

เค้กส้มหน้านิ่ม หน้าเค้กฉ่ำวาวรสชาติฉ่ำวาว



เค้กส้มหน้านิ่ม หน้าเค้กฉ่ำวาวรสชาติฉ่ำวาว

เค้กส้มหน้านิ่ม (Shiffon Orange Cake) แอดครูดองซ์จะมาชวนทำเมนูเบเกอรี่ นั่นคือเค้กส้มหน้านิ่ม เค้กเนื้อชิฟฟอน รวดซอสส้มฉ่ำๆ แซ่เย็นชื่นใจ อร่อยมากกอกไก่ล้านตัว ใครมากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก แอดครูดองซ์รับประกันความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะ

วันนี้มาทำเป็นเค้กถาด เนื้อเค้กเป็นเนื้อชิฟฟอนนุ่ม ๆ พู ๆ สูตรนี้ทำขายได้เลยค่ะ หรือจะทำเป็นเค้กวันเกิด ทำกินหรือเป็นของฝากของขวัญก็เหมาะสมด้วยประการทั้งปวงค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา ไปลุยกันเลย มาทำเค้กส้มหน้านิ่มกัน ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันค่ะ มาค่ะ ดาวन्हิลลด์สูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเค้กส้มหน้านิ่มกันได้เลยค่ะ

สูตรเค้กส้มหน้านิ่ม

ซอสส้ม

แป้งเค้ก	100	กรัม
ไข่แดงเบอร์สอง	6	ฟอง
น้ำมันดอกทานตะวัน	70	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
น้ำเปล่าหรือ	60	กรัม

สูตรเค้กส้มหน้านิ่ม

น้ำตาลทราย	80	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำส้มเข้มข้น	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่ขาวเบอร์สอง	6	ฟอง
น้ำตาลทราย	80	กรัม
น้ำมะนาว	1/2	ช้อนชา
น้ำส้มเข้มข้น(ชั้นควิก)	135	กรัม
น้ำเปล่า	560	กรัม
แป้งกวนไส้	กรัม	(หรือแป้งข้าวโพด)
ผงฟู	1/2	ช้อนชา
เนยสดรสจืด	30	กรัม

วิธีทำเค้กส้มหน้านิ่ม

นำไข่แดงและน้ำตาลทรายใส่ลงอ่างผสม และใช้ตะกร้อตีไข่คนจนกว่าจะเข้ากันดี ให้ไข่เป็นสีเหลืองนวล

เติมน้ำเปล่า เกลือ น้ำมัน คนจนกว่าจะเข้ากัน

ร่อนแป้งและผงฟู ใส่ลงอ่างผสมของไข่แดงในข้อ 2 หลังจากนั้นคนจนเข้ากันดี หลังจากนั้นเติมน้ำส้มเข้มข้น และคนจนเข้ากันดีพักไว้

ใส่ไข่ขาวลงในโถตี ตีด้วยความเร็วปานกลางจนขึ้นฟองหยาบ เติมน้ำมะนาว ตีต่อจนฟองละเอียดแล้วทยอยใส่น้ำตาลสลับกับการตี จนน้ำตาลหมดตีไข่จนตั้งยอดอ่อน

ตักไข่ขาว 1 ส่วนใส่ลงในส่วนของไข่แดง แล้วตะล่อมให้เข้ากันแบบเบา มือ จากนั้นเทกลับลงในไข่ขาวที่เหลือ แล้วตะล่อมทั้งหมดให้เข้ากัน

เทเบทเทอร์ใส่ถาด (ถาด 8"x8" รองกระดาษไข) หลังจากนั้นอบ 175 องศาเซลเซียส ราวๆ 40 นาที หรือจนกว่าจะสุก หลังจากสุกแล้วพักให้เย็น

ระหว่างรอเค้กเย็น ให้ทำซอสโดย ใส่ส่วนผสมทั้งหมด ยกเว้นเนย ลงในหม้อ ผสมให้เข้ากันดี จากนั้นนำตั้งไฟอ่อน คนจนซอสข้นเหนียว ปิดไฟ ใส่เนย ผสมให้เข้ากันดี จากนั้นพักซอสให้อุ่นซักครู่

นำมาราดที่ตัวเค้ก จากนั้น นำเข้าตู้เย็น ประมาณ 6 ชั่วโมงหรือข้ามคืน จากนั้น แต่งหน้าเค้กพร้อมตัดเสิร์ฟได้เลยค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Krua Maenai จาก [youtube](#)



วัตถุดิบเค้กสี่หน้านิ่ม

แป้งเค้ก

แป้งเค้ก มีปริมาณโปรตีนต่ำสุดของแป้งทั้งหมดอยู่ที่ 5 ถึง 8 เปอร์เซ็นต์ ด้วยเหตุนี้ จึงมีกลูเตนน้อย ซึ่งทำให้ขนมอบนุ่มขึ้น เหมาะสำหรับทำเค้ก มีฟูน และบิสกิต แป้งเค้กยังดูดซับของเหลวและน้ำตาลได้ดีกว่าแป้งอเนกประสงค์ ซึ่งรับประกันว่าเค้กจะฟูขึ้นเป็นพิเศษ การใช้แป้งเค้กเหมาะกับขนม หรือส่วนประกอบที่มีเนื้อมะพร้าว โดยเนื้อแป้งจะมีความขาวเนียน เหมาะสำหรับการทำ เค้ก คูกี้ ,บราวนี่ ,แป้งพาย , บิสกิต

ผงฟู

ผงฟู (Baking Powder) ผงฟูมีส่วนผสมระหว่างเบกกิ้งโซดากับกรดหรือเกลือของกรดและแป้ง ซึ่งระหว่างการผลิตหรืออบนั้น ส่วนผสมที่เป็นกรด จะทำปฏิกิริยากับเบกกิ้งโซดา จึงทำให้เกิดฟองก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ขนมหึ่งขึ้นฟูและเนื้อนุ่ม ในส่วนใหญจะต้องร่อนรวมกับของแห้งชนิดอื่น เช่นแป้ง นมผง ไม่ควรผสมลงในของเหลวเพราะจะทำให้เกิด ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ทันที และ จะทำให้สูญเสียก๊าซไป

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

ผงวุ้น

ผงวุ้น (Agar-Agar powder) เป็นส่วนผสมในการทำอาหาร ที่สามารถเปลี่ยนแปลงรูปแบบของอาหาร ให้มีรูปร่างที่หน้ารับประทานมากยิ่งขึ้น ผงวุ้นที่เราใช้กันนั้นถูกสกัดมาจาก “สาหร่ายสีแดง 2 ชนิด” นั่นคือ Gelidium (สาหร่ายเขากวาง) และ Gracilaria (สาหร่ายผมนาง) หรือมีอีกชื่อเล่นแบบตรงตัวว่าสาหร่ายวุ้น เพราะสาหร่ายชนิดนี้จะนำมาสกัดเป็นวุ้นนั่นเอง

ประวัติเค้กสี่หน้านิ่ม

“ขนมเค้ก” (cake) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีรสหวานและผ่านกระบวนการอบ ซึ่งจะทำมาจากแป้ง น้ำตาล และส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ไข่ ผัก และผลไม้ที่ให้รสหวานหรือเปรี้ยว หรือส่วนประกอบที่มีไขมัน เช่น เนย ชีส ยีสต์ นม เป็นต้น และนิยมรับประทานเป็นของหวาน และฉลองในเทศกาลต่าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวันเกิดและวันแต่งงาน ซึ่งในโลกมีตำรับหรือสูตรการทำเค้กเป็นจำนวนล้านๆ สูตร ขนมเค้กมีหลากหลายชนิด อาทิ ชีสเค้ก ฟรุตเค้ก แพนเค้ก เค้กเนยสด และแยมโรล เป็นต้น

ขนมเค้ก มีรากศัพท์มาจากภาษาของชาวไวคิง (Old Norse word) มาจากคำว่า “kaka” ประวัติเริ่มจากปี ค.ศ.

1843 นักเคมีชาวอังกฤษชื่อ อัลเฟรดเบิร์ด (Alfred Bird 1811-1878) ได้ค้นพบ “ผงฟู” (baking powder) ขึ้น ทำให้เขาสามารถทำขนมปังชนิดที่ไม่มียีสต์ได้เป็นครั้งแรก ทั้งนี้เนื่องมาจากภรรยาของเขา (Elizabeth) เป็นโรคภูมิแพ้อาหารที่มีส่วนผสมของไข่และยีสต์

