

ครั้งที่ 12

เรื่อง ช็อกโกแลตกานาซเค้ก โดยครู อรอนงค์ ลำดวล

ช็อกโกแลตกานาซเค้ก

ช็อกโกแลตกานาซเค้ก เป็น ช็อกโกแลตที่นำมาแต่งหน้าเค้กแล้วมีลักษณะของ ช็อกโกแลตที่ไม่แข็ง แบบที่นำช็อกโกแลตมาตุ๋นแล้วเคลือบหน้าเค้กเลย จะได้ช็อกโกแลตเคลือบหน้าเค้กที่นุ่ม เพราะนำช็อกโกแลตที่ตุ๋นแล้วมาผสมกับวิปปิ้งครีม ได้รสชาติที่หอมมันจากวิปปิ้งครีมเพิ่มขึ้น ได้หน้าเค้กที่นุ่มไม่แข็งหรือนิ่มไป..... “ต้องลองทำแล้วจะรู้”

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสมและวิธีทำช็อกโกแลตกานาซเค้กได้
2. ทำช็อกโกแลตกานาซเค้กได้

2. รายการสอน

1. การเลือกซื้อและการเตรียมส่วนผสมช็อกโกแลตกานาซเค้ก
2. ขั้นตอนการทำช็อกโกแลตกานาซเค้ก
3. การเตรียมส่วนผสมและขั้นตอนการทำบัตเตอร์ครีม
4. การเตรียมและขั้นตอนการทำช็อกโกแลตกานาซเค้ก
5. การแต่งหน้า



3. วัสดุอุปกรณ์ หนังสือ และสิ่งที่ต้องเตรียม

อุปกรณ์ ตาชั่ง ถ้วยตวง ช้อนตวง ถาดอบขนาด 7 นิ้ว สูง 2 ¼ นิ้ว 2 ใบ (หรือถาดขนาด 8 นิ้ว สูง 1 ½ นิ้ว 2 ใบ) เครื่องผสมอาหาร เตาอบ หม้อตุ๋น แป้นแต่งหน้าเค้ก

ข้อแนะนำในการเตรียมส่วนผสม

- ไข่ไก่ ใช้ไข่ใหม่แช่ให้เย็น จะทำให้การทำสปองจ์เค้กแบบขั้นตอนเดียว (ตีรวม) ได้ง่ายขึ้นส่วนผสมขึ้นฟูไม่เหลว
- ช็อกโกแลตตุ๋นใช้ช็อกโกแลตนม
- วิปปิ้งครีมใช้วิปปิ้งครีมแท้หรือครีมสด (Whipping cream) จะหอมมันกว่าใช้นอนแคร์วิปปิ้งครีม (non – dairy whipping cream) ซึ่งเป็นวิปปิ้งครีมที่ทำจากไขมันพืชแต่สามารถใช้แทนกันได้
- เหล้ารัมย์ ใช้เหล้ารัมย์ของไทย ยี่ห้อแสงโสม หรือ เหล้ารัมย์จากต่างประเทศก็ได้
- เหล้ารัมย์ผสมน้ำเชื่อม เตรียมได้จากน้ำ 1 ถ้วย น้ำตาล 1/3 ถ้วย นำไปต้มให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็นใส่เหล้ารัมย์ประมาณ 1 – 2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมตัวเค้ก

- | | | | | | |
|---------------|-----|--------|-----------|-----|--------|
| 1. แป้งเค้ก | 200 | กรัม | 2. ผงฟู | 1 ½ | ช้อนชา |
| 3. โซดา | 1/4 | ช้อนชา | 4. เกลือ | ¾ | ช้อนชา |
| 5. น้ำตาลทราย | 300 | กรัม | 6. ไข่ไก่ | 6 | ฟอง |

7. เอสพี	20	กรัม	8. นมข้นจืด	100	กรัม
9. น้ํามะนาว	1	ช้อนโต๊ะ	10. ผงโกโก้	35	กรัม
11. น้ํามันพืช	35	กรัม	12. เนยสดละลาย	175	กรัม
13. กลิ่นช็อกโกแลต	1	ช้อนชา			

ส่วนผสมบัตเตอร์ครีม

1. น้ำตาล	120	กรัม	2. นมข้นจืด	125	กรัม
3. เกลือ	¼	ช้อนชา	4. เนยสด	225	กรัม
5. เนยขาว	75	กรัม	6. เหล้ารัมย์	2	ช้อนชา

ส่วนชอคโกแลตคานาซเค้ก

1. ช็อกโกแลตนม	150	กรัม	2. วิปปิ้งครีม	150	กรัม
3. เหล้ารัมย์	2	ช้อนชา			

ส่วนผสมที่ใช้แต่งเค้ก

1. ไวท์ชอคโกแลตคั่วให้ละลาย 20 กรัม
2. แยมสตอเบอร์รี่
3. เหล้ารัมย์ผสมน้ำเชื่อม

4. ลำดับขั้นตอนการทำ

วิธีทำตัวเค้ก

1. เปิดเตาอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เตรียมพิมพ์เค้กขนาด 7 นิ้ว สูง 2 ¼ นิ้ว 2 ใบ ตัดกระดาษไขขนาดเท่ากับกันพิมพ์รองกันพิมพ์ทาเนยขาวบาง ๆ ให้ทั่วพิมพ์บนกระดาษไข
2. ผสมนมข้นจืดกับน้ำมะนาว พักไว้
3. ผสมโกโก้กับน้ำมันพืชคนให้ละลาย พักไว้
4. ร่อนแป้ง ผงฟู โซดา รวมกัน ใส่เกลือและน้ำตาลใส่ในอ่างแป้ง เกล้าให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากัน
5. ตอกไข่ใส่โถผสม เติมเอสพี และแป้งที่ผสมไว้ใช้พายคนให้เข้ากัน จึงเปิดเครื่องตีด้วยความเร็วสูงจนส่วนผสมเริ่มขึ้น เติมนมที่ผสมไว้ตีจนส่วนผสมขึ้นฟูเต็มที่ ลดความเร็วเป็นความเร็วปานกลางเพื่อไล่อากาศ ตีจนส่วนผสมเนียน เงาม โกโก้ที่ผสมไว้ลดความเร็วต่ำใส่เนยละลาย ผสมให้เข้ากัน
6. ตักเค้กใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้จำนวน 2 พิมพ์ นำเข้าอบประมาณ 35–40 นาที หรือจนสุก นำออกจากเตา แซะเค้กออกจากพิมพ์ พักไว้บนตะแกรงจนเย็น
7. นำเค้กมาสไลด์ 2–3 ชั้น พรหมด้วยเหล้ารัมย์ผสมน้ำเชื่อมทาแยม และบัตเตอร์ครีมทุกชั้น นำมาซ้อนกันปาดด้วยบัตเตอร์ครีมราดหน้าด้วยชอคโกแลตคานาซ แต่งหน้าด้วยไวท์ชอคโกแลต

วิธีทำบัตเตอร์ครีม

1. ผสมน้ำตาล นมข้นจืด เกลือ นำไปตั้งไฟพอละลายยกลงจากเตา ทิ้งไว้ให้เย็นสนิท

2. ดีเนยสด เนยขาวให้ขึ้นฟู ก่อย ๆ ใส่นมข้นจืดที่เย็นสนิทแล้วจนหมด เดิมเหล้ารัมย์

วิธีทำชอคโกแลตกานาซ

ตุ๋นชอคโกแลตให้ละลาย เดิมวิปป์ครีมและเหล้ารัมย์ยกออกจากเตา คนจนส่วนผสมเย็นและขึ้นฟู นำไปราดบนเค้กที่ปาดด้วยบัตเตอร์ครีมที่เตรียมไว้แล้ว

ข้อแนะนำในการทำ

1. ควรนำเค้กไปแช่ให้เย็นจัดก่อนจะนำมาสไลด์ จะสไลด์ง่าย เนื้อเค้กเรียบสวย
2. การพรมเค้กด้วยเหล้ารัมย์ผสมน้ำเชื่อม จะทำให้เค้กมีกลิ่นหอมและเนื้อเค้กมีความชุ่มชื้น
3. ถ้าไม่ชอบทาแยมระหว่างชั้นไม่ต้องทา ใช้บัตเตอร์ครีมทาได้เลย
4. นำเค้กที่ปาดด้วยบัตเตอร์ครีมไว้แล้วไปแช่ให้เย็นก่อนจึงนำมาราดหน้าด้วยชอคโกแลตกานาซ จะทำให้น้ำเรียบสวย เนยไม่ละลาย แต่ถ้าแช่จนเย็นจัด และหน้ากานาซชั้นเวลาราดชอคโกแลตจะเคลือบหนาและอาจจะไม่เรียบเพราะแข็งตัวเสียก่อน
5. นำชอคโกแลตขาวตุ๋นแล้วใส่ถุงพลาสติก ตัดมุมถุงให้มีรูขนาดเล็ก ๆ นำไปลากเป็นเส้นตรงบนหน้าเค้กที่ราดชอคโกแลตกานาซแล้วให้ทั่ว ใช้ปลายไม้จิ้มสลับบนล่างไปมาจะเกิดลวดลายบนหน้าเค้ก

สารน่ารู้

ช็อกโกแลตจะมีส่วนผสมของโกโก้เข้มข้น (Cocoa liquor) และโกโก้บัตเตอร์ (Cocoabutter) และอื่น ๆ

ช็อกโกแลต (Dark chocolate) เป็นชอคโกแลตที่ออกรสขม ๆ หวาน ๆ มีรสชาติเข้มข้นที่สุด มีโกโก้เข้มข้นมากกว่า 50 %

ช็อกโกแลตนม (Milk chocolate) จะมีสีอ่อนกว่าคาร์กช็อกโกแลต มีรสหวาน เพราะมีการแต่งรสด้วยส่วนผสมของนม น้ำตาล และกลิ่นต่าง ๆ มีส่วนผสมของโกโก้เข้มข้นประมาณ 15 % ขึ้นไป

ไวท์ช็อกโกแลต (White chocolate) เป็นส่วนผสมของโกโก้บัตเตอร์ นม น้ำตาล และกลิ่นต่าง ๆ แต่จะไม่มีส่วนผสมของโกโก้เข้มข้นอยู่เลย