

WHOOPIE

PIE

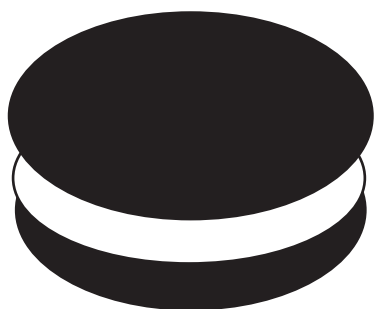
Lesson : Whoopie Pie

วูปปี้พาย (Whoopie Pie) คุกกี้น้ำเชื่อมสองชั้นประกบสอดไส้ในลักษณะแซนด์วิชที่มีขนาดพอดีมือ รูปแบบที่เป็นที่นิยมนั้นเป็นคุกกี้เนื้อเค้กช็อกโกแลตประกบไส้ที่มีส่วนผสมของมาร์ชเมลโลว์ครีม

วูปปี้พายเกิดในนิวอิงแลนด์ ในวันที่ภรรยาชาวสวน ได้เตรียมกล่องอาหารกลางวันให้สามีที่ต้องออกไปทำงาน โดยใช้ขนมเค้กที่เหลือมาปั้นเป็นก้อนกลมและสอดไส้ครีมเพื่อให้เป็นของขวัญ เมื่อชาวสวนเปิดกล่องอาหารกลางวัน ได้ร้องอุทานออกมาว่า “Whoopie!” และคำอุทานนี้เอง ได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของชื่อขนมชนิดนี้



- WHOOPIE PIE'S PROFILE -



- ตั้งแต่ปี 2009 จะมีการจัดงาน Maine Whoopie Pie Festival ทุกปี
- ในปี 2011 วูปปี้พายได้ถูกเลือกให้เป็นของขวัญประจำรัฐเมน (Official State Treat of Maine)
- วูปปี้พายที่ใหญ่ที่สุดในโลกเกิดขึ้นที่ South Portland รัฐเมน ในวันที่ 26 มีนาคม ปี 2011 มีน้ำหนัก 1,062 ปอนด์ หรือ 481 กิโลกรัม
- วูปปี้พายมีชื่อเรียกอื่นๆ ว่า Black moon / Black and White / BFO (Big Fat Oreo) / Devil Dogs และ Twins

BUILDING WHOOPIE PIES

ในการทำวูปปี้พาย สามารถแบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอนหลักๆ ได้ดังนี้

1. การเลือกรสชาติของคุกกี้เนื้อเค้ก
2. การอบ
3. การทำไส้วูปปี้พาย
4. การประกอบวูปปี้พาย

1) การเลือกรสชาติของคุกกี้เนื้อเค้ก

ตัวของคุกกี้เนื้อเค้กที่นำมาใช้ประกอบเป็นตัววูปปี้พายนั้น มีเนื้อสัมผัสนุ่มกว่าคุกกี้ แต่แน่นกว่าเค้ก เพื่อการสื่อสารที่ง่าย เราจึงขอเรียกว่า “คุกกี้เนื้อเค้ก” ตัวคุกกี้เนื้อเค้กที่ใช้ทำวูปปี้พายนั้น แรกเริ่มเดิมที มีรสช็อกโกแลต แต่อย่างไรก็ตามรสชาติไม่ได้ถูกจำกัดอยู่แค่เพียงรสเดียวเท่านั้น เราสามารถปรับเป็นรสชาติอื่นได้ตามที่เราต้องการ ส่วนประกอบและขั้นตอนในการทำคุกกี้เนื้อเค้กของวูปปี้พายนั้นเหมือนกับ การทำบัตเตอร์เค้ก ต่างกันที่สัดส่วนของส่วนประกอบ โดยเฉพาะไข่ซึ่งมีสัดส่วนน้อยกว่ามาก

ส่วนประกอบ	รสวานิลลา	รสช็อกโกแลต
แป้งสาลีอเนกประสงค์	385 กรัม	280 กรัม
ผงโกโก้*		85 กรัม
เบกกิ้งโซดา	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา
ผงฟู	$\frac{3}{4}$ ช้อนชา	
เกลือ	$\frac{3}{4}$ ช้อนชา	1 ช้อนชา
เนย (อุณหภูมิห้อง)	125 กรัม	150 กรัม
น้ำตาลทราย	280 กรัม	
น้ำตาลทรายแดง		250 กรัม
กลิ่นวานิลลา	2 ช้อนชา	$\frac{1}{2}$ ช้อนชา
ไข่ไก่	1 ฟอง	1 ฟอง
บัตเตอร์มิลค์*	165 มิลลิลิตร	250 มิลลิลิตร

- ผงโกโก้ที่ใช้ในการทำวูปปี้พายนั้น ต้องเป็นแบบที่เรียกว่า Natural Cocoa Powder ซึ่งจะมีส่วนที่เปรี้ยวเล็กน้อย และไม่ผ่านขั้นตอนการลดกรด
- บัตเตอร์มิลค์ คือนมสดที่ผ่านการหมัก มีรสเปรี้ยวอ่อนๆ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของวูปปี้พาย ถ้าไม่มี สามารถใช้เป็นนมสดที่ใส่น้ำมะนาวลงไปเล็กน้อยแทนได้ (นมสด 1 ถ้วย ต่อน้ำมะนาว 1 ช้อนชา)

วิธีการเตรียมแป้งคุกกี้เนื้อเค้ก



1. ร่อนส่วนประกอบของแป้งซึ่งได้แก่ แป้งสาลี ผงโกโก้ (ถ้ามี) เบกกิ้งโซดา ผงฟู (ถ้ามี) และเกลือ พักไว้
2. ตีเนยกับน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลทรายแดง (หิวตีใบพัด) ให้เข้ากันและฟูดี ใส่กลิ่นวานิลลาและไข่ไก่ตามลงไป
3. แบ่งส่วนผสมของแป้งเป็น 3 ส่วน และบัตเตอร์มิลค์เป็น 2 ส่วน ใส่สลับกัน เริ่มจากของแห้งและจบด้วยของแห้ง

2) การอบคุกกี้



1. เตรียมถาดอบ 3 ถาด รองด้วยกระดาษไข ใช้ที่ตักคุกกี้ (Cookie Scoop) ขนาด 2 ช้อนโต๊ะ ตักส่วนผสมลงบนถาด ให้มีระยะห่างระหว่างชิ้น 2 นิ้ว เคาะถาดให้คุกกี้แผ่ลงเล็กน้อย
2. เปิดเตาอบที่ 190 องศาเซลเซียส (โปรแกรมพัสดม) หรือ 200 องศาเซลเซียส (โปรแกรมไฟล่างไฟบน)
3. อบคุกกี้เป็นเวลา 12 นาที (ถ้าเป็นรสวานิลลาอบเป็นเวลา 10 นาที) พักบนถาด 5 นาที แล้วนำมาพักต่อบนตะแกรงให้เย็นสนิทก่อนที่จะนำไปใส่ไส้

คุกกี้ที่อบเสร็จแล้วสามารถเก็บไว้ได้ โดยยังไม่ใส่ไส้

- แช่เย็นได้ 5 วัน โดยเก็บในกล่องสุญญากาศ ถ้าต้องการวางซ้อนกัน ให้ขึ้นด้วยกระดาษไข
- แช่แข็งได้ 1 เดือน เมื่อต้องการนำแป้งวูปีพายมาใช้ ก็เพียงแค่นำออกมาพักที่อุณหภูมิห้องประมาณ 2 ชั่วโมงก่อนนำไปใส่ไส้

3) การทำไส้วูปีพาย

ไส้วูปีพายแบบดั้งเดิม จะมีลักษณะหนืดๆ ซึ่งมีส่วนประกอบหลักคือ บัตเตอร์ครีม (Butter Cream)* และมาร์ชเมลโลว์ครีม (Marshmallow Creme)* นอกจากรสแบบดั้งเดิมแล้ว เรายังสามารถทำไส้ บัตเตอร์ครีมล้วนๆ ก็ได้เช่นกัน

บัตเตอร์ครีม (Buttercream)*

ครีมที่ใช้แต่งหน้าขนม เกิดจากการตีไขมัน (เนย หรือชอร์ตเทนนิ่ง) กับน้ำตาลไอซิ่งจนขึ้นฟู สามารถแต่งรสและกลิ่นได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น วานิลลา ช็อกโกแลต หรือแม้กระทั่งรสผลไม้ต่างๆ

มาร์ชเมลโลว์ครีม (Marshmallow Creme)*

มาร์ชเมลโลว์ครีม (Marshmallow Creme) คือมาร์ชเมลโลว์ในรูปแบบที่เหลวขึ้น สามารถใช้ทาเป็นสเปรดได้ (Spread) ความแตกต่างของ มาร์ชเมลโลว์ครีมกับมาร์ชเมลโลว์แบบธรรมดา ก็คือ ไข่ขาวและเจลาติน ซึ่งมาร์ชเมลโลว์ครีมนั้น จะใช้ไข่ขาวเป็นส่วนประกอบซึ่งทำให้เหลว ต่างจากมาร์ชเมลโลว์ที่เป็นก้อนซึ่งใช้เจลาตินในการทำให้อยู่ตัว



• ส่วนประกอบหลักของไส้วูปีพาย •

เนย (อุณหภูมิห้อง)	75	กรัม
ซอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าว	75	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100+100	กรัม

รสมาร์ชเมลโลว์ดั้งเดิม

ส่วนประกอบเพิ่มเติม

- มาร์ชเมลโลว์ครีม 100 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

● ตีเนยและซอร์ตเทนนิ่งให้เข้ากันดี ฟู และเบาขึ้น เป็นเวลา 3 นาที ใส่น้ำตาลไอซิ่งที่ร้อนแล้วลงไป ครั้งละ 100 กรัม ตีให้เข้ากันดีก่อนที่จะใส่ส่วนต่อไป สุดท้ายจึงใส่มาร์ชเมลโลว์ครีมและกลิ่นวานิลลาลงไปตีให้เข้ากันดี

รสมาร์ชเมลโลว์ช็อกโกแลต

ส่วนประกอบเพิ่มเติม

- มาร์ชเมลโลว์ครีม 100 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา
- ผงโกโก้ 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำร้อน 2 ช้อนโต๊ะ

● ละลายผงโกโก้กับน้ำร้อน พักไว้

● ตีเนยและซอร์ตเทนนิ่งให้เข้ากันดี ฟู และเบาขึ้น เป็นเวลา 3 นาที ใส่น้ำตาลไอซิ่งที่ร้อนแล้วลงไป 100 กรัม ตีให้เข้ากัน ใส่วุ้นผสมโกโก้ที่พักไว้ลงไป ตามด้วยน้ำตาลไอซิ่งอีกส่วน สุดท้ายจึงใส่มาร์ชเมลโลว์ครีมและกลิ่นวานิลลาลงไป ตีให้เข้ากันดี

รสมาร์ชเมลโลว์ครีมชีส

ส่วนประกอบเพิ่มเติม

- ครีมชีส 60 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา
- มาร์ชเมลโลว์ครีม 100 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

● ลดเนยและซอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าวอย่างละ 30 กรัม เปลี่ยนเป็นครีมชีส 60 กรัม

● ตีเนยและซอร์ตเทนนิ่งให้เข้ากันดี ฟู และเบาขึ้น เป็นเวลา 3 นาที ใส่มาร์ชเมลโลว์ครีมลงไป ตีให้เข้ากันดี ใส่น้ำตาลไอซิ่งที่ร้อนแล้วลงไปครั้งละ 100 กรัม ตีให้เข้ากันดีก่อนที่จะใส่ส่วนต่อไป สุดท้ายจึงใส่มาร์ชเมลโลว์ครีมและกลิ่นวานิลลาลงไป ตีให้เข้ากันดี

รสราสปีเบอร์รี่

ส่วนประกอบเพิ่มเติม

- แยมราสปีเบอร์รี่ 3 ช้อนโต๊ะ
- กลิ่นราสปีเบอร์รี่ 1 ช้อนชา

● ตีเนย และซอร์ตเทกนนิ่งให้เข้ากันดี ฟู และเบาขึ้น เป็นเวลา 3 นาที ใส่น้ำตาลไอซิ่งที่ร้อนแล้วลงไปครึ่งละ 100 กรัม ตีให้เข้ากันดีก่อนที่จะใส่ส่วนต่อไป สุดท้ายจึงใส่แยมราสปีเบอร์รี่และกลิ่นราสปีเบอร์รี่ลงไป ตีให้เข้ากันดี

รสคาราเมล

ส่วนประกอบเพิ่มเติม

- ดุลเซเดลาเช่ (Dulce de leche) 4 ช้อนโต๊ะ
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

● ตีเนยและซอร์ตเทกนนิ่งให้เข้ากันดี ฟู และเบาขึ้น เป็นเวลา 3 นาที ใส่น้ำตาลไอซิ่งที่ร้อนแล้วลงไปครึ่งละ 100 กรัม ตีให้เข้ากันดีก่อนที่จะใส่ส่วนต่อไป สุดท้ายจึงใส่ดูลเซเดลาเช่ และกลิ่นวานิลลาลงไป ตีให้เข้ากันดี

4) การประกอบวูปปี้พาย

นำคุกกี้สองชิ้นมาประกบกันโดยใส่ไส้ 2 ช้อนโต๊ะ ไว้ตรงกลาง

การเก็บรักษา

วูปปี้พายที่ประกอบเสร็จแล้วนั้น สามารถเก็บได้ในกล่องสุญญากาศในตู้เย็นได้ ประมาณ 3 วัน โดยต้องวางไม่ให้เนื้อแป้งของวูปปี้พายติดกัน



DRESS UP WHOOPIE PIES

เราสามารถสร้างความสวยงามหรือรสชาติที่แตกต่างให้กับวูปปี้พายของเราได้ง่ายๆ โดย

1. โรยหรือกลิ้งขอบครีมของวูปปี้พายด้วย

- กลิ้งน้ำตาลทราย (Sprinkles)
- ถั่วสับหยาบ
- ช็อกโกแลตชิพ



2. เคลือบคุกกี้ด้วย

- ไอซิ่งเกลซ (Icing Glaze) สัดส่วนโดยประมาณในการผสมคือ น้ำตาลไอซิ่ง 60 กรัม ต่อของเหลว 1 ช้อนโต๊ะ สามารถผสมสีได้ตามต้องการ
- ช็อกโกแลตคอมพาวด์ (Chocolate Compound)
- ช็อกโกแลตกานาช (Chocolate Ganache) สัดส่วนน้ำหนักของดาร์กช็อกโกแลต ต่อครีม คือ 1:1



3. สอดไส้เพิ่มเติมด้านในด้วย

- แยม บลูเทลล่า เลมอนเคิร์ด
- ผลไม้ต่างๆ เช่น สตอร์วเบอร์รี่ ราสปีเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ เป็นต้น



Bonus

นอกเหนือจากวูปี้พายมาตรฐานแล้ว ในปัจจุบันมีวูปี้พายที่มีคุกกี้เนื้อเค้กและส่วนผสมไส้ที่แตกต่างจากแบบมาตรฐานมากมาย



คุกกี้เนือเค้ก

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 300 กรัม
- ผงฟู 1 ½ ช้อนชา
- เกลือ ½ ช้อนชา
- น้ำตาลทรายแดง 200 กรัม
- น้ำมันรำข้าว 5 ช้อนโต๊ะ
- สตรอว์เบอร์รี่สด 100 กรัม
- บัตเตอร์มีลค์ 100 มิลลิลิตร
- ไข่ไก่ 1 ฟอง

ไส้สตรอว์เบอร์รี่ครีม

- ครีม 300 มิลลิลิตร
- แยมสตรอว์เบอร์รี่ 4 ช้อนโต๊ะ
- กลิ่นสตรอว์เบอร์รี่ ½ ช้อนชา
- สตรอว์เบอร์รี่ 2 ผล



วิธีการเตรียมแป้งคุกกี้เนือเค้ก

1. ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส รองกระดาษไขบนถาดอบ
2. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู และเกลือ พักไว้
3. ผสมน้ำมันรำข้าวกับน้ำตาลทรายแดง ตีให้พอเข้ากัน ใส่ไข่ไก่ ตีต่อให้เข้ากัน ใส่สตรอว์เบอร์รี่สับ
4. แบ่งส่วนผสมแป้งเป็น 2 ส่วน โดยใส่แป้งส่วนแรกลงในส่วนผสมของน้ำมันรำข้าว ตีให้เข้ากัน จากนั้นใส่บัตเตอร์มีลค์ลงในส่วนผสม ตีพอเข้ากัน ตามด้วยส่วนผสมแป้งส่วนที่เหลือตีให้เข้ากัน
5. ใช้ที่ตักไอศกรีมขนาด 2 ช้อนโต๊ะ ตักส่วนผสมลงบนถาดอบที่เตรียมไว้ ให้ตัวขนมมีระยะห่างกันพอสมควร นำเข้าอบประมาณ 10 นาที หรือจนสุกดี พักให้เย็น
6. ทำตัวไส้โดย นำสตรอว์เบอร์รี่ แยม และกลิ่น มาผสมกันในชามผสม จากนั้นใช้หลังส้อม บดสตรอว์เบอร์รี่พอละเอียด พักไว้
7. นำครีมมาตีจนตั้งยอดดี จากนั้นนำส่วนผสมของสตรอว์เบอร์รี่มาผสมกับครีมที่ตั้งยอดดี ด้วยการตะล่อมเบาๆ จนเข้ากัน
8. ประกอบวูฟปีพาย โดยนำคุกกี้เนือเค้กสตรอว์เบอร์รี่ที่พักไว้มาประกบกับไส้สตรอว์เบอร์รี่ครีม จัดเสิร์ฟ

CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project
ถูกรวบรวมและเก็วยังให้เกิดภาพที่สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน