

พายฟิโลวา Pavlova



พายฟิโลวา Pavlova

พายฟิโลวา Pavlova วันนี้แอดชูครีมจะมาชวนทำเค้กสไตล์นิวซีแลนด์ ซึ่งแอดชูครีมลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลย ค่ะ ออยากแชร์สูตรเลย นั่นคือพายฟิโลวา อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน สูตรดั้งเดิมสำหรับ Pavlova นี้เป็นหนึ่งในสูตรอาหารที่ตีพิมพ์ที่เก่าแก่ที่สุดสำหรับ pavlova ลงวันที่ 1935 ในหนังสือพิมพ์ Advocate ของแทสเมเนีย สูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยคะ ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ พุดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยคะ มาทำพายฟิโลวากัน แค่นี้ถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว มาคะ ดาวนี่โหลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูพายฟิโลวากันเลยคะ

สูตรพายฟิโลวา

ไข่ขาว 6 ฟอง

น้ำตาล 10 ช้อนโต๊ะ

น้ำส้มสายชู 2 ช้อนชา

กลีนิวนิลา 1 ช้อนชา

วิปครีมแต่งกลีนิวนิลาเล็กน้อย

ผลไม้สด (ลูกพีช สตรอเบอร์รี่ มะนาว เสาวรส) สับละเอียด

- **ไส้ขนมหวาน**

น้ำตาลทราย 1 ปอนด์ (450 กรัม)

น้ำเปล่า 1 1/2 ถ้วย (360 มล.)

เจลาตินผง 1 ออนซ์ (30 กรัม)

สูตรพافلโลวา

กรดทาร์ทาริก 1/2 ช้อนชา

ไข่ขาว 2 ฟอง

กลีนิวานิลลา

วิธีทำพافلโลวา

ตีไข่ขาวให้แข็งจนตั้งยอด จากนั้นค่อยๆ ใส่น้ำตาล น้ำส้มสายชู และกลีนิวานิลลา วางพิมพ์แซนวิชแบบตั้งสอง
แถว กรดด้วยกระดาษไข แล้วใส่ครึ่งส่วนผสมลงในแต่ละอัน เกลี่ยส่วนบนให้เรียบแล้วโรยน้ำตาลทรายละเอียด
ด้านบน พักไว้ 2 นาที แล้วเอาเข้าเตาอบไฟปานกลาง (หมายเหตุ: รุ่นหลังๆ แนะนำ 250 ถึง 300 องศา
ฟาเรนไฮต์/120 ถึง 150°C แต่รุ่นนี้ไม่ได้ระบุอุณหภูมิที่แน่นอน) แล้วอบเบาๆ ให้เนื้อขนมยังคงเป็นสีขาว .

เมื่อเย็นลง ให้ปิดฐานแรกด้วยวิปครีมหนาๆ ที่แต่งกลิ่นด้วยสารสกัดวานิลลาสองสามหยด โรยด้วยผลไม้สดสับ
ละเอียด และ/หรือใส่เพิ่มเติม เช่น มาร์ชเมลโลว์หรือเสาวรส บีบวิปครีมอีกชั้นหนึ่ง แล้วค่อยๆ วางเบสที่สอง
ไว้ด้านบน ตกแต่งได้ตามต้องการ

หรือเพื่อนๆสามารถเพิ่มชั้นในด้วยการเติมมาร์ชเมลโลว์ ในการเตรียมไส้ ให้แช่เจลาตินในน้ำ 1/2 ถ้วย (120
มล.) แล้วต้มน้ำตาลและน้ำที่เหลือ (1 ถ้วย/240 มล.) ความสม่ำเสมอนี้ถูกต้องเมื่อส่วนผสมกลายเป็นลูกก่อน
เมื่อปล่อยให้เย็น เติมเจลาตินและกรดและตีอีกครั้ง ทำให้ส่วนผสมเย็นลง และในขณะเดียวกัน ตีไข่ขาว
ด้วยกลีนิวานิลลา เพิ่มส่วนผสมไข่ขาวลงในเจลาตินแล้วตีอีกครั้ง เกล้งในถาดแซนวิชแล้ววางบนพافلโลวาเมื่อ
เซ็ดตัวเต็มที่ ทานให้อร่อยนะคะ



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

วัตถุดิบพافلโลวา

sugar

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

vanilla

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

whipped cream

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

lemon

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

gelatin

เจลาติน (Gelatin) คือผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากคอลลาเจน ส่วนใหญ่มักทำมาจากโปรตีนเกือบทั้งหมด และมีกรดอะมิโนพิเศษที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย ผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ได้มาจากคอลลาเจน เจลาตินมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่สำคัญเพราะมีกรดอะมิโนที่พิเศษ เจลาตินมีบทบาทสำคัญสำหรับข้อต่อและการทำงานของสมอง และอาจทำให้ผิวและผมดีขึ้น





DONUT WORRY



BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BAKERY