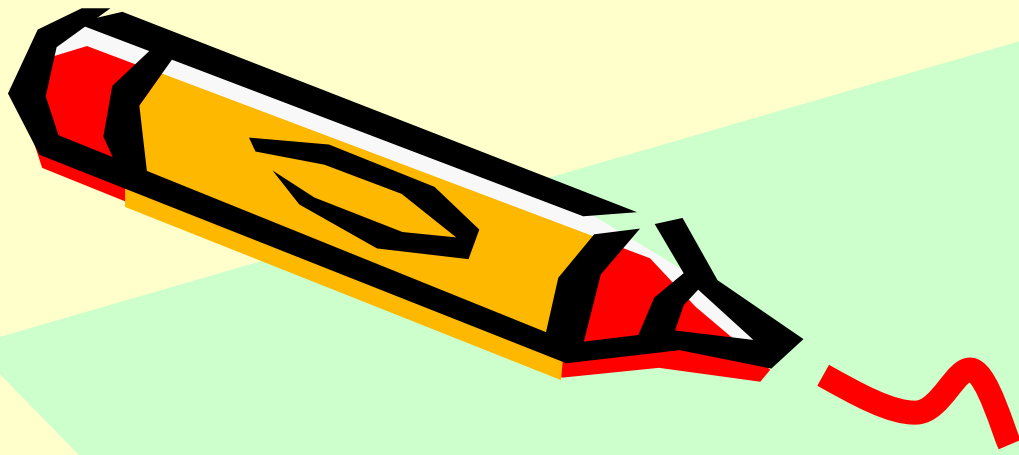




Choux Pastry

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ



พายอย่างนึ่ง – choux pastry

: เปลือกพายนึ่ง พอง และกลวง





: Cream puff /
Profiterole

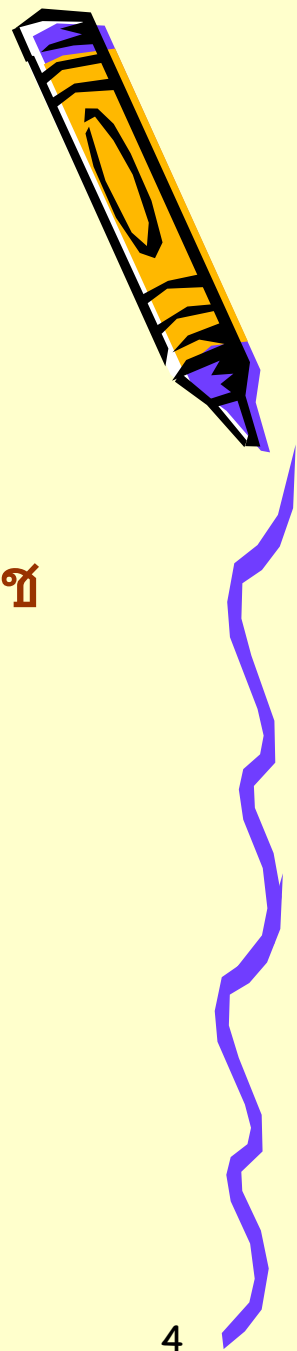
Eclair :



: French cruller

ส่วนผสมที่ใช้

- * แป้งสาลี : แป้งที่มีโปรตีนปานกลาง เช่น
แป้งสาลีเอนกประสงค์
- * ไขมัน : เนยสด เนยขาว มาร์การีน หรือน้ำมันพืช
ไม่ควรใส่ไขมันมากเกินไป
- * ไข่ไก่ : ช่วยในการขยายตัว
- * น้ำ : การระเหยของน้ำทำให้ choux ขยายตัว



เทคนิคการทำ

1. ต้มน้ำ + ไขมันให้เดือดพล่าน ใส่แป้งลงคน

- ไม่ ปล่อยให้ น้ำเดือดนานเกินไป

เพราะทำให้ของเหลวระเหยมาก



เทคนิคการทำ (ต่อ)

2. ขณะเทแป้ง คนเร็ว ๆ

- เมื่อแป้ง+ของเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน
ร้อน ออกจากภาชนะ ยกลงจากเตาทันที



By T. Chysirichote

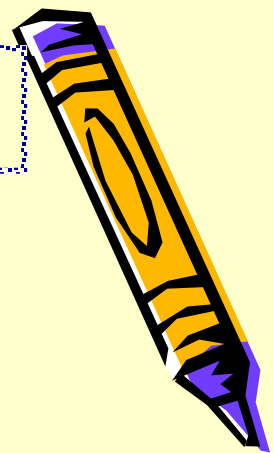
เทคนิคการทำ (ต่อ)

3. นำส่วนผสมใส่เครื่องผสม

- ตีจนแป้งคลายความร้อน (ความเร็วปานกลาง)
- เติมไข่ไก่ ทีละฟอง ให้ไข่ฟองแรกเข้ากับส่วนผสมดี ก่อนจึงใส่ไข่ฟองต่อไป



By T. Chysirichote



4. เทส่วนผสมใส่ถุงบีบทันที
- ป้องกันไม่ให้ผิวหน้าแข็ง

5. บีบใส่ถาดที่ทาไขมันบาง ๆ หรือรองด้วย baking sheet
- ไม่ทาไขมันมาก จะทำให้ขนมแผ่ตัวมากเกินไป



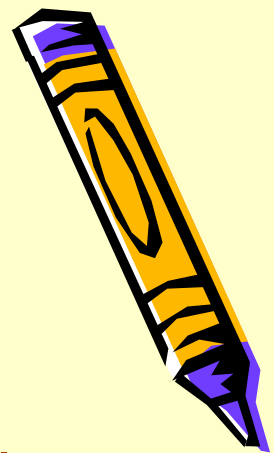
เทคนิคการทำ (ต่อ)

6. อบที่อุณหภูมิ 400-450 °F (200-255 °C)



By T. Chysirichote

เทคนิคการทำ (ต่อ)



7. การ check สุก

@ ใช้นิ้วกดรอยแตกให้มีลักษณะแข็ง อยู่ตัว ไม่ยุบ

8. การฉีดไส้ + อายุการเก็บ

- ฉีดไส้เมื่อเปลือกเย็นแล้ว
- choux ที่ฉีดไส้แล้วมีอายุการเก็บตามอายุของไส้



วัตถุดิบ / ส่วนผสม

นมสด

100 กรัม

น้ำ

100 กรัม

เนยสดชนิดจืด

90 กรัม

น้ำตาลทราย

10 กรัม

เกลือป่น

1/4 ช้อนชา

แป้งสาลีอเนกประสงค์

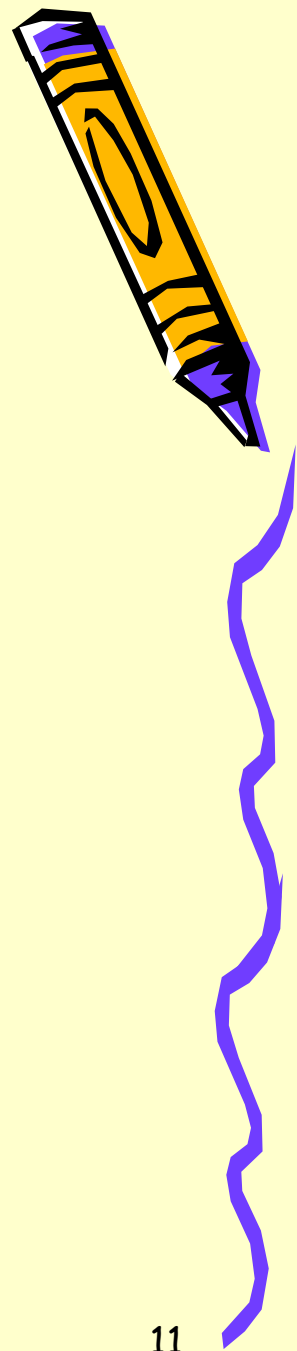
120 กรัม

ไข่ไก่

4 ฟอง

อานันท์ ส่วนดุสิต

THE END



Quick Bread

อาหารการเเวยพ

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

ประเภทของ Quick Bread

- # มีส่วนผสมคล้ายกัน แต่ต่างกันที่สัดส่วน /
วิธีการผสม / วิธีทำให้สุก
แบ่งตามปริมาณ การขึ้นฟู
1. ใช้ผงฟู / Baking Soda → Scone / Muffin
 2. ด้วยไอน้ำ → Popovers



Muffin



Popovers



By T. Chysirichote

Scone

- อยู่ในกลุ่มควิกเบรด (Quick Bread) + เค้ก (Cake)
- ส่วนผสมหลัก
 - : แป้งสาลี / แป้งข้าวโอ๊ต / แป้งข้าวบาร์เลย์
 - : ขอบเหลว และไขมัน เล็กน้อย
 - : อาจมีผงฟู / เบกกิ้งโซดา

วิธีผสม Scone (Biscuit method)

ร่อนส่วนของแห้งลงในอ่างผสม



ใส่ไขมัน / ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ในแป้งจนเป็นเม็ดร่วน



เติมของเหลวผสมพอเข้ากัน
/ คลึงเป็นแผ่น (โรยนวลบนโต๊ะ) /
ตัดเป็นชิ้น



นำเข้าอบจนสุก / เสิร์ฟ



วิธีการตรวจสอบการสุก

: มีการขยายตัวเต็มที่ + ความอยู่ตัว

ลักษณะที่ดีของ Scone

- : ฟู มีความหนาใกล้เคียงกันทั้งชิ้น
- : ผิวนอกกรอบ แห้ง สีเหลืองทอง
- : เนื้อด้านในนุ่ม



วัตถุดิบ / ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	200	กรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม
เกลือ	1/8	ช้อนชา
ผงฟู	10	กรัม
เนยสด	50	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง





วัตถุดิบ / ส่วนผสม

วิปป์ครีม

25 กรัม

นมสด

25 กรัม

ลูกเกด

20 กรัม

THE END