

สตอเบอร์รี่พายสด Fresh Strawberry Pie



สตอเบอร์รี่พายสด Fresh Strawberry Pie

สตอเบอร์รี่พายสด Fresh Strawberry Pie ถ้าเพื่อนๆกำลังหาสูตรสตอเบอร์รี่พายสดเด็ดๆ แอดครุดองซ์ขอบอกว่า ...บิงโก... มาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องแล้วค่ะแอดครุดองซ์นำเสนอเมนูสตอเบอร์รี่พายสด พายสุดหรูทำจากผลไม้สดอย่างพิถีพิถัน ใส่ใจทุกขั้นตอนทุกอย่างสดหมด สตอเบอร์รี่ ครีมสด เอาใจไปเลยค่ะ คิดดูสิสไตล์ฝรั่งเศส ซึ่งแอดครุดองซ์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยล่ะ อยากแชร์สูตรเลย ไปลองทำกันเลยล่ะ ของอร่อยอย่าใจไม่ไหวแล้วเกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำสตอเบอร์รี่พายสดกันค่ะ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาค่ะดาวนี่โหลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูสตอเบอร์รี่พายสดกันเลยล่ะ

สูตรสตอเบอร์รี่พายสด

แป้งพาย 1 แผ่น

สตอเบอร์รี่สุกสด 900 กรัม

น้ำตาล 3/4 ถ้วย

น้ำ 3/4 ถ้วย

น้ำมะนาว 1 ช้อนชา

แป้งข้าวโพด 3 ช้อนโต๊ะ (หรือแป้งท้าวยายม่อม มันสำปะหลัง แป้งมันฝรั่ง)

น้ำเปล่า 3 ช้อนโต๊ะ

วิปครีม สำหรับตกแต่ง

วิธีทำสตอเบอร์รี่พายสด

เปิดเตาอบที่ 450°F (230°C) เตรียมแป้งพายของคุณในภาชนะขนาด 9 นิ้วหรือจานพาย นำแป้งมาวางบนแป้งด้วยส้อมและอบประมาณ 10-12 นาทีหรือจนเกือบเป็นสีน้ำตาลอ่อน นำออกจากเตาอบและปล่อยให้เย็น

ล้างสตอเบอร์รี่ให้ดี หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม (หรือมากกว่าชิ้นสำหรับผลเบอร์รี่ขนาดใหญ่) ใส่ประมาณ 3/4 ลงในกระทะขนาดกลางบนเตา

เพิ่มน้ำตาล 3/4 ถ้วยน้ำและน้ำมะนาว นำไปเคี่ยวเป็นเวลา 3 นาที คนตลอดเวลา และมีผลเบอร์รี่ตลอดเวลา เมื่อครบ 3 นาที นำออกจากเตาแล้วกรองใส่ถ้วยตวง เพื่อนๆจะต้องได้น้ำผลไม้ 12 ออนซ์ (360 มล. หรือ 1.5 ถ้วย) ถ้าไม่ ให้เติมน้ำให้ได้ 12 ออนซ์

เทกลับลงในกระทะแล้วนำไปต้ม เพิ่มแป้งข้าวโพดละลาย และเคี่ยวอีกครั้งเป็นเวลาสูงสุด 15-30 วินาที เทลงบนชิ้นสตอเบอร์รี่ที่เหลืองแล้วคลุกเคล้าให้เคลือบ เทลงในเปลือกพายครึ่งที่เย็นแล้วและแช่เย็น 4-6 ชั่วโมงหรือนานถึง 24 ชั่วโมง

ก่อนเสิร์ฟ แต่งหน้าด้วยวิปครีมให้สวยงามจะได้พายสดออร์แกนิก อร่อยๆไว้ทานแล้วค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Crouton Crackerjacks จาก <https://www.youtube.com/watch?v=esV3s4vL17M>

กดติดตามคุณCrouton Crackerjacks ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่

SUBSCRIBE

วัตถุดิบสตอเบอร์รี่พายสด

sugar

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

lemon

เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว

corn

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

whipped cream

วิปครีม (Whipped Cream) หรือ ครีม เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จากนมหรือเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Dairy Product โดยวิธีการคือการแยกไขมันเนยออกจากนม โดยใช้หลักที่มีความแตกต่างระหว่าง ความถ่วงจำเพาะของไขมันและน้ำ (ถ้าใครเคยทำงานร้านกาแฟแล้วเคย สตรีมนมเพื่อเอาฟองนม นั้นแหละ วิธีการในการผลิตในโรงงานคล้ายๆอย่างนั้น) แล้วค่อยเติมไขมันเนยกลับเข้าไปในนมในปริมาณที่เข้มข้นขึ้น

