

เค้กเมโดวิก Medovik



เค้กเมโดวิก Medovik

เค้กเมโดวิก Medovik ถ้าคุณกำลังหาสูตรที่เด็ดของเค้กเมโดวิก แอดซุครีมก็ว่ามาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องนะคำบแอดซุครีมขอแนะนำเค้กเมโดวิก สูตรเค้กเมโดวิก สูตรสูตรสูตรนี้ดัดแปลงมาจาก bublichkina เค้กเป็นชั้นสวยงาม นุ่ม นวลหอมน้ำผึ้ง แต่ละชั้นคั่นด้วยครีม เพิ่มรสสัมผัสด้วยคริสปิติดอ้อยกลมกล่อม ลองคิดดูเค้กสไตล์ยุโรปตะวันออก ซึ่งแอดซุครีมลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย ไปลองทำของอ้อยๆ กินกันคะ โอ้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำเค้กเมโดวิกกันเลยคะ อ้อยเด็ดเมนูติดดาว มาคะดาวนี้โหลดสูตร มีขอวางคะหวลิว มีอช่วยจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเค้กเมโดวิกกันเลยคะ

สูตรเค้กเมโดวิก

- ชั้นเค้ก

ไข่ 5 ฟอง

น้ำตาล 3 1/4 ถ้วย (650 กรัม)

6 1/3 ถ้วย (750g) แป้งและอีกมากสำหรับปิดฝุ่น

น้ำผึ้ง 3 ช้อนโต๊ะ

ผงฟู 2 ช้อนโต๊ะ

- ส่วนผสมสำหรับไส้

สูตรเค้กเมโดวิก

ชาวครีม 700 กรัม (24.7 ออนซ์)

น้ำตาล 200 กรัม (7 ออนซ์)

วิธีทำเค้กเมโดวิก

เตรียมชามและกระทะสำหรับ bain-marie ชามควรใส่ในกระทะได้โดยไม่ต้องถึงก้นกระทะ

ใส่ไข่และน้ำตาล 415g (14.6 ออนซ์) ลงในชาม แล้วตีโดยใช้เครื่องผสมประมาณ 3 นาทีจนเข้ากันดีและเป็นฟอง จากนั้นใส่น้ำผึ้งและผงฟูลงไปผัด จากนั้น ผสมแป้ง 375 กรัม (13.2 ออนซ์)

เทน้ำลงในกระทะจนสูง 3-4 ซม. (1 1/2 นิ้ว) จากนั้นวางชามลงในกระทะ

ใส่ bain-marie ลงบนเตาแล้วต้มจนเดือด ปิดฝาและปรุงอาหารเป็นเวลา 20-25 นาทีเหนือน้ำเดือดปุด ๆ คนเป็นครั้งคราว นำชามที่มีส่วนผสมออกจากกระทะ จากนั้นใส่แป้งที่เหลือลงในชามแล้วคนให้เข้ากัน

โรยพื้นผิวการทำงานของเพื่อน ๆ ด้วยแป้ง หมุนชามที่มีแป้งลงบนพื้นผิวเรียบ จากนั้นนวดจนได้แป้งที่เป็นเนื้อเดียวกัน

ปั้นแป้งให้เป็นม้วนต่อไป แบ่งเป็น 8 หรือ 12 ชิ้นขนาดเท่ากัน โดย 8 ชิ้นจะทำเค้กขนาด 30 ซม. (12 นิ้ว) ในขณะที่ 12 ชิ้นจะทำเค้กขนาด 23 ซม. (9 นิ้ว) สุดท้ายม้วนแต่ละชิ้นเป็นลูกบอล

ตั้งเตาอบให้ร้อนที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส (400 องศาฟาเรนไฮต์)

ปิดฝุ่นพื้นผิวการทำงานของเพื่อน ๆ อย่างไม่เห็นแก่ตัวด้วยแป้ง

นวดแป้งบนพื้นผิวงานที่ปิดฝุ่นแล้วปั้นเป็นลูกอีกครั้งแล้วเคลือบด้วยแป้งแต่ละหลุม คลุมด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ

วางลูกบอลบนกระดาษรองอบ แล้วม้วนเป็นวงกลมขนาดที่ต้องการ (30 ซม./12" หรือ 23 ซม./9") ม้วนให้มากกว่าขนาดที่ต้องการ 10-20 มม. (1/2 นิ้ว) ถ้าเหนียวก็โรยด้วยแป้ง

วางแม่แบบ (หรือวงแหวนสำหรับเค้ก) ลงบนชั้นแป้งที่รีดแล้วและใช้มีดลากรอบ ๆ แป้ง (อย่าหั่นกระดาษรองอบ!) จากนั้นแยกส่วนที่หั่นออกจากวงกลมของแป้ง แต่อย่านำออกจากถาด กระดาษรองอบ จิมแป้งด้วยส้อม

วางกระดาษรองอบ กับชิ้นส่วนของแป้งที่รีดแล้วลงในเตาอบอุ่นและอบประมาณ 5-8 นาที นำออกจากเตาปล่อยให้เย็น แล้วลอกกระดาษรองอบ

ทำซ้ำขั้นตอนที่ 10, 11 และ 12 จนกว่าเพื่อน ๆ จะอบชั้นเค้กทั้งหมด

วางชั้นที่อบไว้บนอีกด้านหนึ่งแล้วพักไว้ ปล่อยให้เย็นสนิท จากนั้นบดส่วนที่หั่นแต่งในเครื่องเตรียมอาหารหรือบดด้วยมือ

ในชามที่แยกจากกัน ผสมครีมเปรี้ยวและน้ำตาล คนส่วนผสมประมาณ 2-3 นาทีจนน้ำตาลละลาย อย่าปล่อยให้ครีมพัฒนาความคงตัวของเนยโดยการตีนานเกินไป

วางเค้กชั้นแรกลงบนจานแล้วราดด้วยครีม 4-8 ช้อนโต๊ะ (ขึ้นอยู่กับขนาดของเค้ก) ค่อย ๆ เกลี่ยให้ทั่วจนทั่ว

วางเค้กชั้นต่อไปบนชั้นครีมโดยไม่ต้องกดลงไป

ทำซ้ำจนครบทุกชั้นและราดด้วยไอซิ่งครีมเปรี้ยว

ปาดไอซิ่งที่ด้านข้างของเค้ก

ในการตกแต่ง โรยเค้กให้ทั่วทุกด้านด้วยส่วนตกแต่งเค้กที่บดแล้ว (หรือบด)

ก่อนเสิร์ฟ ทิ้งเค้กไว้ 2 ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้อง แล้วแช่เย็นอย่างน้อย 5 ชั่วโมง แต่ควรข้ามคืนดีที่สุด ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/medovik/recipe>

ประวัติเค้กเมโดวิก

เมื่อพิจารณาถึงรสชาติและประโยชน์ต่อสุขภาพของน้ำผึ้ง จึงไม่น่าแปลกใจที่น้ำผึ้งมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งในอารยธรรมโบราณ' อาหารต่างๆ เช่น อียิปต์ กรีซ และโรม อย่างไรก็ตาม เค้กน้ำผึ้งชิ้นแรกทำโดยเชฟชาวเยอรมันในศตวรรษที่ 12 ร้านขนมเริ่มอบเค้กน้ำผึ้งในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 19 ตามตำนานเล่าขานกันว่าสร้างขึ้นในช่วงทศวรรษที่ 1820 ในครัวของพระราชวังอิมพีเรียล กล่าวคือจักรพรรดินี Elizaveta Alekseevna ไม่สามารถทนต่อรสชาติของน้ำผึ้งได้ดังนั้นจึงห้ามใช้ในห้องครัวโดยเด็ดขาด เมื่อมีการจ้างพ่อครัวขนมคนใหม่โดยที่จักรพรรดินีไม่ทราบ เกลียดน้ำผึ้งเขาเตรียมขนมน้ำผึ้งสำหรับราชวงศ์เพื่อลี้มรส จักรพรรดินีรู้สึกประทับใจกับเค้กที่บางและชั้นและรสชาติที่ละเอียดอ่อนและใส่ที่ละลายอย่างนุ่มนวล เมื่อถามถึงส่วนผสม เชฟยอมรับว่าเขาใช้น้ำผึ้งเป็นฐานในการทำขนม Elizaveta Alekseevna รู้สึกยินดีเป็นอย่างยิ่งกับความสามารถและความกล้าหาญของเขาที่เธอตัดสินใจให้รางวัลแก่เขา ดังนั้น medovik จึงกลายเป็นขนมโปรดของพระราชวังของรัสเซีย ปัจจุบันเค้กมีหลากหลายรูปแบบและดัดแปลง แต่ยังคงเป็นหนึ่งในขนมรัสเซียที่โด่งดังที่สุด

วัตถุดิบเค้กเมโดวิก

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

sugar

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

honey

น้ำผึ้ง (Honey) เป็นอาหารหวานที่ผึ้งผลิตโดยใช้น้ำหวานจากดอกไม้ พืชพันธุ์ชนิดต่างๆ น้ำผึ้งมักหมายถึงชนิดที่ผลิตโดยผึ้งน้ำหวานในสายพันธุ์ Apis เนื่องจาก เป็นผึ้งเก็บน้ำหวานให้คุณภาพสูง และสามารถเลี้ยงระบบกลุ่มได้ น้ำผึ้งมีประวัติการบริโภคของมนุษย์มายาวนาน และถูกใช้เป็นสารให้ความหวานในอาหารและเครื่องดื่มหลายชนิด

baking powder

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

