

SHORTBREAD



ชอร์ตเบรด

เป็นคุกกี้หรือบิสกิตชนิดหนึ่ง กำเนิดในสกอตแลนด์ นานมาแล้ว ชอร์ตเบรดสูตรแรกของโลก ถูกตีพิมพ์ในปี 1736 เป็นสูตรของ Mrs. McIntock สตรีชาวสกอต นิยมทำรับประทานกันในช่วง คริสต์มาสและฮ็อกมานาย (Hogmanay) ซึ่งถือว่าเป็นวันสิ้นปีของชาวสกอตแลนด์

แต่เดิมนั้น ส่วนประกอบของชอร์ตเบรดโดยน้ำหนักนั้น ได้แก่ น้ำตาลทราย 1 ส่วน เนย 2 ส่วน แป้งสาลี 3 ส่วน เมื่อเวลาผ่านไป สูตรก็ถูกปรับเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่ดีขึ้น บางสูตรก็มีการปรับเปลี่ยน น้ำหนักและชนิดของน้ำตาล เช่น มีการใช้น้ำตาลไอซิ่งเข้ามาแทนที่ในบางส่วน บางสูตรก็มีการปรับลด ปริมาณแป้งและปรับเปลี่ยนชนิดของแป้งบางส่วนเป็นแป้งข้าวเจ้าหรือแป้งข้าวโพด

ตารางแสดงสัดส่วนของส่วนประกอบชอร์ตเบรดแต่ละประเภท

ชอร์ตเบรด	น้ำตาล	เนย	แป้ง
Scottish Shortbread	1	2	3
Almost Authentic Shortbread	1	2	2
Sablé	1	1	2
Melting Moments	1	5	5

บทเรียนนี้จะนำเสนอสูตรและขั้นตอนวิธีการทำชอร์ตเบรดแบบดั้งเดิมของสกอตแลนด์ ชอร์ตเบรดแบบ ฝรั่งเศสที่มีชื่อเรียกว่า “ซาเบล (Sablé)” และคุกกี้ชอร์ตเบรดที่อยู่ในรูปทรงของแซนด์วิช ซึ่งเป็นที่นิยม ในสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย

การอบชอร์ตเบรด

การอบชอร์ตเบรดจะใช้อุณหภูมิที่ต่ำเพื่อไม่ให้สีภายนอกเข้ม เนื้อสัมผัสจะมีลักษณะที่ร่วน ดังนั้น การตัดชอร์ตเบรดให้ง่ายควรทำในเวลาที่ยังอุ่นอยู่

การขึ้นรูปของชอร์ตเบรด

สามารถทำเป็นชิ้นหนากลมใหญ่แล้วตัดเป็นชิ้นสามเหลี่ยม ทำในถาดสี่เหลี่ยมแล้วตัดเป็นแท่งยาว หรือแม้กระทั่งทำเป็นคุกกี้ชิ้นเล็กๆ ก็ได้เช่นกัน นอกจากนี้ ยังสามารถใช้ส้อมทำลายบนผิวหน้า ของชอร์ตเบรดได้อีกเช่นกัน

Scottish Shortbread (สกอตติชชอร์ตเบรด)

ชอร์ตเบรดสูตรนี้มีสัดส่วนของ น้ำตาล : เนย : แป้ง เป็น 1 : 2 : 3 แบบดั้งเดิม เพื่อเนื้อสัมผัสที่ดี จึงใช้น้ำตาลทรายกับน้ำตาลไอซิ่งอย่างละครึ่ง ส่วนของแป้งก็มีการทดแทนบางส่วนด้วยแป้งข้าวเจ้า ใส่กลิ่นวานิลลาและเกลือเพื่อให้กลมกล่อมขึ้น



วิธีทำ

1. เตรียมพิมพ์วงกลมขนาด 10 นิ้ว หรือพิมพ์สี่เหลี่ยมขนาด 9x9 นิ้ว ทาเนยบางๆ และรองด้วยกระดาษไข (ถ้าจำเป็น) พักในตู้เย็น
2. ใส่แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า และเกลือลงในเครื่องบดสับ ใช้ใบพัดพลาสติก เดินเครื่องเป็นเวลา 15 วินาที
3. หั่นเนยเป็นก้อนเล็กๆ ใส่ตามลงไป เดินเครื่องจนแป้งมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ แล้วจึงใส่น้ำตาลทราย และน้ำตาลไอซิ่งลงไป เดินเครื่องต่อ ใส่กลิ่นวานิลลา และน้ำเย็นประมาณ 1-2 ช้อนโต๊ะ โดยให้ดูจากเนื้อสัมผัสของแป้งที่ได้ นำแป้งมารุกลงในพิมพ์ ใช้หลังช้อนหรือสคราเปอร์ (Scraper) กดให้ผิวหน้าแบนเรียบเท่ากันดี นำไปพักในตู้เย็นเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
4. เปิดเตาอบที่ 160 องศาเซลเซียส ในกรณีที่ใช้พิมพ์วงกลม ให้ใช้คัตเตอร์วงกลมขนาด 4 เซนติเมตร กดลงกลางตัวแป้งและดึงแป้งออก จากนั้นใช้คัตเตอร์กลับลงไปตรงกลาง การทำเช่นนี้ ทำให้ความร้อนกระจายได้ดีมากขึ้น แต่หากใช้พิมพ์สี่เหลี่ยมให้ใช้มีดกรีดตัวขนมให้เป็นรอยเพื่อให้ง่ายสำหรับการตัด จากนั้นใช้ส้อมจิ้มให้ทั่วชอร์ตเบรดก่อนนำเข้าอบ
5. นำเข้าอบเป็นเวลา 1 ชั่วโมง พักให้เย็นลงเล็กน้อย ตัดเป็นชิ้นตามรอยที่กรีดไว้ (ต้องตัดตอนที่อุ่นอยู่)



Almost Authentic Shortbread (ชอร์ตเบรดสูตรเกือบจะดั้งเดิม)

ชอร์ตเบรดสูตรนี้ ใช้น้ำตาลไอซิ่งแทนน้ำตาลทราย ซึ่งในน้ำตาลไอซิ่งจะมีแป้งที่มีลักษณะเป็น Starch อยู่ด้วย มีผลทำให้ชอร์ตเบรดมีเนื้อที่ร่วน โดยใช้น้ำตาลไอซิ่ง 1 ส่วน เนย 2 ส่วน แต่ลดแป้ง จาก 3 ส่วน เหลือเพียง 2.2 ส่วนเท่านั้น จึงทำให้ชอร์ตเบรดสูตรนี้มีเนื้อสัมผัสที่เบากว่าแบบแรกและกรอบมากกว่า

- น้ำตาลไอซิ่ง 50 กรัม
- เนย 100 กรัม
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 110 กรัม
- กลิ่นวานิลลา ½ ช้อนชา



วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่ 150 องศาเซลเซียส
2. ตีเนย น้ำตาลไอซิ่งและกลิ่นวานิลลาให้เข้ากันดี แล้วจึงใส่แป้งสาลีอเนกประสงค์ที่ร่อนแล้วลงไป
3. เตรียมพิมพ์เค้กขนาด 8 นิ้ว แบบที่สามารถถอดกันได้หรือเป็นพิมพ์แบบซึ่มซัด
4. ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์ กรุแป้งชอร์ตเบรดลงไป ใช้หลังช้อนหรือสกรปเปอร์ (Scraper) เกลี่ยให้เรียบเท่าๆ กัน ใช้ส้อมเจาะทั่วๆ เพื่อให้ไอ้ที่กีดขึ้นเวลาอบสามารถระบายออกได้
5. นำเข้าอบเป็นเวลา 35 นาที
6. นำชอร์ตเบรดออกจากพิมพ์ตอนที่ยังอุ่นๆ อยู่ แล้วตัดเป็น 12 ชิ้น (ต้องตัดตอนที่ยังอุ่นอยู่) พักให้เย็นลง

Sablé (ซาเบล)

เป็นชอร์ตเบรดแบบฝรั่งเศส คำว่า “ซาเบล” ในภาษาฝรั่งเศสมีความหมายว่า “ทราย” ซึ่งสื่อถึงเนื้อสัมผัสอันมีเอกลักษณ์ของชอร์ตเบรดตัวนี้นั่นเอง โดยชอร์ตเบรดตัวนี้จะมีส่วนผสมของไข่แดง สดส่วนของส่วนผสมจะต่างจากชอร์ตเบรดของสกอตแลนด์ เมื่อเทียบเป็นน้ำหนัก สูตรนี้จะมีน้ำตาล 1 ส่วน เนย 1 ส่วน และแป้งสาลี 2 ส่วน แป้งทุก 100 กรัม จะใช้ไข่แดง 1 ฟอง สำหรับสูตรนี้ ใช้น้ำตาลไอซิ่งทั้งหมด แต่รสชาติด้วยเกลือและกลิ่นวานิลลา ทาหน้าด้วยไข่



- น้ำตาลไอซิ่ง 100 กรัม
- เนย (เย็น) 100 กรัม
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 200 กรัม
- ไข่แดง 2 ฟอง
- กลิ่นวานิลลา 1/2 ช้อนชา
- เกลือ 1/8 ช้อนชา
- ไข่ไก่ สำหรับทาหน้า

กรณีใช้เครื่องบดสับ (Food Processor)	กรณีใช้ที่สับแป้ง (Pastry Blender/Pastry Cutter)
1. เปิดเตาอบที่ 160 องศาเซลเซียส เตรียมถาดอบรองด้วยกระดาษไข	1. เปิดเตาอบที่ 160 องศาเซลเซียส เตรียมถาดอบรองด้วยกระดาษไข
2. นำน้ำตาลไอซิ่ง เบนเยลลี่ และเกลือ ใส่เครื่องบดสับ เดินเครื่องให้แป้งจับตัวกัน เป็นเม็ดๆ	2. ผสมแป้งและเกลือลงในชามผสม คนให้แป้ง และเกลือกระจายทั่วดี ใส่เบนเยลลี่ลงไป ใช้ที่สับแป้ง สับแป้งจนเนื้อแป้งมีลักษณะเป็น เม็ดเล็กๆ
3. ใส่ไข่แดง น้ำเย็น 2 ช้อนชา และกลิ่น วานิลลาลงไป เดินเครื่องต่อให้แป้งจับตัว เข้ากัน	3. ใส่น้ำตาลไอซิ่งตามลงไปผสมให้เข้ากัน จากนั้น ใส่ไข่แดง น้ำเย็น 2 ช้อนชาและ กลิ่นวานิลลาตามลงไป ใช้มือนวดเบาๆ ให้พอเข้ากัน
4. นำแป้งที่ได้มาคลึงให้มีความหนาประมาณ 1/2 เซนติเมตร (เพื่อความสะดวก เราสามารถรีดแป้งโดระหว่างกระดาษไข 2 แผ่นได้) ใช้พิมพ์กลมหยัก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 เซนติเมตร ชุบแป้งเล็กน้อย ตัดแป้งวางลงบนถาดอบ แป้งที่เหลือ สามารถนวดแล้วคลึงใหม่ได้	
5. ตีไข่ไก่สำหรับทาหน้า แล้วรองให้เนียนดี ทาลงบนชอร์ตเตเบรด แล้วนำไปแช่เย็นเป็นเวลา 10 นาที	
6. นำชาเบลล์ ออกมาทาไข่ที่ผิวหน้าอีกครั้ง จากนั้น ใช้ส้อมกรีดหน้าให้เป็นลายสวยงาม นำเข้าอบ 15 นาที หรือจนสุกดี พักให้เย็นลง	

นอกจากการเสิร์ฟชาเบลล์ในรูปแบบทั่วไปแล้ว เรายังสามารถทำการเติมไส้แยมได้อีกด้วย



1. ใช้คูกที่คัทเตอร์วงกลมที่มีขนาดเล็กกว่าที่ใช้ตัดตัวคูกที่ เจาะบริเวณตรงกลางของตัวชอร์ตเตเบรด
ครึ่งนึงก่อนนำไปอบ
2. จากนั้นนำแยมไปตั้งไฟและเคี่ยวจนเนื้อสัมผัสข้นขึ้น ทาแยมอุ่นๆ ลงบนชาเบลล์ที่เย็นแล้ว ประกบด้วย
ชาเบลล์ชั้นที่เจาะรูตรงกลาง

Melting Moments (เมลค์ตั้งโมเมนต์)

ซอร์ตเบรดที่มีลักษณะเป็นคุกกี้แซนด์วิช เป็นที่นิยมทั้งในสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย มีเนื้อกรอบ่วนจากส่วนผสมของแป้งข้าวโพด สัดส่วนของ น้ำตาล : เนย : แป้งอยู่ที่ 1 : 5 : 5 ซึ่งถ้าเทียบแล้ว จะเห็นว่าสัดส่วนของน้ำตาลจะน้อยและเนยจะมาก เนยที่ใช้จะเป็นเนยนุ่มและใช้วิธี Creaming Method ในการตี



• น้ำตาลไอซิ่ง	30	กรัม
• เนย (นุ่ม)	150	กรัม
• แป้งสาลีอเนกประสงค์	130	กรัม
• แป้งข้าวโพด	20	กรัม
• กลิ่นวานิลลา	1/2	ช้อนชา

ไส้ครีมมะนาว		
• เนย (นุ่ม)	60	กรัม
• น้ำตาลไอซิ่ง	125	กรัม
• น้ำมันมะนาว	2	ช้อนชา
• ผิวน้ำมันมะนาว	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ตั้งเตาอบที่ 170 องศาเซลเซียส เตรียมถาดอบรองกระดาษไข
2. ทำซอร์ตเบรด โดยตีเนย น้ำตาลไอซิ่ง และกลิ่นวานิลลา ให้ฟูและมีสีที่อ่อนลง
3. ร่อนแป้งสาลีและแป้งข้าวโพดใส่ลงไป ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน ใส่ถุงบีบ โดยใช้หัวบีบรูปดาวบีบเป็นวง 1 รอบ ให้มีลักษณะกว้าง 1 นิ้ว ทั้งระยะระหว่างกันเล็กน้อย
4. อบซอร์ตเบรดเป็นเวลา 12 นาที พักให้เย็นลง
5. ทำไส้ โดยตีเนยและน้ำตาลไอซิ่งให้เข้ากันดี ใส่น้ำมันมะนาวและผิวน้ำมันมะนาวลงไป ตีให้เนียนดี
6. ตักไส้ลงบนซอร์ตเบรด และประกบด้วยซอร์ตเบรดอีกชิ้น



CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project
ถูกรวบรวมและเก็วยองให้เกิดภาพที่สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน