

# Cheesecake



ชีสเค้ก

คือ ของหวานที่มีส่วนประกอบตั้งแต่หนึ่งชั้น (Layer) ขึ้นไป ชั้นที่หนาที่สุดมีส่วนประกอบหลักเป็นชีสชนิดเนื้ออ่อน (Soft Cheese) ไข่และน้ำตาล ในบางครั้งจะมีส่วนฐานเป็นแครกเกอร์หรือบิสกิต แป้งเพสทรีหรือเค้ก ในกรณีที่เป็นแครกเกอร์หรือบิสกิต เราจะพบทั้งแบบที่อบและแบบที่ไม่ผ่านการอบ

“ชีสเค้ก” เป็นของหวานที่มีอยู่ในหลากหลายวัฒนธรรม สูตรและส่วนประกอบ ก็แตกต่างกันไป สามารถตกแต่งด้วยผลไม้ ครีมนม ถั่ว ซอสผลไม้ ซอสคาราเมลหรือซอสช็อกโกแลต เป็นต้นหรือผสมผสานส่วนประกอบเหล่านี้เข้าไปในเนื้อของชีสเค้กเลยก็ได้เช่นกัน

ชีสเค้กนั้น มีรากฐานมาจากของหวานในสมัยกรีกโบราณและถูกพัฒนาต่อเรื่อยมา ชีสเค้กในสไตล์ของอเมริกัน เกิดขึ้นในช่วงปลายศตวรรษที่ 18 ในเวลาที่มีการคิดค้นและผลิตครีมชีส เฝยแพร่สู่ตลาด ซึ่งบริษัทแรกที่ทำครีมชีสก็คือ บริษัทที่ผลิตฟิลาเดเฟียครีมชีส นั่นเอง นอกจากครีมชีสแล้ว ชีสเค้กจากต่างวัฒนธรรมก็มีการใช้ชีสหรือผลิตภัณฑ์จากนมในรูปแบบที่แตกต่างกันไป เช่น ชีสเค้กสไตล์อิตาลีจะใช้ชีสริคอตตา ส่วนในเยอรมันจะนิยมใช้ควาร์ก (Quark)

ไอซ์บ็อกซ์ชีสเค้ก

Ice Box Cheesecake

ไอซ์บ็อกซ์ชีสเค้ก เป็นชีสเค้กที่ไม่ผ่านการอบ ส่วนของฐานประกอบด้วยบิสกิตและเนยในสัดส่วน 3:1 ส่วนประกอบของเนื้อชีสเค้กนั้น ใช้เจลาตินเป็นตัวช่วยในการเซตตัวโดยการนำไปแช่ในตู้เย็น



ฐานชีสเค้ก

- ไตเจสทีฟบิสกิต 120 กรัม
- เนย (ละลาย) 40 กรัม

ชีสเค้ก

- ครีมชีส 225 กรัม
- น้ำตาลทราย 80 กรัม
- กรีกโยเกิร์ต 180 กรัม
- ครีม 180 มิลลิลิตร
- กลิ่นวานิลลา ½ ช้อนชา
- น้ำมะนาวเลมอน 1 ช้อนชา
- เจลาตินผง 5 กรัม
- น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ



## วิธีทำ

1. เตรียมพิมพ์ที่สามารถถอดกันได้ ขนาด 16 เซนติเมตร
2. บดบิสกิตด้วยเครื่องบดสับ หรือใส่ในถุงพลาสติกแล้วใช้ไม้ขนาดแป้งบดให้แหลกดี นำบิสกิตผสมกับเนยละลาย กรูลงในพิมพ์ ใช้หลังช้อนหรือก้นแก้วน้ำกดให้แน่นดี พักในตู้เย็น
3. ใส่ผงเจลาตินลงในน้ำเพื่อให้พองตัว ประมาณ 5 นาที
4. ตีครีมชีสด้วยหัวตีใบพัดให้คลายตัว ใส่น้ำตาลทรายตีต่อให้เข้ากันดี ใส่กรีกโยเกิร์ต วานิลลา และน้ำมะนาวเลมอนตามลงไป
5. แบ่งครีมเป็นสองส่วน นำส่วนแรกใส่หม้อตั้งไฟ พอเริ่มเดือด ก็ยกออกจากความร้อน ใส่เจลาตินที่พองตัวแล้วลงไป คนให้ละลายดี ใส่ครีมที่เหลือลงไป คนให้เข้ากันดี
6. ใส่ส่วนผสมครีมที่มีเจลาตินลงในส่วนผสมครีมชีส คนเบาๆ ให้เข้ากันดี
7. นำส่วนผสมใส่ลงในพิมพ์ นำไปแช่เย็นเป็นเวลา 4-5 ชั่วโมง หรือจนเซตตัวดี
8. ใช้ผ้าชุบน้ำร้อน ปิดหมาดๆ ล้อมพิมพ์ เป็นเวลา 30 วินาที นำชีสเค้กออกจากพิมพ์ ตัดเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ

## ชีสเค้กอบ

## Baked Cheesecake

ชีสเค้กแบบอบ ส่วนของฐานประกอบด้วย บิสกิตและเนยในสัดส่วน 4:1 ส่วนประกอบของ เนื้อชีสเค้กนั้นมิใช่ไก่ที่ช่วยให้เซตตัว



### ฐานชีสเค้ก

- โดเจสทีฟบิสกิต 120 กรัม
- เนย (ละลาย) 30 กรัม

### ชีสเค้ก

- ครีมชีส 225 กรัม
- น้ำตาลทราย 80 กรัม
- ครีมเปรี้ยว 105 กรัม
- ครีม 105 มิลลิลิตร
- กลิ่นวานิลลา ½ ช้อนชา
- น้ำมะนาวเลมอน 1 ช้อนชา
- ไข่ไก่ 2 ฟอง
- แป้งข้าวโพด 1½ ช้อนโต๊ะ



## วิธีทำ

1. เตรียมพิมพ์ที่สามารถถอดกันได้ขนาด 16 เซนติเมตร เปิดเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส
2. บดบิสกิตด้วยเครื่องบดสับหรือใส่ในถุงพลาสติกแล้วใช้ไม้บดแป้งบดให้แหลกดี นำบิสกิตผสมกับเนยละลาย กรูกลงในพิมพ์ ใช้หลังช้อนหรือก้นแก้วน้ำกดให้แน่นดี นำเข้าอบเป็นเวลา 10 นาที แล้วนำออกมาพักให้เย็นลง ปรับอุณหภูมิเตาอบลงที่ 165 องศาเซลเซียส
3. ตีครีมชีสด้วยหัวตีใบพัดให้คลายตัว ใส่น้ำตาลทรายตีต่อให้เข้ากันดี ร่อนแป้งลงไป ใส่ไข่ทีละฟอง ตามด้วยครีมเปรี้ยว วานิลลา น้ำมะนาวเลมอนและครีม กรองส่วนผสมใส่พิมพ์ที่กรุบิสกิตไว้แล้ว
4. อบชีสเค้กเป็นเวลา 45 นาที นำออกมาพักให้เย็นลงที่อุณหภูมิห้อง แช่เย็นเป็นเวลา 4-5 ชั่วโมง
5. ใช้มีดแช่ช่องพิมพ์ นำชีสเค้กออกจากพิมพ์ ตัดเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ

## ซูเฟลชีสเค้ก

## *Soufflé Cheesecake*

ชีสเค้กเนื้อเบานุ่ม อันเกิดจากการแยกไข่ขาวและไข่แดง โดยนำไข่ขาวไปตีกับน้ำตาลไอซิ่งให้มีลักษณะเป็นเมอแรงค์ ก่อนที่จะนำกลับมาผสมกับส่วนผสมหลัก

- |                 |     |           |
|-----------------|-----|-----------|
| • ครีมชีส       | 225 | กรัม      |
| • น้ำตาลไอซิ่ง  | 80  | กรัม      |
| • ครีมเปรี้ยว   | 105 | กรัม      |
| • นม            | 105 | มิลลิลิตร |
| • กลิ่นวานิลลา  | ½   | ช้อนชา    |
| • น้ำมะนาวเลมอน | 1   | ช้อนชา    |
| • ไข่ไก่        | 2   | ฟอง       |
| • แป้งข้าวโพด   | 2½  | ช้อนโต๊ะ  |



## วิธีทำ

1. พิมพ์ขนาด 16 เซนติเมตร ทาเนยในพิมพ์ รองกระดาษไขที่ก้นและรอบพิมพ์ เตรียมถาดอบสูงที่สามารถใส่พิมพ์เค้กได้ ต้มน้ำร้อนไว้ เปิดเตาอบที่ 190 องศาเซลเซียส
2. แยกไข่ขาวและไข่แดง ตีครีมชีสด้วยหัวตีใบพัดให้คลายตัว ใส่ครีมเปรี้ยว ไข่แดง ร่อนแป้งข้าวโพด ใส่ลงไป ตามด้วยนม กลิ่นวานิลลาและมะนาวเลมอน กรองพักไว้
3. ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟูด้วยหัวตีตะกร้อ ใส่น้ำตาลไอซิ่งลงไปทีละนิดจนหมด ตีจนตั้งยอดดี นำไปตะล่อมกับส่วนผสมหลักให้เข้ากันดี ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์
4. นำพิมพ์วางในถาดอบ ใส่น้ำร้อนลงไปให้สูงประมาณครึ่งหนึ่งของพิมพ์ชีสเค้ก อบชีสเค้กเป็นเวลา 15 นาที แล้วจึงลดอุณหภูมิเตาอบลงมาที่ 150 องศาเซลเซียส อบต่ออีก 25 นาที
5. ปิดไฟเตาอบ พักเค้กในเตาอบโดยแง้มประตูเตาอบเป็นเวลา 1 ชั่วโมง นำชีสเค้กออกมาพักให้เย็นลง แล้วนำเข้าเย็นเป็นเวลา 4-5 ชั่วโมง
6. นำชีสเค้กออกจากพิมพ์ ตัดเป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ

### ตารางเปรียบเทียบส่วนประกอบของชีสเค้กทั้งสามประเภท

ส่วนประกอบ	Ice Box	Baked	Soufflé
โดเจสทีฟบิสกิต (กรัม)	120	120	-
เนย (ละลาย) (กรัม)	40	30	-
ครีมชีส (กรัม)	225	225	225
น้ำตาลทราย (กรัม)	80	80	-
น้ำตาลไอซิ่ง (กรัม)	-	-	80
กรีกโยเกิร์ต (กรัม)	180	-	-
ครีมเปรี้ยว (กรัม)	-	105	105
นม (มิลลิลิตร)	-	-	105
ครีม (มิลลิลิตร)	180	105	-
กลิ่นวานิลลา (ช้อนชา)	½	½	½
น้ำมะนาวเลมอน (ช้อนชา)	1	1	1
เจลาติน (ผง) (กรัม)	5	-	-
น้ำสะอาด (ช้อนโต๊ะ)	2	-	-
ไข่ไก่	-	2	2
แป้งข้าวโพด (ช้อนโต๊ะ)	-	1 ½	2 ½

### CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project  
ถูกรวบรวมและเก็บบันทึกไว้ให้สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย  
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ  
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน