

SPONGE CAKE

Lesson : Sponge Cake

เค้กสปันจ์ เป็นเค้กพื้นฐานที่มีส่วนประกอบหลักได้แก่ แป้งสาลี ไข่ไก่ น้ำตาลทราย ผงฟูและเนย มีโครงสร้างที่เต็มไปด้วยฟองอากาศเล็กๆ คล้ายกับฟองน้ำ มีการผสมโดยวิธีการตีแบบโฟมมิ่ง (Foaming Method) ที่ใช้หัวตีตะกร้อในการเพิ่มอากาศให้กับไข่ไก่

อากาศคือหัวใจ



เค้กสปันจ์มีเนื้อที่เบานุ่มด้วยอากาศที่แทรกอยู่ตามเนื้อเค้ก หัวใจของความเบานุ่มอยู่ที่ การให้ความใส่ใจกับขั้นตอนเล็กๆ น้อยๆ

① การร่อนแป้ง

การร่อนแป้งและผงฟูถึง 3 ครั้ง นอกจากช่วยให้ผงฟูกระจายทั่วดีแล้ว ยังช่วยเพิ่มอากาศเข้าไปในตัวแป้งด้วย

② การตีไข่

ใช้เวลาในการตีไข่และน้ำตาลทราย ถ้าน้ำตาลทรายที่ใช้มีลักษณะเม็ดใหญ่ ให้นำไปบดให้ละเอียดก่อนนำมาใช้ ตีไข่และน้ำตาลทรายให้ฟูขึ้นสามเท่า จนส่วนผสมมีลักษณะที่เบา และมีสีอ่อนลง

③ การตะล่อม

ใช้ช้อนโลหะในการตะล่อมเนยให้เข้ากับส่วนผสมหลัก การใช้ช้อนโลหะตัดเข้าไปในส่วนผสม มีข้อดีคือทำให้ฟองอากาศไม่ยุบตัว

④ การสัมผัส

เมื่อต้องการทดสอบว่าเค้กสุกดีหรือไม่ ให้ใช้นิ้วแตะที่ผิวด้านบนของเค้กและดูว่าเค้กมีการหดตัวดีออกจากข้างพิมพ์หรือไม่ การใช้ไม้จิ้มที่หน้าเค้กเวลาที่ยังร้อนอยู่ เป็นการปล่อยอากาศภายในตัวเค้กออกมา ทำให้เราสูญเสียอากาศบางส่วนไป

เคล็ดลับเค้กสปันจ์

1. ไข่ไก่ต้องสดและอยู่ที่อุณหภูมิห้อง : เพื่อให้ได้เค้กสปันจ์ที่เนื้อนุ่มเบา ไข่ไก่ที่ใช้ต้องสดใหม่ มีน้ำหนัก เขย่าแล้วต้องให้ความรู้สึกแน่น ไม่มีอากาศด้านใน ไข่ไก่ที่อุณหภูมิห้องเมื่อนำมาตีจะขึ้นฟูมากกว่าไข่ที่เพิ่งออกจากตู้เย็น ในกรณีที่ไข่เย็นให้แช่ไข่น้ำอุ่นก่อนประมาณ 5 นาที

2. น้ำตาลทรายต้องละเอียด : น้ำตาลทรายที่ละเอียดจะละลายได้ง่ายกว่าน้ำตาลทรายเม็ดใหญ่ ช่วยให้น้ำเค้กมีลักษณะเป็นฟอง ละเอียดเบา น้ำตาลเม็ดใหญ่จะทำให้เนื้อเค้กแข็งและมีลักษณะหยาบ

พิมพ์และถาดอบ

เราสามารถขึ้นรูปเค้กสปันจ์ได้หลากหลายตามลักษณะของพิมพ์และถาดอบที่เราใช้

1. พิมพ์เค้กกลม จะใช้พิมพ์ที่มีลักษณะลึกพิมพ์เดียว หรือแยกเป็นพิมพ์กลมชั้นสองพิมพ์ก็ได้ พิมพ์แบบกลมชั้น ใช้เวลาในการอบที่สั้นกว่า สามารถปาดครีมหรือไส้ต่างๆ ระหว่างตัวเค้กได้ทันที

2. พิมพ์สี่เหลี่ยม เหมาะกับการแต่งหน้าด้วยผลไม้ ครีม หรือซ็อกโกแลต เป็นต้น หรือทำเป็นเค้กชั้นสี่เหลี่ยมที่มีลักษณะขึ้นไม่สูง (Bar)

3. พิมพ์มีฟฟินหรือคัพเค้ก เหมาะกับการอบสปันจ์ให้ได้เป็นชิ้นขนาดพอดีคนรับประทาน สามารถทำในกระทงกระดาษ หรือใส่ลงในพิมพ์ทากาเนยโดยตรง

4. ถาดอบ เหมาะกับเค้กสปันจ์ชั้นกลมแบบเหมือนคุกกี สามารถนำมาประกบใส่ไส้ได้เช่นกัน

Basic Sponge Cake / เค้กสปันจ์พื้นฐาน

เค้กสปันจ์สูตรพื้นฐาน แยกอบในพิมพ์สองพิมพ์ ก่อนที่จะนำมาประกบกัน สูตรนี้ใส่ไส้ครีมและแยมสตอว์เบอร์รี่ตรงกลางในลักษณะของเค้กชื่อดังที่มีชื่อว่า “Classic Victoria Sponge”



- แป้งสาลีเนกประสงค์ 95 กรัม
- ผงฟู ¼ ช้อนชา
- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- น้ำตาลทราย 110 กรัม
- เนย (ละลาย) 50 กรัม
- แยมสตอว์เบอร์รี่ 120 กรัม
- ครีม 1 ถ้วย
- น้ำตาลไอซิ่ง สำหรับตกแต่ง

วิธีทำ

1. ตั้งเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส เตรียมพิมพ์เค้กขนาด 7 นิ้ว 2 พิมพ์ ทาเนยให้ทั่วพิมพ์ และรองกระดาษไขที่ก้นพิมพ์
2. ร่อนแป้งสาลี และผงฟู 3 ครั้ง พักไว้
3. ตีไข่ไก่ กับน้ำตาลทรายในเครื่องผสมโดยใช้หัวตีตะกร้อเป็นเวลา 8 นาที จนส่วนผสมฟูขึ้น 3 เท่าตัว
4. ตักส่วนผสมที่ขึ้นฟูแล้วประมาณ 1 ถ้วย ออกมาผสมกับเนยละลาย เพื่อให้เนยละลายมีลักษณะที่เบาขึ้นก่อนที่นำกลับไปผสมกับส่วนผสมที่เหลือ
5. ใส่ส่วนผสมของแห้งลงในส่วนผสมที่ละลายแล้ว ตะล่อมให้เข้ากันก่อนที่จะใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไป
6. ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์ทั้งสองในปริมาณเท่าๆ กัน นำเข้าอบเป็นเวลา 20 นาที จนเค้กสุกดี เมื่อใช้นิ้วแตะที่ผิวเค้กจะไม่ยุบตัว และผิวด้านข้างหลุดออกจากพิมพ์ พักจนเย็นสนิท
7. ทาแยมให้ทั่วบนเค้กชั้นแรก ตีครีมให้ฟูและเนื้อแน่นดี ทาบางๆ ให้ทั่วดี วางทับด้วยเค้กอีกชั้น โรยหน้าด้วยไอซิ่ง พร้อมรับประทาน



Tiramisu Cupcake

คัพเค้กทีรามิสี



แรงบันดาลใจจากรสชาติของพุดดิ้งสไตล์อิตาลี ที่มีชื่อว่า “ทีรามิสี” ซึ่งมีจุดเด่นอยู่ที่รสชาติของกาแฟ เหล้าหวานรสกาแฟ ชีสอิตาลี เนื่อนุ่มที่มีชื่อว่า “มาสคาร์โปน (Mascarpone Cheese)” และผงโกโก้หรือ ซ็อกโกแลตชูดฝอยที่โรยอยู่ที่ผิวหน้า

คัพเค้กสูตรนี้ ใช้ส่วนผสมตัวเค้กเช่นเดียวกับ เค้กสปันจ์พื้นฐาน เพียงแต่เพิ่มรสชาติของกาแฟเข้าไป และทำให้อยู่ในรูปของคัพเค้ก ซึ่งใช้เวลาในการอบลดลง เล็กน้อย เมื่ออบเสร็จก็พร้อมด้วยเหล้าหวานรสกาแฟเล็กน้อย แต่งด้วยครีมที่มีส่วนผสมของชีสมาสคาร์โปนและซ็อกโกแลต

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 95 กรัม
- ผงฟู ¼ ช้อนชา
- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- น้ำตาลทราย 110 กรัม
- เนย (ละลาย) 50 กรัม
- ผงกาแฟสำเร็จรูป 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำร้อน 2 ช้อนชา
- เหล้าหวานรสกาแฟ 2 ช้อนโต๊ะ
- ชีสมาสคาร์โปน 150 กรัม
- ครีม 1 ถ้วย
- ซ็อกโกแลต สำหรับแต่งหน้า



วิธีทำ

1. ตั้งเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส (โปรแกรมไฟล่างไฟบน) เตรียมพิมพ์เค้ก 2 กาด
ทานยให้ทั่วพิมพ์หรือรองด้วยกระดาษเค้กก็ได้เช่นกัน (ได้เค้กประมาณ 15-18 ชิ้น)
2. ละลายผงกาแฟกับน้ำร้อน แล้วพักให้เย็นลง
3. ร่อนแป้งสาลีและผงฟู 3 ครั้ง พักไว้
4. ตีไข่ไก่ กับน้ำตาลทรายในเครื่องผสมโดยใช้หัวตีตะกร้อ เป็นเวลา 8 นาที จนส่วนผสมฟูขึ้น 3 เท่าตัว
5. ตักส่วนผสมที่ขึ้นฟูแล้วประมาณ 1 ถ้วย ออกมาผสมกับเนยละลาย เพื่อให้เนยละลาย
มีลักษณะที่เบาขึ้นก่อนที่นำกลับไปผสมกับส่วนผสมที่เหลือ
6. ใส่ส่วนผสมของกาแฟลงในส่วนผสมที่ละครั้ง ตะล่อมให้เข้ากันก่อนที่จะใส่ส่วนที่เหลือลงไป
7. ใส่กาแฟเข้มข้นที่ผสมไว้ลงไป คนเบาๆ ให้เข้ากัน
8. ตักแบ่งใส่ในพิมพ์ประมาณ ¾ ของพิมพ์ นำเข้าอบเป็นเวลา 15-18 นาที จนเค้กสุกดี
เมื่อใช้นิ้วแตะที่ผิวเค้กจะไม่ยุบตัว พักจนเย็นสนิท
9. เมื่อเค้กเย็นดีแล้ว ไข่ไม้จิ้มแหลมจิ้มที่หน้าเค้กทั่วๆ ใช้แปรงพรมเหล้าหวานรสกาแฟเล็กน้อย
10. ใช้พายยางคนชีสมาสคาร์โปนให้อ่อนตัวลงเล็กน้อย ตีครีมจนตั้งยอดอ่อน ตักส่วนผสมครีม
ไปตะล่อมกับมาสคาร์โปนให้อ่อนตัวลงเล็กน้อย แล้วค่อยใส่ส่วนที่เหลือลงไป ตะล่อมให้เข้ากันดี
ตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงาม
11. โรยหน้าโดยซ็อกโกแลตให้สวยงาม แช่เย็นประมาณ ½ ชั่วโมงก่อนรับประทาน



เค้กสปันจ์สูตรเดิม ทดแทนส่วนประกอบของน้ำตาลทรายขาวครึ่งหนึ่งด้วยน้ำตาลทรายแดง ปรับลักษณะของพิมพ์มาเป็นพิมพ์สี่เหลี่ยมแทน นำรhubarb มาเคล้ากับน้ำตาลทรายแดงและวานิลลาเล็กน้อย เพื่อให้เป็นหน้าของเค้กในลักษณะอัพไซด์ดาวน

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 95 กรัม
- ผงฟู ¼ ช้อนชา
- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- น้ำตาลทราย 55 กรัม
- น้ำตาลทรายแดง 55 กรัม
- เนย (ละลาย) 50 กรัม

หน้ารhubarb

- รhubarb 450 กรัม
- น้ำตาลทรายแดง 50 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา
- เกลซแอปริคอต สำหรับเคลือบหน้า



วิธีทำ

1. ตั้งเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส เตรียมพิมพ์เค้กสี่เหลี่ยมขนาด 9x9 นิ้ว ทาเนยให้ทั่วพิมพ์ และรองกระดาษไขที่ก้นและข้างพิมพ์
2. ทำหน้ารhubarb โดยหั่นรhubarb เป็นท่อนขนาดตามความยาวที่ต้องการ พรมด้วยวานิลลา และโรยน้ำตาลทรายแดง เคล้าให้เข้ากัน จัดวางลงไปพิมพ์ โดยให้ชั้นรhubarb ครอบคลุมทั่วหน้าพิมพ์เค้ก
3. ร่อนแป้งสาลี และผงฟู 3 ครั้ง พักไว้
4. ตีไข่ไก่ กับน้ำตาลทรายทั้งสองชนิดในเครื่องผสมโดยใช้หัวตีตะกร้อ เป็นเวลา 8 นาที จนส่วนผสมฟูขึ้น 3 เท่าตัว
5. ตักส่วนผสมไข่ที่ขึ้นฟูแล้วประมาณ 1 ถ้วย ออกมาผสมกับเนยละลาย เพื่อให้เนยละลาย มีลักษณะที่เบาขึ้นก่อนที่นำกลับไปผสมกับส่วนผสมไข่ที่เหลือ
6. ใส่ส่วนผสมของแห้งลงในส่วนผสมไข่ทีละครั้ง ตะล่อมให้เข้ากันก่อนที่จะใส่ส่วนที่เหลือลงไป
7. ใส่ส่วนผสมเค้กลงบนส่วนผสมรhubarb นำเข้าอบเป็นเวลา 20 นาที จนเค้กสุกดี เมื่อใช้นิ้วแตะที่ผิวเค้กจะไม่ยุบตัว
8. คว่ำเค้กลงบนตะแกรงทันที พักให้เย็นลง นำเกลซแอปริคอตไปตั้งไฟ ผสมน้ำเล็กน้อย นำมาทาบางๆ เพื่อเคลือบหน้าเค้กให้สวยงาม

เค้กสปันจ์สูตรพื้นฐาน ปรับลดส่วนผสมของแป้งสาลีและเพิ่มผงโกโก้เพื่อให้ได้สปันจ์รสช็อกโกแลต หยอดส่วนผสมลงในถาดโดยตรง เมื่อนำไปอบจะได้เป็นเค้กลักษณะกลม นำมาประกบใส่ไส้ให้เป็นเค้ก ลักษณะแซนด์วิช สามารถสอดไส้ด้วยไอศกรีม ครีม คัสตาร์ด แยม หรือผลไม้ก็ได้

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 50 กรัม
- ผงโกโก้ 40 กรัม
- ผงฟู ¼ ช้อนชา
- ไข่ไก่ 4 ฟอง
- น้ำตาลทราย 110 กรัม
- เนย (ละลาย) 50 กรัม
- ครีม 1 ถ้วย
- สตรอว์เบอร์รี สำหรับเสิร์ฟ



วิธีทำ

1. ตั้งเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส เตรียมถาดอบรองกระดาษไซ 2 ถาด
2. ร่อนแป้งสาลี ผงโกโก้ และผงฟู 3 ครั้ง พักไว้
3. ตีไข่ไก่ กับน้ำตาลทรายในเครื่องผสมโดยใช้หัวตีตะกร้อ เป็นเวลา 8 นาที จนส่วนผสมฟูขึ้น 3 เท่าตัว
4. ตักส่วนผสมไข่ที่ขึ้นฟูแล้วประมาณ 1 ถ้วย ออกมาผสมกับเนยละลาย เพื่อให้เนยละลายมีลักษณะที่เบาขึ้นก่อนที่นำกลับไปผสมกับส่วนผสมไข่ที่เหลือ
5. ใส่ส่วนผสมของแป้งลงในส่วนผสมไข่ทีละครึ่ง ตะล่อมให้เข้ากันก่อนที่จะใส่ส่วนที่เหลือลงไป
6. นำส่วนผสมใส่ถุงบีบ บีบลงบนถาดอบให้มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 ½ นิ้ว นำเข้าอบเป็นเวลา 8 นาที จนเค้กสุกดี เมื่อใช้นิ้วแตะที่ผิวเค้กจะไม่ยุบตัว พักจนเย็นสนิท
7. ตีครีม ปาดลงบนเค้ก สไลด์สตรอว์เบอร์รีเป็นแฉก วางลงตรงกลางแล้วประกบด้วยเค้กอีกชิ้น

CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project
ถูกรวบรวมและเก็บบันทึกไว้ให้สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน