

SIAMESE SWEETHEART

หวานก็ไทยแลนด์! แม้ว่าทุกวันนี้เมนูขนมหวานจากต่างประเทศจะทยอยเข้ามาเรื่อยๆ ทว่ารสของหวานแบบไทยๆ นี้แหละที่ผูกพันคนไทยเป็นที่สุด ไม่ว่าจะเป็นไอศกรีม กาแฟเย็น หรือ แดงไทยยักๆ เครื่องดื่มและขนมหวานเหล่านี้ก็ได้ยินชื่อที่ใคร่รู้สัก สดชื่น จนอาจจะเรียกได้ว่าเป็นคอนฟอรต์ฟู้ดแบบไทย

แอลฉบับนี้จึงเต็มไปด้วยสีหวาน ความสนุก และความอบอุ่นด้วยรสชาติแบบไทยๆ ทั้งยังได้ ตัก-สิริวิธ รักษาเกียรติจาก Cakelicious มาช่วย สร้างสรรค์เมนูได้อย่างสนุกสนาน Cakelicious โดดเด่นที่การใช้น้ำตาลบันตกแต่งตามแต่ จินตนาการ และโปรเจกต์ล่าสุดของตักคือเปิด คลาสสอนทำอาหารชื่อ The One Pan Chef ประเดิมด้วยการสอนเมนู Breakfast in Bed ตักใช้เวลาไม่นานในการสร้างสรรค์เมนู หวานใจไทยแลนด์นี้ "เคล็ดลับของการคิดเมนู เซตนี้คือต้องทำให้ขนมหวานได้รสชาติแบบ ไทยแท้จริงๆ" เริ่มต้นด้วยการออกไปซื้อกาแฟ รสโบราณ โอเลี้ยง หรือน้ำกะทิแดงไทย เมื่อทำ เสร็จแล้ว ถึงแม้ว่าจะได้รูปทรงหรือเท็กซ์เจอร์ แบบขนมฝรั่งทว่ารสชาติความหอมหวานยังคง เป็นแบบไทยๆ เหมาะสำหรับจัดเตรียมปาร์ตี้ ทั้งแบบทางการและไม่เป็นทางการ



พานาคอตต้าชานม กับซอสนมเย็น

INGREDIENTS

เจลาติน 3 แผ่น
ชานม 250 มิลลิลิตร
ดับเบิลครีม 250 มิลลิลิตร

HOW TO

- 1 นำเจลาตินมาแช่น้ำเย็นพอนิ่ม
- 2 ต้มครีมและชานมให้พอมีฟองและเดือดนิดๆ แล้วจึงนำเจลาตินใส่ลงไป คนพอเจลาตินละลาย
- 3 นำไปใส่พิมพ์ตามต้องการ จากนั้นจึงนำแช่ตู้เย็นช่องธรรมดาทิ้งไว้ 5-6 ชั่วโมง พอเซตตัว แล้วจึงนำออกจากพิมพ์

INGREDIENTS ซอสนมเย็น

น้ำตาล 175 กรัม
นม 175 กรัม
น้ำแดงเสลดขับลูปอย (ตามชอบใจ)
แป้งกวนไส้ 4 ช้อนโต๊ะ

HOW TO ซอสนมเย็น

- 1 นำนมมาผสมกับน้ำแดงจนได้นมเย็นตามชอบ
- 2 นำนมเย็นขึ้นตั้งไฟ ใส่แป้งกวนไส้ลงไป กวนให้พอจับตัวเป็นเนื้อเดียวแต่อย่าให้ข้นมากเกินไป

ยกลงจากเตา

NOTE 1 สูตรได้พานาคอตต้า 4-6 ถ้วย

คัพเค้กวานิลลา

INGREDIENTS

เนย 120 กรัม
น้ำตาล 3/4 ถ้วย (ตักแบ่งไว้ 2 ช้อนโต๊ะ)
ไข่แดง 2 ฟอง
กลิ่นวานิลลา 2 ช้อนชา
แป้งเค้ก 1 ถ้วย
ผงฟู 2 ช้อนชา
เกลือ 1/2 ช้อนชา
นม 1/2 ถ้วย
ไข่ขาว 2 ฟอง
ครีม 1/4 ถ้วย

HOW TO

- 1 ตีเนยด้วยหัวตีแบบใบไม้ความเร็วปานกลาง จนเนื้อเนียน จากนั้นจึงใส่น้ำตาลลงไปตีจนขึ้นฟูขาว 15-20 นาที
 - 2 ใส่ไข่แดงลงไปทีละฟองจนคนเข้ากัน ใส่กลิ่นวานิลลาลงไป
 - 3 ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือรวมกันทีละครึ่งส่วน ผสมกับนมครึ่งส่วนจนจบ แล้วพักไว้
 - 4 ตีไข่ขาวด้วยหัวตีแบบตะกร้อจนขึ้นฟอง ใส่น้ำตาลลงไปแล้วตีต่อจนตั้งยอดอ่อน
 - 5 นำส่วนผสมไข่ขาวมาผสมกับส่วนผสมแรก ด้วยพายยางจนเนื้อเนียนเข้าด้วยกัน
- NOTE อบด้วยไฟ 180 องศาเซลเซียส เค้กก่อนอบไฟล่าง 10 นาที พัดลมล่าง 10-15 นาทีจนสุก

ฟรอสตติ้งวานิลล่าน้ำอัญชัน

INGREDIENTS

น้ำตาลทรายแดง 3/4 ถ้วย
เนยเค็ม 220 กรัม
น้ำอัญชัน 2 ช้อนชา
วานิลลา 1/2 ช้อนชา

HOW TO

- 1 ตีเนยด้วยหัวตีแบบตะกร้อจนขึ้นฟู ใส่น้ำตาลทรายแดงลงไปแล้วตีต่อจนขึ้นฟูสีขาว
 - 2 นำน้ำอัญชันที่กรองแล้วค่อยๆ เทลงไป และเติมกลิ่นวานิลลาลงไป ตีให้เข้ากัน
- NOTE 1 สูตรได้คัพเค้กชิ้นใหญ่ 10-12 ชิ้น



เค้กช็อกโกแลตจันกาเฟ

- INGREDIENTS** ตัวเค้ก
 เค้กโกโก้ (ช็อกโกแลต) 3 ปอนด์
 เนย 180 กรัม
 น้ำตาล 1.5 ถ้วย
 ไข่ 3 ฟอง
 กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา
 ผงโกโก้ 1/2 ถ้วย
 น้ำร้อน 1/3 ถ้วย
 นม 1/2 ถ้วย
 แป้งเค้ก 1 1/2 ถ้วย
 ไซดา 1/2 ถ้วย
 เกลือ 1/2 ช้อนชา

- HOW TO**
1 ตีเนยให้นุ่มโดยใช้หัวตีแบบใบไม้ จากนั้นค่อยๆใส่น้ำตาลลงไป ตีจนขึ้นฟูเป็น 2 เท่า ใช้เวลาตีประมาณ 10-15 นาที
2 ค่อยๆใส่ไข่ลงไปทีละฟอง ตีให้เข้ากัน
3 ต้มน้ำละลายผงโกโก้ และใส่นมลงไปผสมด้วย
4 ร่อนแป้ง ไซดา เกลือแล้วแบ่งออกเป็น 3 ส่วน จากนั้นเทใส่หม้อตีทีละส่วนสลับกับนมที่ผสมโกโก้แล้วจนหมด
 NOTE ใช้ไฟในการอบ 180 องศาเซลเซียส เค้กปอนด์อบไฟล่าง 10-20 นาที และใช้ไฟพัดลมล่างต่ออีก 10 นาทีจนสุก

- INGREDIENTS** จันกาเฟ
 ผงจัน 1 ช้อนโต๊ะ
 น้ำเปล่า 3 ถ้วย
 กาแฟผงสำเร็จรูป 3 ช้อนชา (สำหรับผู้ชอบรสกาแฟแบบเบาๆ)
 กาแฟ 2 ช้อนโต๊ะ (สำหรับคอกาแฟ)
 น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
 น้ำอุ่นสำหรับผสมกาแฟ 1/4 ถ้วย

- HOW TO**
1 ผสมผงกาแฟกับน้ำร้อนให้กาแฟละลายแล้วพักไว้
2 นำส่วนผสมทุกอย่างรวมทั้งกาแฟที่ชงแล้วใส่ลงในหม้อ ตั้งไฟปานกลาง หมั่นคนด้วยตะกร้อมือประมาณ 10 นาที เพื่อให้มันใจว่าน้ำตาลละลายได้ดี ในส่วนนี้เราปล่อยให้ส่วนผสมเดือด
3 จากนั้นปล่อยให้มันเซตตัวที่อุณหภูมิห้องประมาณ 10-15 นาที แล้วนำเข้าตู้เย็น เวลาตัดให้คิดว่าพิมพ์ตึงแล้วนำจันออกจากพิมพ์ ตัดตามลวดลายที่ต้องการ



เค้กลอดช่องไทย

INGREDIENTS ตัวเค้ก

น้ำ 160 มิลลิลิตร
น้ำตาล 160 กรัม (แบ่งครึ่งเป็น 2 ส่วน)
แป้งเค้ก 200 กรัม
ผงฟู 2 ช้อนชา
เกลือ 1 1/2 ช้อนชา
ไข่แดง 7 ฟอง
น้ำมันดอกทานตะวัน 100 มิลลิลิตร
ไข่ขาว 7 ฟอง

HOW TO

1 นำน้ำกับน้ำตาลครึ่งแรกมาตีจนละลายด้วยเครื่องตีหัวตะกร้อ

2 ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู เกลือเข้าด้วยกัน แล้วนำไปใส่ในส่วนผสมที่ 1

3 จากนั้นค่อย ๆ ใส่ไข่แดงลงไปทีละฟอง ตีให้เข้ากัน แล้วจึงค่อย ๆ เติมน้ำมันดอกทานตะวันลงไปทีละนิด ตีไปเรื่อย ๆ จนน้ำมันเข้าเป็นเนื้อเดียวกับเนื้อเค้ก

4 ตีไข่ขาวและน้ำตาลส่วนที่เหลือให้ตั้งยอดอ่อน แล้วนำไปผสมกับส่วนผสมแรก ตะล่อมไข่ขาวให้เนียนเข้ากับเนื้อเค้ก

NOTE ใช้ไฟในการอบ 150 องศาเซลเซียส สำหรับเค้กก่อนอบไปบน-ล่าง 20 นาที จากนั้นเปลี่ยนเป็นไฟพัดลมล่าง 10-15 นาที

บุสน้ำกะทิ

INGREDIENTS

กะทิ 160 มิลลิลิตร
นมจืด 100 มิลลิลิตร
ไข่แดง 6 ฟอง
น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ 1 หยิบมือ
แผ่นเจลาติน 4 แผ่น
วิปป์ครีม 240 มิลลิลิตร
ไข่ขาว 2 ฟอง
ลอดช่องใบเตย 100 กรัม
น้ำกะทิลอดช่อง (ตามต้องการ)

HOW TO

1 น้ำกะทิและนมจืดใส่หม้อ นำขึ้นตั้งไฟพอร้อน

2 ตีไข่แดง น้ำตาลทราย และน้ำตาลปีบในชามผสมให้เป็นสีเหลืองนวล แล้วนำกะทิกับนมจืดที่ต้มไว้แล้วค่อย ๆ เทลงไปทีละนิด ไม่เช่นนั้นไข่จะสุกและกลายเป็นไข่กวน

3 นำส่วนผสมที่ได้ขึ้นตั้งไฟแต่ให้คนตลอดเวลาก่อนส่วนผสมขึ้นแต่ไม่เดือด

4 ใส่แผ่นเจลาตินที่แช่น้ำจนนุ่มลงไปในส่วนผสม คนให้เจลาตินละลาย ยกออกจากเตา พักไว้ให้เย็น

5 นำวิปป์ครีมมาตีให้ขึ้นฟูแล้วนำไปผสมกับส่วนผสมในข้อ 4. โดยการตะล่อมจนส่วนผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียว (ในระหว่างทำการผสมมูส ต้องใช้น้ำแข็งรองอยู่ด้านล่างเสมอ)

6 ตีไข่ขาวให้ตั้งยอดอ่อน ๆ แล้วตะล่อมเข้าไปในส่วนผสม

7 เทส่วนผสมเข้าแม่พิมพ์วงกลมทรงสูงที่เป็นกระดาษพลาสติกให้เต็ม นำเข้าตู้เย็นทิ้งไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง หรือจนกระทั่งเซตตัว เมื่อเซตตัวแล้วลอกกระดาษพลาสติกออก จัดใส่จานเสิร์ฟ

NOTE นำน้ำกะทิสีน้ำตาลของลอดช่องใส่เจลาตินแล้วนำไปราดบนมูสกะทิอีกที ก็จะได้เค้กเป็น 3 ชั้น



เจาก๊วยโยเกิร์ต

INGREDIENTS

เจาก๊วยสำเร็จรูป 150 กรัม
 โยเกิร์ตธรรมชาติ 1 กระปุก
 น้ำผึ้ง (ตามชอบใจ)
 ส่วนผสมโยเกิร์ตประมาณ 500 มิลลิลิตร
 นมสดพาสเจอร์ไรซ์หรือนม UHT แบบธรรมดา
 หรือพว่องไขมัน 2 ถ้วยตวง
 นมผงแบบธรรมดาหรือขาดมันเนย 5 ช้อนโต๊ะ
 โยเกิร์ตธรรมชาติ 1/2 ถ้วยโยเกิร์ต

HOW TO ส่วนผสมโยเกิร์ต

- 1 ตุ่นนมในหม้อตุ๋น หรือจะใช้หม้อ 2 ใบซ้อนกัน ใบนอกใส่น้ำต้มให้เดือด ส่วนใบน้ด้านในใส่นม (เพื่อนมจะได้ไม่ไหม้)
- 2 พอนมเริ่มอุ่นให้ใส่นมผงลงไปละลายในน้ำนม
- 3 ตั้งนมให้ร้อนที่อุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที ถ้าไม่มีที่วัดอุณหภูมิให้ดูลักษณะของน้ำนมที่ร้อนจนคล้ายนมใกล้เดือดแล้วจับเวลา
- 4 ยกลงเตา ลดความร้อนของนมลงโดยใช้น้ำเย็นไหลผ่านด้านนอกภาชนะที่ใช้ต้มนม หรือแช่ในน้ำแข็งจนอุณหภูมิของนมอยู่ที่ประมาณ 45 องศาเซลเซียส หรืออุ่นพอที่จะทนได้ เมื่อหยดลงบนหลังมือ
- 5 ใสโยเกิร์ตธรรมชาติลงไปนน้ำนม แล้วคนเบาๆให้เข้ากัน

6 ปิดฝาต้มทิ้งไว้ที่อุณหภูมิ 43 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4-6 ชั่วโมง ถ้าไม่มีตู้บ่มสามารถใช้ กลังโพงหรือกล่องที่สามารถเก็บความร้อนได้แล้วใส่น้ำนมลงไปบ่มเป็นเวลาประมาณ 6-8 ชั่วโมง หรือบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 8-10 ชั่วโมง จนกว่าจะได้เนื้อโยเกิร์ตที่เปรี้ยวตามต้องการ

ก่อนเสิร์ฟนำเจาก๊วยมากรองน้ำเชื่อมออกแล้วนำไปใส่ถ้วย ราดทับด้วยโยเกิร์ต หากชอบหวานสามารถใส่น้ำผึ้งบนหน้าเพิ่มได้

NOTE สามารถกินกับลูกเกด ถั่วแมคคาเดเมีย หรืออะไรก็ได้ตามชอบ

เรื่องและสไตล์: เอกรินทร์ อยู่สุขสมบูรณ์

ภาพ: มนุ มนูกุลกิจ

ผู้ช่วยสไตลิสต์: พงศพิพัฒน์ จำรัส

สูตรขนม: Cakelicious

โทร. 0-2635-6009

