

1. ผสมแครกเกอร์บด เนยละลาย ให้เข้ากัน กรูใส่กันพิมพ์วงกลมขนาด 2 ปอนด์ นำไปแช่เย็นไว้
2. ตุ่นซ็อกโกแลตให้ละลายใส่น้ำตาลไอซิ่ง เดิมนมสด คนจนเป็นเนื้อเดียวกัน พักให้เย็นลงเล็กน้อยจึงนำไปราดบนแป้งพายที่กรูเตรียมไว้ นำไปแช่เย็น
3. หั่นกล้วยหอมเป็นแว่นหนาประมาณ ¼ นิ้ว พักไว้
4. เลี้ยวน้ำตาลทราย เนยสด นมข้นหวาน พอเป็นสีน้ำตาล ใส่กล้วยหอม อบเชยป่น คนให้คาราเมลเคลือบกล้วยจนทั่ว พักไว้ให้เย็น
5. ตักกล้วยหอมคาราเมลราดบนแป้งพายที่เตรียมไว้
6. ตีวิปปิ้งครีมกับครีมชีสให้ขึ้นฟู นำไปแต่งหน้ากล้วยหอมให้ทั่ว นำไปแช่เย็นให้อยู่ตัวก่อนเสิร์ฟโรยหน้าด้วยผงโกโก้ให้สวยงาม

สาระน่ารู้เกี่ยวกับบานอฟฟี่พาย

บานอฟฟี่ เป็นของหวานที่ได้รับความนิยมมาก ด้วยเสน่ห์ที่มีครบทุกรสชาติ ทั้งความกรุบกรอบและเค็ม จากแป้งพายชั้นล่าง ถัดมาเป็นซ็อกโกแลตนมรสหวานและกล้วยหอมเคลือบคาราเมลปิดหน้าด้วยวิปปิ้งครีมฟูเบาที่แฝงด้วยรสชาติของชีสมาสคาโปเน่ คือหั่นชิ้นสามเหลี่ยมเหมือนเค้กทั่วไปหรือเสิร์ฟในถ้วยกิบเก้

สามารถประยุกต์ทำบานอฟฟี่เป็นแบบถ้วยได้ โดยคงขั้นตอนไว้เหมือนเดิม แต่ควรใช้ถ้วยที่มีขนาดเล็กและปากกว้าง เวลาตักรับประทานจะได้สะดวก

แหล่งข้อมูล วารสารครัวฉบับที่ 136 ประจำเดือน ตุลาคม 2548

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 5 เรื่องที่สอน พายกล้วยหอม โดยครู เกศยา ยงภูมิพุทธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำพายกล้วยหอมได้
2. ทำพายกล้วยหอมได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสมเปลือกพาย ใส้คัสตาร์ดครีม
2. ขั้นตอนการทำพายกล้วยหอม การทำใส้คัสตาร์ดครีม

3. การทำรูปร่าง การอบ และการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง ช้อนตวง พายยาง ไม้ค้ำแป้ง กระทะ
 พายไม้ เบรินเดอร์ เตอบ พิมพ์ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8 นิ้ว
 แปรงทานาย

ส่วนผสมเปลือกพาย

แป้งสาลีเนกประสงค์	200	กรัม	ผงฟู	½	ช้อนชา
เนยสด	100	กรัม	น้ำเย็น	¼	ถ้วย
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ	เกลือป่น	½	ช้อนชา
ไข่แดง	1	ฟอง			

ส่วนผสมไส้คัสตาร์ดครีม

ไข่แดง	2	ฟอง	น้ำตาลทราย	70	กรัม
แป้งสาลีเนกประสงค์	2	ช้อนโต๊ะ	แป้งข้าวโพด	2	ช้อนโต๊ะ
นมสด	250	กรัม	วานิลลา	1	ช้อนชา
เนยสด	50	กรัม			

ช็อกโกแลตสำหรับทา

ช็อกโกแลตคูน	100	กรัม	เนยสด	50	กรัม
--------------	-----	------	-------	----	------

ตกแต่งหน้า

กล้วยหอมสุกหั่นเป็นแว่นหนา ½ เซนติเมตร 2-3 ลูก
 กล้วยเจล สำหรับเคลือบหน้า หรือจะใช้เจลาตินเคลือบหน้า

4. ลำดับขั้นตอน / ลำดับขั้นตอนการทำ

วิธีทำเปลือกพาย

1. ร่อนแป้ง ผงฟู รวมกัน ใส่อ่างผสมใส่เนยสด ใช้เบรินเดอร์ผสมจนเนยเข้ากับแป้งมีลักษณะเป็นเม็ดร่วน
2. ผสมน้ำ น้ำตาลทราย เกลือป่น ไข่แดง คนพอละลาย
3. เทลงในอ่างแป้ง เคล้าเบาๆ พอเข้ากัน ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมพักแป้งไว้ 20 นาที
4. รีดแป้งพายด้วยไม้ค้ำแป้ง ให้เป็นแผ่นกลมหนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร
5. ทานายขาวที่พิมพ์ วางแป้งพายลงบนพิมพ์ ใช้มีือกดแป้งพายเบา ให้เรียบติดไปกับพิมพ์ ตัดแป้งที่ขอบพิมพ์ออก ตกแต่งขอบแป้งให้เรียบร้อย
6. ปูแป้งพายที่ก้นพิมพ์ด้วยส้อม หรือไม้ปลายแหลม ให้ทั่ว
7. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 10-15 นาที จนแป้งพายสุก นำออก จากเตอบ วางพักบนตะแกรงให้เย็น

8. ตุ่นซ็อกโกแลต พอละลาย ใส่เนยสด คนให้เข้ากันดี นำมาทาเปลือกแป้งพายด้านในให้ทั่ว
9. ตักไส้คัสตาร์ดครีม เกลี่ยให้ทั่ว เรียงกล้วยหอมใส่ด้านบนให้สวยงาม
10. ทาหน้ากล้วยหอมด้วยกลูเจล หรือเจลาตินให้ทั่ว
11. นำเข้าแช่ในตู้เย็นช่องธรรมดา จนกว่าจะเสิร์ฟ
12. เวลารับประทาน นำออกจากตู้เย็น ตัดใส่จานเสิร์ฟเย็นจะอร่อยน่ารับประทาน

หน้าเจลาติน

เจลาติน	1	ช้อนชา	น้ำร้อน	¼	ถ้วย
น้ำเย็น	¼	ถ้วย	กลั่นน้ำส้ม	¼	ช้อนชา

วิธีทำหน้าเจลาติน

ละลายเจลาติน กับน้ำร้อนในถ้วย ใส่น้ำเย็น กลั่นส้ม คนให้ละลายเข้ากันดี พักไว้ 10 นาที หรือพอให้เจลาตินอยู่ตัว ใช้แปรงจุ่มเจลาติน ทาหน้าพายกล้วยหอม

สารน่ารู้

พายกล้วยหอม เป็นพายชนิดเปลือกแป้งกรอบร่วน หวานมัน หอมซ็อกโกแลต คัสตาร์ดครีม และเนื้อกล้วยหอมที่สุกกำลังดี สำหรับกล้วยเมื่อหั่นแล้ววางเรียงให้ทาเจลาตินทันที เพราะหากทิ้งไว้นานกล้วยหอมจะมีสีดำถ้าไม่นำมารับประทาน ต้องเสิร์ฟพายกล้วยหอมแบบเย็นจึงจะอร่อย

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 6 เรื่องที่สอน มัฟฟินกล้วยหอมโยเกิร์ต โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำมัฟฟินกล้วยหอมโยเกิร์ต
2. ทำมัฟฟินกล้วยหอมโยเกิร์ตได้
3. นำไปใช้ ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำมัฟฟินกล้วยหอมโยเกิร์ต
2. ขั้นตอนการทำมัฟฟินกล้วยหอมโยเกิร์ต
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม