



การเลือกใช้วัสดุดิบใน การทำเบเกอรี่

สรिता พันธุ์เทียน



แป้งสาลี

แป้งสาลีเป็นส่วนประกอบสำคัญและจำเป็นสำหรับการทำเบเกอรี่เกือบทุกชนิด เพราะในแป้งสาลีประกอบด้วยโปรตีน 2 ชนิด คือ กลูเตนิน (Glutenin) และไกลอะดีน (Gliadin) เมื่อนำไปผสมกับน้ำในปริมาณที่เหมาะสมจะเกิดสารที่เรียกว่า กลูเต็น (Gluten) มีลักษณะเป็นยางเหนียวยืดหยุ่นได้ กลูเต็นเป็นตัวช่วยเก็บก๊าซและทำให้เกิดโครงสร้างที่จำเป็นต่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ เมื่อผลิตภัณฑ์ได้รับความร้อนจากเตาอบ จะทำให้เกิดโครงสร้างลักษณะคล้ายฟองน้ำ

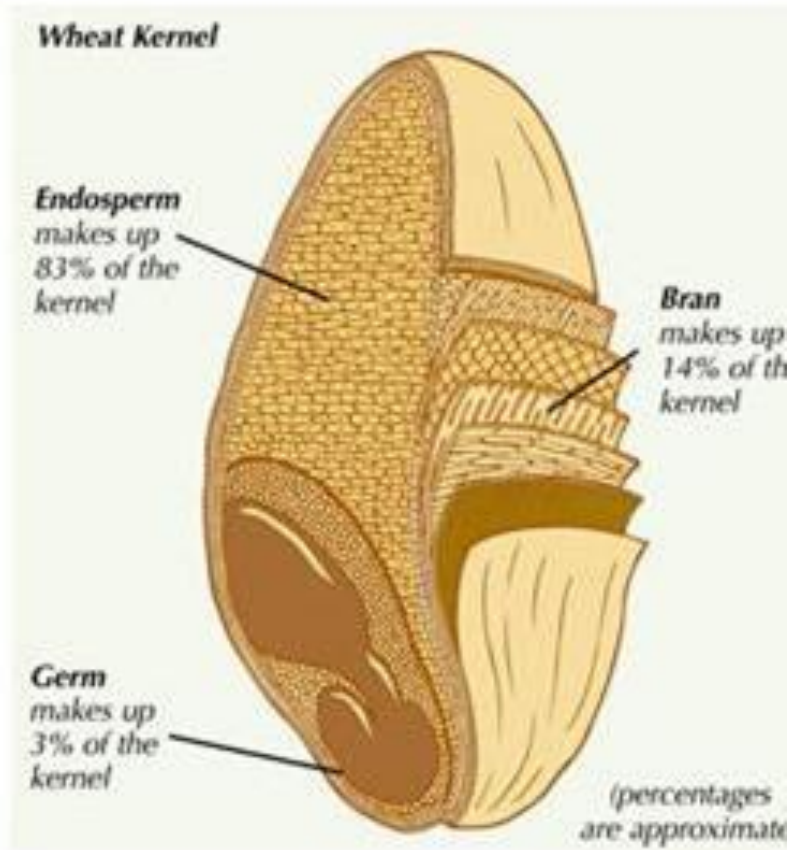
พันธุ์ข้าวสาลี

ข้าวสาลีชนิดแข็ง (hard wheat)

- ข้าวสาลี durum (durum)
- Hard red spring
- Hard red winter
- Hard white

ข้าวสาลีชนิดอ่อน (soft wheat)

- Soft red winter
- Soft white



Wheat Kernal

- เอนโดสเปิร์ม (Endosperm) เป็นแหล่งสารอาหารคาร์โบไฮเดรต
- รำ (Bran) เป็นชั้นเปลือกหุ้มเมล็ดข้าวสาลี เป็นส่วนที่รับประทานได้ อยู่ถัดเข้ามาจากแกลบ (Husk) ซึ่งรับประทานไม่ได้
- คัพภะ (Germ) หรือจมูกข้าว เป็นแหล่งสะสมอาหารสำหรับต้นอ่อน

เครื่องใช้ไฟฟ้าออกได้ครบทุกสิ่งคู่บ้านคุณ **OTTO**

แป้งสาลีสำหรับทำเค้ก

แป้งสาลีสำหรับขนมปัง

แป้งสาลีอเนกประสงค์

แป้งสาลีสำหรับทำคุกกี้

ประเภทของแป้งที่ใช้ในการทำเบเกอรี่

Tips Tricks

ชนิดของแป้งสาลี

- แป้งขนมปัง (Bread Flour)
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ (all purpose flour)
- แป้งเค้ก (Cake Flour)
- แป้งชนิดอื่น ๆ



<https://bakerbettie.com/function-of-fat-in-baking/>

ไขมัน

ไขมันที่ใช้ทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทำมาจากไขมันสัตว์ และไขมันพืช ไขมันทำหน้าที่จับอากาศในระหว่างการตีส่วนผสมช่วยกักเก็บก๊าซที่เกิดขึ้น ช่วยหล่อลื่นและช่วยป้องกันการจับตัวของกลูเตนในขณะผสม เพราะไขมันจะแทรกตัวห่อหุ้มกลูเตนทำให้เกิดโครงสร้างผลิตภัณฑ์ที่อ่อนนุ่ม คงตัว มีกลิ่นรสที่ดี และช่วยเพิ่มปริมาตรให้แก่ผลิตภัณฑ์

ชนิดของไขมัน

- เนยสด (Butter)
- มาการีน หรือ เนยเทียม (Margarine)
- เนยขาว/ Shortening/ทาถาด
- น้ำมันพืช (Vegetable Oil)

Types of Butter

ประเภทของ เนย

1

เนย
(Butter)

<https://www.wongnai.com/food-tips/butter-101>

เนยจืด

เนยเค็ม

2

มาร์گارีน
(Margarine)

3

เนยขาว
(Shortening)

4

เนยผสม
(Butter Blends)
(Compound Butter)



เนยสด (Butter)

เนยสดทำจากส่วนที่เป็นไขของนมวัว โดยนำมาตั้งทิ้งไว้ให้ไขมันลอยหน้า แล้วแยกส่วนของไขมันนำมาปั่นให้รวมตัวกันเป็นก้อน จากนั้นนำส่วนของน้ำทิ้งไป แล้วนำส่วนที่เหลือมานวดให้เข้ากัน ในเนยจะมีไขมันไม่ต่ำกว่า 80% มีสีเหลือง กลิ่นหอม มักจะเหลวหรืออ่อนตัวเมื่อวางไว้ที่อุณหภูมิห้อง เนยสดมี 2 ชนิด คือ ชนิดจืด (Unsalted butter) และชนิดเค็ม (Salted butter)



มาการ์น หรือเนยเทียม (Margarine)

มาการ์นทำจากไขมันของพืช เช่น ไขมันปาล์ม ไขมันมะพร้าว เป็นต้น มีส่วนประกอบของไขมันประมาณ 80-85% จึงมีจุดแข็งตัวที่อุณหภูมิห้อง นำมาปรุงแต่งด้วยสี เพิ่มกลิ่น และรสลงไปเพื่อให้รูปลักษณะและกลิ่นรสคล้ายกับเนยสดมากที่สุด ดังนั้นมาการ์นจึงมีชื่อเรียกอีกอย่างว่า “เนยเทียม” มักใช้ผสมกับเนยสดในการทำขนมเค้กหรือพาย เพราะเนยเทียมจะตีให้ขึ้นฟูได้ง่ายกว่าเนยสดและไม่ทำให้ส่วนผสมเหลวเวลาตี

ชนิดของมาการีน

- มาการีนสำหรับทำเค้ก คุกกี้ หรือเอแคลร์ มีคุณสมบัติในการตีขึ้นฟูได้ดีได้เนื้อขนมมาก และฟูเบา
- มาการีนสำหรับทำพายชั้น เดนิช เพสตรีและครัวซองค์ เป็นมาการีนที่มีจุดหลอมเหลวสูง มีคุณสมบัติที่เรียกว่า พลาสติกดี คือ มีความเหนียวรัดคลึงได้ง่าย และทำให้ชั้นของแป้งสูงชัน
- มาร์การีนชนิดอ่อน (Table margarine) มีความอ่อนตัวสามารถตัดทาบนขนมปังได้ มีกลิ่นและสีคล้ายเนยสด และสามารถ



เนยขาว

Shortening

ผลิตจากไขมันพืช ไม่มีการแต่งสี
และกลิ่น จึงมีสีขาว
และไม่มีการกลั่น

<https://www.wongnai.com/food-tips/butter-101>

เหมาะสำหรับ

- ทำเบเกอรี่ (ขนมปัง / คุกกี้ / คัพเค้ก)
ใช้แทนเนยในสูตร

เนยขาว , shortening , ทา ถาด

เนยขาวมีลักษณะเป็นครีมสีขาว ทำ
จากน้ำมันพืชบริสุทธิ์ที่ปราศจาก
กลิ่น เช่น น้ำมันมะพร้าว, น้ำมัน
ข้าวโพด, น้ำมันปาล์ม, น้ำมันถั่ว
เหลือง เป็นต้น โดยนำไปผ่าน
กระบวนการเติมไฮโดรเจน ทำให้
ไขมันแข็งตัวขึ้น ยิ่งผ่านมาก
เท่าไรไขมันจะแข็งตัวมากเท่านั้น
และไม่ได้มีการเติมกลิ่น สีใดๆ เนย
ขาวจึงเป็นไขมันล้วนๆ 100%

ชนิดของเนยขาว

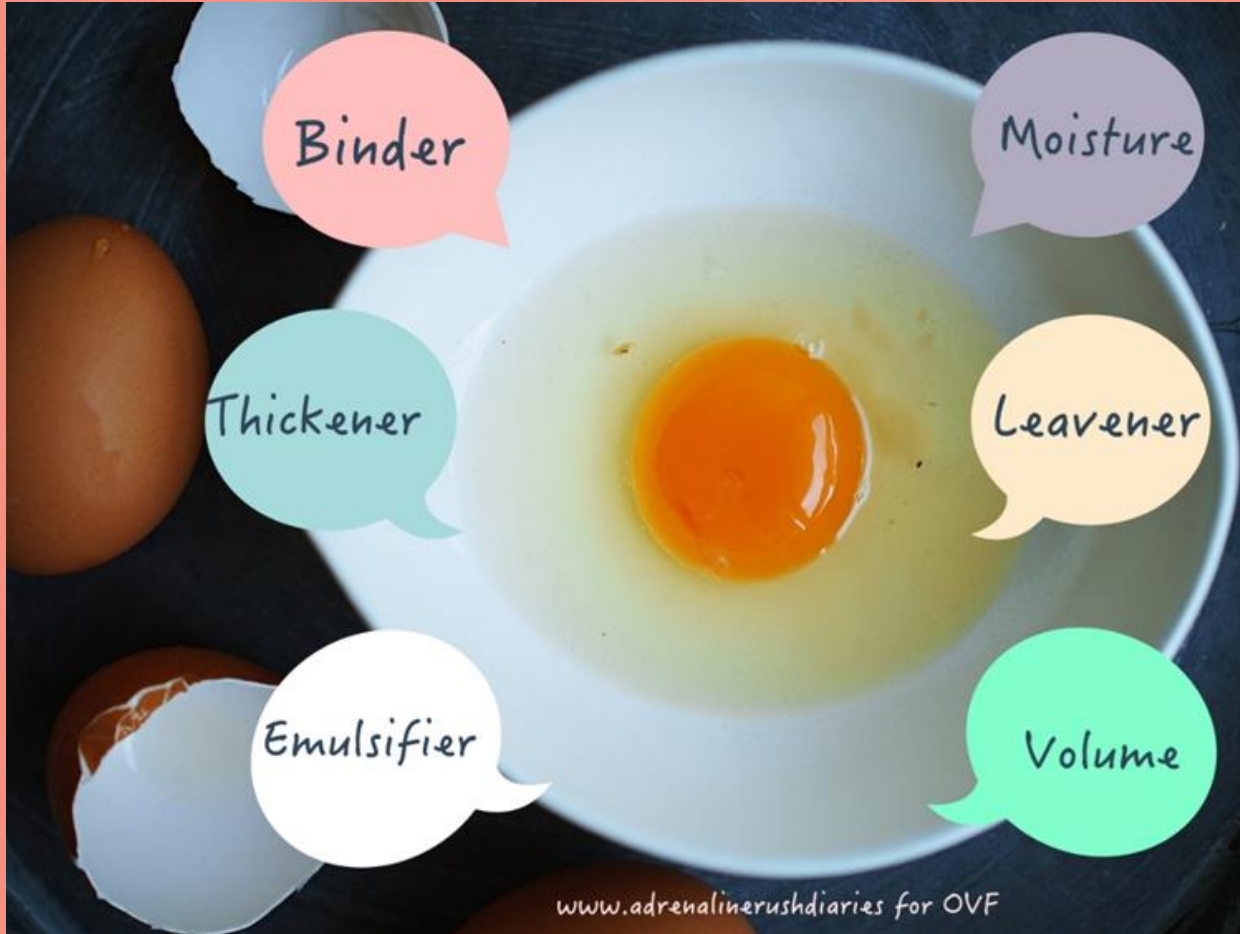
- ซอर्टเทนนิ่งสำหรับทำครีม มีคุณสมบัติเด่นในการตีให้ขึ้นฟูได้เร็ว ได้ครีมที่ฟูเบา มีสีขาว ไม่มีกลิ่นและรส
- ซอर्टเทนนิ่งสำหรับทำขนมปัง บิสกิต มีคุณสมบัติในการผสมเข้ากับก้อนแป้งได้ง่าย ไม่มีกลิ่นและรสชาติแปลกปลอม
- ซอर्टเทนนิ่งสำหรับทอดแบบน้ำมันท่วม เนยขาวแบบนี้จะมีจุดเกิดควันสูง มีอายุในการใช้งานยาวนานกว่าน้ำมันพืชทั่วไป (ใช้ได้หลายครั้งโดยน้ำมันไม่ดำ) เนื่องจากซอर्टเทนนิ่งมีคุณสมบัติที่เด่นก็คือ เป็นของแข็งที่อุณหภูมิห้อง ดังนั้นของที่ทอดแล้ว เมื่อเย็นลงขนมจะดูแข็งไม่เยิ้ม น้ำมัน





น้ำมันพืช (Vegetable Oil)

น้ำมันที่ได้จากเมล็ดแห้งของพืชที่ให้ น้ำมัน เช่น ปาล์ม , ถั่วเหลือง , ข้าวโพด , ฝ้าย เป็นต้น นำมาผ่านกระบวนการทำให้บริสุทธิ์ ขจัดสีและสิ่งแปลกปลอมออกไป สีของน้ำมันขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุดิบที่นำมาใช้สกัด เช่น น้ำมันที่ได้จากถั่วลิสงและเมล็ดฝ้ายไม่มีสี แต่น้ำมันจากข้าวโพดและถั่วเหลืองมีสีอ่อนๆ ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะมีลักษณะเป็นสีเหลืองอ่อน น้ำมันมีลักษณะเป็นของเหลวที่อุณหภูมิห้องและมีปริมาณไขมันอยู่ ร้อยละ 100 สำหรับเบเกอรี่ เค้กบางชนิด ก็ใช้น้ำมันพืชเป็นตัวทำให้เค้กนุ่ม เช่น ชิฟฟอนเค้ก, เค้กกล้วยหอม เป็นต้น



ไข่

- ทำให้ส่วนผสมเกาะตัวกัน (Binder)
- ทำให้ส่วนผสมข้นขึ้น (Thickener)
- ทำให้ขนมชุ่มชื้น ชุ่มฉ่ำ (moisture)
- อิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier)
- ตัวทำให้ขนมฟูและนุ่ม (Leavener)
- เพิ่มปริมาตร (volume)



ทำไมต้องใช้ไฮสเตรนในการทำเค้ก
???

เพราะไซ้สดมีความเป็นกรดอ่อน ๆ ซึ่งเป็นภาวะที่เหมาะสม
ในการตีให้ขึ้นฟู ถ้ามว่าต้องสดแค่ไหน ตอบได้ว่าสด
ที่สุด ไซ้ขาวสดขึ้นฟูง่ายและเร็วมาก ไซ้เก่าจะมีความ
เป็นด่างเพิ่มขึ้น ทั้งไซ้ขาวและไซ้แดงจะเหลว ๆ ดูไหล ๆ
เนื่องจากโปรตีนในไซ้เปลี่ยนแปลงรูปร่างไป แต่ไซ้เก่าก็ยัง
สามารถตีให้ขึ้นฟูได้ บางตำรายังบอกว่าตีไซ้เก่านี้แหละ
ได้ volume เยอะกว่า เพราะโปรตีนเกาะกันไม่แน่นทำให้
ฟองอากาศจากการตีเข้าไปแทรกได้ง่ายและมากกว่า



รู้ได้อย่างไรว่าใช่สดหรือเก่า ???

วิธีการดูง่าย ๆ ว่าไข่สดหรือไม่คือดูง่าย ๆ จากวัน
ผลิต ถ้าใครซื้อไข่แพงมากก็ลองถามคนขายได้ แต่
ถ้าอยากให้ชัวร์ก็ทดสอบได้หลายวิธีคือ

- ไข่เก่าหน้าจะแห้งลงเรื่อย ๆ คาเปลือกไข่
น้ำหนักไข่จะเบาลง ลองเขย่าไข่ เวลาเขย่าจะรู้สึก
มีอะไรกระทบเปลือกไข่ในขณะที่ถ้าไข่สด ไข่จะ
แน่นเต็มฟอง เวลาเขย่าเราจะรู้สึกแน่น ๆ

- นำไข่ทั้งฟองไปแช่น้ำ ถ้าไข่จมน้ำแสดงว่า



น้ำตาล

น้ำตาล เป็นสารประกอบที่เป็นผลึก ละลายได้ดีในน้ำและมีรสหวาน ให้ สารอาหารจำพวกคาร์โบไฮเดรต น้ำตาลที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ หมายถึง น้ำตาลซูโครส ซึ่งเป็น น้ำตาลทรายขาวที่ผลิตจากอ้อย น้ำตาลที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เบ เกอรรีมีหลายชนิด การเลือกใช้ชนิด ของน้ำตาลขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์ที่จะ ทำ

ชนิดของน้ำตาล

- **น้ำตาลทรายขาว (Granulated Sugar)**

มีความละเอียดต่างกัน คือ แบบละเอียดมาก แบบธรรมดา และแบบหยาบ น้ำตาลที่ใช้ในการทำเบเกอรี่ได้ดีควรมีความละเอียด สีขาว และสะอาด เพราะจะผสมเข้ากับส่วนผสมอื่นๆ ได้ดี ถ้าใช้น้ำตาลทรายที่หยาบจะผสมกับเนยได้ไม่ดีเท่าที่ควร เพราะผลึกที่หยาบของน้ำตาลทรายจะละลายไม่หมดคงอยู่เป็นเม็ดผลึกของน้ำตาล และไม่สามารถละลายด้วยความร้อนของเตาอบ ทำให้น้ำตาลทรายที่อยู่ใกล้ผิวหน้าขนมเป็นจุดๆ ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ มักใช้น้ำตาลทรายขาว ส่วนน้ำตาลทรายขาวแบบหยาบเหมาะสำหรับโรยบนคุกกี้ ย่อมสีต่างๆ หรือใช้ทำไส้ขนม

- **น้ำตาลทรายแดง (Yellow or Brown Sugar)**

คือ น้ำตาลที่มีพวกราคาราเมล แร่ธาตุและความชื้นปนอยู่สูง เป็นน้ำตาลที่ไม่บริสุทธิ์เรียกว่าน้ำตาลดิบ มีสีน้ำตาลอ่อนจนถึงเข้ม เป็นผงละเอียดร่วน จับตัวเป็นก้อนง่าย ก่อนนำมาใช้ต้องนำมาร่อนก่อน นิยมใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ที่ต้องการกลิ่น รส และสีของน้ำตาลทรายแดง

- **น้ำตาลไอซิ่ง (Icing or Confectionery Sugar)**

เป็นน้ำตาลที่มีผงละเอียดได้จากการบดน้ำตาลทราย และมีแป้งข้าวโพดผสมอยู่ประมาณร้อยละ 3 เพื่อป้องกันการจับตัวกันเป็นก้อนหรือป้องกันการเป็นผลึกของน้ำตาล นิยมใช้เป็นส่วนผสมของคุกกี้ชนิดต่างๆ และโรยหน้าบนผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ชนิดต่าง ๆ

ประโยชน์ของน้ำตาลต่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

1. ให้ความหวาน
2. ทำให้เนื้อขนมชุ่มชื้น
3. ทำให้เนื้อขนมนุ่ม
4. ทำให้ขนมขึ้นฟู
5. ทำให้ขนมสีเข้มขึ้น Ex.Caramalization
6. ใช้ในการตกแต่ง



shutterstock.com • 1028405644

เกลือ

เกลือมีความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ดังนี้

- ช่วยเพิ่มรสชาติ
- ช่วยควบคุมการทำงานของยีสต์ในการหมัก
- ช่วยทำให้กลูเตนของโด มีกำลังในการยืดตัว
- ช่วยป้องกันการเจริญเติบโตของแบคทีเรียที่ไม่ต้องการ



<https://www.pinterest.com/pin/1618549842976165/>

น้ำ

หน้าที่ของน้ำ

- น้ำช่วยทำให้เกิดกลูเต็น
- น้ำเป็นตัวละลายส่วนผสมอื่น ๆ เช่น น้ำตาล เกลือ
- น้ำช่วยควบคุมอุณหภูมิและความชื้นของโด
- น้ำทำให้แป้งเปียกชื้น เกิดการพองโต และเอนไซม์ทำงานได้ดี
- น้ำช่วยทำให้เก็บผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น



นม

ช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะที่ดี
นมประกอบด้วยสารละลายที่มีส่วน
เล็ก ๆ ของไขมันโปรตีน น้ำตาล และ
แร่ธาตุปนอยู่โดยไม่แยกออกจากกัน
เมื่อตั้งทิ้งไว้ ให้คุณค่าทางอาหาร
และกลิ่นรสเฉพาะตัว นมที่
นำมาใช้ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอ
รี่

ชนิดของนม

- นมสด (Whole Milk) เป็นนมที่ได้จากน้ำนมวัว โดยผ่านขบวนการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurize) หรือวิธียูเอชที (Ultra High Temperature) นมที่ผ่านขบวนการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ จะมีอายุการเก็บที่ค่อนข้างสั้น เพราะฆ่าเชื้อด้วยอุณหภูมิต่ำและใช้เวลานาน แต่มีรสชาติดีกว่าการฆ่าเชื้อโดยวิธียูเอชที ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยอุณหภูมิสูงมากและใช้เวลาสั้น นมยูเอชทีมีอายุการเก็บได้นานกว่า ขนมหที่ทำจากนมสดจะมีสีขาวกว่าขนมหที่ทำจากนมชนิดอื่น ๆ
- นมข้นจืดระเหย (Evaporated Milk) เป็นการระเหยนํ้าออกจากนมสดครึ่งหนึ่ง แต่ไม่เติมนํ้าตาล ทำให้นมมีความเข้มข้นมากกว่านมสด เวลาใช้จึงต้องเติมนํ้าเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งเท่าตัว นมข้นจืดมีสีเหลืองเข้มกว่านมสด ทำให้นมที่ทำจากนมข้นจืดจะมีสีเหลืองเล็กน้อย บรรจุใส่ในกระป๋องอลูมิเนียม
- นมผง (Powder Milk) เป็นนมที่ได้จากการนํานมสดมาระเหยนํ้า โดยการผ่านกรรมวิธีการผลิตนำมาต้มให้ร้อนแล้วกระจายไปบนลูกกลิ้งที่มีความร้อนหรือฉีดผ่านเครื่องพ่นฝอยแห้ง (Spray Dry) จนเป็นผงแห้งสนิท ไม่ควรมีความชื้นเกินร้อยละ ๕ ควรเก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท เพราะนมผงคุณสมบัติดูดนํ้าและความชื้นได้ดี

นม มีความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ อย่างไร ?

- เพิ่มคุณค่าทางอาหาร มีความอ่อนนุ่ม และให้กลิ่นรสที่ดี
- ช่วยให้สีของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เข้มขึ้น
- เป็นตัวทำละลายให้ส่วนผสมเข้ากันและเกิดโครงสร้างของผลิตภัณฑ์



สารที่ช่วยให้ ผลิตภัณฑ์ขึ้นฟู

การขึ้นฟูเบา มีปริมาณมากขึ้น ไม่
แน่น และมีเนื้อสัมผัสที่น่า
รับประทานของเบเกอรี่เป็นส่วน
สำคัญของการทำเบเกอรี่ทุกชนิด



สิ่งที่ช่วยทำให้ เบเกอรี่ขึ้นฟูมีหลาย วิธี คือ

- การขึ้นฟูด้วยอากาศ
- การขึ้นฟูด้วยไอน้ำ
- การขึ้นฟูด้วยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ มี 2 ขบวนการ คือ

1) ขบวนการทางเคมี
คือ ผงฟู เบคกิ้งโซดา แอมโมเนีย
เป็นต้น

2) ขบวนการทางชีวเคมี
คือ ยีสต์

สารที่ทำให้เกิดการขึ้นฟู

สารที่ทำให้เกิดการขึ้นฟูด้วยขบวนการทางเคมี

- ผงฟู (Baking Powder)
- เบคกิ้งโซดา (Baking soda)
- แอมโมเนียม (Ammonium)

สารที่ทำให้เกิดการขึ้นฟูด้วยขบวนการทางชีวเคมี

- ยีสต์ (Yeast)
 1. ยีสต์สด (Compressed yeast) คือ ยีสต์ที่ผลิตขึ้นโดยการเลี้ยงและอัดรวมกันเป็นก้อนแข็งมีราคาถูก ยีสต์สดมีความชื้นประมาณ ร้อยละ 70 จึงควรเก็บในตู้เย็น เพราะการทำงานของยีสต์จะช้าลงเมื่ออุณหภูมิต่ำ ช่วยทำให้ยีสต์เสื่อมคุณภาพได้ช้าลง
 2. ยีสต์แห้งชนิดเม็ด (Granulated Acting Dry yeast) มีลักษณะเป็นเม็ดเล็ก ๆ ท่อนสั้น ยีสต์แห้งอยู่ในสภาพการพักตัว ควรเก็บในสถานที่แห้งและเย็นวิธีใช้คือ ผสมน้ำอุ่นกับน้ำตาลจนละลาย แล้วจึงโรยยีสต์ลงบนผิวน้ำ ก่อนนำไปผสมในแป้ง
 3. ยีสต์แห้งผงหรือยีสต์สำเร็จรูป (Instant Dry yeast) คือ ยีสต์ที่มีกำลังหมักสูงสุด และนิยมใช้มากที่สุด มีลักษณะเป็นผงละเอียดแห้ง ใช้ได้เลย โดยไม่ต้องละลายกับน้ำก่อน

หน้าที่ของยีสต์

- สร้างก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ทำให้โดขยายตัวฟูขึ้น
- ทำให้โดมีลักษณะยืดหยุ่นตัวสามารถอุ้มก๊าซที่เกิดขึ้นไว้ได้
- ทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นรสเฉพาะตัว
- ช่วยเสริมคุณค่าทางอาหาร

สารเสริมคุณภาพ

- เอสพี (SP)
- อีซี 25 เค
- เอ็มเพล็กซ์ (Emplex)
- โอวาแล็ต (Ovalett)
- แพ็คโก้-3
- ครีมออฟทาร์ทาร์



เอสพี (SP)

ย่อมาจากคำว่า Sponge Cake (สปันจ์เค้ก) เพราะเป็นสารที่นิยมใช้ในการทำเค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก เช่น สปันจ์เค้ก เป็นตัวที่ทำให้ขนมนุ่ม ช่วยให้ระยะเวลาในการตีไข่ให้ขึ้นฟูน้อยกว่าเดิม เอสพีมีลักษณะเป็นครีมใส สีน้ำตาลอ่อนเกือบขาว มีกลิ่นหอม ปริมาณที่ควรใช้ร้อยละ 2 ของน้ำหนักไข่ น้ำตาล แบ่ง ไข่ตีเต็มไปพร้อมกับการตีไข่ น้ำตาลทราย น้ำ เมื่อผสมเสร็จส่วนผสมจะขึ้น ขนมนุ่มสามารถรอได้ก่อนอบ 2-3 ชั่วโมงโดยขนมไม่ยุบตัว ขนมที่ได้ จะมีปริมาตรดีและขึ้นฟูสวย



อิชี่ 25 เค

มีลักษณะเป็นครีมสีขาวเหลือง เป็นสารเสริมที่ช่วยให้การตีเค้กง่ายขึ้น ประหยัดเวลา เวลาใช้จะผสมลงไปพร้อมกับเนย โดยใช้ปริมาณร้อยละ 12-15 ของน้ำหนักไขมัน และมีคุณสมบัติเป็นอิมัลซิไฟเออร์ ช่วยทำให้เกิดการรวมตัวที่ดีระหว่างของเหลวกับไขมัน ในส่วนผสมของเค้ก ไม่ให้เกิดรอยแยกของชั้น สารตัวนี้ทำให้เค้กมีปริมาตรเพิ่มขึ้น เนื้อเค้กละเอียด เนียน นุ่ม พูเบา โดยเฉพาะเค้กเนยชนิดต่าง ๆ การเลือกซื้ออิชี่ 25 เคควรดูวัน เดือน ปีที่ผลิต และอายุการใช้งานของอิชี่ 25 เค บนภาชนะที่บรรจุผลิตภัณฑ์



เอ็มเพล็กซ์ (Emplex)

เป็นสารที่ช่วยทำให้ขนมนุ่มขึ้น มีปริมาณดี ทำมาจาก สารธรรมชาติ เช่น ถั่วเหลือง นม เกลือ มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว คล้ายนมผง สามารถดูดความชื้นได้ดี ช่วยให้ขนมละเอียด นุ่ม และช่วยให้เก็บได้นาน ใช้ได้ทั้งกับขนมปัง โดนัท เค้กและเดนิชเพสตรี ปริมาณที่เหมาะสมที่จะใช้กับขนมปังและเค้กคือ 1-2 ช้อนชา ต่อแป้ง 1 กิโลกรัม ถ้าเป็นโดนัทหรือขนมปังหวาน 2-4 ช้อนชา ต่อแป้ง 1 กิโลกรัม



โอวาเล็ต (Ovalett)

เป็นสารเสริมที่เหมาะสมสำหรับการทำ
เค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลักผสม
แบบชั้นตอนเดียว คือ เติม
ส่วนผสมทั้งหมดลงในอ่างผสมแล้วตี
ให้เข้ากัน จนเกิดฟองอากาศที่ทำให้
ไข่ขึ้นฟูและไม่ยุบตัวง่าย
สามารถรอได้ไม่ต้องอบในทันที ทำ
ให้ช่วยประหยัดเวลาได้



แพ็ดโก้-3

เป็นสารเสริมคุณภาพของ
ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ลักษณะผงสี
ขาว มีคุณสมบัติช่วยให้แป้งนุ่ม ช่วย
ทุ่นเวลาในการทำขนมปัง (Dough
Method or QuickDough)
สามารถเก็บก๊ำซ
คาร์บอนไดออกไซด์ได้ดี ไม่ทำให้
ขนมปังยุบ และยังช่วยให้ขนมปังนิ่ม
เนื้อละเอียด มีสีขาว เก็บไว้ได้นาน
กว่าปกติ ปริมาณที่ใช้ 2 ช้อนชา
ต่อแป้ง 1 กิโลกรัม



ครีมออฟทาร์ทาร์

เป็นเกลือโพแทสเซียมของกรดทาทาริก ใช้ในการทำขนมอบ (เช่น เค้ก ขนมปัง) เป็นสารช่วยให้ขึ้นฟู ชนิดหนึ่ง ปกติจะเติมลงในไข่ขาว เพื่อให้ตีขึ้น คงตัว ไม่ยุบง่าย และทำให้เนื้อเค้กที่อบเสร็จมีสีขาวละเอียด