

เค้กบ้ชเดอโนเอล Bûche de Noël



เค้กบ้ชเดอโนเอล Bûche de Noël

เค้กบ้ชเดอโนเอล Bûche de Noël ถ้าเพื่อนๆกำลังหาเมนูเค้กบ้ชเดอโนเอลแสนอร่อย แอดครุดองชี้ว่าโป๊ะเซ้ะเลยค้ะ สูตรนี้คือสูตรของเพื่อนๆ ไซ้แล้วค้ะแอดครุดองชี้ชวนทำเมนูเด็ดเค้กบ้ชเดอโนเอล สูตรดั้งเดิมสำหรับ Bûche de Noël เค้กบ้ชเดอโนเอลอันวิจิตรบรรจงนี้โดย Jacques Torres ดัดแปลงมาจาก SeriousEats สูตรแบ่งออกเป็นส่วนประกอบที่จำเป็นสำหรับการประกอบเค้ก ได้แก่ สปันจ์ บัตเตอร์ครีม เพสตรี้ครีม และเห็ดเมอแรงค์ น้ากินและหรรุหราไฮโซสุดจ้ะ

ไปเลยละค้ะ คิดดูสิเค้กสไตล์ฝรั่งเศส ซึ่งแอดครุดองชี้ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค้ะ อยากรู้อะไรสูตรเลย ไปลองทำกันเลยค้ะ ของอร่อยอดใจไม่ไหวแล้ว เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำเค้กบ้ชเดอโนเอลจัดไปค้ะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาค้ะดาวโน้ลลุดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเค้กบ้ชเดอโนเอลกันเลยค้ะ

สูตรเค้กบ้ชเดอโนเอล

ไข่ขาวขนาดใหญ่ 3 ฟอง ที่อุณหภูมิห้อง

สูตรเค้กบัตเตอร์เดอโนเอล

น้ำเปล่า 1 1/4 ถ้วย (300 มล.)

น้ำตาล 4 ช้อนโต๊ะ

ไข่แดงขนาดใหญ่ 3 ฟอง ที่อุณหภูมิห้อง

ไข่ขาวใหญ่ 2 ฟองที่อุณหภูมิห้อง

น้ำตาลทรายป่น 1/2 ถ้วย (100 กรัม)

น้ำตาล 2/3 ถ้วย (135 กรัม)

แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ

ไข่ทั้งฟองขนาดใหญ่ 1 ฟอง ที่อุณหภูมิห้อง

ไข่แดงขนาดใหญ่ 2 ฟองที่อุณหภูมิห้อง

น้ำตาลไอซิ่ง 1 ถ้วย (125 กรัม)

2 1/2 ช้อนโต๊ะ Grand Marnier หรือเหล้าอื่น ๆ

ไข่แดงขนาดใหญ่ 2 ฟองที่อุณหภูมิห้อง

น้ำตาลน้อย 1 ถ้วย (200 กรัม)

1/3 ถ้วย (65 กรัม) บวก 2 ช้อนโต๊ะน้ำตาลทราย

1/2 ถ้วย (100 กรัม) ผงโกโก้ตัดชิโปรเซส

นมสด 1 ถ้วย (240 มล.)

น้ำเปล่า 1/3 ถ้วย (80 มล.)

นมสด 1 1/2 ช้อนชา

วนิลา 1/2 ฝัก ผ่าครึ่งตามยาว

1 1/2 ถ้วย (3 ไม้) (340 กรัม) กับเนยจืด 1 ช้อนโต๊ะ ที่อุณหภูมิห้อง หั่นเป็นลูกเต๋า

ไข่ขาวขนาดใหญ่ 2 ฟองที่อุณหภูมิห้อง

ชีสโกแลตกึ่งหวาน 3 1/2 ออนซ์ (100 กรัม)

สารสกัดจากกาแฟบริสุทธิ์เพื่อปรุงรส

แป้งเค้ก 1/3 ถ้วย (40 กรัม)

น้ำตาลไอซิ่ง 1/4 ถ้วย (30 กรัม)

วิธีทำเค้กบัตเตอร์เดอโนเอล

ตั้งเตาอบให้ร้อนที่ 275 องศาฟาเรนไฮต์/140°C และปิดกั้นถาดอบที่มีขอบด้วยกระดาษไข

ตัม้มน้ำและน้ำตาลในกระทะก้นหนาโดยใช้ไฟปานกลาง-สูง อย่าลืมนคนเป็นครั้งคราวจนน้ำตาลละลาย จากนั้นจึงนำกระทะออกจากเตา

ร่อนน้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะและแป้งข้าวโพดลงในชาม

ตีไข่แดงและไข่ด้วยเครื่องผสมจนเป็นสีเหลืองซีดและเพิ่มปริมาตรเป็นสามเท่า ประมาณ 7 นาที

ตั้งเตาอบให้อุ่นที่อุณหภูมิ 425 องศาฟาเรนไฮต์/220 องศาเซลเซียส ปิดเตาอบขนาด 15 1/2 x 10 1/2 นิ้ว (40x27 ซม.) ซึ่งควรวลิกประมาณ 2.5 ซม. ด้วยกระดาษไข

วางเนื้อเค้กฟองน้ำบนพื้นผิวที่เรียบและสะอาด โดยให้ด้านยาวหันเข้าหาเพื่อน ๆ

ตีไข่ขาวด้วยเครื่องผสมด้วยความเร็วปานกลางจนเป็นฟอง จากนั้นให้เริ่มเติมน้ำตาลทีละช้อนโต๊ะด้วยเครื่องผสมที่ทำงานอยู่ เมื่อปริมาตรเพิ่มขึ้น ให้เพิ่มความเร็วของเครื่องผสมให้สูงปานกลางแล้วตีจนตั้งยอดแข็ง ตระล่อมน้ำตาลไอซิ่งลงในแป้งขาว โดยใช้ไม้พายยาง ระวังอย่าให้ฟองออก และให้หยุดกันขามด้วย

เทน้ำเชื่อมลงในขามที่ทนความร้อนแล้วรอจนเย็นสนิท จากนั้นจึงผสมเหล้าลงไป หากเก็บไว้ในตู้เย็นในภาชนะที่ปิดมิดชิด น้ำเชื่อมจะคงอยู่ตลอดไป

ตีไข่แดงในขามแยกจนเหลืองซีดและเนียน

ใส่น้ำตาลและน้ำลงในกระทะก้นหนาแล้วปรุงอาหารด้วยความร้อนสูงปานกลางถึงสูงจนเริ่มเดือด ต้มประมาณ 12 นาทีหรือน้อยกว่าหรือมากกว่านั้นขึ้นอยู่กับว่าน้ำเชื่อมถึงอุณหภูมิ 250 ° F / 120 ° C นำออกจากเตา

ตีไข่ทั้งฟอง ไข่แดง น้ำตาล 1/3 ถ้วย (65 กรัม) และนมลงในขามด้วยเครื่องผสมที่ความเร็วปานกลางถึงสูงจนสีเหลืองซีด ประมาณ 6 นาที

ราดไข่รับให้ทั่วเค้กเพื่อให้ชุ่ม ปาดเนื้อเค้กฟองน้ำกับเพสตรี้ครีม ระวังให้ถึงขอบ แล้วม้วนเป็นโรล วางด้านตะเข็บลงบนกระดาษที่ด้านทาน้ำมัน จากนั้นห่อด้วยฟิล์มยืดและแช่เย็น 4 ชั่วโมง

ใส่เมอแรงค์ลงในถุงที่มีปลายธรรมดา 1/4 นิ้ว (0.65 ซม.) จากนั้นจับถุงทำมุม 90° บีบก้านขนาดเล็กน้อยลงบนกระดาษที่ทาน้ำมัน จำไว้ว่าเมอแรงค์มีแนวโน้มที่จะแตกง่าย ดังนั้นให้บีบเพิ่มเพื่อไว้เพื่อจำเป็น

เพิ่มนม น้ำตาลสองช้อนโต๊ะ และเมล็ดที่ขูดของวานิลลาปิ่นและถั่วลงในจานรอง ตั้งไฟกลางจนเดือด แล้วปิดไฟ

ขณะผสมไข่กับเครื่องผสมด้วยความเร็วต่ำ ค่อย ๆ เทน้ำเชื่อมลงในขามให้ไหลลงด้านข้างขาม ด้วยวิธีนี้ แทปไม่มีโอกาสที่น้ำเชื่อมร้อนจะหกใส่เพื่อน ๆ และ เผาเพื่อน ๆ

ตีไข่ขาวด้วยเครื่องผสมจนเป็นฟอง จากนั้นใส่น้ำตาลสองช้อนโต๊ะ ทีละครั้ง คนอย่างต่อเนื่อง ตีจนน้ำตาลละลายและคนผิวขาวถึงจุดยอดแข็ง

วาง roulade ลงบนจานเสิร์ฟ จากนั้นหั่นชิ้นหนา 1.5 นิ้ว (4 ซม.) ออกจากปลายแต่ละด้านของ roulade แล้วพักไว้

ทำฝาในลักษณะเดียวกัน ยกเว้นท่อให้เป็นทรงกลม 1/2 นิ้ว (1.25 ซม.) ระวังอย่าให้ปลายเหลืออยู่ด้านบน

ในขณะที่คนอย่างต่อเนื่อง ให้เติมนมร้อน 1/3 ลงในไข่ที่ตีจนเนียน จากนั้นเทนมและส่วนผสมของไข่ลงในนมคนให้เข้ากัน

เมื่อเพื่อน ๆ เทน้ำเชื่อมทั้งหมดลงไปแล้ว ให้ตีครีมต่ออีก 3 นาที จากนั้นตีเนย แต่ตอนนี้ใช้มิกเซอร์ด้วยความเร็วปานกลางจนเข้ากัน

ใช้ไม้พายยางตระล่อมส่วนผสมของไข่ครึ่งหนึ่งลงในเมอแรงค์ก่อนเพื่อให้คลายออกเล็กน้อย จากนั้นตระล่อมส่วนที่เหลือ เพราะวิธีนี้จะลดความเสี่ยงที่จะสูญเสียปริมาตร

ปาดโรลเลตด้วยบัตเตอร์ครีมหนึ่งถ้วย จากนั้นติด 2 ชั้นที่เพื่อน ๆ เคยหันไปก่อนหน้านี้กับด้านบนของโรลเลตด้านละด้าน แล้วเคลือบด้วยบัตเตอร์ครีมด้วย ใช้ส้อมจิมบัตเตอร์ครีมเพื่อให้หน้าเหมือนเปลือกไม้

โรยโกโก้ทั้งต้นและฝาดด้วยกระชอนเบา ๆ

วางจานรองบนไฟอ่อนปานกลางและปรุงอาหารในขณะที่คนตลอดเวลาจนขึ้นจนถึงจุดที่เคลือบด้านหลังของช้อน แต่เมื่อเดือด ให้ลดความร้อนลงและปรุงอาหารอีกประมาณสองนาที

ตอนนี้เพิ่มความเร็วเป็นสูงปานกลางและผสมประมาณ 10 นาทีจนได้ครีมที่เนียนและหนา

ร้อนแป้งลงในแป้ง แล้วตระล่อมให้เข้ากัน

แช่เย็นเป็นเวลา 15 นาทีเพื่อให้บัตเตอร์ครีมแข็งตัวขึ้นเล็กน้อย

นำเข้าอบประมาณหนึ่งชั่วโมงโดยเปิดประตูทิ้งไว้เล็กน้อยเพื่อให้ความชื้นออกจากเตาอบ ในกรณีที่เมอแรงค์เริ่มมีดแสดงว่าเพื่อน ๆ ต้องลดอุณหภูมิลง

นำจานรองออกจากเตา แล้วเทครีมลงในชามที่สะอาด จากนั้นคลุมด้วยฟิล์มยืด ระวังว่าเพื่อน ๆ กดฟอยล์ลงบนพื้นผิวของครีม ในกรณีนี้ ผิวจะไม่เกิดขึ้นบนพื้นผิว พักไว้จนได้อุณหภูมิห้อง

เพิ่มสารสกัดจากกาแฟเพื่อปรุงรสแล้วผสม ระวังอย่าผสมมากเกินไป เพราะครีมจะเปลี่ยนเป็นเม็ดๆ

เทแป้งลงในถาดอบที่เตรียมไว้ ระวังให้แป้งกระจายสม่ำเสมอ จากนั้นร่อนน้ำตาลของลูกกวาดให้ทั่วแป้ง ระวังอย่าให้แป้งกระจายตัวเท่าๆ กัน

ประกอบเค้กเมอแรงค์โดยตีดาและก้านด้วยแบตเตอรี่ครีมเล็กน้อย เก็บไว้โดยคิดว่าด้านล่างจนกว่าเพื่อน ๆ จะพร้อมตกแต่งท่อนซุง

เมื่ออบเสร็จแล้ว ทิ้งไว้ในเตาอบที่ปิดฝาไว้เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมงเพื่อให้เย็นสนิท

ละลายช็อกโกแลตใน bain-marie จากนั้นตีช็อกโกแลตที่ละลายแล้วลงในครีมและปิดด้วยฟิล์มยืดเพื่อให้เกาะติดกับผิวของครีมเนื่องจากจะป้องกันไม่ให้เกิดการก่อตัวของผิวหนัง

อบประมาณห้านาทีหรือน้อยกว่านั้น ถ้าเนื้อเค้กฟองน้ำเริ่มเป็นสีน้ำตาลรอบๆ ขอบ

นำเค้กออกจากตู้เย็น แล้วลอกเปลือกช็อกโกแลตออกโดยใช้มีดปาดเล็ก เพื่อให้เศษไม่ตกลงมาบนเค้ก จากนั้นจัดเมอแรงค์ให้รอบเค้กเพื่อตกแต่งและจัดเสิร์ฟ

เก็บเมอแรงค์ไว้ในภาชนะที่แห้งและปิดสนิทจนกว่าเพื่อน ๆ จะพร้อมใช้

ควรใช้ครีมทันที แต่สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 24 ชั่วโมงหากแช่เย็น

จากนั้นนำออกจากเตาแล้วใช้มีดปาดขอบ ปิดด้านบนของเนื้อเค้กฟองน้ำด้วยกระดาษไข พลิกกลับด้าน แล้วลอกกระดาษไขที่อยู่ด้านล่างของเนื้อเค้กฟองน้ำออก ปล่อยให้เนื้อเค้กฟองน้ำเย็นสนิท ทานให้ร่อนนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/buche-de-noel/recipe>

วัตถุดิบเค้กบิชเดอโนเอล

sugar

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

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

corn

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

milk

นม หรือน้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวป่า และยังมีไปถึงเครื่องดื่มนมที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นำนมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนต์ เป็นต้น

vanilla

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

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตสูง, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

butter

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

chocolate

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



DONUT WORRY 
BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BAKERY

