

# เค้กส้มโยเกิร์ต หวานอมเปรี้ยวอร่อยง่ายทำง่าย



## เค้กส้มโยเกิร์ต หวานอมเปรี้ยวอร่อยง่ายทำง่าย

**เค้กส้มโยเกิร์ต (Yoghert Orange Cake)** แอดซูเฟลล์จะชวนเปิดตำราทำเมนูเบเกอรี่ นั่นคือเค้กส้มโยเกิร์ต หวานอมเปรี้ยวอร่อยง่ายทำง่าย อร่อยฉ่ำเป้งมากค่ะ รับรองหากใครได้ชิม ต้องยกนิ้วให้ วิธีทำและกรรมวิธี เพื่อนๆสามารถทำตามขั้นตอนได้ง่ายๆ ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยคะ ระดับมิชลินสตาร์ สัมผัสแต่งหน้าบนเค้กโยเกิร์ตที่คุ้นเคย ใส่เนยและโยเกิร์ต แต่งหน้าด้วยส้มและทาเคลือบด้วยแยม เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา ไปลุยกันเลย มาทำเค้กส้มโยเกิร์ตกัน ไปลองทำกันเลยคะ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว มาคะ ดาวน์โหลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูเค้กส้มโยเกิร์ตกันเลยคะ

## สูตรเค้กส้มโยเกิร์ต

ไข่ไก่	3	ฟอง
น้ำตาลทราย	120	กรัม
โยเกิร์ตธรรมชาติ	160	กรัม
เนยเค็มละลาย	80	กรัม
กลิ่นวานิลลา	1/2	ช้อนชา
แป้งเค้ก	120	กรัม
อัลมอนต์ป่น	80	กรัม

## สูตรเค้กส้มโยเกิร์ต

ผงฟู	1.5	ช้อนชา
ส้ม	2-3	ลูก
แยมส้มหรือแยมอื่น	50	กรัม
น้ำเปล่า	1	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำเค้กส้มโยเกิร์ต

ตีผสมไข่ไก่กับน้ำตาลทรายจนน้ำตาลละลาย ใส่โยเกิร์ต เนยละลาย (รสเค็ม) และกลิ่นวานิลลา ตีจนเข้ากัน

ร่อนแป้ง อัลมอนด์ป่น และผงฟูลงไป ตะล่อมแป้งหรือตีจนเข้ากันดี

เทลงไปในพิมพ์รูปร่างกลม หนาประมาณ 3 มิลลิเมตร วางลงไปบนเค้ก อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง เป็นเวลา 35-40 นาที

นำเค้กออกมาจากพิมพ์แล้วพักบนตะแกรง

ใส่น้ำลงไปในแยม นำเข้าไมโครเวฟ 30 วินาที พักให้อุ่นลงเล็กน้อยทาเคลือบบนเค้ก นำเค้กไปแช่ตู้เย็นค้างคืน เค้กจะยิ่งนุ่มมากค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ คราวป้ามารายห์ จาก [youtube](#)



## วัตถุดิบเค้กส้มโยเกิร์ต

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้  
อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

## แป้งเค้ก

แป้งเค้ก มีปริมาณโปรตีนต่ำสุดของแป้งทั้งหมดอยู่ที่ 5 ถึง 8 เปอร์เซ็นต์ ด้วยเหตุนี้ จึงมีกลูเตนน้อย ซึ่งทำให้  
ขนมอบนุ่มขึ้น เหมาะสำหรับทำเค้ก มีฟูน และบิสกิต แป้งเค้กยังดูดซับของเหลวและน้ำตาลได้ดีกว่าแป้ง  
อเนกประสงค์ ซึ่งรับประกันว่าเค้กจะฟูขึ้นเป็นพิเศษ การใช้แป้งเค้กเหมาะกับขนม หรือส่วนประกอบที่มีเนื้อ  
เบา ฟูนุ่มมือ โดยเนื้อแป้งจะมีความขาวเนียน เหมาะสำหรับการทำ เค้ก คูกี้ ,บราวนี่ ,แป้งพาย , บิสกิต

## ผงฟู

ผงฟู (Baking Powder) ผงฟูมีส่วนผสมระหว่างเบกกิ้งโซดากับกรดหรือเกลือของกรดและแป้ง ซึ่งระหว่าง  
การผสมหรืออบนั้น ส่วนผสมที่เป็นกรด จะทำปฏิกิริยากับเบกกิ้งโซดา จึงทำให้เกิดฟองก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์  
ขนมจึงขึ้นฟูและเนื้อนุ่ม ในส่วนใหญจะต้องร่อนรวมกับของแห้งชนิดอื่น เช่นแป้ง นมผง ไม่ควรผสมลงใน  
ของเหลวเพราะจะทำให้เกิด ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ทันที และ จะทำให้สูญเสียก๊าซไป

## ส้ม

ส้มเขียวหวานมีชื่อสามัญว่า mandarin หรือ tangerine อยู่ในตระกูล Rutaceae จัดเป็นผลไม้ที่ร้อน มีถิ่น  
กำเนิดดั้งเดิมอยู่ในประเทศจีนปลูกมาช้านานในประเทศจีนและญี่ปุ่น ต่อมามีการแพร่กระจายไปยัง  
สหรัฐอเมริกาและยุโรป จนปัจจุบันเป็นผลไม้ที่ปลูกกันทั่วไปในเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน ลักษณะของผลส้มจะมี  
เปลือกอ่อน เปลือกกล่อนและแกะออกได้ง่าย รวมทั้งกลีบส้มแยกหลุดออกจากกันได้ง่าย ส้มจีนและส้มเขียว  
หวานมีลักษณะแตกต่างกัน คือ ส้มจีน (mandarin) ผลโตกว่าส้มเขียวหวาน เปลือกค่อนข้างหนากว่า เปลือก  
ขรุขระเปลือกอ่อนเปราะแกะได้ง่าย ใสผลกลวง กลีบแยกออกจากกันได้ง่าย สีผลและสีเนื้อเป็นสีส้มเข้ม มีผู้  
พยายามหาความแตกต่างระหว่างแมนดารินและแทนเจอร์น โดยใช้สีของเปลือก เช่น ผลส้มที่มีเปลือกสีส้ม  
หรือสีแดง เรียกว่า แทนเจอร์น ผลส้มที่มีเปลือกสีเหลืองอ่อนๆเรียกแมนดาริน เช่น ส้มจีน เป็นต้น

## ประวัติเค้กส้มโยเกิร์ต

“ขนมเค้ก” (cake) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มักจะมีรสหวานและผ่านกระบวนการอบ ซึ่งจะทำมาจากแป้ง น้ำตาล และ  
ส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ไข่ ผัก และผลไม้ที่ให้รสหวานหรือเปรี้ยว หรือส่วนประกอบที่มีไขมัน เช่น เนย ชีส ยีสต์ นม  
เป็นต้น และนิยมรับประทานเป็นของหวาน และฉลองในเทศกาลต่าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวันเกิดและวันแต่งงาน  
ซึ่งในโลกมีตำรับหรือสูตรการทำเค้กเป็นจำนวนล้านๆ สูตร ขนมเค้กมีหลากหลายชนิด อาทิ ชีสเค้ก ฟรุตเค้ก แพน  
เค้ก 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) เป็นโรค  
ภูมิแพ้อาหารที่มีส่วนผสมของไข่และยีสต์





**DONUT WORRY**



**BE HAPPY**

บ้านเบเกอรี่  
BAAN BAKERY