

วิคตอเรียนสปองจ์เค้ก Victoria Sponge



วิคตอเรียนสปองจ์เค้ก Victoria Sponge

วิคตอเรียนสปองจ์เค้ก Victoria Sponge แอดซูเฟลล์จะนำเสนอเมนูเค้กสไตล์อังกฤษ ซึ่งแอดซูเฟลล์ลองทำตามแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากรู้สูตรเลย นั่นคือวิคตอเรียนสปองจ์เค้ก อร่อยชั้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก สูตรวิคตอเรียนสปองจ์เค้ก จากข้อมูลของ Womens Institute เป็นสปองจ์เค้กสไตล์ Victoria แบบดั้งเดิมที่สุดตามทีใครควรจะมีเพียงใส่แยมเท่านั้นวิธีทำและกรรมวิธี เพื่อนๆสามารถทำตามขั้นตอนได้ง่ายๆ แอดซูเฟลล์รับประกันความพอใจคะ ทำแล้วอร่อยมาก เอาละคะ เกรินทร์มาเริ่มหิวแล้ว ไปทำกันคะ มาทำวิคตอเรียนสปองจ์เค้กกัน ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด มาคะ ดาวโน่ไหลตสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูวิคตอเรียนสปองจ์เค้กกันเลยคะ

สูตรวิคตอเรียนสปองจ์เค้ก

ไข่ขนาดกลาง 3 ฟองซั้งพร้อมเปลือก (น่าจะเป็น 6 ออนซ์/170 กรัม) แบ่งตีดังนี้

น้ำหนักของไข่ในเนย (หรือมาการีน)

น้ำหนักของไข่ในน้ำตาลทราย (หรือน้ำตาลทราย)

น้ำหนักของไข่ในแป้ง

แยมราสเบอร์รี่เต็ม – โสมเมด/เพื่อนๆภาพดี

น้ำตาลทรายสำหรับโรยหน้า (หรือน้ำตาลทราย/น้ำตาลไอซิ่ง)

วิธีทำวิคตอเรียนสปองจ์เค้ก

ตั้งเตาอบให้ร้อนที่ 180°C/350°F

ทาเนยกระดาษ 20 ซม. (8 นิ้ว) สองใบ แล้วปูกระดาษไขไว้

ใส่เนยและน้ำตาลลงในชามผสม แล้วผสมโดยใช้เครื่องผสมจนเป็นครีม

ตีไข่จนเข้ากันดีและเป็นฟอง แล้วค่อยๆ ใส่เนยที่ตีไว้ แล้วคนให้เข้ากันหลังจากเติมแต่ละครั้ง

ร่อนแป้งลงในชามด้วยเนยและไข่ แล้วตะล่อมด้วยไม้พาย

เทแป้งครึ่งหนึ่งลงในกระทะแต่ละใบ

อบที่กึ่งกลางของเตาอบเป็นเวลา 25 นาที เค้กถูกอบด้วยสีทอง ด้านข้างหดจากด้านข้างของกระทะ และด้านบนจะเต่งกลับเมื่อสัมผัสด้วยนิ้ว

นำเค้กออกจากกระทะแล้ววางบนตะแกรงให้เย็นสนิท

เมื่อเย็นแล้ว ให้นำเค้กที่ใส่จานหรือที่วางเค้ก ปาดด้วยแยมราสเบอร์รี่ แล้วราดด้วยเค้กอีกชิ้น

เสร็จแล้วโรยหน้าด้วยน้ำตาลทราย ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/victoria-sponge/recipe>

วัตถุดิบวิคตอเรียนสปองจ์เค้ก

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

butter

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

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบบจะเรียกว่าน้ำตาลงুব ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านํ้ามาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านํ้ามาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ

