

DOUGHNUT



Lesson : Doughnut

ด้วยรสชาติที่เรียบง่าย และรูปทรงที่มีอยู่อย่างมากมายของโดนัท ทำให้แป้งทอดแสนนุ่มจากสหรัฐอเมริกา กลายเป็นขนมที่เรียกได้ว่าไม่มีใครไม่รู้จัก ในบทเรียนนี้ เราจะได้เรียนรู้ถึงชนิดและรูปทรงที่แตกต่างกันของโดนัท รวมถึงวิธีการทำ การตกแต่ง และประวัติที่มา

ประวัติโดนัท

โดนัทนั้น มีต้นกำเนิดในสหรัฐอเมริกาในช่วงศตวรรษที่ 19 โดยเชื่อกันว่าชาวดัตช์ที่อาศัยอยู่ในอเมริกาเป็นผู้คิดค้นขึ้น โดยชาวดัตช์จะเรียกขนมชนิดนี้ว่า “Olykoeks” ซึ่งมีความหมายว่า “Oil Cake” หรือในที่นี้ก็หมายถึงโดนัททอดนั่นเอง

หลายคนอาจสงสัยการสะกดคำว่า โดนัท ในภาษาอังกฤษ ว่าที่ถูกต้องคือ “Doughnut” หรือ “Donut” กันแน่



คำว่า “Doughnut” นั้น มีใช้มาก่อน ส่วนคำว่า “Donut” มีต้นกำเนิดราวคริสต์ศักราช 1920 โดยบริษัทที่ผลิตเครื่องทำโดนัทในนิวยอร์ก เพื่อให้ง่ายในการอ่านสำหรับคนต่างชาติ โดยหวังว่ายอดขายจะเพิ่มขึ้น ทำให้คำว่าโดนัทนั้น สะกดได้ถึง 2 แบบ เพียงแต่คำว่า “Donut” นั้นจะเป็นการสะกดในรูปแบบของอเมริกันเท่านั้น

และอีกหนึ่งคำถามที่หลายคนยังคงสงสัยไม่ได้ก็คือ ทำไมโดนัทถึงต้องมีรูตรงกลาง ที่มาของรูตรงกลางของโดนัทนั้น มีมากมายหลายตำนาน หนึ่งในเหตุผลที่น่าเชื่อถือได้คือ การช่วยกระจายความร้อน

รูปทรงของโดนัท

รูปทรงของโดนัทสามารถแบ่งออกได้เป็น 4 รูปแบบหลักๆ อันได้แก่

1. โดนัทวงกลมที่มีรูตรงกลาง (Ring Doughnut)



โดนัทในรูปทรงนี้เรียกได้ว่าเป็นรูปทรงที่เป็นที่รู้จักกันมากที่สุด โดยรูปทรงดังกล่าวเกิดจากการใช้ Doughnut Cutter ซึ่งมีลักษณะเป็นเหมือน Cookie Cutter สองชิ้นวางซ้อนกัน หรือการใช้เครื่องหยอดโดนัท (Doughnut Depositor / Doughnut Dropper)

2. โดนัทบอล (Doughnut Hole)



โดนัทอีกรูปทรงหนึ่งที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไป โดยโดนัทรูปทรงนี้ จะมีขนาดเล็กกลม ที่มาของชื่อ Doughnut Hole นั้น มาจากรูที่หายไปของโดนัทแบบปกติ เนื่องจากในอดีต โดนัทลักษณะนี้ จะถูกทำมาจากแป้งในส่วนรูของโดนัทที่ถูกตัดออกไปนั่นเอง

3. โดนัทสอดไส้ (Filled Doughnut)



โดนัทรูปทรงนี้มีลักษณะกลม ไม่มีรูตรงกลางและโดยส่วนใหญ่ จะสอดไส้แยม หรือคัสตาร์ดครีม หลายๆ ครั้ง ที่ด้านนอกจะถูกโรยด้วยน้ำตาลหรือน้ำตาลไอซิ่ง

4. โดนัทในรูปทรงอื่นๆ (Other Shaped)



นอกจาก 3 รูปทรงที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว โดนัทนั้นยังมีลักษณะรูปทรงอีกหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นลักษณะແ່งยาว (Long John) โดนัทที่มีลักษณะเป็นเกลียว (Cruller) โดนัทที่ถูกตัดเป็นรูปเกล็ดหิมะ (Snowflake) และอีกหลายๆ รูปทรง

ประเภทของโดนัท

นอกจากความแตกต่างของโดนัทในเรื่องของรูปทรงแล้ว โดนัทยังสามารถแบ่งออกได้ตามส่วนผสมในตัวแป้ง โดยแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

โดนัทเค้ก (Cake Doughnut)

โดนัทชนิดนี้ จะใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาในการขึ้นฟู ซึ่งผลลัพธ์ที่ได้จะทำให้เนื้อโดนัทที่ได้นั้น มีความแน่นและมีผิวที่กรอบหลังจากทอดเสร็จ

โดนัทยีสต์ (Yeast Doughnut)

โดนัทชนิดนี้ จะถูกทำให้ฟูขึ้นด้วยยีสต์แทนที่จะเป็นผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา ซึ่งทำให้เนื้อโดนัทที่ได้มีลักษณะที่นุ่มและเบา เมื่อเปรียบเทียบกับโดนัทเค้ก



โดนัทเนื้อเค้ก เป็นโดนัทที่ถูกทำให้ขึ้นฟูด้วยผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา เนื้อแป้งมีลักษณะเหลว ใช้ที่หยอดโดนัท (Doughnut Depositor) ในการขึ้นรูปเพื่อลงทอดในน้ำมัน แป้งของโดนัทชนิดนี้จะแน่นคล้ายเค้ก และมีผิวที่กรอบกว่าโดนัทแบบยีสต์ เนื่องจากการใส่ผงฟูและเบกกิ้งโซดาลงในส่วนผสม

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 225 กรัม
- ผงฟู 2 ช้อนชา
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- อบเชย (ป่น) 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 100 กรัม
- เนย (นุ่ม) 30 กรัม
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ครีมเปรี้ยว 30 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1½ ช้อนชา
- นมสด 125 มิลลิลิตร
- น้ำมันรำข้าว สำหรับทอด

วิธีทำ

1. ตีเนย และน้ำตาลทรายให้เข้ากันดี ใส่ไข่ไก่ลงไป ตีต่อให้เนียนดี
2. ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ และอบเชย ใส่ลงไป ตีให้เข้ากัน
3. ใส่ นมสด ครีมเปรี้ยว และกลิ่นวานิลลาตามลงไป ตีให้เข้ากันดี พักแป้งเป็นเวลา 10 นาที
4. ใส่แป้งลงในที่หยอดโดนัท ตั้งน้ำมันที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส หยอดโดนัทลงในน้ำมัน พอได้สีที่สวยงามแล้วก็พลิกกลับด้าน ทอดให้สุกดี ตักออกมาเคล้ากับน้ำตาลทรายตอนที่ยังอุ่นอยู่ (ถ้าพักให้โดนัทเย็นตัวลง น้ำตาลจะไม่ติดผิว) พร้อมรับประทาน



เนื้อแป้งของโดนัทชนิดนี้ มีลักษณะคล้ายโดของขนมปังหวาน ทำให้สามารถปั้นหรือตัดขึ้นรูปได้ ซึ่งแตกต่างจากโดนัทแบบเค้กที่มีเนื้อค่อนข้างเหลว นอกจากนี้ โดนัทชนิดนี้ยังมีเนื้อที่ฟูและเบา เนื่องจากยีสต์

- | | | |
|-----------------------|-----|-----------|
| • ยีสต์ (แห้ง) | 7 | กรัม |
| • แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 425 | กรัม |
| • เกลือ | ½ | ช้อนชา |
| • น้ำตาลทราย | 6 | ช้อนโต๊ะ |
| • นมอุ่น | 170 | มิลลิลิตร |
| • ไข่ไก่ | 2 | ฟอง |
| • เนย (นุ่ม) | 85 | กรัม |
| • น้ำมันรำข้าว | | สำหรับทอด |

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง และเกลือ ผสมกับน้ำตาล และยีสต์
2. เติมนม และไข่ลงในส่วนผสมของแป้ง จากนั้นตีด้วยหัวตีตะขอนจนกระทั่งส่วนผสมเข้ากันดี
3. ใส่เนยลงในส่วนผสม ตีต่อจนส่วนผสมเข้ากันและจับตัวกันเป็นแป้งโด นำแป้งโดที่ได้ไปพักในซามผสม โดยใช้พลาสติกถนอมอาหารคลุมไว้ พักจนแป้งโดขึ้นตัวประมาณ 1 เท่า หรือประมาณ 1 ชั่วโมง
4. นำแป้งที่ขึ้นตัวแล้ว มารีดหนาประมาณ 1 เซนติเมตร จากนั้นใช้ที่ตัดโดนัท (Doughnut cutter) หรือ คุกกี้คัตเตอร์วงกลม 2 วงในการตัด จากนั้นนำไปพักบนกระดาษไข คลุมด้วยพลาสติกถนอมอาหาร เพื่อให้ขึ้นตัวดี ประมาณ 30 นาที
5. นำแป้งโดที่พักไว้ ลงทอดในน้ำมันอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ประมาณด้านละ 45 วินาที - 1 นาที พักไว้บนตะแกรง
6. จัดเสิร์ฟ โดยเราสามารถโรยน้ำตาลด้านบนหรือแต่งด้วยเกล็ดตามต้องการ

หลังจากที่เราตัดโดนัทออกมาเป็นวงแล้ว เราสามารถใช้แป้งส่วนที่ถูกต้องออกมาไปทอดได้ โดยโดนัทในลักษณะนี้จะเรียกว่า



DOUGHNUT HOLE



นอกจากการนำโดนัทมาคลุกกับน้ำตาลแล้ว เรายังสามารถเสิร์ฟโดนัทในรูปแบบที่มีไส้ ไม่ว่าจะเป็นแยมผลไม้ หรือกระทั่งคัสตาร์ดอย่างง่าย ๆ หรือการทำเกลซเพื่อราดด้านบนได้อีกด้วย โดยหากต้องการเสิร์ฟแบบที่มีไส้ เราจะไม่เจาะรูตรงกลางของโดนัท แต่ทำการบีบไส้ลงไปหลังจากที่เย็นตัวลงแล้ว

หน้าและไส้โดนัท

ในการเคลือบโดนัทด้วยเกลซจะต้องทำหลังจากที่โดนัทเย็นลงแล้วเท่านั้น ซึ่งแตกต่างจากการโรยด้วยน้ำตาล ซึ่งควรทำหลังจากที่ทอดโดนัทเสร็จใหม่

เกลซช็อกโกแลต

Chocolate Glaze



สับดาร์กช็อกโกแลต 100 กรัม ผสมกับ นมร้อน 100 มิลลิลิตร คนให้ช็อกโกแลตละลาย ค่อยๆ เทส่วนผสมของนมช็อกโกแลตลงใน น้ำตาลไอซิ่ง 300 กรัม คนให้เข้ากัน (ไม่จำเป็นต้องใส่ส่วนผสมนมช็อกโกแลตลงไปหมด) เมื่อได้ความเข้มข้นของเกลซที่สามารถเคลือบตัวโดนัทได้ก็เพียงพอ นำโดนัทที่เย็นตัวแล้วมาจุ่มลงในเกลซหรือวาดเป็นลวดลายตามต้องการ พักให้เกลซอยู่ตัวด้านบนตะแกรง

เกลซวานิลลา

Vanilla Glaze



นำกลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา และน้ำตาลไอซิ่ง 300 กรัม มาผสมกัน จากนั้นเติมนม 85 มิลลิลิตร ลงในส่วนผสมน้ำตาลทีละน้อย จากนั้นค่อยๆ คนให้ส่วนผสมเข้ากัน (ไม่จำเป็นต้องใส่ส่วนผสมนมลงไปจนหมด) เมื่อได้ความเข้มข้นของเกลซที่สามารถเคลือบตัวโดนัทได้ก็เพียงพอ นำโดนัทที่เย็นตัวแล้วมาจุ่มลงในเกลซหรือวาดเป็นลวดลายตามต้องการ พักให้เกลซอยู่ตัวด้านบนตะแกรง

เลมอนเคิร์ด สามารถนำมาใช้เป็นไส้โดนัทได้เช่นกัน ซึ่งเป็นอีกทางเลือกของแยมและคัสตาร์ด



- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- ไข่แดง 1 ฟอง
- เนย (นุ่ม) 80 กรัม
- น้ำตาลทราย 80 กรัม
- น้ำมะนาวเลมอน 4 ช้อนโต๊ะ
- ผิวมะนาวเลมอน ½ ช้อนชา

วิธีทำ

1. ตีไข่ไก่ และไข่แดงกับน้ำตาลทราย ใส่ น้ำมะนาวเลมอน ผิวมะนาวเลมอนและเนยลงไป นำส่วนผสมไปตั้งไฟกลาง
2. ใช้ช้อนไม้คนจนส่วนผสมข้นขึ้นจนเคลือบหลังช้อนได้
3. ยกออกจากความร้อน และนำไปหล่อบนขามน้ำแข็งเพื่อให้อุณหภูมิของส่วนผสมลดลง พักส่วนผสมที่ได้ในตู้เย็นจนกว่าจะต้องการใช้

นอกจากไส้เลมอนแล้ว ยังสามารถทำไส้รสชาติอื่นได้อีก เช่น การใส่แยมผลไม้ หรือ คัสตาร์ดครีม ซึ่งสามารถติดตามสูตรได้ทาง [เอกสารประกอบการเรียนตอนคัสตาร์ด](#) นอกจากนี้ยังสามารถตกแต่งด้านบนด้วยน้ำตาลสำหรับตกแต่งที่เราได้เคยนำเสนอไปใน [บทเรียนคัพเค้ก](#)

CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project ถูกรวบรวมและเกี่ยวข้องให้เกิดภาพที่สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับหรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน