

DESSERTS

ของหวานสไตล์ยุโรปและอเมริกัน



41 ของหวานฟรังก์ชอตนิชม
ทำง่าย สดชื่นลิ้มรสกับผลไม้ในร้านหรู



DESSERTS

ของหวานสไตล์ยุโรปและอเมริกัน



DESSERTS

ของหวานสไตล์ยุโรปและอเมริกัน



สำนักพิมพ์แสงแดด



DESSERTS

ของหวานสไตล์ยุโรปและอเมริกัน

ISBN 978-974-30-7975-7

พิมพ์ครั้งที่ 1 ตุลาคม 2551

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 295 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือ นอกจากได้รับอนุญาต

คณะผู้จัดทำ

ประธานบริษัท ทวีทอง หงษ์วิวัฒน์ กรรมการผู้จัดการ นิตดา หงษ์วิวัฒน์
รองกรรมการผู้จัดการและผู้จัดการฝ่ายผลิต จิรพันธ์ ทับเนียม
ผู้จัดการทั่วไปและบรรณาธิการสำนักพิมพ์ น่าน หงษ์วิวัฒน์ ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปราณี พงษ์พันธ์

สูตรอาหาร นวรา เปลี่ยนบุญเลิศ บรรณาธิการอาหาร อบเชย อิมสบาย
กองบรรณาธิการ ศิริลักษณ์ รอดยั้งดี, เยวภา ขวัญสุขฎี, นุปผา กิตติกุล
บรรณาธิการศิลป์ สามารถ สุดโต ผู้ช่วยบรรณาธิการศิลป์ พิณศักดิ์ แก้วใหญ่
ศิลปกรรม นุชนาด ทวีทรัพย์ แต่งภาพ สุจินต์ บัวเพ็ญ ภาพประกอบ รัฐพล จันทริโสภา พิสูจน์อักษร วลัยยา ทับทิมศรี
ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เผื่อนพินิจ, ประนอม กรองสี

ฝ่ายการตลาด บุญเจริญ หมื่นศรี, ฉัตรชัย กางมันต์, อภิรักษ์ มีเป้า, นอง ภูสมศรี
ฝ่ายการเงิน ชลธิชา อ่วมด้วง, วรณีย์ หอยโชติ, มลิวรรณ เจนจบ
หัวหน้าสายส่ง ชานุชัย พยอม ฝ่ายผลิต นภาพการ ขำชัยภูมิ, ยุทธชัย พิมพ์สาลี, กนกวรรณ สอนสุคนธ์
แยกสี บริษัท สแกนอาร์ต จำกัด โทร. 0-2292-0279-81 พิมพ์ที่ บริษัท พิมพ์ดี จำกัด โทร. 0-2803-2694-7

เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
320 ลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์) แขวง/เขตวังทองหลาง กทม. 10310

สั่งซื้อหนังสือติดต่อฝ่ายการตลาด โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110
แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415 e-mail : marketing@sangdad.com
ติดต่อฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์ โทร. 0-2934-4414 ต่อ 404-405
แฟกซ์ 0-2538-7576 e-mail : sdbooks@sangdad.com

จากสำนักพิมพ์

หนังสือ Desserts ของหวานสไตล์ยุโรปและอเมริกัน โดยรวมสูตรยอดนิยม มีทั้งของหวานที่ทำจากครีม ผลไม้ ช็อกโกแลต รวมตลอดทั้ง พุดดิ้ง เค้ก วัฟเฟิล และเมอแรงก์ ทั้งนี้ไม่รวมเค้กซึ่งมักมีตำราเป็นการเฉพาะอยู่แล้ว

ของหวานอย่างฝรั่งว่าไปแล้วก็ทำได้ง่าย แต่เราต้องรู้จักอุปกรณ์เครื่องชั่ง วัด ตวง ให้ดี และต้องมีให้พร้อม จึงจะสามารถทำขนมหวาน อาหารว่างอย่างฝรั่งได้อย่างลงตัว หน้าตาสวยงามน่าทาน

นอกจากนี้ลักษณะเครื่องปรุงก็ต้องศึกษา ให้ได้เครื่องปรุงที่ได้มาตรฐาน อยู่ในสภาพที่ดี การเก็บรักษาเครื่องปรุงต่างๆให้อยู่ในสภาพดี ก็ต้องรู้จัก นอกจากนี้ยังมีการแนะนำการจัดเสิร์ฟที่ถูกต้อง ซึ่งในบทนั้นมีเสนอไว้พร้อมมูล ทำง่าย เพียงแค่คุณดำเนินการชั่ง วัด ตวง ตามตำรับ ดำเนินการปรุงตามขั้นตอน เท่านั้นก็ได้ของหวานต่างๆ ไว้กิน เลี้ยงแขก และแม้แต่ทำขาย เพียงแค่คุณมีหนังสือเล่มนี้เป็นคู่มือ

“Desserts” ของหวานในแบบฉบับยุโรปและอเมริกา ต้นตำรับของแท้ ทดลองสูตรทั้งหมดโดย *ณรรว เปลี่ยนบุญเลิศ* สนใจเรื่องการทำอาหารมาตั้งแต่เด็ก จึงได้รับตำแหน่งมือช่วยคุณยายปรุงอาหารแต่นั่นมา ดังนั้นแม้จะจบปริญญาตรี บริหารธุรกิจ จากคณะบัญชี จุฬาฯ แล้วยังจบปริญญาโทที่อังกฤษ เธอก็ไม่ลดละเลิกความสนใจด้านอาหาร ขณะที่ยังเรียนอยู่อังกฤษจึงทำงานพิเศษเป็นผู้ช่วยเชฟร้าน Mon Plaisir เป็นร้านอาหารฝรั่งเศสร้านแรกในประเทศไทย และร้าน The National Dining Rooms ร้านอาหารอังกฤษโดยตรง เมื่อจบการศึกษาปริญญาโทแล้ว จึงเป็นโอกาสเยี่ยมของณรรว ที่เรียนต่อด้านอาหารโดยตรงที่ Le Cordon Bleu London Culinary Arts Institute จนได้ใบประกาศนียบัตรรับรองฝีมือมา 2 ใบ คือ Basic Patisserie Certificate และ Cuisine Diploma

ดังนั้นหนังสือเล่มนี้ไม่ธรรมดา คุณสามารถใช้เป็นคู่มือทำขนมฝรั่งได้อย่างมั่นใจในรสชาติ ลักษณะอาหารที่อร่อยและเป็นของต้นฉบับแน่นอน

สำนักพิมพ์แสงแดด

ตุลาคม 2551



สารบัญ

จากสำนักพิมพ์	5	ของหวานจากผลไม้	
ส่วนผสมและอุปกรณ์	8	บาวาเรียนเสาวรส Passion Fruit Bavarian	58
สูตรพื้นฐาน	28	ทาร์ตผลไม้ Fruit Tartlet	60
		เยลลี่ผลไม้และมินต์ Fruit and Mint Jelly	62
		โยเกิร์ตราสป์เบอร์รี่ Raspberry Yogurt	64
ของหวานยอดนิยม		ลูกแพร์ตุ๋นไวน์แดงกับราสป์เบอร์รี่เชอร์เบท	
พายบานอฟฟี Banoffee pie	32	Poached Pear in Red Wine serve with Raspberry Sorbet	66
ทiramisu	34	กล้วยหอมทอดเหล้า Banana Flambé	68
ชีสเค้กครีมราดซอสราสป์เบอร์รี่		ทาร์ตแอปเปิล Apple Tart	70
Cream Cheese Dessert with Raspberry Sauce	36	ทาร์ตอัลมอนด์ลูกแพร์ Pear and Almond Tart	72
เอแคลร์ราดซอสช็อกโกแลต		ไทรเฟิลผลไม้รวม Mixed Fruit Trifle	74
Éclairs with Chocolate Sauce	38	ทาร์ตเลมอน Lemon Tart	76
พื้มนาคอตต้าวานิลลา		ครีมเบิลแอปเปิลราสป์เบอร์รี่ Apple Raspberry Crumble	78
Vanilla Panna Cotta	40	บานานาเมส Banana Mess	80
ซูเฟล่เหล้าส้ม Soufflé Grand Marnier	42	ทาร์ตทาแกง Tarte Tatin	82
มิลเฟอยสตรอว์เบอร์รี่ Strawberry Mille Feuille	44		
แควมบริวเลพิสตาชิโอ Pistachio Crème Brûlée	46		
ไอศกรีมวานิลลาและสตรอว์เบอร์รี่ในบิสกิตบรันดี้			
Vanilla and Strawberry Ice cream in Brandy Biscuit	48		
พุดดิ้งวอลนัทกาแฟราดซอสคาราเมล			
Coffee Walnut Pudding with Caramel Sauce	50		
แบล็กฟอเรสต์ Black Forest	52		
แควมคาราเมล Crème Caramel	54		



ของหวานจากช็อกโกแลต

ฟอนด์นัทช็อกโกแลต Chocolate Fondant	86
มูสช็อกโกแลต Rich Chocolate Mousse	88
บราวนี่ช็อกโกแลตกับไอศกรีมวานิลลา	90
Chocolate Brownie with Vanilla Ice cream	92
ซูเฟลช็อกโกแลต Chocolate Soufflé	94
ชีสเค้กช็อกโกแลตมาคารูน	
Chocolate Macaroon Cheesecake	

พุดดิ้ง เมอแรงก์ และอื่นๆ

พุดดิ้งขนมปัง Bread Pudding	98
พุดดิ้งเลมอน Lemon Pudding	100
เมอแรงก์ในซอสวานิลลา Floating Island	102
เมอแรงก์ผลไม้ Meringue with Mix Fruit	104
ทาร์ตแยมอัลมอนด์ Bakewell Tart	106
พายคุกกี้ไส้ครีมมินต์ Mint Cream Pie	108

เครปเกล็ดราดซอสส้ม

Chestnut Crêpe with Orange Sauce	110
เครปกล้วยหอมราดซอสช็อกโกแลต	112
Banana Crêpe with Chocolate Sauce	114
แพนเค้กบัตเตอร์มิลค์และผลไม้สด	116
Buttermilk Pancake with Fruit	118
วaffles ไอศกรีมวานิลลาราดเมเปิ้ลไซรัปกาแฟ	
Waffle with Vanilla Ice Cream and Maple Syrup Coffee	

มาตราส่วนการชั่งตวงวัด

118







ส่วนผสมและอุปกรณ์

การทำของหวานแบบฝรั่ง จำเป็นต้องใช้ส่วนผสม (ingredients) ที่ถูกต้อง และอุปกรณ์ (equipment) ที่เหมาะสม ในบทนี้จึงทำบัญชีรายชื่อส่วนผสมและอุปกรณ์ที่ใช้ในตำรับของหวานของหนังสือ Desserts พร้อมมีรายละเอียดอธิบายเพิ่มเติม ส่วนรายการที่รู้จักทั่วไปอยู่แล้ว จะไม่กล่าวถึง

ส่วนผสม (Ingredients)

แป้ง (flour)

แป้งที่ใช้ในการทำของหวานเป็นหลัก คือ แป้งสาลี ผลิตมาจากเมล็ดข้าวสาลี ซึ่งมีด้วยกันหลายพันธุ์ แต่ละพันธุ์ก็ผลิตออกมาเป็นแป้งสาลีต่างชนิดกัน ดังนี้

แป้งสาลีเอนกประสงค์ (all-purpose flour) ผลิตจากข้าวสาลีพันธุ์หนัก (hard wheat) ผสมกับข้าวสาลีพันธุ์เบา (soft wheat) เป็นแป้งที่มีโปรตีนปานกลางประมาณ 10-11% จึงทำของหวานได้หลายชนิด เช่น เครปเกล็ดราดซอสส้ม (Chestnut Crêpe with Orange Sauce) วaffles ไอศกรีมวานิลลาราดเมเปิ้ลไซรัปกาแฟ (Waffle with Vanilla Ice Cream and Maple Syrup Coffee) ครัมเบิลแอปเปิลราสเบอร์รี่ (Apple Raspberry Crumble)

แป้งเค้ก (cake flour) ผลิตมาจากข้าวสาลีพันธุ์เบา (soft wheat) เป็นแป้งที่มีปริมาณโปรตีนต่ำประมาณ 7-9% เนื้อแป้งละเอียด ขาวกว่าแป้งสาลีชนิดอื่นๆ เหมาะสำหรับทำเค้ก เช่น แบล็กฟอเรสต์ (Black Forest) พุดดิ้งวอลนัทกาแฟราดซอสคาราเมล (Coffee Walnut Pudding with Caramel Sauce)

แป้งคัสตาร์ด (custard powder) มีส่วนประกอบของไข่แดงสกัดผสมกับแป้ง นำมาใช้โดยผสมกับนมและน้ำตาลเพื่อใส่เป็นไส้แอมแกลร์หรือซอส

แป้งข้าวโพด (corn flour) ทำจากข้าวโพด มีสีขาวออกเหลือง เนียนลื่นมือ เป็นแป้งที่ให้ความข้นใส ใช้ทำไส้พาย ไส้ครีมชนิดต่างๆ ด้วยการละลายกับน้ำก่อนใส่แป้ง จึงไม่จับตัวเป็นเม็ดช่วยให้ข้นอยู่ตัว

น้ำตาลและสารให้รสหวานอื่นๆ (sugar and sweeteners)

น้ำตาลช่วยให้ของหวานชนิดต่างๆ มีรสหวาน สีสวย กลิ่นหอม ช่วยการขึ้นฟูในขนม เนื้อขนมนุ่ม ช่วยแต่งขนมให้มีความสวยงาม ของหวานนิยมใช้น้ำตาลหลายชนิด ดังนี้

น้ำตาลทรายขาว (granulated sugar) ใช้มากในของหวาน ซึ่งเมื่อน้ำตาลมีทั้งชนิดละเอียด ธรรมดา และหยาบ ในการทำของหวานในเล่มนี้ ส่วนใหญ่จะใช้ชนิดละเอียด มีราคาแพงกว่าเล็กน้อย เลือกซื้อสีขาว สะอาด เก็บในขวด ปิดฝาให้สนิท ไม่มีความชื้น มิฉะนั้นน้ำตาลจะจับตัวเป็นก้อน

น้ำตาลทรายแดง (brown sugar) หรือเรียกว่า “น้ำตาลดิบ” ได้จากน้ำอ้อย ตอนแยกจากกากน้ำตาลแต่ยังไม่ได้ทำให้บริสุทธิ์ จึงมีเกลือแร่และวิตามินติดมา มีสีเข้มอ่อนปะปนกัน น้ำตาลป็นผงไม่เป็นผลึกแบบน้ำตาลทรายขาว มีความชื้นสูง กลิ่นหอม เลือกซื้อที่ไม่จับตัวเป็นก้อนแข็ง นิยมใช้ในการทำของหวานที่ต้องการกลิ่น รส และสีของน้ำตาล เช่น พายบานอฟฟี (Banoffee Pie) เป็นต้น

น้ำตาลไอซิ่ง (icing or confectionery sugar) หรือเรียกอีกอย่างว่า “น้ำตาลผง” น้ำตาลเป็นผงละเอียดมีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดผสมอยู่ด้วยประมาณ 3% เพื่อป้องกันการจับตัวเป็นก้อน น้ำตาลไอซิ่งมีรสหวานน้อยกว่าน้ำตาลทรายป็นเลือกซื้อที่ไม่จับตัวเป็นก้อน

น้ำเชื่อมข้าวโพด (corn syrup) เป็นน้ำเชื่อมที่ได้จากการย่อยสัคน้ำตาลจากแป้งข้าวโพด มีน้ำตาลกลูโคสเป็นส่วนประกอบหลัก ช่วยทำให้ส่วนผสมขนมขึ้นตัวขึ้น และน้ำตาลไม่ตกผลึกขณะเคี้ยว รสชาติหวานนุ่ม มักใช้ผสมกับส่วนผสมที่มีรสหวานแหลม เช่น บิสกิตบรันดี (Brandy Biscuit)

เมเปิลไซรัป (maple syrup) น้ำเชื่อมสีเหลืองจนถึงสีน้ำตาล ขึ้นเหนียวเล็กน้อย มีน้ำตาลซูโครสเป็นส่วนประกอบหลัก แบบแท้ได้จากการนำน้ำจากต้นเมเปิลไปเคี้ยว ส่วนแบบเทียมเป็นน้ำเชื่อมแต่งกลิ่นเมเปิล นิยมราดวฟเฟิล หรือแพนเค้ก

น้ำตาลทราย



น้ำตาลทรายแดง เมเปิลไซรัป

น้ำตาลไอซิ่ง น้ำเชื่อมข้าวโพด



เนยและชีส (butter and cheese)

เนยสด (butter) ทำจากไขมันของนํ้านมวัว สีเหลือง กลิ่นหอม มีขาย 2 ชนิด คือ เนยสดชนิดจืดและชนิดเค็ม เนยสดชนิดจืดมีกลิ่นหอมและออกรสหวานกว่าเนยเค็มเล็กน้อย

ครีมชีส (cream cheese) เนยแข็งชนิดนุ่ม เนื้อสีขาว ทำจากนมที่ยังไม่ได้แยกครีม แบบอเมริกัน เช่น ยี่ห้อฟิลาเดลเฟีย

มัสคาร์โปเนชีส (mascarpone cheese) ครีมชีสอิตาลีเนียน เนื้อจะเหลวกว่าครีมชีสสไตล์อเมริกันเล็กน้อย แต่รสนุ่มนวลกว่า นิยมใช้ในการทำทiramisu (Tiramisu) ซึ่งทำให้มีรสสัมผัสที่นุ่มนวลและไปได้ดีกับรันทิ

ริคอตต้าชีส (ricotta cheese) ชีสอิตาลีเนียน ซึ่งใกล้เคียงกับคอตเทจชีสของอเมริกัน



เนยสด



ครีมชีส



มัสคาร์โปเนชีส



ริคอตต้าชีส



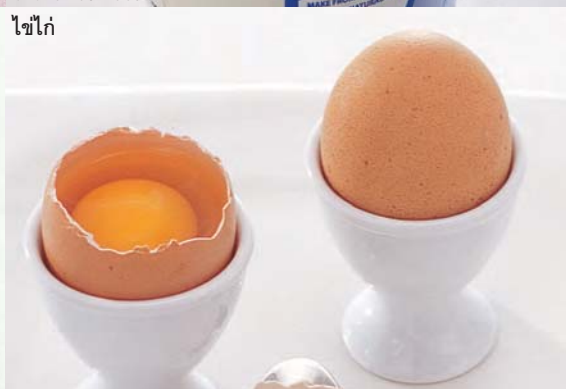
นมข้นจืด
บัตเตอร์มิลค์



นมข้นหวาน
วิปปิงครีม



โยเกิร์ตธรรมชาติ
ไข่ไก่



นมและครีม (milk and cream)

นมข้นจืดหรือนมสดระเหย (evaporated milk) คือ นมสดที่ระเหยน้ำออกครึ่งหนึ่ง นมข้นจืดนิยมใส่ในกาแฟเย็น หรือราดบนไอศกรีมนั่นเอง ถ้าต้องใช้นมข้นจืดแทนนมสดต้องผสมน้ำอีกเท่าตัว เช่น ใช้นมสด 1 ถ้วย ก็ต้องใช้นมข้นจืด $\frac{1}{2}$ ถ้วย ผสมกับน้ำ $\frac{1}{2}$ ถ้วย นมส่วนที่เหลือใช้ให้เขาออกจากกระป๋องเปลี่ยนใส่กล่องเก็บเข้าแช่ในตู้เย็นช่องธรรมดา แต่อย่าเก็บไว้นานเกินไป เพราะสีจะเข้มขึ้น

นมข้นหวาน (sweetened condensed milk) นมข้นหวานมีน้ำตาลเป็นหลัก ดังนั้นเมื่อเก็บไว้นานๆ สีจะเข้มขึ้นและมีกลิ่นน้ำตาลเกาะ ทำให้ขนมมีสีเข้มเท่านั้นเอง

โยเกิร์ตธรรมชาติ (plain yogurt) เป็นนมเปรี้ยวชนิดครีมเลือกซื้อที่สดใหม่ ดูจากวันผลิตและวันหมดอายุข้างภาชนะบรรจุ เมื่อใช้ไม่หมดให้เก็บเข้าแช่ในตู้เย็นช่องธรรมดา

บัตเตอร์มิลค์ (buttermilk) ของเหลวสีขาวขุ่นที่เหลือจากการตีนมทำเนย มีไขมันน้อยมาก ช่วยเพิ่มรสชาติ บ้างก็ทำจากนมผสมเชื้อจุลินทรีย์ มีรสเปรี้ยวเล็กน้อย

วิปปิงครีม (whipping cream) หรือวิปครีม (whip cream) ไขมันนมที่ตีจนขึ้นฟูเป็นครีมข้น จนเนื้อครีมตั้งตัวได้ รสมัน มีขายแบบกระป๋องสำเร็จใช้ได้ทันที และบรรจุกล่องเป็นน้ำซึ่งจะต้องตีให้ฟูก่อนใช้ วิปปิงครีมหรือวิปครีมเก็บในตู้เย็นช่องธรรมดา

ไข่ (eggs)

การทำของหวานชนิดต่างๆ จะใช้ไข่ไก่เป็นหลัก ไข่ช่วยให้ขนมขึ้นฟูและมีเนื้อนุ่มรสดี ไข่ไก่ที่ทำของหวานได้ดีต้องเป็นไข่สดใหม่ จับแล้วจะสากมือ ต่อยแล้วไข่ขาวจะขึ้น ไข่แดงจะนูนและอยู่ตรงกลางไข่ขาว ไข่ไก่ที่ใช้ทำของหวานส่วนใหญ่คือไข่ไก่เบอร์ 1 น้ำหนักประมาณ 65-70 กรัม

ไข่ไก่ไม่จำเป็นต้องแช่ตู้เย็นเมื่อตีจึงจะขึ้นฟูได้ดี แต่ถ้าไข่เก็บอยู่ในตู้เย็นควรนำไข่ออกมาวางไว้ในอุณหภูมิห้องก่อนสักครู่ จนไข่มีอุณหภูมิปกติ เพราะถ้าไข่เย็นเกินไปเมื่อตีกับเนยจะทำให้เนยจับตัวกันจนแยกตัวจากส่วนผสมอื่นๆ ทำให้ขนมขึ้นฟูไม่ดีเท่าที่ควร

สารช่วยในการขึ้นฟู (leavening)

ผงฟู (baking powder) สารที่ทำให้เกิดการขึ้นฟู มีส่วนผสมระหว่างเบกกิ้งโซดากับกรดหรือเกลือของกรดและแป้ง ซึ่งในระหว่างการผสมและอบนั้น ส่วนที่เป็นกรดจะทำปฏิกิริยากับเบกกิ้งโซดา จึงทำให้เกิดฟองก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ขนมหึงขึ้นฟูและเนื้อนุ่ม

การทดสอบผงฟูว่าเสื่อมคุณภาพหรือยัง ทำดังนี้ ใส่ผงฟู 1 ช้อนชาลงในแก้วน้ำร้อน ถ้ามีฟองอากาศขึ้นมาอย่างรวดเร็ว แล้วค่อยๆ ซาลงและหมดไป แสดงว่าผงฟูยังมีคุณภาพดี ถ้าเกิดฟองช้าๆ หรือไม่เกิด แสดงว่าผงฟูเสื่อมคุณภาพ

เบกกิ้งโซดา (baking soda) หรือเรียกทางภาษาเคมีว่า “โซเดียมไบคาร์บอเนต” หรือเรียกกันสั้นๆ ว่า “โซดาทำขนม” เป็นส่วนผสมในผงฟู ซึ่งทำให้ขนมขึ้นฟูเช่นเดียวกับผงฟู แต่ใช้ใส่ในขนมที่มีส่วนผสมที่เป็นกรด เช่น นมเปรี้ยว โยเกิร์ต ครีมนเปรี้ยว และเค้กที่ใส่ช็อกโกแลต หรือบัตเตอร์มิลค์ (buttermilk) เช่น แพนเค้กบัตเตอร์มิลค์และผลไม้สด (Buttermilk Pancake with Fruit) หรือเค้กที่ใส่ผลไม้หรือผลไม้รสเปรี้ยว ใส่มากเกินไปกลิ่นรสของเบกกิ้งโซดาจะตกค้างในเนื้อขนมทำให้มีรสเผื่อนและปร่าลิ้น

ครีมออฟทาร์ทาร์ (cream of tartar) คือ ผงที่ช่วยให้ไข่ขาวขึ้นฟูหรือคงรูป เพื่อทำให้การตีไข่ขาวขึ้นฟูได้ง่าย และยังช่วยให้ฟองที่ฟูคงตัวอยู่ได้นาน ใช้กับเค้กและของหวานอื่นๆ เลือกซื้อกล่องบรรจุขนาดเล็ก เพราะถ้าเก็บไว้นานๆ อาจทำให้เสื่อมประสิทธิภาพลงได้ และควรตรวจดูวันหมดอายุก่อนเลือกซื้อ ถ้าไม่สามารถหาครีมออฟทาร์ทาร์ได้สามารถใช้น้ำมะนาวแทนได้

ช็อกโกแลต (chocolate)

ทำจากเมล็ดโกโก้ โดยมีส่วนที่เป็นเนือโกโก้และโกโก้บัตเตอร์ (cocoa butter) เพิ่มรสชาติและสีให้น่าทาน มีหลากหลายชนิด แยกประเภทโดยใช้ปริมาณโกโก้และส่วนผสมอื่นๆ เป็นเกณฑ์

ดาร์กช็อกโกแลต (dark chocolate) มีสีดำ แบ่งเป็น unsweetened chocolate (หรือ bitter chocolate) สีดำเข้ม รสขมมาก มีทั้งที่เป็นช็อกโกแลต 100% รสขมอย่างเดียว และที่ผสมน้ำตาลบ้างในปริมาณเล็กน้อย รสหวานอ่อนๆ นิยมทำมูส (Mousse) หรือบราวน์ (Brownie) ได้เนื้อเข้มข้นมาก bittersweet chocolate มีปริมาณโกโก้เล็กน้อย 50% และ semisweet chocolate มีปริมาณโกโก้เล็กน้อย 35%

มิลค์ช็อกโกแลต (milk chocolate) ช็อกโกแลตที่เพิ่มนมเข้ามาเป็นส่วนผสม มีปริมาณโกโก้ประมาณ 10% นอกจากนี้ยังมีส่วนผสมอื่น เช่น น้ำตาล วานิลลา เนื้อมีสีน้ำตาลเข้ม รสหวานนุ่ม ใช้แต่งหน้าขนม เป็นส่วนผสมของเด็ก หรือมูส (Mousse)

ไวท์ช็อกโกแลต (white chocolate) สีขาว รสมัน มีแต่ปริมาณโกโก้บัตเตอร์ แต่ไม่มีเนือโกโก้ และยังมีส่วนผสมของนม น้ำตาล วานิลลา และเลซิติน ใช้แต่งหน้าเค้ก หรือนำไปผสมสีเพื่อเพิ่มสีสันให้น่ากินขึ้น

ผงโกโก้ ได้จากกากของเมล็ดโกโก้ มีส่วนประกอบหลัก 2 ส่วน คือ โกโก้และโกโก้บัตเตอร์ และอาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำตาล ไขมันพืช นมสด เป็นต้น แบ่งเป็นผงโกโก้ชนิดไขมันสูง (hi-fat cocoa powder) มีไขมัน 22-24%

สีเข้ม รสเข้มข้นมาก และผงโกโก้ชนิด

ไขมันต่ำ (low-fat cocoa powder)

มีไขมัน 10-12% สีอ่อน เข้มข้นน้อย

กว่า ทั้งสองชนิดใช้ทำเค้ก ซอส

ช็อกโกแลต รวมทั้งเครื่องดื่ม เป็นต้น

วิธีเก็บรักษาผงโกโก้และ

ช็อกโกแลต ต้องใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

ไม่ให้ถูกอากาศ และควรเก็บให้ห่างจากสิ่งที่มี

กลิ่นแรง เนื่องจากผงโกโก้ดูดกลิ่นง่าย เก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดาได้นานเป็นเดือน หรือเก็บในอุณหภูมิห้องก็ได้เช่นกัน แต่เก็บไว้ได้ไม่นานเท่าในตู้เย็น



ผงโกโก้



ผงฟู
คาร์บอเนตโซเดียม



เบกกิ้งโซดา
ไวท์ซ็อกโกแลต



ครีมออฟฟาร์ทาร์
มิลค์ซ็อกโกแลต





พิสตาชิโอ



อัลมอนต์



วอลนัท



ฮาเซลนัท

ถั่ว (nuts)

พิสตาชิโอ (pistachio) ถั่วชนิดเปลือกฝอย เมล็ดเรียวยาวเนื้อสีเขียวสด เปลือกแข็งสีครีมอ่อน มีขายทั้งแบบติดเปลือกและแกะเปลือกแล้ว รสมัน นิยมผสมในเนื้อมุสหรือเค้กด้วยการนำมอดผสมน้ำ แล้วกรองเอาแต่เนื้อถั่ว

อัลมอนต์ (almond) ถั่วเมล็ดเรียวยาวคล้ายหยดน้ำ ผิวสีน้ำตาลออกแห้งๆ เนื้อรสมัน มีทั้งชนิดเมล็ด ชนิดหั่นซีกบาง และชนิดบดละเอียด เก็บใส่ขวดปิดฝาให้มิดชิด ใช้ทำทาร์ตแยมอัลมอนต์ (Bakewell Tart) ทาร์ตอัลมอนต์ลูกแพร์ (Pear and Almond Tart)

วอลนัท (walnut) ถั่วผิวตะปุ่มตะป่ำ ใช้ใส่หน้าเค้กและของหวานชนิดต่างๆ เช่น พุดดิ้งวอลนัททาฟราวดซอสคาราเมล (Coffee Walnut Pudding with Caramel Sauce) มีน้ำมันในตัวเยอะ เหม็นหืนง่าย จึงควรเก็บแช่เย็น ส่วนใหญ่ขายทั้งเปลือก ก่อนใช้ต้องนำมาอบแล้วค่อยๆ ทุบเปลือกออก

ฮาเซลนัท (hazelnut) ถั่วเปลือกแข็งทรงกลม คล้ายเกาลัด รสหวานกว่าถั่วชนิดอื่น มีไขมันสูง ราคาแพง ใช้แต่งกลิ่นเค้กหรือโรยหน้าขนม เช่น เมอแรงก์ในซอสวานิลลา (Floating Island)

เหล้า (spirits)

เหล้ารัมดำ (dark rum) เป็นเหล้าที่นิยมใช้ทำของหวานมากที่สุด รัมเป็นเหล้าที่กลั่นจากอ้อยหรือกากน้ำตาล เป็นรัมที่มีสีเกือบดำ ได้จากการเก็บบ่มไว้ในถังไม้โอ๊กเพื่อให้เกิดสี และผสมกับคาราเมลที่ได้จากการเคี้ยวน้ำตาลจนเป็นสีดำเกือบไหม้ จะได้กลิ่นและรสชาติมากขึ้น ใช้ในการทำของหวาน เช่น ทาร์ตผลไม้ (Fruit Tartlet)

เหล้าผลไม้ (eaux-de-vie) เป็นเหล้าที่ได้จากการหมักผลไม้หรือสมุนไพรในขวดแก้ว เช่น เหล้าเชอร์รี่ (kirsch)

เหล้าดรัมบูย (drambuie) มีส่วนผสมหลักคือสก๊อตวิสกี้ ใช้ในการทำซอสเมเปิลไซรัปกาแฟ (Maple Syrup Coffee Sauce)

กรองมาเนียร์ (grand marnier) เป็นเหล้าหมักจากส้ม นิยมใช้ใส่ในซูเฟล (Soufflé) เครป (Crêpe) หรือในวิปปิงครีม

บรันดี (brandy) เป็นเหล้าได้จากการหมักองุ่นให้เป็นไวน์ แล้วจึงนำมากลั่นเป็นบรันดี จากนั้นนำไปเก็บบ่มให้ได้สี กลิ่น รสชาติดี บรันดีมีความเป็นกรดต่ำ นิยมใส่ในขนมที่มีผลไม้ หรือคัสตาร์ด

ไวน์แดง (red wine) มีตั้งแต่สีอ่อน ถึงแดงเข้ม ขึ้นอยู่กับชนิดขององุ่นที่นำมาหมัก และระยะเวลาในการหมัก ส่วนใหญ่ไวน์แดงมีรสฝาด และให้รสหวานน้อย

อมาเรตโต้ (amaretto) เป็นเหล้าที่เกิดจากการหมักแอปปริคอตและอัลมอนด์ นิยมใช้ผสมในสลัดผลไม้และวิปปิงครีม



กรองมาเนียร์

เหล้าดรัมบูย

เหล้ารัมดำ

บรันดี

อมาเรตโต้

ไวน์แดง

ส่วนผสมอื่น ๆ (others ingredients)

วานิลลา (vanilla) กลิ่นหอมจากฝักพืชชนิดหนึ่ง ใสในส่วนผสมของเด็ก คุกกี้ และของหวานชนิดต่างๆ กลิ่นหอมช่วยดับกลิ่นคาวไข่ ซึ่งมีทั้งวานิลลาชนิดน้ำ วานิลลาชนิดผง และวานิลลาชนิดฝัก

- วานิลลาชนิดน้ำ (vanilla extract) เป็นชนิดสังเคราะห์ ขึ้น มีสีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอม
- วานิลลาชนิดผง (vanilla powder) เป็นผงละเอียดสีขาว นวล กลิ่นหอมเป็นพิเศษ มีทั้งผสมน้ำตาลและไม่ผสมน้ำตาล
- วานิลลาชนิดฝัก (vanilla beans) ฝักเล็กๆ ยาว สีดำ นำเข้าจากต่างประเทศ เช่น สวิตเซอร์แลนด์ อินโดนีเซีย เป็นต้น ราคาค่อนข้างสูง วิธีการใช้คือ ใช้มีดผ่าครึ่งตามยาวออกเป็น 2 ซีก แล้วใช้ปลายสันมีดขูดเมล็ดสีดำออกมา ฝักวานิลลาเมื่อใช้เสร็จแล้วสามารถนำไปอบให้แห้งแล้วใส่ไว้ในกระปุกน้ำตาล ช่วยให้กลิ่นหอมวานิลลายิ่งขึ้น

เจลาตินหรือเยลลาติน (gelatin) เป็นโปรตีนที่ได้จากกระดูกสัตว์ที่ถูกสกัดมาและทำให้แห้ง มีขายชนิดเป็นแผ่นและชนิดผง คุณสมบัติทำให้ขนมข้นใสอยู่ตัว นิยมใส่ในเยลลี่ มูส เจลาตินชนิดแผ่นจะต้องแช่น้ำเย็นให้นุ่มและพองตัวเป็นสองเท่าใช้เวลาประมาณ 5 นาที เมื่อจะใช้ให้บีบน้ำออกให้หมด ส่วนเจลาตินชนิดผงต้องละลายในน้ำอุ่น คุณสมบัติเจลาตินแผ่นจะใสอยู่ตัวมากกว่า

ลูกเกด (raisin) ทำจากผลองุ่นนำมาอบแห้ง มีทั้งลูกเกดดำ ลูกเกดเหลือง เนื้อฉ่ำหวาน จะต้องแช่น้ำอุ่นก่อนเพื่อให้เนื้อลูกเกดนุ่ม มีรสหวานจืดมากยิ่งขึ้น เลือกซื้อชนิดไม่แฉ่งจนเกินไป เนื้อยังคงฉ่ำ

ผลไม้แช่แข็ง (frozen fruit) เช่น ราสป์เบอร์รี สตรอว์เบอร์รี กีวี มีขายเป็นกล่อง ราคาไม่แพงมาก นำมาปั่นละเอียด แล้วกรองนำมาทำเป็นซอสราดหรือผสมกับวิปครีมเพื่อทำเป็นเนื้อมูสหรือบาวาเรียน (Bavarian) ได้



ผลไม้สด (fresh fruit) หากเป็นผลไม้เนื้อนุ่ม เช่น ราสป์เบอร์รี สตรอว์เบอร์รี กีวี สามารถนำมาใช้ทำของหวานหรือตกแต่งจานได้เลย แต่หากเป็นผลไม้เนื้อแข็ง เช่น แอปเปิล ลูกแพร์ นิยมนำมาทำให้สุกก่อนโดยการนำไปเชื่อมหรือต้ม

แยมผลไม้ (fruit jam) เช่น แอปริคอต ราสป์เบอร์รี ใช้เพิ่มรสชาติในขนมหวาน นำมาเคี่ยวกับน้ำตาลเล็กน้อยเพื่อนำไปทำซอสราดของหวานหรือตกแต่งจานก็ได้

ข้าวโอ๊ต (oatmeal) คือ แป้งข้าวโอ๊ตอบชนิดหยาบ นำมาทำคุกกี้ หรือผสมกับแป้ง น้ำตาล เพื่อทำครัมเบิลหน้าของหวานต่างๆ

เลดี้ฟิงเกอร์ (lady finger) บิสกิตสำเร็จรูป แ่งยาว สีครีม เนื้อกรอบ นำมาทำที่รามิสุ (Tiramisu) หรือรับประทานคู่กับไอศกรีมหาซื้อได้ตามซูเปอร์มาร์เกตทั่วไป

ไบเซสทีฟบิสกิต (digestive biscuit) ขนมปังกรอบแผ่นกลมแบนสีน้ำตาล รสหวานปานกลาง ค่อนข้างแตกง่าย นิยมบดให้พอแหลกแล้วใส่เป็นส่วนผสมในพายบานอฟฟี่ (Banoffee pie)

คุกกี้แซนดวิชรสช็อกโกแลตไส้ครีม แผ่นกลมสีดำเข้ม สอดไส้ครีมสีขาวเนื้อเนียนตรงกลาง รสหวานเข้มข้นเจือจางเล็กน้อย ส่วนใหญ่จะปาดเอาไส้ออก ใช้ส่วนที่เป็นเนื้อคุกกี้บดผสมกับเนยละลายใช้เป็นฐานของพาย

สารแต่งกลิ่นต่างๆ (flavoring) เช่น กลิ่นสตรอว์เบอร์รี กลิ่นมินต์ กลิ่นกล้วยหอม

สีผสมอาหาร (food coloring) การเลือกใช้ ควรดูฉลากต้องมีข้อความดังนี้ คือ สีผสมอาหาร ชื่อสามัญ เลขทะเบียนอาหาร ที่อยู่ของผู้ผลิต การเก็บรักษาต้องไว้ในที่แห้ง เช็ดขวดทุกครั้งเมื่อใช้เสร็จ การนำมาใช้ควรใช้ขวดแบ่งที่มีหลอดสำหรับดูด จะสะดวกเวลาใช้และสีไม่เลอะขวด

เครื่องเทศและสมุนไพรชนิดต่างๆ (spices and herbs) เช่น อบเชย ลูกกระวาน โหระพา ใบยี่หร่า พริกไทยดำ ลูกจันทน์ป่น

น้ำส้มสายชูหมักจากแอปเปิล (cider vinegar) กลิ่นหอม สีแดงอ่อน เลือกลูกสีเขียว ไม่มีตะกอน

น้ำส้มสายชูไวน์ขาว (white wine vinegar) หมักจากองุ่นขาว สีออกขาวอ่อนๆ รสเปรี้ยว กลิ่นหอม ใช้ใส่ในเมอร์แรงเพื่อให้ไข่ขาวอยู่ตัว



วานิลลาชนิดฝักและชนิดน้ำ
กลิ่นมินต์



วานิลลาชนิดผง
เซอรัลรีกระป๋อง



เจลาติน
แยมผลไม้



เลดี้ฟิงเกอร์



โดเจสทีฟบิสกิต



เนื้อเกล็ดกวอน

