

เค้กโดบอสตอร์เต้ Dobos torte



เค้กโดบอสตอร์เต้ Dobos torte

เค้กโดบอสตอร์เต้ Dobos torte วันนี้แอดซูเฟลจะนำเสนอเมนูเค้กสไตล์ฮังการี ซึ่งแอดซูเฟลลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย นั่นคือเค้กโดบอสตอร์เต้ อร่อยขั้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก เค้กสปอนจ์ 5 ชั้น แบบบาง ๆ จนเกือบจะเป็นเครปกลายเป็นฟิลลิ่งเป็นชีตโกแลตบัตเตอร์ครีมสูตรเด็ด แล้วด้านบนเค้ก จะมีชั้นเค้กคาราเมล ตัดแบ่งเป็นแฉก ๆ ตกแต่งด้านบนเพื่อน ๆ สามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยคะ ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ ไปเริ่มความอร่อยกันคะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำเค้กโดบอสตอร์เต้กัน นึกถึงเมนูนี้ที่ไร อุดใจไม่ไหวทุกที มาคะ ดาวนโหลดสูตร มือช้าวาดวงตะหลิว มือช้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเค้กโดบอสตอร์เต้กันเลยคะ

สูตรเค้กโดบอสตอร์เต้

– สำหรับส่วนเค้กฟองน้ำ

ไข่ 6 ฟอง

น้ำตาลไอซิ่ง 100 กรัม (3.5 ออนซ์)

แป้ง 100 กรัม (3.5 ออนซ์)

เนย 35 กรัม (2 ช้อนโต๊ะ) ละลาย

– บัตเตอร์ครีม

สูตรเค้กโดบอสตอร์เต้

ไข่ 4 ฟอง

น้ำตาลผง 200 กรัม (7 ออนซ์)

เนย 235 กรัม (8.3 ออนซ์)

แป้งโกโก้ 35 กรัม (1.2 ออนซ์)

น้ำตาลวานิลลา 17 กรัม (1 ช้อนโต๊ะ)

เนยโกโก้ 35 กรัม (1.2 ออนซ์)

ช็อกโกแลต 200 กรัม (7 ออนซ์)

- คาราเมล

น้ำตาล 200 กรัม (7 ออนซ์)

วิธีทำเค้กโดบอสตอร์เต้

สำหรับเนื้อสปันจ์เค้ก ก่อนอื่นให้แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว ตีไข่แดงกับน้ำตาลครึ่งหนึ่งจนขึ้นจนหยดออกจากที่ตีด้วยริบบิ้น ตีไข่แดงกับน้ำตาลอีกครั้งหนึ่งจนตั้งยอดแข็ง ตะล่อมเมอแรงค์ลงในไข่แดงอย่างระมัดระวัง ระวังอย่าให้สูญเสียปริมาณมาก ร่อนแป้งลงในแป้ง จากนั้นใส่เนยที่ละลายแล้วลงไป แล้วตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน

แบ่งแป้งระหว่างถาดอบ 23 ซม. (9 นิ้ว) ที่ทาไขมันและทาแป้งไว้เป็นทั้งหมด 6 ชั้น – ถ้าเพื่อนๆไม่มีพิมพ์มากขนาดนั้น ให้อบเป็นชุด

นำเข้าอบในเตาอบ 200°C/400°F นาน 8-10 นาที จนเป็นสีเหลืองทองเล็กน้อย จากนั้นนำไปวางบนตะแกรงให้เย็น

สำหรับบัตเตอร์ครีม ก่อนอื่นให้ตีไข่และน้ำตาลในหม้อต้มสองชั้นจนส่วนผสมมีอุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส /185 องศาฟาเรนไฮต์ จากนั้นตีด้วยเครื่องผสมไฟฟ้าจนเย็นสนิท

ครีมเนยและน้ำตาลวานิลลาจนขึ้นดีและเป็นฟอง

ละลายช็อกโกแลต เนยโกโก้ และโกโก้ในโถสองชั้น ปล่อยให้เย็นจนถึงอุณหภูมิห้อง

ตะล่อมเนยครีมลงในส่วนผสมของไข่ จากนั้นผสมในช็อกโกแลตที่ละลายแล้ว

ในการประกอบ ให้ทาเนื้อสปันจ์เค้กทั้ง 5 ชั้นด้วยบัตเตอร์ครีมช็อกโกแลต แล้ววางรวมกันเพื่อทำเค้ก ปิดด้านบนและด้านข้างของเค้กด้วยบัตเตอร์ครีม จากนั้นใช้มีดโกนที่มีลวดลาย ขูดด้านข้างของเค้กเพื่อให้ได้ลวดลาย ตกแต่ง

สำหรับคาราเมล ให้นำน้ำตาลลงในหม้อก้นหนา ตั้งบนไฟอ่อนๆ โดยไม่ต้องคน เขย่ากระทะให้น้ำตาลละลายอย่างสม่ำเสมอ เมื่อละลายจนหมดและเป็นสีเหลืองอำพันแล้ว ให้เทลงบนชั้นเนื้อสปันจ์เค้กที่เหลืออย่างรวดเร็ว ก่อนที่มันจะแข็งตัว ให้หันเป็นชั้นสวามเหลียม 20 ชั้นโดยใช้มีดจุ่มเนยลงในเนย จัดเรียงไว้บนเค้ก อีกทางหนึ่งวางชั้นคาราเมลเป็นมุม โดยแต่ละชั้นรองด้วยบัตเตอร์ครีมเล็กน้อย

แช่เย็นเค้กสักสองสามชั่วโมงเพื่อให้ครีมเซ็ตตัวและชั้นเค้กนิ่มลง ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/dobos-torte/recipe>

วัตถุดิบเค้กโดบอสตอร์เต้

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

sugar

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

butter

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

vanilla

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

chocolate

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



ベーカリーホーム

DONUT WORRY 
BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BEKERY