

เค้กเซนต์ออร์เร่ St. Honoré Cake



เค้กเซนต์ออร์เร่ St. Honoré Cake

เค้กเซนต์ออร์เร่ St. Honoré Cake ไม่มีอะไรที่แสนสุขใจเกินไปกว่าการได้ทานเมนูเด็ดสุดอร่อย จากสูตรเด็ดและเราทำเอง แอตชูครีมขอลำเสนอ เค้กเซนต์ออร์เร่เค้กสไตล์ฝรั่งเศส ซึ่งแอตชูครีมลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากแชร์สูตรเลย สูตรดั้งเดิมสำหรับเค้กเซนต์ออร์เร่ ขนมปังปรีออชรูปวงแหวนสอดไส้ครีมชีบุสท์ แสนอร่อย จัดเรียงแล้วนำทานสุดๆ เหมาะสำหรับปาร์ตี้คนไฮโซอย่างเราๆลองนึกดู แค่นี้ถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว แค่นี้ก็อยากกินแล้ว มาทำเค้กเซนต์ออร์เร่เจ้าคะ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาคะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเค้กเซนต์ออร์เร่กันเลยคะ

สูตรเค้กเซนต์ออร์เร่

- สำหรับฐานเค้ก

แป้งเอนกประสงค์ 125 กรัม

ไข่แดง 1 ฟอง

เนยจืด 50 กรัม

น้ำตาลทราย 15 กรัม

น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ

เกลือหนึ่งหยิบมือ

- **CHOUX**

น้ำ 250 มล.

สูตรเค้กเซนต์ออเร็

เนย 50 กรัม

น้ำตาลทราย 15 กรัม

แป้งสาลี 125 กรัม

ไข่ 4 ฟอง

- ซอสคาราเมล

น้ำตาลทราย 250 กรัม

น้ำ 100 มล

- ชิบูสครีม

เจลาติน 15 กรัม

น้ำเย็น 5 ซ้อนโต๊ะ

นม 1 ลิตร

วานิลลา 1 ฝัก

ไข่แดง 6 ฟอง

น้ำตาลทราย 200 กรัม

แป้งข้าวโพด 75 กรัม

ไข่ขาว 4 ฟอง

น้ำตาลไอซิ่ง

ไข่ 1 ฟอง ดีสำหรับเคลือบ

วิธีทำเค้กเซนต์ออเร็

เริ่มต้นด้วยการเตรียมฐานสำหรับเค้กโดยผสมส่วนผสมทั้งหมดลงในแป้งที่เนียน เก็บแป้งไว้ในตู้เย็นและทำซอสต่อไป

ในกระทะ ตั้งน้ำให้ร้อน เนย น้ำตาลทราย และเกลือเล็กน้อย จนเดือด จากนั้นใส่แป้งลงไป คนให้เข้ากัน แล้วยกออกจากเตา

เมื่อแป้งปั้นเป็นก้อนกลม ทิ้งไว้ให้เย็นและใส่ไข่ที่ตีจนเนียนจนเนียนแล้วที่ละสีฟองด้วยเครื่องตี

บนถาดอบที่ทาเนย วางแป้งที่รีดแล้วสำหรับฐาน ซึ่งมีเส้นผ่านศูนย์กลางวงกลม 20 ซม. และหนา 3 มม. จิ้มฐานแป้งด้วยส้อมและทาขอบด้วยไข่ที่ตีจนเนียนจนเนียน

ย้าย ชูว์เพสต์ หนึ่งในสามลงในถาดด้วยปลายเรียบเท่าความกว้างของนิ้ว แล้วบีบขอบจากขอบฐาน 3 มม. ทาขอบด้วยไข่ที่ตีจนเนียนจนเนียน

วาง choux ที่เหลือโดยใช้ถุงบีบและท่อถาดทาเนย 20 ชูว์บอล ที่มีขนาดเท่ากับวอลนัท อบฐานและ ชูว์บอลในเตาอบอุ่นที่ 200 °C ประมาณ 25 นาที เสร็จแล้วทิ้งให้เย็นสนิท

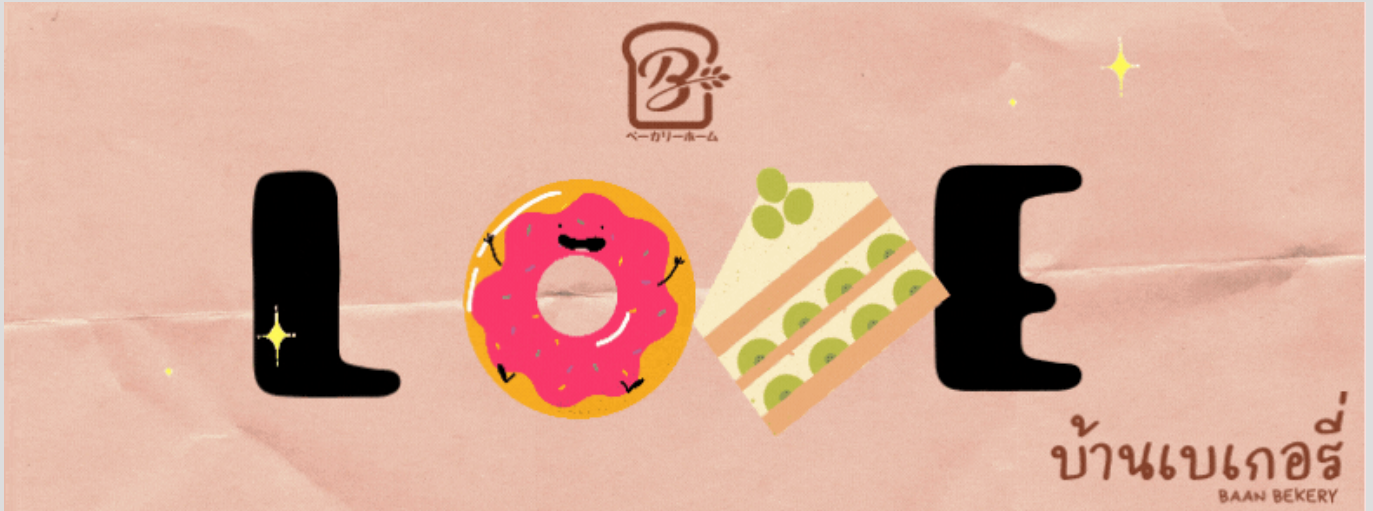
สำหรับซอสคาราเมล ให้ต้มน้ำตาลและน้ำจนเดือดที่อุณหภูมิ 145 องศาเซลเซียส เมื่อยังร้อนอยู่ จุ่ม ชูว์บอลลงในคาราเมล ให้ติดด้านคาราเมลลงบนขอบเพื่อให้แน่ใจว่าทั้งสองสัมผัสกัน

สุดท้ายคือใส่ครีม Chiboust ในสามแยก เจลาตินนึ่มในน้ำเย็น 5 ซ้อนโต๊ะ ตีไข่แดงกับน้ำตาลทรายจนขาวและขึ้น แล้วใส่แป้งข้าวโพด

ตีมนมพร้อมกับผักวานิลลา นำผักออกแล้วเทนมลงบนส่วนผสมของไข่แดง นำทุกอย่างใส่กระทะ นำไปตีในขณะที่ยกคนตลอดเวลา

ผสมเจลาตินที่นึ่งจนละลายหมด นำครีมไปตีอีกครั้งแล้วเทไข่ขาวที่เพื่อนๆตีจนแข็งไว้ก่อนหน้านี้ลงไป ตระล่อมแป้งข้าวและครีมด้วยช้อนโลหะ ทิ้งไว้ให้เย็นจนเซตตัว

เติมครีมตรงกลางเค้ก โรยด้วยน้ำตาลไอซิ่ง แล้ววางจนเหลืองทอง จนกว่าจะพร้อมเสิร์ฟให้เก็บไว้ในที่เย็น ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/st-honore-cake/recipe>

ประวัติเค้กเซนต์ออร์เร่

เซนต์ออร์เร่ที่ประดิษฐ์ขึ้นในปารีสในศตวรรษที่ 19 เค้กชิ้นแรกเป็นขนมปังบริออชรูปวงแหวนสอดไส้ครีมชิบูสท์ ภายหลังที่หนึ่งในคนทำขนมปังของ Chiboust ได้มอบมงกุฎของ profiteroles ที่ไม่มีใครเทียบได้ให้กับของหวาน ในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 โบสถ์ St. Honoré เค้กใช้รูปแบบปัจจุบันและแม้ว่าร้านขนม Chiboust ที่ St. Honoré ถนนไม่มีแล้ว เหลือแต่ขนมที่เหมาะสมกับนักบุญ

วัตถุดิบเค้กเซนต์ออร์เร่

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํานมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํานมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนํานํานมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุดิบออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนําสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

sugar

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

salt

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

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

gelatin

เจลาติน (Gelatin) คือผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากคอลลาเจน ส่วนใหญ่มักทำมาจากโปรตีนเกือบทั้งหมด และมีกรดอะมิโนพิเศษที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย ผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ได้มาจากคอลลาเจน เจลาตินมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่สำคัญเพราะมีกรดอะมิโนที่พิเศษ เจลาตินมีบทบาทสำคัญสำหรับข้อต่อและการทำงานของสมอง และอาจทำให้ผิวและผมดีขึ้น

milk

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

vanilla

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

corn

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





DONUT WORRY



BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BAKERY