

ขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม Bread Pudding



ขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม Bread Pudding

ขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม Bread Pudding แอดครูดองซ์จะนำเสนอเมนูขนมหวานสไตล์อเมริกัน ซึ่งแอดครูดองซ์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย นั่นคือขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน ขนมปังพุดดิ้ง ที่รู้จักมานานหลายศตวรรษว่าเป็นวิธีการง่ายๆ ในการนำขนมปังเก่ามาทำให้อร่อยเหาะ แต่มีของไม่กี่อย่างในครัวและมี ขนมปัง แค่นี้ก็ได้ของหวานแสนพิเศษแล้วละคะสูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยคะ แอดครูดองซ์รับประกันความพอใจคะ ทำแล้วอร่อยมาก เกริ่นความน่ากินมาชักพัก ไปลุยกันเลยคะ มาทำขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัมกัน ไปลองทำกันเลยคะ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว มาคะ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัมกันเลยคะ

สูตรขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม

- พุดดิ้งขนมปัง

ขนมปังวัน 6 ชั้น (ฝรั่งเศสหรืออิตาลี)

2 ช้อนโต๊ะ + 1/2 ถ้วยน้ำตาล

อบเชย 1 ช้อนชา

ไข่ 4 ฟอง

นม 2 ถ้วย

เนยละลาย 2 ช้อนโต๊ะ

สูตรขนมปังพุดดิงกับซอสรัม

ลูกเกดไร้เมล็ด 1/2 ถ้วย

วานิลลาสก๊ต 1 ช้อนชา

- ซอสรัม

นม 2 ถ้วย

เนย 1/2 แท่ง

น้ำตาล 1/2 ถ้วย

ลูกจันทน์เทศ 1 ช้อนโต๊ะ

วานิลลาสก๊ต 1 ช้อนโต๊ะ

เหล้ารัมเพื่อปรุงรส

น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ

แป้ง 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำขนมปังพุดดิงกับซอสรัม

เปิดเตาอบที่ 350°F

หั่นหรือฉีกขนมปังเป็นชิ้นเล็ก ๆ วางลงในจานอบและผสมกับอบเชย ลูกเกด และเนยละลาย

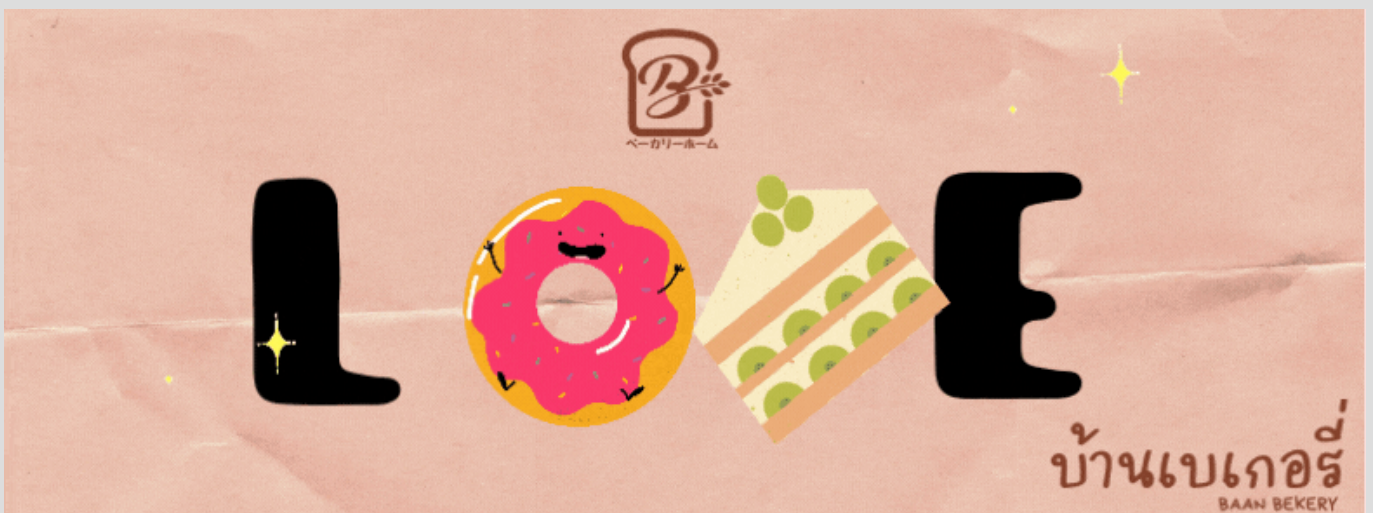
ปังขนมปังในเตาอบ

ในขณะเดียวกัน ผสมไข่ น้ำตาล นม และวานิลลา

เพิ่มส่วนผสมนี้ลงในขนมปังที่ปิ้งแล้วคนให้เข้ากันแล้วกลับไปเตาอบ อบประมาณ 30 นาที

ขณะที่กำลังอบพุดดิง ให้เตรียมซอสรัม ในกระทะขนาดเล็ก นำนม เนย และน้ำตาลไปต้ม รวมน้ำมันและแป้งเป็นรูส์ และใช้เพื่อทำให้ซอสข้นขึ้น นำซอสออกจากเตาแล้วใส่ลูกจันทน์เทศ วานิลลา และเหล้ารัมลงไป

ราดซอสเหล้ารัมให้ทั่วพุดดิงขนมปังและเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ



ประวัติขนมปังพุดดิงกับซอสรัม

สูตรพุดดิงขนมปังเป็นที่รู้จักมานานหลายศตวรรษว่าเป็นวิธีการง่าย ๆ ในการนำขนมปังเก่ากลับมาใช้ใหม่ ด้วยการเติมนม สารให้ความหวาน (น้ำผึ้งหรือน้ำตาล) ไขมัน (น้ำมันหมูหรือเนย) ผลไม้แห้งและถั่ว และเครื่องเทศบางชนิด ขนมปังที่เหลือธรรมดา ก็กลายเป็นของหวานที่กลมกล่อม ในยุคกลาง ซุปและสตูว์มักจะทำในขนมปังก่อนกลวง ๆ อาหารตะวันออกกลางมีสูตรอาหารหลากหลายตามขนมปังเก่าที่ราดด้วยน้ำเชื่อม น้ำผึ้ง และน้ำกุหลาบ สำหรับสหรัฐอเมริกา พุดดิงขนมปังได้รับความนิยมในช่วงสงครามกลางเมือง เมื่อเป็นขนมชนิดเดียวที่มีให้กองทัพทั้งสองฝ่าย ย้อนกลับไปในตอนนั้น ทหารจะทุบแครกเกอร์ ผสมกับน้ำตาล น้ำ และลูกเกด แล้วปรุงในถ้วยดินเผาโดยใช้ไฟ

สูตรพุดดิงขนมปังที่เก่าแก่ที่สุดสูตรหนึ่งมาจากตำราอาหารในปี ค.ศ. 1747 ศิลปะแห่งการทำอาหารที่ทำได้ง่ายและเรียบง่าย และแนะนำให้ต้มพุดดิงแทนการอบ สูตรที่เรารู้จักในปัจจุบันนี้พัฒนาขึ้นในช่วงกลางศตวรรษที่ 19 และหลังจากช่วงเวลาของข้อห้าม ได้มีการปรับปรุงสูตรด้วยซอสที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เช่น เหล้ารัมหรือซอสวิสกี้

วัตถุดิบขนมปังพุดดิงกับซอสรัม

bread

ขนมปัง (Bread) เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีที่ผสมกับน้ำและยีสต์ หรือผงฟู นอกจากนี้ยังมีการใช้ส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อแต่งสี รสชาติและกลิ่น แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของขนมปัง และ แต่ละประเทศที่ทำ โดยนำส่วนผสมมาตีให้เข้ากันและนำไปอบ ขนมปังมีหลายประเภท เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังไรย์ หรือแม้กระทั่งเพรดเซล ของจีนชื่อประเทศเยอรมนี

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงอบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

cinnamon

อบเชย (Cinnamon) เป็นเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอม ได้มาจากเปลือกไม้ชั้นในที่แห้งแล้วของต้นอบเชย แท่งอบเชยมีสีน้ำตาลแดง มีลักษณะเหมือนแผ่นไม้แห้งที่หุดงหลังจากโดนความชื้น มักจะเรียกตามแหล่งเพาะปลูกเช่น อบเชยจีน อบเชยลังกา อบเชยญวน เป็นต้น ในประเทศไทยไม่นิยมปลูกเพราะภูมิอากาศไม่เหมาะสม

eggs

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

milk

นม หรือน้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ถูวาย ม้า ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวป่า และยังสามารถไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนด์ เป็นต้น

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากน้ำนมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้ทำเนยจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำน้ำนมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุติดออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของน้ำสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

raisins

ลูกเกด (Raisins) เป็นของแปรรูปจากองุ่น โดยการนำเอาองุ่นสดมาตากจนแห้งเป็นสีน้ำตาลจนเกือบเป็นสีดำหรือในปัจจุบันจะมีการนำไปอบแห้ง แล้วสีของลูกเกดจะเป็นสีทอง เต็มไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ ทั้งสารแอนตีออกซิแดนท์ ที่ยับยั้งการเกิดโรคความเสื่อมทั้งหลาย มีแร่ธาตุและวิตามินที่ดีต่อสุขภาพ เช่น ธาตุเหล็ก, แคลเซียม, โปแตสเซียม, แมกนีเซียม, ไนอาซิน, โฟลาซิน, วิตามิน A และวิตามิน C

vanilla

วานิลลา (Vanilla) เป็นกลิ่นที่ได้จากฝักของกล้วยไม้สกุล Vanilla ต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ชื่อวานิลลามาจากคำในภาษาสเปนว่า “ไวนีเลีย” (vainilla) ซึ่งแปลว่า ฝักเล็ก ๆ วานิลลามักถูกนำมาใช้แต่งกลิ่นในการทำอาหารประเภทของหวานและไอศกรีม

rum

เหล้ารัม (Rum) เป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำตาลจากอ้อย โดยนำเอากากน้ำตาลหรือ Molasses ไปหมักและผลิตออกมาเป็นสุรา แหล่งผลิตเหล้ารัมส่วนใหญ่ของโลกนั้นมาจากแถบหมู่เกาะทะเลแคริบเบียนและบางพื้นที่ของประเทศในอเมริกากลางและอเมริกาใต้ซึ่งปลูกอ้อยกันมาก

nutmeg

จันทน์เทศ (Nutmeg) ถือเป็นเครื่องเทศที่สามารถนำมาทำประโยชน์ได้อย่างมากมาย ไม่ว่าจะนำมาปรุงอาหารหรือจะนำมาทำเป็นยาก็ได้ผลดีเช่นกัน เกือบจะทุกส่วนของต้นจันทน์เทศสามารถนำมาทำประโยชน์ได้ทั้งนั้น ไม่ว่าจะเป็นลูก เมล็ด หรือดอก ก็ตาม โดยแต่ละเชื้อชาติจะนำมาใช้ในรูปแบบที่แตกต่างกันไป





DONUT WORRY



BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BAKERY