

FOAM CAKES

เค้กโฟม

โดยทั่วไป เค้กสามารถแบ่งออกเป็นสองกลุ่มใหญ่ๆ คือ เค้กเนยหรือเค้กน้ำมัน Butter (or Oil) Cakes ซึ่งได้แก่ เค้กที่มีส่วนผสมของเนยหรือน้ำมันค่อนข้างสูง อันได้แก่ บัตเตอร์เค้ก (Butter Cake) และพาวด์เค้ก (Pound Cake) เค้กในกลุ่มนี้ใช้วิธีการตีแบบครีมมิ่ง (Creaming Method) คือการตีเนยและน้ำตาลทรายด้วยหัวตีใบพัดให้ฟูและเบาดีก่อนใส่ไข่และของแห้ง ส่วนอีกกลุ่มจะเป็นเค้กที่มีส่วนผสมของไขมันค่อนข้างน้อยหรือไม่มีเลย เค้กประเภทนี้ จะเน้นเทคนิควิธีการทำให้อากาศเข้าไปอยู่ในส่วนผสม เป็นกลุ่มที่เราเรียกว่า **เค้กโฟม (Foam Cakes)**

เค้กจะขึ้นฟูด้วยการตีไข่หรือไข่ขาวให้ขึ้นฟู อากาศที่แทรกตัวอยู่จะขยายตัวขึ้นระหว่างการอบ หัวใจสำคัญของเค้กประเภทนี้ คือการที่เราจะต้องรักษาอากาศ ที่ได้จากการตีไข่ไว้ให้ได้มากที่สุด ดังนั้นของแห้งที่จะใส่ลงไปต้องถูกตะล่อมอย่างเบามือหรือร่อนใส่ลงไปผสมทีละน้อย โดยทั่วไป เค้กประเภทนี้ จะไม่มีส่วนผสมของไขมันหรือน้ำมัน การใส่ไขมันจะต้องทำอย่างระมัดระวังหรือถูกขั้นตอน เพราะไขมันจะทำให้อากาศยุบตัว เค้กโฟมมีจุดเด่นที่ความนุ่มเบาแต่รสชาติจะไม่มันเข้มข้นเหมือนเค้กเนย

1

เค้กเจนิวส์

Genoise Cake

เป็นสปจ์เค้กชนิดหนึ่ง ได้รับความนิยมในยุโรป ใช้ไข่ไก่ทั้งฟองจึงทำให้มีรสชาติที่เข้มข้นกว่าไข่จะถูกนำไปตีกับน้ำตาลทรายบนหม้อน้ำร้อนก่อนนำมาตีให้ขึ้นฟูดี ความร้อนจะช่วยทำให้ไข่ตีได้ฟูมากขึ้น รสชาติที่โดดเด่นของเค้กเจนิวส์มาจากไข่และน้ำตาลเท่านั้น ส่วนใหญ่เค้กชนิดนี้จึงต้องนำไปสอดใส่บัตเตอร์ครีม หรือแยมเพิ่ม หรือใช้ทำโรลเค้ก โดยมักจะพรมน้ำเชื่อมบนเค้กก่อนที่จะนำไปประกอบ



เคล็ดลับของเค้กเจนิวส์

- ◇ การอุ่นไข่และน้ำตาลทราย เพื่อให้มีโครงสร้างที่แข็งแรงและขึ้นตัวได้ดีเมื่อนำไปตี
- ◇ เนยละลายต้องไม่ร้อน ผสมเนยเข้ากับส่วนผสมหลักเพียงบางส่วนเพื่อลดความหนักของเนย และทำให้เข้ากับส่วนผสมที่เหลือได้ง่าย
- ◇ ร่อนแป้งใส่ลงในส่วนผสม ทำให้ตะล่อมได้ง่าย
- ◇ อบในพิมพ์ซีมขัดและไม่ทาเนยที่รอบพิมพ์เพื่อป้องกันไม่ให้เค้กหดตัว

● แป้งเค้ก	165	กรัม
● น้ำตาลทราย	165	กรัม
● ไข่ไก่	5	ฟอง
● เนย (ละลาย)	75	กรัม
● เกลือ	½	ช้อนชา



Ribbon Stage

วิธีทำ

- ตั้งเตาอบที่ 175 องศาเซลเซียส ปรับตะแกรงให้อยู่กึ่งกลางเตาอบ รองพิมพ์ซีมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 นิ้วด้วยกระดาษไข โดยไม่ต้องทาเนยใดๆ ทิ้งไว้
- นำไข่และน้ำตาลทรายใส่โถตี ใช้ตะกร้อมือตีแค่พอให้เข้ากันดี นำส่วนผสมตั้งบนหม้อน้ำร้อนระวังไม่ให้น้ำร้อนสัมผัสกับก้นหม้อ ตีส่วนผสมเบาๆ จนส่วนผสมอุ่น หรือมีอุณหภูมิประมาณ 35-45 องศาเซลเซียส ยกออกจากความร้อน นำส่วนผสมมาตีต่อด้วยเครื่อง ใช้หัวตีตะกร้อโดยตีจนส่วนผสมฟูขึ้น ประมาณ 4-6 นาที จนได้ระดับที่เรียกว่า Ribbon Stage (ซึ่งสามารถดูได้จากเวลาที่ยกหัวตีตะกร้อขึ้น ส่วนประกอบจะติดตะกร้อขึ้นมา แล้วสามารถลากเป็นเส้นลักษณะเหมือนริบบิ้น) ใส่กลิ่นวานิลาลงไป ตีเบาๆ
- ตักส่วนผสมแยกออกมาประมาณ 1 ถ้วยตวง
- ร่อนแป้งและเกลือลงในส่วนผสมหลักทีละครึ่ง ตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากันดี ก่อนที่จะร่อนส่วนที่เหลือลงไป ตะล่อมให้เข้ากันดี
- ตักส่วนผสมที่ได้มาผสมกับเนยละลายเล็กน้อยเพื่อทำให้เนยเบาลง ใส่ส่วนผสมที่มีเนยกลับลงไป รวมกับส่วนผสมหลัก ตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากันดี ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์และอบทันที เป็นเวลา 25 นาที หรือจนเค้กสุกดี
- พักเค้กให้เย็นลงในพิมพ์ ก่อนที่จะใช้มีดแซะด้านข้างของเค้กให้หลุดออกจากพิมพ์

Variations

เค้กเจนิวส์ช็อกโกแลต (Chocolate Genoise Cake)

ลดแป้งเค้กลง 25 กรัม และเปลี่ยนเป็นผงโกโก้แทน เพิ่มไข่แดง 1 ฟอง ลดเนยลงเหลือ 25 กรัม

Foam Cakes

มีต้นกำเนิดในสหรัฐอเมริกาตอนเหนือ เป็นที่นิยมและรู้จักแพร่หลายในศตวรรษที่ 19 ชื่อของเค้กมาจากความเบาที่ถูกเปรียบได้กับอาหารของนางฟ้า เค้กชนิดนี้มีส่วนประกอบหลักคือ ไข่ขาว ซึ่งไข่ขาวจะถูกนำไปตีกับน้ำตาลทรายจนเนื้อแน่นและฟูจนได้ระดับตั้งยอดอ่อน (Soft Peak) ก่อนที่จะใส่ส่วนผสมของแป้งลงไป ทำให้เค้กนางฟ้ามีสีที่ขาวดั่งหิมะ เติบโตด้วยอากาศ มีเนื้อสัมผัสที่เบา เข้ากันได้ดีกับผลไม้สด เวลากัดจะรู้สึกได้ถึงความหนึบของเนื้อเค้กซึ่งมาจากส่วนประกอบของ น้ำตาลทรายที่สูง และการที่ไม่มีส่วนผสมของไข่แดง

พิมพ์มาตรฐานที่ใช้อบเค้กนางฟ้ามีขนาดใหญ่ความจุประมาณ 4 ลิตร และมีลักษณะเป็นพิมพ์ปล่อง 2 ชั้น (Two-piece Tube Pans) และจะไม่มีก้นหรือไขมันที่พิมพ์เพื่อให้เค้กสามารถเกาะติดพิมพ์เวลาขึ้นตัว เมื่ออบเสร็จเค้กจะถูกพลิกให้เย็นลงในลักษณะตั้ลังกาก่อนที่จะแกะออกจากพิมพ์



เคล็ดลับของเค้กนางฟ้า

- ◇ น้ำตาลทรายต้องนำไปปั่นให้ละเอียดที่สุด ถ้าเราใช้น้ำตาลไอซิ่งหรือน้ำตาลทรายทั่วไป เนื้อสัมผัสที่ได้จะหนักขึ้นเล็กน้อย
- ◇ เวลาแยกไข่ขาวต้องระวังไม่ให้มีส่วนผสมของไขมันหรือไข่แดงใดๆ ลงไปผสม
- ◇ ทำแป้งให้นุ่มเบา โดยการนำไปปั่น บางสูตรให้นำแป้งไปร่อนหลายๆ ครั้ง ซึ่งการป่นนั้นง่ายและประหยัดเวลากว่ามาก

● น้ำตาลทราย	360	กรัม
● แป้งเค้ก	150	กรัม
● ไข่ขาว (12 ฟอง)	360	กรัม
● ครีมออฟฟาทาร์	1½	ช้อนชา
● เกลือ	¼	ช้อนชา
● กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
● น้ำตาลไอซิ่ง		โรยหน้า



วิธีทำ

1. ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ปรับตะแกรงภายในเตาอบลงมาจากชั้นกลางหนึ่งชั้น เติรมิมพ์ปล่องขนาด 4 ลิตร
2. นำน้ำตาลทรายไปปั่นในเครื่องบดสับจนมีลักษณะเป็นผงละเอียด ประมาณ 1 นาที
3. แบ่งน้ำตาลทรายออกเป็นสองส่วน พักส่วนแรกไว้ นำส่วนที่สองไปปั่นกับแป้งเค้กและเกลือจนเข้ากันดี และมีลักษณะที่ฟูเบา (เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไขมันตัวกันเป็นก้อนในขณะที่นำไปผสมกับส่วนผสมไข่ขาว)
4. ตีไข่ขาวและครีมออฟฟาทาร์ทาร์ด้วยความเร็วปานกลางประมาณ 1 นาที เร่งความเร็วขึ้นเล็กน้อย ใส่น้ำตาลลงไปทีละ 1 ช้อนโต๊ะจนหมด ตีจนส่วนผสมมีลักษณะตั้งยอดอ่อน (Soft Peak) ประมาณ 6 นาที ใส่วานิลลาลงไป ตีต่อเบาๆ
5. แบ่งส่วนผสมแป้งออกเป็นสามส่วน ร่อนใส่ไข่ขาว ตะล่อมให้เข้ากันดี ก่อนใส่ส่วนถัดไป
6. นำส่วนผสมใส่ในมิมพ์ (ใช้ตะเกียบหรือไม้ยาวคนส่วนผสมในมิมพ์ให้กระจายทั่วดี) อบเป็นเวลา 45 นาที
7. นำเค้กออกจากเตาอบ คว่ำเค้ก โดยใช้ปล่องตรงกลางเป็นขาตั้งบนขวดโหล หรือภาชนะที่มีขนาดใหญ่กว่าปล่องมิมพ์เค้กตรงกลาง พักให้เค้กเย็นลงในลักษณะตั้งพักประมาณ 2-3 ชั่วโมง
8. ใช้มีดกรีดรอบๆ ตัวเค้ก บริเวณปล่อง และฐาน เพื่อให้เค้กหลุดออกจากมิมพ์
9. เสร์ฟเค้กกับซอสผลไม้ ซอสช็อกโกแลต หรือโรยน้ำตาลไอซิ่ง

Variations

เค้กนางฟ้าเลมอนเมล็ดป๊อปปี (Lemon-Poppy Seed Angel Food Cake)

เพิ่มผิวมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ และน้ำมะนาวเลมอน 2 ช้อนโต๊ะ ใสลงไปพร้อมกับกลิ่นวานิลลา
เพิ่มเมล็ดป๊อปปี 1 ช้อนโต๊ะ ใสพร้อมกับแป้ง

เค้กนางฟ้าลาเต้ (Latte Angel Food Cake)

เพิ่มผงกาแฟ 1 ช้อนโต๊ะ ใสลงไปปั่นพร้อมกับแป้ง และแทนที่กลิ่นวานิลลาด้วยเหล้าหวานรสกาแฟ
1 ช้อนโต๊ะ

เกิดในปี 1927 โดย Harry Baker พนักงานขายประกันชาวคอสโงเจจิส ซึ่งมียานเสริมคือ การทำฟัดจ์ขายจากห้องพักที่อยู่ร่วมกับแม่อายุมากของเขา เค้กชนิดนี้ได้รับความนิยมมาก เขาอบเค้กในห้องของเขาวนละ 42 ชั้น ขายชิ้นละ 2 เหรียญอยู่เป็นเวลา 20 ปี จนกระทั่งเขาคิดว่าเขาจะความจำเสื่อม เขาจึงตัดสินใจขายสูตรให้กับบริษัท General Mills ซึ่งเป็นบริษัทขายส่วนผสมในการทำอาหาร บริษัท General Mills ได้ปรับเทคนิคในการตีเค้กเล็กน้อยและได้ตั้งชื่อว่า “เค้กชิฟฟอน” ในปี 1948



เค้กชิฟฟอนแบบดั้งเดิมนั้น มีลักษณะเป็นลูกผสมอยู่ระหว่างเค้กน้ำมันและเค้กสปันจ์ มีส่วนประกอบของผงฟูและน้ำมันพืช ไข่ขาวและไข่แดงจะถูกแยกออกจากกัน ซึ่งไข่ขาวจะถูกนำไปตีกับน้ำตาลส่วนหนึ่งจนตั้งยอดดี (Stiff Peak) ก่อนที่จะนำไปตะล่อมกับส่วนผสมหลักในขั้นตอนสุดท้าย เค้กที่ได้จึงมีรสที่เข้มข้นคล้ายเค้กน้ำมัน (Oil cakes) แต่เบาคล้ายกับเค้กสปันจ์ เค้กชิฟฟอนอบในพิมพ์ปล่องที่สามารถแยกชิ้นได้เหมือนเค้กนางฟ้า แต่ส่วนมากจะมีขนาดที่เล็กกว่า พิมพ์จะไม่มีการทาสีประกอบไข่มินใด ๆ ทั้งสิ้น เมื่ออบเสร็จจะต้องพักให้เย็นในลักษณะตีลังกา ก่อนที่จะนำออกจากพิมพ์ เพื่อให้ส่วนผสมยุบตัวลง

เคล็ดลับของเค้กชิฟฟอน

- ◇ ในสูตรดั้งเดิมของเค้กชิฟฟอน หนึ่งใน ขั้นตอนในวิธีทำที่ดูเน้นเป็นพิเศษคือ DO NOT UNDERBEAT การตีไข่ขาวกับน้ำตาลทรายในการทำเค้กชิฟฟอนนั้น ต้องตีไข่ขาวให้ตั้งยอดดี (Stiff Peak) ตั้งยอดขนาดที่ระบุว่าต้องแข็งกว่าเมอเร็งก์ทั่วไปหรือตั้งยอดมากกว่าการตีไข่ขาวของเค้กนางฟ้า ถ้าตีไข่ขาวไม่ดีพอ เนื้อเค้กที่กั้นพิมพ์จะแน่นและแฉะ

- | | | |
|-------------------|-----|-----------|
| ● แป้งเค้ก | 80 | กรัม |
| ● น้ำตาลทราย | 80 | กรัม |
| ● น้ำมันรำข้าว | 80 | มิลลิลิตร |
| ● น้ำ | 80 | มิลลิลิตร |
| ● ไข่ไก่ | 4 | ฟอง |
| ● ผงฟู | 1/3 | ช้อนชา |
| ● ครีมออฟฟาร์ทาร์ | ¼ | ช้อนชา |
| ● กลิ่นวานิลลา | 1 | ช้อนชา |



วิธีทำ

1. ตั้งเตาอบที่ 170 องศาเซลเซียส เตรียมพิมพ์ซิลิโคนที่มีลักษณะเป็นปล่องและแยกชั้นได้ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 22 เซนติเมตร
2. ร่อนแป้งเค้กและผงฟูเข้าด้วยกัน พักไว้
3. แยกไข่ขาวและไข่แดง
4. ตีไข่แดงกับน้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะพูนๆ ตีจนสีอ่อนลง ใส่น้ำมัน น้ำ และกลิ่นวานิลลาลงไป
5. ตีไข่ขาวด้วยหัวตีตะกร้อ พอไข่ขาวมีลักษณะเป็นฟองขาวๆ ไม่เหลือส่วนที่เป็นน้ำใสๆ ใส่น้ำตาลทราย ลงไปที่ละช้อน ตีจนได้เมอแรง์ที่ตึงยอดดี (Stiff Peak)
6. ใส่น้ำมันลงในส่วนผสมไข่แดง ตะล่อมเบาๆ ให้เข้ากัน ใส่มอแรง์ลงไปที่ละครั้ง ตะล่อม ให้เข้ากันดีก่อนใส่ส่วนที่เหลือลงไป
7. ใส่น้ำมันลงในพิมพ์ เคาะพิมพ์เบาๆ 1 ครั้งเพื่อไล่อากาศ นำเข้าอบเป็นเวลา 35 นาที
8. นำเค้กออกจากเตาอบ คว่ำเค้ก โดยใช้ปล่องตรงกลางเป็นขาตั้งบนขวดโหลหรือภาชนะที่มีขนาดใหญ่กว่าปล่องพิมพ์เค้กตรงกลาง พักให้เค้กเย็นลงในลักษณะตั้งลังประมาณ 1-2 ชั่วโมง
9. ใช้มีดกรีดรอบๆ ตัวเค้ก บริเวณปล่องและฐานเพื่อให้เค้กหลุดออกจากพิมพ์
10. เสิร์ฟเค้กกับซอสผลไม้ ซอสช็อกโกแลตหรือโรยด้วยน้ำตาลไอซิ่ง

Variations

เค้กซิลิโคนเอิร์ลกรีย์ (Earl Grey Chiffon Cake)

แทนที่น้ำด้วยนม 80 มิลลิลิตร นำชาเอิร์ลกรีย์ 1 ถุง แช่เป็นเวลา 10 นาที พักให้ชาเย็นลง ใช้แทนน้ำสะอาดในสูตร

CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project
ถูกรวบรวมและเก็บบันทึกไว้ให้สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน