสูตร AA 2 ช้อนชา
- ผงโกโก้ 15 กรัม
- น้ำตาลทราย 80 กรัม
- เกลือป่นเสริมไอโอดีน ¼ ช้อนชา
- นมข้นจืด 450 มิลลิลิตร
- นูเทลล่า 100 กรัม
- นูเทลล่า สำหรับตกแต่ง
- ผงโกโก้ สำหรับโรยหน้า
- ดอกไม้สด ช่อสาระแหน่ หรือของตกแต่งอื่นๆ ตามความชอบ

1. ใส่ส่วนผสม ผงวุ้นตรานางเงือก ผงโกโก้ น้ำตาลทราย เกลือป่นเสริมไอโอดีน นมข้นจืด ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ลงในหม้อ จากนั้นคนให้เข้ากัน
2. นำหม้อไปตั้งไฟปานกลาง จากนั้นคนจนเดือดแล้วปิดไฟ
3. ใส่นูเทลล่าลงไปแล้วคนให้ละลาย
4. ตักไปใส่ในแก้วเซริฟประมาณ ¾ ของแก้ว แล้วนำไปแช่เย็น
5. เมื่อวุ้นในแก้วเซริฟเซ็ทตัวแล้ว นำมาตกแต่งหน้าด้วยนูเทลล่า โรยผงโกโก้ แต่งด้วยดอกไม้ ใบสาระแหน่

## ขั้นตอนการทำ



#มัทฉะเลิฟเวอร์ #โดนต์

## วุ้นโดนต์มัทฉะลาเต้หอมเข้มข้น เคี้ยวเพลิน

ชาเขียวรสชาติเข้มข้นที่หลายคนหลงรักกับเมนูเครื่องดื่มมัทฉะ มีให้เลือกทั้งร้อนและเย็น โดยจุดเด่นที่ทำให้มัทฉะที่แตกต่างจากชาเขียวนั้นคือ มัทฉะจะถูกปลูกในร่มก่อนช่วงการเก็บเกี่ยว 3 สัปดาห์ เพื่อให้ได้ใบชาที่มีความเข้มข้นและเต็มไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระ ก่อนเก็บเกี่ยวแล้วนำไปอบเป็นผงละเอียด

ผงมัทฉะเป็นผงละเอียดที่สามารถละลายน้ำได้ดี ที่การรับประทานนอกจากการชงด้วยน้ำร้อนแล้ว ยังนิยมถูกนำไปใช้ทำไอศกรีมและของหวานชนิด ซึ่งหนึ่งในนั้นก็คือนวุ้นโดนต์มัทฉะ หวานเข้มข้นชื่นใจ เป็นโดนต์ที่ไม่ได้ทำมาจากแป้ง แต่ทำมาจากวุ้นผสมกับมัทฉะเข้มข้น รสชาติกลมกล่อม และยังเนื้อสัมผัสแน่นกรอบจากผงวุ้นนางเงือก

ผงวุ้นนางเงือกสูตร AA	1 ช้อนโต๊ะ
ผงชาเขียวมัทฉะปรุงสำเร็จ	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำร้อน	200 มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	150 กรัม
เกลือป่นเสริมไอโอดีน	¼ ช้อนชา
นมสด	300 มิลลิลิตร
พิมพ์ซิลิโคนทรงโดนต์ พรมน้ำเล็กน้อย	
ผงชาเขียวมัทฉะ หรือท็อปปิ้ง	
สำหรับตกแต่งตามความชอบ	

## ขั้นตอน การทำ

1. เทผงมัทฉะปรุงสำเร็จผงชาเขียวมัทฉะปรุงสำเร็จลงในถ้วย ใส่ น้ำร้อน 2 ช้อนโต๊ะ แล้วคนให้ผงมัทฉะละลายจนหมด จากนั้นเติมน้ำร้อน 200 มิลลิลิตร ลงไปแล้วคนให้เข้ากัน
2. ใส่ส่วนผสม ผงวุ้นนางเงือก น้ำตาลทราย เกลือป่นเสริมไอโอดีน นมสด มัทฉะที่ละลายไว้แล้ว ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ลงในหม้อ คนให้ทั้งหมดเข้ากัน
3. นำหม้อไปตั้งไฟปานกลาง จากนั้นคนจนเดือดแล้วปิดไฟ
4. เทส่วนผสมที่สุกแล้วลงในพิมพ์ซิลิโคนทรงโดนต์ ที่พรมน้ำอยู่เล็กน้อย พักให้เย็น
5. เมื่อวุ้นเซตตัวแล้ว แกะออกจากพิมพ์มาประกบกัน จากนั้นแต่งหน้าด้วยผงมัทฉะ หรือท็อปปิ้งตามความชอบ



#ชานมไข่มุก #เคี้ยวหนึ่ม

## วุ้นชานมไข่มุกเครื่องดื่มเมนูโปรด ให้เคี้ยวหนึ่ม

ชานมไข่มุก เครื่องดื่มแก้วโปรดที่หลายคนชื่นชอบ ด้วยความหวานหอมของชานมที่สามารถเลือกระดับความหวานได้ทั้งหวานน้อยหวานมาก บวกกับไข่มุกเนื้อหนึ่มที่สามารถดูดและเคี้ยวฟินได้ในคำเดียว

นอกจากเมนูเครื่องดื่มแล้ว ชานมไข่มุกยังสามารถนำมาทำเป็นวุ้นชานมไข่มุก ที่มีเนื้อสัมผัสที่แปลกใหม่ เคี้ยวหนึ่มนุ่ม รสชาติอร่อยไม่แพ้ต้นฉบับเลยทีเดียวนะ

ผงวุ้นทรานานางเงือกสูตร AA	2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	50 กรัม
ชาไทยชงสำเร็จ	200 มิลลิลิตร
นม	300 มิลลิลิตร
ผงวุ้นทรานานางเงือกสูตร AA	2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	100 กรัม
น้ำ	500 มิลลิลิตร
ไข่มุกต้มสุก	200 กรัม

## ขั้นตอน การทำ

1. สำหรับวุ้นชานม ให้ส่วนผสม ผงวุ้นทรานานางเงือกสูตร AA, น้ำตาลทราย, ชาไทยชงสำเร็จ, นม ในสัดส่วนที่เตรียมไว้ลงในหม้อ
2. นำหม้อขึ้นตั้งไฟปานกลาง แล้วคนส่วนผสมให้เดือด
3. นำวุ้นชานมเทลงในพิมพ์ประมาณ  $\frac{1}{2}$  ของพิมพ์ แล้วนำไปแช่ตู้เย็นหรือรอให้วุ้นเซ็ตตัว
4. สำหรับการทำวุ้นไข่มุก ให้ส่วนผสมผงวุ้นทรานานางเงือกสูตร AA, น้ำตาลทราย, น้ำ ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ นำขึ้นตั้งไฟปานกลางให้พอเดือด
5. จากนั้นใส่ไข่มุกต้มสุกที่เตรียมไว้ ใส่ลงไปแล้วต้มให้เดือดอีกครั้ง
6. นำวุ้นไข่มุกเทลงในพิมพ์วุ้นชาในสัดส่วนที่เหลืออยู่ให้เต็มพิมพ์ แล้วรอให้วุ้นส่วนไข่มุกเซ็ตตัว
7. เมื่อวุ้นเซ็ตตัวดีแล้วก็คว่ำหน้าแล้วนำวุ้นออกจากพิมพ์ เป็นอันเสร็จเรียบร้อย





#สาวกบราวนี่ #ช็อกโกแลตเลิฟเวอร์

## เปลี่ยนบราวนี่เนื้อแข็งให้เป็น เนื้อนุ่มด้วย วุ้นบราวนี่

บราวนี่ขนมช็อกโกแลตชั้นพอดี้ค้ำ ที่มีหน้าเป็นช็อกโกแลตกรุบกรอบ เนื้อแข็งผสมช็อกโกแลตเป็นเนื้อหนึบชุ่มช็อกโกแลต เป็นขนมหวานอีกชิ้นที่หลายคนโปรดปราน สำหรับใครที่อยากลองทานบราวนี่ที่ไม่ได้ทำจากแป้ง ลองเปลี่ยนมาลองทำบราวนี่สูตรเนื้อนุ่มลิ้น ชุ่มฉ่ำด้วยช็อกโกแลตเต็มคำกันค่ะ

ผงวุ้นทรานางเงือกสูตร AA	2 ช้อนชา
ผงโกโก้	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	100 กรัม
นมข้นจืด	300 มิลลิลิตร
วิปปิ้งครีม	100 มิลลิลิตร
น้ำ	100 มิลลิลิตร
คุกกี้ช็อกโกแลตบดหยาบ	50 กรัม
ซอสช็อกโกแลตสูตรที่ชอบ สำหรับแต่งหน้า	

## ขั้นตอน การทำ

1. เทส่วนผสม ผงวุ้นทรานางเงือกสูตร AA, ผงโกโก้, น้ำตาลทราย ในสัดส่วนที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากัน
2. ใส่ นมข้นจืด, วิปปิ้งครีม, น้ำ ตามสัดส่วนที่เตรียมเอาไว้ ลงในส่วนผสมข้อ 1 จากนั้นคนให้เข้ากัน ตั้งไฟคนให้เดือดจนทั่ว
3. จากนั้นเทวุ้นบราวนี่ลงในพิมพ์ พักไว้ให้วุ้นเซ็ตตัว แล้วโรยคุกกี้ช็อกโกแลตบดหยาบที่เตรียมไว้ลงไป จากนั้นพักไว้ให้วุ้นเซ็ตตัวอีกครั้ง
4. เมื่อวุ้นบราวนี่เซ็ตตัวแล้วก็นำออกจากพิมพ์ แล้วตกแต่งหน้าด้วยซอสช็อกโกแลต



#สาวกบราวนี่ #ช็อกโกแลตเลิฟเวอร์

## วุ้นขนมไหว้พระจันทร์เนื้อกรุป กรอบเย็นฉ่ำ

ขนมไหว้พระจันทร์เป็นขนมมงคลสำหรับการใช้ไหว้ดวงจันทร์ ในช่วงเทศกาลไหว้พระจันทร์ โดยมีลักษณะเป็นก้อนกลมคล้ายเค้ก ภายนอกเป็นแป้งที่ห่อด้วยไส้อัดแน่นอยู่ในขนม ซึ่งนอกจากรูปแบบแป้งแล้วขนมไหว้พระจันทร์ยังสามารถทำให้เป็นรูปแบบวุ้นได้ ด้วยผงวุ้นตรานางเงือก

ผงวุ้นตรานางเงือกสูตร AA	2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	80 กรัม
เกลือป่นเสริมไอโอดีน	¼ ช้อนชา
นมข้นจืด	350 มิลลิลิตร
สีผสมอาหารสีเหลืองไข่	1 ช้อนชา
สีผสมอาหารสีส้ม	1 ช้อนชา
พิมพ์ทำน้ำแข็งทรงกลม	

ผงวุ้นตรานางเงือก	2 ช้อนชา
ชาผงสำเร็จรูป	2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	100 กรัม
เกลือป่นเสริมไอโอดีน	¼ ช้อนชา
นมข้นจืด	500 มิลลิลิตร
สีผสมอาหารสีเหลืองไข่	½ ช้อนชา
พิมพ์ขนมเปียะไหว้พระจันทร์	

## ขั้นตอน การทำ

1. การทำไส้วุ้นไข่แดง เทส่วนผสม ผงวุ้นตรานางเงือกสูตร AA, น้ำตาลทราย, เกลือป่นเสริมไอโอดีน, นมข้นจืด, สีผสมอาหารสีเหลืองไข่, สีผสมอาหารสีส้ม ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ลงในหม้อ แล้วนำขึ้นตั้งไฟจนสุก
2. หยอดวุ้นไข่แดงลงในพิมพ์ทำน้ำแข็งทรงกลม แล้วนำไปแช่เย็นไว้ให้วุ้นเซ็ทตัว
3. การทำวุ้นชั้นนอก เทส่วนผสม ผงวุ้นตรานางเงือกสูตร AA, น้ำตาลทราย, นมข้นจืด, สีผสมอาหารสีเหลืองไข่ ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ลงในหม้อ แล้วนำขึ้นตั้งไฟจนสุกทั่ว
4. ใส่วุ้นไข่แดงที่เซ็ทตัวแล้วลงในพิมพ์ขนมเปียะไหว้พระจันทร์ พิมพ์ละ 2 ลูก จากนั้นเทวุ้นชั้นนอกลงในพิมพ์แต่ละอันให้เต็มแล้วนำเข้าแช่เย็น
5. เมื่อวุ้นเซ็ทตัวแล้ว แกะออกจากพิมพ์พร้อมรับประทาน



#ฟรุ๊ตตี้ #แฮปปี้เบิร์ดเดย์

## วุ้นเค้กผลไม้หวานกรอบชุ่มฉ่ำ ด้วยเนื้อผลไม้

ถ้าคุณกำลังมีไอเดียอยากทำเค้กเซอร์ไพรส์วันเกิดอยู่  
แล้วยังคิดไม่ออกว่าจะเค้กออกมาเป็นรูปแบบไหนดี...  
มาเปลี่ยนเนื้อเค้กวันเกิดให้เป็นเนื้อเค้กหนึบนุ่มหวานฉ่ำ  
ด้วยเค้กวุ้นผลไม้สดหวานหอมชื่นใจ

ผงวุ้นทรานานางเงือกสูตร AA	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	180 กรัม
น้ำ	700 มิลลิลิตร
สตอเบอรี่สดผ่าครึ่ง	100 กรัม
กีวีหั่นเป็นชิ้น	50 กรัม
องุ่นแดงผ่าครึ่ง	100 กรัม
มะม่วงสุกหั่นเป็นชิ้น	100 กรัม

ผงวุ้นทรานานางเงือกสูตร AA	12 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	100 กรัม
กลิ่นวานิลลาชนิดน้ำ	½ ช้อนชา
นม UHT รสจืด	500 มิลลิลิตร
พิมพ์กดรูปตัวอักษรภาษาอังกฤษ อังกฤษสำหรับทำเป็นตัวหนังสือ	

## ขั้นตอน การทำ

1. การทำวุ้นเค้กผลไม้ เทส่วนผสม ผงวุ้นทรานานางเงือกสูตร AA, น้ำ, น้ำตาลทราย ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ลงในหม้อ คนให้เข้ากันแล้วนำขึ้นตั้งไฟคนจนเดือด
2. นำผลไม้ที่เตรียมไว้มาหั่นซีกแล้วใส่ลงในพิมพ์เค้ก จากนั้นเทวุ้นลงไป  $\frac{2}{3}$  ของพิมพ์ แล้วพักไว้ให้วุ้นเซตตัว
3. การทำวุ้นนม เทส่วนผสม ผงวุ้นทรานานางเงือกสูตร AA, น้ำตาลทราย, กลิ่นวานิลลา, นม UHT รสจืด ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ลงในหม้อ คนให้เข้ากันแล้วนำขึ้นตั้งไฟคนจนเดือด
4. เทวุ้นนมลงในพิมพ์เค้กที่มีวุ้นผลไม้อยู่ในสัดส่วนที่เหลือ แล้วพักไว้ให้วุ้นเซตตัว
5. วุ้นนมส่วนที่เหลือเทลงถาดแล้วพักไว้จนวุ้นเซตตัว จากนั้นนำพิมพ์กดรูปตัวอักษรภาษาอังกฤษมาพิมพ์เป็นตัวหนังสือที่ต้องการ แล้วแกะไปตกแต่งหน้าเค้กวุ้นผลไม้



#สายเต้าฮวย #อัลมอนด์

## เต้าฮวยอัลมอนด์ที่อบปิ้งผลไม้ หวานหอมชื่นใจ

เต้าฮวยเย็นโรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยวและราดด้วยน้ำหวาน เมนูดับร้อนรสชาติหวานกลมกล่อม หอมกลิ่นอบอวลไปด้วยกลิ่นนม มาลองทำเต้าฮวยจากอัลมอลด์ สัมผัสหนึบนุ่มด้วยผงวุ้นทรานางเจือก ให้หวานหอมอร่อยสดชื่นกันค่ะ

ผงวุ้นทรานางเจือก	2 ช้อนชา
อัลมอนด์แช่น้ำ	200 กรัม
น้ำตาลมสุก	600 มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	50 กรัม
พิมพ์ขนาด	6X6X2 นิ้ว

(รองด้วยอลูมิเนียมฟรอยด์)

น้ำตาลทราย	150 กรัม
น้ำ	300 มิลลิลิตร
เกลือบ่นเสริมไอโอดีน	¼ ช้อนชา
บลูเบอร์รี่สด สำหรับรับประทานคู่	
เชอร์รี่แดงเชื่อม สำหรับรับประทานคู่	
น้ำแข็งก้อนเล็ก สำหรับรับประทานคู่	

## ขั้นตอน การทำ

1. การทำนํ้านมแอลมอนด์ ใส่แอลมอนด์ลงในเครื่องปั่น จากนั้นเทนํ้าต้มสุกลงไปแล้วพักให้เย็นสนิท จากนั้นปั่นแอลมอลด์ให้ละเอียด จากนั้นกรองด้วยกระชอนเอาเฉพาะนํ้านมแอลมอนด์
2. การทำวุ้นนํ้านมแอลมอนด์ เทส่วนผสม ผงวุ้นทรานางเจือกสูตร AA, น้ำตาลทราย ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ลงในหม้อ ตามด้วยนํ้านมแอลมอนด์ที่เตรียมไว้ นำขึ้นตั้งไฟปานกลางแล้วคนจนสุก
3. เทส่วนผสมลงในพิมพ์สี่เหลี่ยมแล้วนำเข้าแช่เย็นจนวุ้นเซ็ทตัว
4. การทำนํ้าเชื่อม ใส่นํ้าตาลทราย, นํ้า, เกลือบ่นเสริมไอโอดีนลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟ คนตลอดเวลาจนส่วนผสมเดือด แล้วปิดไฟพักไว้ให้เย็นสนิท
5. ตัดวุ้นนํ้านมแอลมอนด์ให้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสใส่ลงในถ้วยเซิร์ฟ ใส่บลูเบอร์รี่สด เชอร์รี่แดงเชื่อม ราดด้วยนํ้าเชื่อมและนํ้าแข็ง



#สายต่าฮวย #อัลมอนด์

ผงวุ้นทรานางเงือกสูตร AA	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำ	600 มิลลิลิตร
เนยสดชนิดเค็ม	250 มิลลิลิตร
ฟักทองสุกบดละเอียด	200 กรัม
น้ำตาลทราย	150 กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง
พิมพ์ทรงมงกุฎสำหรับใส่วุ้น	
ฟองดองรูปใบไม้และกิ่งไม้ (น้ำตาลปั่นขึ้นรูป) สำหรับตกแต่ง	

## วุ้นสังขยาฟักทองนุ่มเนื้อหวาน หอมอร่อยกลมกล่อม

สังขยาฟักทอง เมนูของหวานด้วยสังขยาไข่ รับประทานคู่กับฟักทองให้เนื้อสัมผัสนุ่มลิ้น ที่ปกติแล้วจะมาในรูปแบบของการทำในลูกฟักทอง เราเปลี่ยนรูปแบบมาทำสังขยาฟักทองที่เป็นวุ้นเนื้อสัมผัสเนียนนุ่มลิ้นด้วยผงวุ้นทรานางเงือกกันค่ะ

## ขั้นตอน การทำ

1. เทส่วนผสม ผงวุ้นทรานางเงือกสูตร AA 1 ช้อนโต๊ะ และน้ำลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟแล้วคนจนผงวุ้นละลายดีและเดือด
2. การทำเนื้อฟักทองดีเนยเค็ม ฟักทองสุกบดละเอียด น้ำตาลทราย ให้เข้ากันด้วยเครื่องประมาณ 5 นาทีแล้วเติมไข่ไก่ 2 ฟอง แล้วตีต่อให้เข้ากัน
3. เทวุ้นที่ร้อนอยู่ลงในเนื้อฟักทองที่ตีอยู่ แล้วตีต่อให้ส่วนผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
4. จากนั้นเทวุ้นที่ตีจนเข้ากันดีแล้ว ลงในพิมพ์ทรงมงกุฎแล้วนำเข้าแช่เย็นจนเซตตัว นำออกมาแต่งหน้าด้วยฟองดองรูปใบไม้และกิ่งไม้



#สาขมะม่วง #หอมกะทิ

## วุ้นมะม่วงกะทิสดหวานเนื้อนุ่ม อร่อยสดชื่นแทรกด้วยรสกะทิ

มะม่วงหวานฉ่ำแช่เย็น ราดด้วยกะทิสด เมนูคลายร้อนที่  
รับประทานได้ตลอดทั้งปี ที่หลายคนชื่นชอบ เรามอง  
เปลี่ยนหน้าตาให้เป็นขนมวุ้นมะม่วงกะทิสด เนื้อนุ่ม  
หวานหอมชื่นใจ ด้วยผงวุ้นทรานานางเจือกกันดูบ้าง  
รับรองว่าอร่อยได้ไม่แพ้ต้นฉบับเลยคะ

ผงวุ้นทรานานางเจือกสูตร AA	2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	80 กรัม
เกลือป่น	1/8 ช้อนชา
น้ำมะม่วงเข้มข้นชนิดขงตี้ม	100 กรัม
น้ำ	450 กรัม
นมข้นจืด	50 กรัม
น้ำหอมกลิ่นมะม่วง	1/2 ช้อนชา
สีผสมอาหารสีเหลืองไข่	1 ช้อนชา
พิมพ์ซิลิโคนรูปกุหลาบ	

ผงวุ้นทรานานางเจือกสูตร AA	2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	80 กรัม
น้ำ	500 กรัม
พิมพ์สำหรับทำวุ้น	
ผงวุ้นทรานานางเจือกสูตร AA	2 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	50 กรัม
เกลือป่น	1/4 ช้อนชา
กะทิสำเร็จรูป	450 กรัม
แป้งข้าวโพด	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำละลายแป้ง	2 ช้อนโต๊ะ

1. เทส่วนผสม ผงวุ้นทรานางเจือกสูตร AA, น้ำตาลทราย, เกลือป่น, น้ำมะม่วงเข้มข้น, น้ำ, นมข้นจืด ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ ลงในหม้อ แล้วนำขึ้นตั้งไฟ คนจนเดือด แล้วปิดไฟ

2. เติมน้ำหอมกลิ่นมะม่วง และสีเหลืองไข่ คนให้ทั่ว แล้วเทลงในพิมพ์ซิลิโคนรูปกุหลาบ นำเข้าแช่เย็นให้วุ้นเซ็ทตัว

3. การทำวุ้นใส เทส่วนผสม ผงวุ้นทรานางเจือกสูตร AA, น้ำตาลทราย, น้ำ ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ ลงในหม้อแล้วนำขึ้นตั้งไฟจนเดือด จากนั้นเทลงในพิมพ์ทำวุ้น 1/4 ของพิมพ์ แล้วนำวุ้นมะม่วงที่เซ็ทตัวแล้ววางลงตรงกลาง โดยเหลือพื้นที่ด้านข้าง ด้านบนเอาไว้ก่อน จากนั้นนำเข้าแช่เย็น

4. การทำวุ้นกะทิสด เทส่วนผสม ผงวุ้นทรานางเจือกสูตร AA, น้ำตาลทราย, เกลือป่น, กะทิสำเร็จรูป ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ลง ในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟจนเดือดแล้วปิดไฟ

5. ใส่แป้งข้าวโพดและน้ำละลายแป้ง ตามสัดส่วนที่เตรียมไว้ เปิดไฟจนเดือดแล้วปิดไฟ

6. นำทำวุ้นกะทิสดเทลงในพิมพ์ของวุ้นมะม่วงและวุ้นใสที่เซ็ทตัวแล้ว จากนั้นนำไปแช่เย็นอีกครั้งให้วุ้นเซ็ทตัว แยกออกจากพิมพ์ พร้อมเสิร์ฟ

## ขั้นตอน การทำ

# เคล็ดลับ

## ของการทำวุ้นให้เนียนใส

อยู่ที่การละลายวุ้นให้หมดด้วยการแช่น้ำเอาไว้สักพักก่อน  
แล้วจึงนำไปตั้งไฟละลายอีกครั้ง รับรองเนื้อวุ้นขึ้นรูปสวย  
ใส ไร้ฟองแน่นอนค่ะ

สุดท้ายนี้ตำราทำขนมวุ้นสูตรนางเงือก คุณสามารถปรับ  
เปลี่ยนสัดส่วนหรือวัตถุดิบในตำราได้ตามความต้องการ  
แล้วอย่าลืมใช้ผงวุ้นตรานางเงือก วัตถุดิบคู่ครัวที่รังสรรค์  
เมนูให้ขึ้นรูปเป็นวุ้นได้หลากหลายนะคะ