

ทีรามิสุ Tiramisù



ทีรามิสุ Tiramisù

ทีรามิสุ Tiramisù แอดครูดองซ์จะนำเสนอเมนูขนมหวานสไตล์อิตาลี ซึ่งแอดครูดองซ์ลองทำมาแล้วอร่อยมาก ๆ เลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย นั่นคือทีรามิสุ รับรองใครมาชิมต้องติดใจ เผยแพร่โดยสถาบันอาหารแห่งอิตาลี สูตรนี้ประกอบด้วยไวน์ เครื่องเทศมาซาลา ที่มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศเสริม แต่หากไม่ชอบเครื่องเทศสามารถทดแทนด้วยบรันดี นอกจากนี้ เค้กทีรามิสุนี้ยังประกอบเป็นชั้นเดียว และผสมน้ำเชื่อมและริสเตรตโต(จุดไฟ) เพื่อเพิ่มความมันเงาในการรับประทานถ้าเพื่อนๆทำตาม วิธีทำตามลำดับ รับรองอร่อยแน่นอนค่ะ แอดครูดองซ์รับประกันความประทับใจค่ะ เอาละค่ะ เพื่อไม่ให้เป็นการเสียเวลา มาทำทีรามิสุกัน ไปลองทำกันเลยนะคะ ของอร่อยอย่าปล่อยให้ผ่านไป ค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูทีรามิสุกันเลยนะคะ

สูตรทีรามิสุ	
น้ำ 100 มล. (1/3 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ)	
น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ	
ริสเตรตโต 4 ช้อน	
มาสคาร์โปเนชีส 400 กรัม (14 ออนซ์)	

สูตรทiramisu

น้ำตาล 10 ช้อนโต๊ะ

ไข่ 4 ฟอง แยกออก

Marsala dolce 4 ช้อนโต๊ะ

Savoirdi ladyfingers 250 กรัม (8.8 ออนซ์)

ผงโกโก้ไม่หวาน

วิธีทำทiramisu

วิธีทำน้ำตาลและน้ำเชื่อมกาแฟ เริ่มด้วยการต้มน้ำ 100 มล. (1/3 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ) กับน้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ จากนั้น ชงกาแฟเอสเพรสโซ่ 4 ช็อต คนให้เข้ากันในน้ำเชื่อม แล้วพักไว้ให้เย็น

เมื่อส่วนผสมของกาแฟเย็นตัวลงจนหมด ให้เริ่มทำตัวเค้กโดย จุ่มเลดี้ฟิงเกอร์ หรือ Savoiardi ลงในกาแฟที่ละชั้นแล้ววางเรียงต่อกันที่ด้านล่างของจานอบสี่เหลี่ยมจนปิดสนิท

สำหรับครีม ตีไข่แดงกับน้ำตาลจนฟู จากนั้นใส่ไวน์ Marsala แล้วตีอีกครั้ง จากนั้นใส่มาสด้าไปเนชีส คนเบา ๆ จนส่วนผสมเนียน สุดท้าย ตีไข่ขาวจนตั้งยอดและผสมเบา ๆ กับครีมมาสด้าไปน พับขึ้นและลงแทนที่จะเคลือบเป็นวงกลม

สุดท้าย ทาครีมให้ทั่วขนมปังบิสกิต Savoiardi ที่แช่กาแฟ คลุมด้วยพลาสติกแรปแล้วแช่เย็นอย่างน้อยหลายชั่วโมง

เมื่อทiramisu เซ็ตตัวแล้ว ให้โรยด้วยผงโกโก้แบบไม่หวาน ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/tiramisu/recipe/tiramisu-with-marsala>

ประวัติทiramisu

ที่มาของทiramisu มีการโต้เถียงกันอย่างหนัก สองภูมิภาคของอิตาลี คือ Veneto และ Friuli อยู่ในการต่อสู้อย่างต่อเนื่องโดยที่ทั้งสองภูมิภาคสามารถอ้างสิทธิ์ของหวานเป็นของตัวเองได้ มีคนแนะนำว่าทiramisu ถูกคิดค้นขึ้นในปี 1970 ในเมืองเตรวีโซ แคว้นเวเนโตในร้านอาหาร Alle Beccherie ซึ่งปัจจุบันปิดทำการอย่างน่าเสียดาย อย่างไรก็ตาม

Alle Beccherie ไม่ใช่สถานประกอบการแห่งเดียวจาก Treviso ในการดำเนินการ ร้านอาหาร Il Camin โรงแรม Al Fogher และร้านอาหาร El Toulà ยังเป็นแหล่งต้นกำเนิดได้ ในฟิรูซีนั้น ทิรามิù เป็นลูกคนแรกของ Norme Pielli หัวหน้าพ่อครัวของ Hotel Roma ใน Tolmezzo ซึ่งพิสูจน์ได้ว่าเป็นใบเสร็จรับเงินจากปี 1959 สำหรับ *tirami su* ต่อ 2 ที่เรียกเก็บจาก Italian Academy of Cuisine

อย่างไรก็ตาม ตามตำนานเล่าว่า Mario Cosolo เชฟจาก Pieris, Gorizia ในเมือง Friuli ได้เสิร์ฟของหวานที่คล้ายกันซึ่งทำจากช็อกโกแลตและซาโปโอเนในช่วงทศวรรษที่ 1930 ซึ่งเรียกว่า *coppa Vetturino* ซึ่งต่อมาเขาได้เปลี่ยนชื่อเป็น tiramisù ในตอนต้นของทศวรรษที่ 1940 สูตรทิรามิสุสูตรแรกเผยแพร่ในปี 1960 แต่ใช้ชื่อต่างกัน ในขณะที่คำจำกัดความแรกของคำนี้ปรากฏในพจนานุกรม Sabatini Coletti ปี 1980

วัตถุดิบที่รามิสุ

sugar

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

cheese

เนยแข็ง หรือ ชีส (Cheese) คือ ผลิตภัณฑ์จากนมซึ่งสามารถผลิตได้จากนมวัวหรือแพะ เป็นต้น ที่ผ่านกระบวนการคัดแยกโปรตีน แล้วนำโปรตีนของนมมาทำการผสมเชื้อรา หรือแบคทีเรีย หรือสารอื่น ๆ แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของเนยแข็ง ซึ่งแตกต่างจากเนยที่ทำมาจากไขมันของนม

eggs

ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เนื่องจากไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทีน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้





DONUT WORRY
BE HAPPY



บ้านเบเกอรี่
BAAN BEKERY