

บอสตันพายครีม Boston Cream Pie



บอสตันพายครีม Boston Cream Pie

บอสตันพายครีม Boston Cream Pie ไม่มีอะไรที่ดีไปกว่าการได้ทานเมนูเด็ดสุดอร่อย ที่ทำด้วยฝีมือเราเอง แอตชูครีมชวนทำเมนู บอสตันพายครีมเค้กสไตล์สไตล์อเมริกัน ซึ่งแอตชูครีมลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย บอสตันพายครีม ดัดแปลงจากเว็บไซต์ Omni Hotels & Resorts พายนี้ไม่ได้มีลักษณะเป็นพายแต่อย่างใด แต่เป็นเค้กที่ผ่าครึ่ง ใส่ไส้ครีมตรงกลางแล้วราดด้วยช็อกโกแลตเง่าๆ อร่อยม่กมากลองนึกดู ไปเปิดตำนานความอร่อยกันคะ บรรยายซะเห็นภาพน้ำลายไหล มาทำบอสตันพายครีมกันเลยคะ อร่อยเด็ดเมนูติดดาว มาคะ ดาวन्ह้อลด์สูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูบอสตันพายครีมกันเลยคะ

สูตรบอสตันพายครีม

- สำหรับครีมเพสตรี

เนย 1 ช้อนโต๊ะ

นม 2 ถ้วย

ครีมเนือบางเบา 2 ถ้วย

น้ำตาล 1/2 ถ้วย

แป้งข้าวโพด 3 1/2 ช้อนโต๊ะ

ไข่ 6 ฟอง

เหล้ารัมดำ 1 ช้อนชา

- สำหรับส่วนสปันจ์เค้ก

ไข่ 7 ฟอง

สูตรบอสตันพายครีม

น้ำตาล 1 ถ้วย

แป้ง 1 ถ้วย

เนย 2 ช้อนโต๊ะ ละลาย

สำหรับไอซิ่ง

5 ออนซ์ fondant สำหรับไอซิ่งสีขาว

6 ออนซ์ fondant สำหรับช็อกโกแลตไอซิ่ง

ช็อกโกแลตกึ่งหวาน 3 ออนซ์ ละลาย

อัลมอนต์สับ 1/2 ถ้วยตวง ปิ้งแล้ว

วิธีทำบอสตันพายครีม

ตั้งเนย นม และครีมเบา ๆ บนไฟร้อนปานกลางจนเดือด จากนั้นนำออกจากเตา ผสมน้ำตาลและแป้งข้าวโพดในชามผสม จากนั้นใส่ไข่ลงไป แล้วตีประมาณ 5 นาที จยเข้ากันดีและเป็นฟอง ค่อยๆตีไข่ลงในนมร้อน นำกระทะกลับคืนบนเตา จากนั้นในขณะที่ผสมอย่างต่อเนื่อง ให้นำส่วนผสมไปต้ม ต้มสักครึ่งชั่วโมง

เทครีมลงในชามแล้วคลุมด้วยฟิล์มยืดเพื่อป้องกันไม่ให้ผิวก่อตัวบนผิว เก็บในตู้เย็นสองสามชั่วโมง เมื่อพร้อมใช้ ให้ใส่เหล้ารัมลงไป

สำหรับไอซิ่งช็อกโกแลตฟองดอง ขั้นแรกให้เช็ดถาดอบที่เพื่อนๆจะเทน้ำเชื่อมด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ จากนั้นนำส่วนผสมของน้ำ น้ำตาล และครีมออฟฟัททรีไปต้มบนไฟร้อนปานกลาง เมื่อเดือดแล้ว ปิดฝาและต้มต่ออีก 3 นาที ถอดฝาออก และจุ่มแปรงขนมลงในน้ำเย็น บัดด้านข้างของกระทะลง ต้มต่อไปอีก 5 นาทีจนขึ้นเวทชีซอพต์บอล (238°F) ถอดความร้อนและเทลงบนถาดอบที่ขึ้น ปล่อยให้แห้งเชื่อมเย็นจนอุณหภูมิประมาณ 10 นาที

ปาดน้ำเชื่อมด้วยไม้พายโลหะ พลิกกลับด้านจนขึ้นและขาวขึ้น เมื่อถึงเวลานั้น ให้เริ่มนวดส่วนผสมด้วยมือจนตั้งยอด ใส่ในภาชนะที่มีอากาศถ่ายเทและเก็บไว้ในตู้เย็นสองสามชั่วโมง

ในการทำเค้กเนื้อสปันจ์เค้ก ก่อนอื่นให้ตั้งเตาอบให้ร้อนที่ 350 ° F แล้วทากระทะเค้กที่มีด้านที่ถอดออกได้เล็กน้อย แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว แล้วใส่ลงในชามแยกพร้อมกับน้ำตาล 1/2 ถ้วยตวง ตีไข่ขาวให้ตั้งยอดอ่อนแล้วไข่แดงจนขึ้นดีและเป็นฟอง (ประมาณ 5 นาที) จากนั้นตะล่อมไข่ขาวลงในไข่แดง ต้มน้ำร้อนเป็นก้อนตามด้วยเนยละลาย เทแป้งลงในพิมพ์ แล้วนำเข้าเตาอบ อบประมาณ 18-20 นาที เค้กจะอบเมื่อไม้จิ้มฟันสอดเข้าไปตรงกลางเค้กออกมาสะอาด

เมื่อเค้กเย็นตัวลงที่อุณหภูมิห้อง ขั้นแรกให้หั่นส่วนบนของเค้กออกให้อยู่ในระดับ จากนั้นจึงผ่าครึ่งเค้ก ทำสองชั้น ปาดชั้นหนึ่งด้วยเพสตรี้ครีม แล้ววางอีกชั้นหนึ่งไว้ด้านบน แล้วเกลี่ยด้านข้างของเค้กด้วยเพสตรี้ครีม

ในการทำช็อกโกแลตฟองดอง ขั้นแรกให้อุ่นฟองดองสีขาวบนน้ำเดือดจนที่อุณหภูมิ 105 องศาฟาเรนไฮต์ จากนั้นใส่ช็อกโกแลตที่เพื่อนๆเคยละลายในโถสองชั้น หากจำเป็น ให้เติมน้ำเล็กน้อยจนกระจายสม่ำเสมอ

เพื่อให้ได้ฟองดองสีขาว ให้อุ่นฟองดองสีขาวบนน้ำเดือดจนที่อุณหภูมิ 105 องศาฟาเรนไฮต์ หากจำเป็น ให้เจือจางด้วยน้ำ ย้ายไปยังถุงบีบที่มีปลายขนาด 1/8 นิ้ว

เคลือบด้านบนของเค้กด้วยชั้นบาง ๆ ของช็อกโกแลต fondant icing ของช็อกโกแลต จากนั้นให้บีบวงกลมเกลียวที่มีศูนย์กลางเป็นวงกลมของ fondant icing สีขาวที่ด้านบนของเค้กโดยเริ่มจากตรงกลางของเค้ก ทำคะแนนในเส้นสีขาวด้วยปลายมีด โดยเริ่มจากตรงกลางเค้กแล้วลากไปจนสุดขอบ

กดอัลมอนต์ลงไปทางด้านข้างของเค้กเป็นอันเสร็จ เสิร์ฟที่อุณหภูมิห้อง ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/boston-cream-pie/recipe>

ประวัติบอสตันพายครีม

เดิมชื่อ Parker House Chocolate Cream Pie บอสตันครีมพายเป็นการสร้างสรรค์ของ M. Sanzian เชฟชาวอาร์เมเนีย-ฝรั่งเศสที่ทำงานที่โรงแรม Parker House (ปัจจุบันคือ Omni Parker House) ในบอสตัน แม้ว่าในทางเทคนิคแล้วจะไม่ใช่พาย แต่เพราะว่าแต่เดิมอบในเปลือกพาย สองชั้นสำหรับชั้นสpongจ์เค้กสองชั้น และเนื่องจากคำว่า ถาดเค้ก และ ถาดพาย ในขณะนั้นใช้สลับกัน ของหวานจึงถูกตั้งชื่อว่าพายและไม่ใช่ เค้ก. บอสตันครีมพายรวมอยู่ในเมนูของโรงแรมตั้งแต่เปิดให้บริการในปี พ.ศ. 2399 และเมื่อเวลาผ่านไปก็ได้รับความนิยมอย่างมากจนในปี พ.ศ. 2501 เบ็ตตี้คร็อกเกอร์ได้ผลิตส่วนผสมพายครีมบอสตันชนิดบรรจุกล่อง วันนี้บอสตันครีมพายเป็นของหวานอย่างเป็นทางการของรัฐแมสซาชูเซตส์

วัตถุดิบบอสตันพายครีม

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำนํ้านมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุดิบออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนํ้าสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

milk

นม หรือนํ้านม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวป่า และยังรวมไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นํ้านมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนด์ เป็นต้น

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบบจะเรียกว่าน้ำตาลงุบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวรดจะเรียกว่าน้ำตาลกวรด ฯลฯ

corn

ข้าวโพด (Corn) ธัญพืชรสหวานอุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี แร่ธาตุ เส้นใยอาหาร และเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ เชื่อกันว่าการรับประทานข้าวโพดมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายประการ เช่น ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจได้ เป็นต้น

eggs

ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เนื่องจากไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทีน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้

rum

เหล้ารัม (Rum) เป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำตาลจากอ้อย โดยนำเอากากน้ำตาลหรือ Molasses ไปหมักและผลิตออกมาเป็นสุรา แหล่งผลิตเหล้ารัมส่วนใหญ่ของโลกนั้นมาจากแถบหมู่เกาะทะเลแคริบเบียนและบางพื้นที่ของประเทศในอเมริกากลางและอเมริกาใต้ซึ่งปลูกอ้อยกันมาก

chocolate

ช็อกโกแลต (Chocolate) คือผลิตผลที่ได้มาจากเมล็ดของต้นโกโก้เขตร้อน ช็อกโกแลตเป็นส่วนผสมของของหวานหลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ไอศกรีม ลูกอม ลูกกี้ เค้ก หรือว่าพาย ช็อกโกแลตถือได้ว่าเป็นรสชาติที่ถูกใจคนมากที่สุดในโลก

almond

ถั่วอัลมอนด์ เป็นถั่วที่มีคุณค่าทางสารอาหารต่อร่างกายสูงกว่าถั่วชนิดอื่น ๆ มาก และยังมีดีด 1 ใน 10 ของสุดยอดอาหารเพื่อสุขภาพอีกด้วย ถ้าคุณได้เห็นคุณค่าทางโภชนาการของถั่วชนิดนี้เทียบกับผักและผลไม้ชนิดอื่น ๆ แล้วคุณจะต้องตกใจ เพราะมีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนั้น และแถมยังมีปริมาณที่มากเสียด้วย





DONUT WORRY



BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BEKERY