

# SCONE & BISCUIT

สโคนและบิสกิต



สโคน และ บิสกิต ต่างก็เป็นขนมอบที่จัดอยู่ในประเภท **ควิกเบรด (Quick Bread)** ซึ่งได้แก่ขนมอบที่ไม่มีส่วนผสมของยีสต์ ไม่มีขั้นตอนของการพักแป้งเหมือนขนมปังที่มียีสต์ ทั้งสโคนและบิสกิตมีลักษณะเนื้อสัมผัสนุ่มและร่วนอันเป็นลักษณะเฉพาะตัว

สโคน

สโคน กำเนิดในสกอตแลนด์ มีรสหวานอ่อน มีกึ่งที่ทำจากข้าวสาลี บาร์ลีย์ และแป้งโอ๊ต มีส่วนผสมของครีมและใช้ผงฟูในการขึ้นฟู เป็นส่วนหนึ่งของมือน้ำชายามบ่ายที่เรียกว่า ครีมที (Cream Tea) หรือ Devonshire Tea, Devon Tea หรือ Cornish Cream Tea ซึ่งประกอบด้วยสโคน แยมผลไม้และคัสตาร์ดครีม (Clotted Cream) เสิร์ฟกับน้ำชา

บิสกิต

บิสกิต มีหน้าตาและเนื้อสัมผัสคล้ายกับสโคน แต่มีความต่างเล็กน้อย บิสกิตกำเนิดหลังสโคน ในอเมริกา มีรสหวานน้อยกว่าสโคนหรือบางสูตรจะไม่มีน้ำตาลเลย นิยมรับประทานคู่กับไก่ทอดและเกรวี่ (Gravy) มีส่วนผสมของบัตเตอร์มิลค์ (Buttermilk) และมีสัดส่วนไขมันที่มากกว่า โดยมีซ็อตเทนนิ่งเพิ่ม (ชื่อแตกต่างของเนยและซ็อตเทนนิ่งคือ เนยจะมีไขมันประมาณ 80% ที่เหลือคือน้ำและของแข็ง (Milk Solid) ส่วนซ็อตเทนนิ่ง คือ ไขมัน 100% ในกรณีนี้ เราต้องการเพิ่มไขมัน แต่ไม่ต้องการจำนวนของน้ำเพิ่มจึงใช้เป็นซ็อตเทนนิ่ง) นอกจากนั้น ในการทำบิสกิตเราจะใช้ผงฟูคู่กับเบกกิ้งโซดาในการขึ้นฟู ในบางครั้งจะเรียกว่า บัตเตอร์มิลค์บิสกิต (Buttermilk Biscuit)



สโคน และบิสกิตมีเทคนิควิธีการทำที่เหมือนกัน นั่นก็คือ **วิธีบิสกิต (Biscuit Method)** หรือเรียกอีกอย่างได้ว่า **วิธีเพสทรี (Pastry Method)**

## วิธีบีสกิต (Biscuit Method) มีหลักและกฎเกณฑ์ดังนี้

1. **เนยต้องเย็น** ในการทำสโคนและบีสกิตส่วนผสมของไขมันซึ่งอาจจะเป็นเนยหรือ ชีตเทนนิ่ง ในส่วนของเนยก่อนการนำไปใช้ควรตัดเนยเป็นก้อนประมาณ 1 เซนติเมตร และนำไปแช่ในตู้เย็นให้เย็นจัด การตัดเนย เป็นก้อนเล็กๆ จะช่วยให้เนยแทรกตัวอยู่ในส่วนผสมของแป้งได้ทั่วกว่า เมื่อนำไปอบ เนยก้อนเล็กๆ เหล่านี้ก็จะละลายและมีไอน้ำออกมา ทำให้สโคนและบีสกิตพองและยกตัว

2. **ร้อนของแป้งและใส่เนย** ร้อนส่วนประกอบของแป้งทั้งหมดเข้าด้วยกัน ใส่น้ำตาลทราย ตามลงไป การผสมเนยกับของแป้งต้องทำด้วยความระมัดระวังไม่ให้เนยละลาย โดยทั่วไปสามารถทำได้ 2 วิธี



1) ที่ตัดแป้ง (Pastry Blender หรือ Pastry Cutter) เป็นอุปกรณ์ที่มีลักษณะเป็นเส้นลวดโลหะ 5-6 เส้น เรียงตัวเป็นลักษณะ ครึ่งวงกลม ติดอยู่กับด้ามจับ ใช้ตัดให้เนยแทรกตัวเข้าไปอยู่ในส่วนประกอบของแป้ง

2) เครื่องบดสับ (Food Processor) เครื่องบดสับที่มาพร้อมกัน อุปกรณ์ 2 ใบมีด ใบมีดจะช่วยทำหน้าที่ ตัดเนยให้แทรกเข้าไปในตัวแป้งได้อย่างรวดเร็ว การเดินเครื่อง จะเป็นไปในลักษณะ กดหยุด (Pulse) ไม่เดินเครื่องค้าง ซึ่งอาจจะทำให้เนยละลายเพราะร้อนเกิน

3. **ใส่ครีมหรือบัตเตอร์มิลค์** ในกรณีที่ใช้เครื่องบดสับ เราสามารถใส่ของเหลวลงในเครื่องบดสับ และทำการเดินเครื่องเพื่อผสมหรือถ่ายส่วนผสมออกมาใส่ชามผสมก่อนใส่ครีมหรือบัตเตอร์มิลค์ลงไป ก็ได้ จากนั้นใช้พายยางคนแค่พอให้ส่วนผสมกระจายทั่วดี

4. **คลึงส่วนผสม** นำส่วนผสมเกลบบนโต๊ะที่โรยแป้งนวล (แป้งสาลี) เล็กน้อย ใช้มือคลึงแป้งสัก 8-10 ครั้ง การคลึงแป้งเป็นการทำให้เนื้อสัมผัสผสานกันได้ดีมากขึ้น และเป็นการพัฒนากลูเตน ในแป้งเล็กน้อย ซึ่งจะช่วยให้สโคนหรือบีสกิตขึ้นตัวเมื่อนำไปอบ แต่ต้องระวังที่จะไม่นวดมากเกินไป

5. **รีดแป้ง** รีดส่วนผสมให้มีความหนาประมาณ  $\frac{3}{4}$  นิ้ว ถ้าใช้ไม้คลึงแป้งไม่ถนัด สามารถใช้มือ กดแป้งเบาๆ ได้

6. **ตัดแป้ง** การขึ้นรูปสามารถทำได้สองรูปแบบ รูปแบบแรกคือ การขึ้นรูปเป็นทรงกลมแบบ ลักษณะเหมือนเค้ก แล้วใช้มีดหรือที่ตัดแป้งตัดกึ่งให้เป็นชิ้นสามเหลี่ยม 8 ชิ้นหรือที่เรียกว่าแบบลิ้ม (Wedge) รูปแบบที่สองซึ่งเป็นแบบที่นิยมมากกว่า คือ การใช้คุกที่คัทเตอร์วงกลม (Cookie Cutter) ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้ว จุ่มลงในแป้งสาลี กดและยกขึ้นในลักษณะตรงๆ การจับคัทเตอร์กดลง บนแป้งและบิดหมุนอาจจะทำให้สโคนหรือบีสกิตขึ้นตัวไม่ตรง ส่วนประกอบของแป้งที่เหลือ สามารถนำมาใช้ได้โดยการนำแป้งที่เหลือมาคลึงใหม่ อยากรู้ก็ตาม แป้งที่นำมาคลึงใหม่นี้จะมีเนื้อสัมผัสที่ แน่นขึ้นเล็กน้อย

7. **อบ** ก่อนอบสโคนหรือบีสกิต เราสามารถทาหน้าด้วยครีมหรือเนยเพื่อทำให้ผิวหน้ามีสีที่สวยงาม สโคนหรือบีสกิตที่อุณหภูมิ 220 องศาเซลเซียส โปรแกรมไฟล่างไฟบน อบเป็นเวลา 10 นาที หรือจนสุกดี

## ตารางแสดงส่วนผสมในการทำสโคนและบิสกิต

ส่วนผสม	สโคน (Scone)	บิสกิต (Biscuit)
แป้งสาลีอเนกประสงค์	310 กรัม	310 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนโต๊ะ	2 ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา		1 ช้อนชา
น้ำตาลทราย	3 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนชา
เกลือ	½ ช้อนชา	½ ช้อนชา
เนย (เย็น)	75 กรัม	75 กรัม
ชีสตัดท่อนิ่ง (เย็น)		45 กรัม
ครีม	220 มิลลิลิตร	
บัตเตอร์มิลค์		220 มิลลิลิตร
ทาหน้า	ครีม	เนย

### Variations

#### สโคนบลูเบอร์รี่ (Blueberry Scone)



เพิ่มบลูเบอร์รี่แห้ง 90 กรัม (ก่อนใช้ ให้เทน้ำเดือดใส่ พักไว้ 30 วินาที สะเด็ดน้ำ ซับให้พอแห้งดี) โดยจะใส่ในขั้นตอนหลังจากใส่ครีม จากนั้นขึ้นรูปโดยการทำเป็นก้อนกลมใหญ่ ตัดเป็น 8 ชิ้น ทาหน้าด้วยครีมและโรยหน้าด้วยน้ำตาลอบเชย (น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ อบเชย 1 ช้อนชา) อบ 15 นาที (เนื่องจากชิ้นใหญ่ขึ้น)

#### พาร์มีซานบิสกิต (Parmesan Biscuit)



เพิ่มชีสพาร์มีซาน 3 ช้อนโต๊ะและพริกไทยดำบดหยาบ ½ ช้อนชา ในขั้นตอนหลังจาก ที่ใส่บัตเตอร์มิลค์ลงไป ทาหน้าด้วยเนยละลาย และโรยด้วยชีสพาร์มีซานเพิ่มเล็กน้อย ก่อนนำเข้าไปอบ

## การเก็บสโคนและบิสกิต

สโคนและบิสกิตสามารถเก็บรักษาในกล่องสุญญากาศที่อุณหภูมิห้องได้ 3 วัน หรือเก็บในตู้เย็น และเมื่อต้องการรับประทานก็นำมาอุ่นในเตาอบที่ 150 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที

## ปัญหาและสาเหตุ

ปัญหาที่อาจเกิด	สาเหตุ
สโคนหรือบิสกิตแฉ่ออก	ตัวแป้งโดเหลวเกินไป
สโคนหรือบิสกิตแน่นและไม่ร่วน	ตัวแป้งโดแห้งเกินไป
	นวดนานเกินไป
	เนยไม่เย็นพอ
	อุณหภูมิในการอบต่ำเกินไป
สโคนหรือบิสกิตไม่ฟู	อุณหภูมิในการอบต่ำเกินไป
	ปริมาณของสารช่วยขึ้นฟูต่ำไป
สโคนหรือบิสกิตสีเข้มไป	อุณหภูมิในการอบสูงเกินไป
สโคนหรือบิสกิตสีอ่อนไป	อุณหภูมิในการอบต่ำเกินไป

## Buttermilk บัตเตอร์มิลค์

บัตเตอร์มิลค์แบบดั้งเดิม (Traditional Buttermilk) คือชื่อเรียกของเหลวที่เหลือจากการตีเนยออกจากครีม (ปกติ ครีมที่มีไขมัน 30-40% เมื่อนำมาตี จะมีลักษณะเนื้อที่แน่นขึ้นจนกลายเป็นวิปป์ครีม และเมื่อตีต่อไปอีก ครีมจะแตกและยุบตัวแยกเป็นเนยและของเหลว)

สำหรับบัตเตอร์มิลค์ในบทเรียนนี้หมายถึง นมวัวที่ผ่านการหมักจนมีรสที่เปรี้ยว รสเปรี้ยวนี้มาจากกรดแลคติก (Lactic Acid) จากแบคทีเรียซึ่งหมักกับน้ำตาลแล็กโทส (Lactose) ซึ่งเป็นน้ำตาลที่อยู่ในนม บัตเตอร์มิลค์สามารถตีเป็นเครื่องตีได้ และนิยมนำมาเป็นส่วนประกอบในการทำแป้งขนม เช่นแพนเค้ก วาฟเฟิล บิสกิต และ ขนมปังโซดา (Soda Bread) มักจะใช้ควบคู่กับเบกกิ้งโซดาเพื่อช่วยในการขึ้นฟู บัตเตอร์มิลค์ชนิดนี้ คือแบบที่เราใช้ในการทำบิสกิต ในกรณีไม่มีบัตเตอร์มิลค์ ให้ใช้นมสด 200 มิลลิลิตร ผสมกับ น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ

ครีมที่เกิดจากการนํานมดิบ (Unpasteurized Milk) มาอุ่นโดยการใช้น้ำหรืออ่างน้ำร้อน (water bath) แล้วทิ้งให้เย็นตัวลงอย่างช้าๆ จนเกิดครีมไขมันสูงสีออกเหลืองที่ผิวหน้า ในลักษณะเป็นเหมือนลิ่ม “Clots” ซึ่งส่วนนี้ก็คือ คีล็ตทิดครีมนั่นเอง โดยปกติจะมีปริมาณไขมันอยู่ที่ 55% หรือสูงกว่า นิยมใช้ทานคู่กับสโคนและแยม

## Recipes

### คีล็ตทิดครีมแบบประยุกต์

### *Cheating Clotted Cream*

ไม่ใช่คีล็ตทิดครีมแท้ๆ แต่มีเนื้อสัมผัสที่ใกล้เคียงและมีรสที่เปรี้ยวกว่าเล็กน้อย เราสามารถทำ คีล็ตทิดครีมประยุกต์แบบง่ายๆ เองได้โดยการใช้ครีมและบัตเตอร์มิลค์เพื่อต้องการให้ด้านบนออกซีทตัว แต่ด้านในยังมีความนุ่มอยู่



- ครีม 1½ ถ้วย
- บัตเตอร์มิลค์ ½ ถ้วย

### วิธีทำ

นำครีมและบัตเตอร์มิลค์ใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด คนให้เข้ากัน ปิดฝาพักไว้ที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 12 ถึง 24 ชั่วโมง จนกระทั่งส่วนผสมจับตัวเป็นก้อน นำไปแช่เย็นในตู้เย็นไว้ 10 วัน

ซอสเกรวี่สีขาวที่มีพื้นฐานมาจาก เบซาเมลซอส (Bechamel Sauce) นิยมทานคู่กับบิสกิต เป็นอาหารเช้าของคนอเมริกันทางตอนใต้ แต่ใช้น้ำมันจากเนื้อสัตว์แทนที่เนย



- |                       |            |
|-----------------------|------------|
| ● เบคอน               | 100 กรัม   |
| ● แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 2 ช้อนโต๊ะ |
| ● นม                  | 1 ถ้วย     |
| ● เกลือ               | ปรุงรส     |
| ● พริกไทย             | ปรุงรส     |

### วิธีทำ

1. นำเบคอนทอดบนกระทะด้วยไฟอ่อนๆ จนมีลักษณะที่กรอบ ตักออกมาพัก ตวงน้ำมันเบคอนให้ได้ 2 ช้อนโต๊ะ
2. นำแป้งสาลีอเนกประสงค์ผัดกับน้ำมันเบคอนจนแป้งสุกและมีสีน้ำตาลอ่อนๆ
3. เติมนมลงในกระทะจนแป้งและนมเข้ากันดี รอจนเดือด จากนั้นลดไฟลงเคี่ยวสักครู่จนส่วนผสมข้นขึ้น
4. นำเบคอนที่พักไว้ใส่ลงไป จากนั้นปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เสิร์ฟคู่กับบิสกิต

## CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project ถูกรวบรวมและเก็บบันทึกไว้ให้สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับหรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน