

# ช็อกโกแลตนูเทลลาโรล Chocolate Nutella Rolls ของหวานที่พลาดไม่ได้



## ช็อกโกแลตนูเทลลาโรล Chocolate Nutella Rolls ของหวานที่พลาดไม่ได้

**ช็อกโกแลตนูเทลลาโรล (Chocolate Nutella Rolls)** วันนี้แอดซูดรีม จะมาชวนทำขนมปังสอดไส้ นั่นคือช็อกโกแลตนูเทลลาโรล รสกลมกล่อม ทำง่ายอร่อยมาก นูเทลลาที่ทุกคนชื่นชอบ นำมาเป็นส่วนประกอบของขนมปัง เนื้อขนมปังนุ่มนวลชวนฝัน

ช็อกโกแลตกำลังดี อัลมอนด์กรุบกรอบ รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ สูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยาก

เลย์ค๊ะ แอดรินรับประกันความอร่อยค๊ะ รับรองอร่อยสุดจ๋ พุดไปแล้วห้องก็ร้อง ไปลุยกันเลย์ค๊ะ มาทำซ็อกโกแลตนูเทลลาโรลกัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันค๊ะ มาค๊ะ ดาวโน้โหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูซ็อกโกแลตนูเทลลาโรลกันเลย์ค๊ะ

## สูตรซ็อกโกแลตนูเทลลาโรล

เฮวีครีม	2/3	ถ้วย
นม	1	ถ้วย
ไข่	1	ฟอง
น้ำตาล	1/2	ถ้วย
แป้งอเนกประสงค์	1/2	ถ้วย
แป้งอเนกประสงค์	3.5	ถ้วย
ยีสต์แห้ง	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	1.5	ช้อนชา
ผงโกโก้	0.5	ถ้วย
นูเทลลา(ต่อขนมปัง1ก้อน)	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่(สำหรับทาหน้าขนมปัง)		
อัลมอนด์สไลด์	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล	2	ช้อนชา

## วิธีทำซ็อกโกแลตนูเทลลาโรล

1. ใส่ส่วนผสมในเครื่องนวดแป้ง ตามลำดับต่อไปนี้ เฮวีครีม นม ไข่ น้ำตาล แป้งเค้ก แป้งขนมปัง ยีสต์ เกลือ และผงโกโก้ ใช้หัวขอเกี้ยวแป้ง ให้เปิดเครื่องโดยค่อยๆใช้ความเร็วต่ำสุด นวดให้แป้งเข้ากันดีเป็นเวลา 15 นาที หยุดเครื่องเกลี่ยเป็นครั้งคราวๆเพื่อดันแป้งเข้าด้วยกันด้วยไม้พายยาง หากแป้งเหนียวเกินไป สามารถเพิ่มแป้งที่ละ 1 ช้อนโต๊ะจนเข้ากันดี หากไม่มีเครื่องผสมและต้องการจะนวดด้วยมือ ให้เพิ่มเวลาการนวดอย่างน้อย 5-10 นาที



2. หลังจากผสมแล้ว 15 นาที แป้งก็พร้อมที่จะพัก ปิดฝาชามด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ แล้ววางในที่อุ่นเป็นเวลา 1 ชั่วโมง ให้พักแป้งโดว์ในเตาอบแป้งจะขยายเป็น 1.5 เท่าของขนาดเดิม ใช้เวลาการพักแป้งราว 1 ชั่วโมง

3. ในระหว่างนี้ ให้เตรียมกระดาษไข ขนาด 16 4" x 4" และแผ่นอบขนาดใหญ่

4. หลังจากที่พักแป้งโดว์ขึ้นจากนั้น ใส่แป้งกลับเข้าไปในเครื่องผสม และนวดต่อไปอีก 5 นาทีเพื่อกำจัดฟองอากาศ

5. เทแป้งลงบนพื้นผิวที่โรยแป้งนวล ต่อจากนั้นหั่นเป็น 16 ชิ้นเท่า ๆ กัน หากต้องการประกอบขนมปังให้ทำตามรูป คลึงแป้งแต่ละชิ้นออกมาเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ต่อจากนั้นเกลี่ยแต่ละชิ้นด้วยนุเทลล่าหนึ่งชั้นนอตะ หั่นสี่เหลี่ยมบางส่วนเป็นเส้นขนาด  $\frac{1}{2}$  นิ้ว โดยให้ทั้งหมดเชื่อมต่อกันที่ปลายด้านหนึ่ง ต่อจากนั้นม้วนให้เป็นแนวทแยงมุมต่อจากนั้นม้วนตัวแป้งได้เป็นซิกการ์ และขดให้เป็นรูปหอยทาก



6. เมื่อบั้ขนมปังเป็นรูปทรงแล้ว วางขนมปังแต่ละชิ้นบนกระดาษไข ที่เตรียมไว้แล้วจัดวางบนถาดรองอบ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 2 นิ้ว ปล่อยให้ขนมปังขึ้นอีกชั่วโมง

7. เปิดเตาอบที่ 350 องศา F. ทาขนมปังที่ขึ้นฟู ด้วยการทาไขบางๆ แล้วโรยด้วยอัลมอนด์หั่นบาง ๆ นำเข้าอบ 14-16 นาที นำออกจากเตา



8. ทาขนมปังด้วยน้ำเชื่อม เพื่อให้ดูเงางาม ขนมปังของเราจะมีความหวานและสีส้มที่โดดเด่นยิ่งขึ้น ทานให้เรียบร้อยนะคะ





**DONUT WORRY  
BE HAPPY**



บ้านเบเกอรี่  
BAAN BAKERY

## วัตถุดิบช็อกโกแลตหนูเตลลาโรล

### น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

### แป้งอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

### ผงโกโก้

โกโก้ผง (cocoa powder) คือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเมล็ดของผลโกโก้ (cocoa) มาหมักแล้วทำแห้ง (dehydration) นำมาคั่ว (roasting) แยกเปลือกออกแล้วบด อาจเติมสารที่มีความเป็นด่าง (alkalizing agent) เพื่อปรับค่าพีเอช (pH) และกลั่นรสตามต้องการ จากนั้นนำมาสกัดไขมันออกบางส่วน แล้วทำให้เป็นผง โกโก้ผงมีสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลแดง

### ยีสต์แห้ง

ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไป ขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟู เพราะยีสต์จะกินน้ำตาลที่อยู่ในแป้งและผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ทำให้ขนมปังมีรูปร่างเป็นก้อน ยีสต์ที่ใช้ในการทำขนมปังมีหลายรูปแบบ ทั้งแบบสด และ แบบผงเป็นต้น การใช้ยีสต์ที่ถูกต้องจะต้องทำการปลุกยีสต์เสียก่อน โดยการละลายน้ำในอุณหภูมิประมาณ 38 องศาเซลเซียส การใช้ยีสต์จึงทำได้ยากกว่า แต่ให้ผลดีที่จะให้เนื้อขนมปังและรสชาติดีกว่าการใช้ผงยีสต์ที่ใช้โดยทั่วไป คือ *Saccharomyces cerevisiae*

### หนูเตลลา

เป็นชื่อตราสินค้าอาหารประเภทใช้ทาที่ทำจากช็อกโกแลตถั่วเฮเซลนัต[1] ผลิตโดยบริษัทเฟอร์เรโร จำหน่ายตามท้องตลาดในปี พ. ศ. 2507

## ประวัติขนมปังหวาน

**ขนมปังหวาน (Sweet Dough)** เป็นขนมปังที่มีปริมาณโปรตีนปานกลางและใช้ยีสต์มากที่สุด ลักษณะคล้ายกับ Soft Roll ต่างกันตรงที่หวานกว่า มีปริมาณน้ำตาล 16-22% ไขมัน 12-24% ขนมปังชนิดนี้มักใส่ส่วนผสมที่เข้ากันได้ดีกับรสหวาน เช่นส่วนผสมพวก ผลไม้แห้ง ถั่วป่น อบเชย เป็นต้น เป็นขนมปังที่คนไทยนิยมบริโภคมากที่สุด ด้วยรสชาติที่เข้มข้นกว่าขนมปังชนิดอื่น เนื่องจากขนมปังประเภทนี้จะใช้ปริมาณน้ำตาล นม ไขมันและไข่ สูงกว่า

ขนมปังชนิดอื่นๆ ขนมปังหวานสูตรเดียวสามารถดัดแปลงให้เป็นรูปร่างต่างๆ มากมาย อีกทั้งยังสามารถบรรจุไส้ต่างๆ เพื่อเป็นการเพิ่มรสชาติ ส่วนการตั้งชื่อขนมปังนั้น ส่วนใหญ่จะเรียกชื่อตามไส้ที่บรรจุ เช่น ขนมปังมะพร้าว ขนมปังซินนามอน ขนมปังสังขยา เป็นต้น



ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักบ้านเบเกอรี่](#)