

เค้กเลมอน Lemon Pound Cake



เค้กเลมอน Lemon Pound Cake

เค้กเลมอน Lemon Pound Cake แอดชูครีมจะนำเสนอเมนูสไตลอเมริกัน ซึ่งแอดชูครีมลองทำมาแล้วอร่อยมาก ๆ เลยค่ะ ออยากแซ่รสสุดเลย นั่นคือเค้กเลมอน ใครได้ชิมต้องพากันหลงรัก เค้กนุ่มฟู ตัดรสเปรี้ยวนิดๆ หวานหน่อยๆ ด้วยรสเลมอน วานิลลาหวานหอมอร่อยกำลังดี สูตรนี้ไม่ซ้ำใครแน่นอนเพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ เอาล่ะค่ะ เกริ่นมาเริ่มหิวแล้ว ไปทำกันค่ะ มาทำเค้กเลมอนกัน เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือช้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเค้กเลมอนกันเลยละ

สูตรเค้กเลมอน

– สำหรับเด็ก

น้ำตาล 1 ถ้วย (200 กรัม)

ผิวเลมอน 2 ช้อนชา (8 กรัม)

เนยจืด 1/2 ถ้วยตวง (110 กรัม)

น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ

ไข่ 2 ฟอง (อุณหภูมิห้อง)

น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ (30 มล.)

สูตรเค้กเลมอน

แป้งเอนกประสงค์ 1 และ 1/2 ถ้วยตวง (187 กรัม)

ผงฟู 1 ช้อนชา (5 กรัม)

เกลือ 1/2 ช้อนชา (3 กรัม)

นม 1/2 ถ้วย (120 มล.)

- เลมอนเกรซ

น้ำตาลไอซิ่ง 1/3 ถ้วยตวง (50 กรัม)

น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ (30 มล.)

วิธีทำเค้กเลมอน

1) เปิดเตาอบที่ 160°C แล้วทาถาดอบขนมปังขนาด 9×5 นิ้ว

2) ตีเนย น้ำตาล และผิวเลมอนด้วยเครื่องตีไฟฟ้าหรือเครื่องผสมที่ติดไม้พายด้วยความเร็วปานกลางจนฟูและฟู ประมาณ 3 นาที ในซามออีกใบ ให้ตีไข่ด้วยส้อมเบาๆ แล้วใส่ลงในแป้งเล็กน้อย แล้วชูดซามระหว่างนั้น ผัดครีมเปรี้ยวและวานิลลาเข้าด้วยกันแล้วตีให้เข้ากัน

3) ในซามออีกใบ ร่อนแป้งสาลี แป้งเค้ก และเกลือ แล้วใส่ลงในแป้ง ผสมจนเข้ากันดี ชูตไปที่ด้านล่างของซาม เพื่อให้แน่ใจว่าสิ่งนี้ ชูตแป้งลงในกระทะที่เตรียมไว้แล้วแตะสองสามครั้งเพื่อให้แป้งมีระดับและปล่อยให้ฟองอากาศหลุดออกมา อบเค้กเป็นเวลา 65 ถึง 70 นาที นำเค้กออกจากเตาอบและเตรียมเคลือบในขณะที่เค้กยังอุ่นอยู่

4) สำหรับเลมอนเกรซ ให้อุ่นน้ำเลมอน และน้ำตาลในหม้อขนาดเล็กบนไฟร้อนปานกลางจนน้ำตาลละลาย เจาะลงในเค้กปอนด์อุ่น ๆ โดยใช้ไม้เสียบไม้ไฟแล้วทาเคลือบอุ่น ๆ ให้ทั่วเค้ก ปล่อยให้เค้กเย็นสนิทในกระทะ (เคลือบจะเซตตัวเมื่อเค้กเย็นแล้ว) ก่อนนำออกมาเสิร์ฟ

5) เก็บรักษาเค้กโดยการแรปพลาสติกไว้ หากไม่แช่เย็นสามารถอยู่ได้นานถึง 3 วัน ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ SavorEasy จาก <https://www.youtube.com/watch?v=9C-RuG-iVXg>

กดติดตามคุณSavorEasy ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

SUBSCRIBE

วัตถุดิบเค้กเลมอน

sugar

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

lemon

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

butter

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

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

baking powder

เบคกิ้งปาวเดอร์ หรือ ผงฟู เป็นส่วนผสมหนึ่งของสารเคมีคือ เบคกิ้งโซดา+กรดอ่อนๆ + แป้ง เป็นตัวที่ทำให้ขนมของเราขึ้นฟูขึ้นเช่นกัน เราจะเห็นว่าในส่วนผสมของผงฟูนั้นมีกรดอ่อนๆ ผสมอยู่แล้วเมื่อเติมนํ้าลงไป กรดอ่อนและด่างอ่อนๆ จากเบคกิ้งโซดาก็จะทำปฏิกิริยาเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ด้วยความที่มีกรดเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องอาศัยกรดจากวัตถุดิบอื่นๆ ของอาหาร ขนมปังที่ทำมาจากส่วนผสมของสารเคมีแบบแห้งว่า Quick bread ยกตัวอย่างเช่น แพนเค้ก มัฟฟิน หรือบิสกิต เป็นต้น

salt

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

milk

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



DONUT WORRY 
BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BAKERY

