

พาย & ทาร์ต



ตำรับยอดนิยมที่คัดสรรแล้ว พร้อมภาพแสดงขั้นตอนการทำ







พาย&- ทาร์ต

ทำรับยอดนิยมนที่คัดสรรแล้ว
พร้อมภาพแสดงขั้นตอนการทำ



แสงแดด

สำนักพิมพ์แสงแดด

พาย & การ์ต

ISBN 978-616-7016-78-8

พิมพ์ครั้งที่ 1 ตุลาคม 2554

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 250 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือ นอกจากได้รับอนุญาต

กรรมการผู้จัดการ นิดดา หงษ์วิวัฒน์

ผู้จัดการทั่วไป น่าน หงษ์วิวัฒน์

ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปราณี พงษ์พันธ์

บรรณาธิการ ภาสกร หลี

ถ่ายภาพ ศิรภพ แก้วกรวิชัย

บรรณาธิการต้นฉบับ สิริวัชร์ บางสุด

พิสูจน์อักษร วัลยา ทับทิมศรี

บรรณาธิการศิลป์ ตุลย์ หงษ์วิวัฒน์

ศิลปกรรม นฤมล รักษาเคน

แต่งภาพ วรณารัตน์ พันธุ์เสื่อ, อาทิตย์ ศิริปรารภ

ภาพประกอบ รัฐพล จันทโรสภา, ดุจดัตติ ชมบุญ

ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, อรุณลักษณ์ เผื่อนพินิจ, สุรีย์ ยงวิศาลสุข

ฝ่ายผลิต นภาพกร ขำชัยภูมิ, กนกวรรณ สอนสุนันท์

แยกสี บริษัท สแกนอาร์ต จำกัด โทร. 0-2292-0279-81

พิมพ์ที่ บริษัท พิมพ์ดี จำกัด โทร. 0-2401-9401

เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด

320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์) แขวงพลับพลา

เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 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 : krua@sangdad.com



จากสำนักพิมพ์

เรื่องราวของพายและทาร์ตเริ่มต้นขึ้นในอียิปต์เมื่อราว 8,500 ปีก่อนคริสตกาล เมื่อชาวอียิปต์เริ่มที่จะนำธัญพืชมาโม่ นวด รีดเป็นแผ่นบาง แล้วปิ้งเป็นขนมปังกินกัน เช่นนี้เอง จึงเป็นที่มาของ “พายและทาร์ต” ขนมจำพวกแป้งห่อไส้ ที่ความอร่อยจะต้องมาเป็น คู่ระหว่างแป้งที่หอมกรุ่นกับไส้ที่รสกลมกล่อมลงตัว เมื่อกินคู่กันเท่านั้นแหละ จึงจะสามารถ เข้าถึงรสชาติความอร่อยที่ถูกสร้างสรรค์มาอย่างยาวนาน

พายและทาร์ตถ้าดูกันตามลักษณะหน้าตาแล้วไม่แตกต่างกัน สิ่งที่ทำให้ถูกเรียกแตกต่างกันออกไปน่าจะมาจากสถานที่ของต้นตำรับมากกว่า กล่าวคือ ที่ฝรั่งเศสจะเรียกขนมประเภทนี้ ว่าทาร์ต แต่ในอังกฤษเรียกว่าพาย ซึ่งก็ไม่ได้ทำให้ความอร่อยที่มาเป็นคู่ระหว่างแป้งและไส้ นั้นเปลี่ยนไปเลย

หนังสือ “พาย & ทาร์ต” เล่มนี้ ทีมงานสำนักพิมพ์แสงแดดได้คัดสรรสูตรพายและทาร์ต ซึ่งเป็นที่นิยมทั้งหมด 20 สูตร ทุกสูตรได้รับการทดสอบอย่างพิถีพิถันในขั้นตอนการทำ และรสชาติที่ดีเยี่ยม ด้วยการนำเสนอโดยใช้รูปภาพขั้นตอน step-by-step เพื่อให้ง่ายต่อการทำตาม อีกทั้งยังมีความหลากหลายในการใช้เนื้อแป้งและส่วนผสมเครื่องปรุง เพื่อให้เกิดประสบการณ์ในการทำพายและทาร์ตที่หลากหลาย พร้อมทั้งเคล็ดลับอีกมากมายที่จะช่วยให้ พายและทาร์ตของผู้อ่านทุกท่านออกมาดูดีและน่ากิน

สำนักพิมพ์แสงแดด

ตุลาคม 2554





สารบัญ

จากสำนักพิมพ์	5	ทาร์ตอัลมอนด์พีช	
รอบรู้เรื่องพายและทาร์ต...ความอร่อยที่มาเป็นคู่	9	Almond-Peach Puff Tart	45
ทาร์ตไข่ Egg Tarts	23	พายบลูเบอร์รี่โยเกิร์ตชีส	
วูปี้พาย Whoopie Pies	27	Blueberry Yoghurt Cheese Pie	49
กาแลตต์บลูเบอร์รี่ครีมชีส		พายมูสเลมอน Lemon Mousse Pies	53
Blueberry Cream Cheese Galettes	31	พายเชอร์รี่ Cherry Pie	57
พายบานอฟฟี Banoffee Pies	35	พายพีแคน Pecan Pie	61
มงด์ปลั่งคัมม้นเทส		ทาร์ตผลไม้ Fruit Tartlets	65
Purple Sweet Potato Mont Blanc	39	ทาร์ตพืชนาคอตตา Panna Cotta Tarts	69
		ทาร์ตแอปเปิลครัมเบิล Apple Crumble Tarts	73



พายฟักทองอัลมอนด์	
Almond Pumpkin Pies	77
ทาร์ตชีช็อกโกแลตครีมพราลีน	
Chocolate Praline Cream Tartlets	81
ทาร์ตกล้วยหอม Banana Tartlets	87
ทาร์ตมูสชีช็อกโกแลตอบ	
Baked Chocolate Mousse Tart	91
ทาร์ตแครมบริวเล่ Crème Brûlée Tartlets	95
พายแอปเปิล Apple Pie	99
ทาร์ตชีช็อกโกแลตกานาซ	
Chocolate Ganache Tarts	105



57



87



31



91





รอบรู้เรื่องพายและการ์ท... ความอร่อยที่มาเป็นคู่

“พาย” และ “ทาร์ท” ต่างกันหรือเหมือนกันอย่างไร? ในข้อนี้ หลายๆท่านอาจมี คำจำกัดความในใจอยู่แล้ว “พายจะต้องมีแป้งปิดมิดชิดไม่เห็นไส้” และ “ทาร์ทจะต้องมีแป้งแค่ขอบและฐาน” จริงๆแล้วการจำกัดความลักษณะนี้ก็ไม่ผิดซะทีเดียว แต่ก็ไม่ถูกซะทั้งหมด เพราะขนมที่เรียกว่า “พาย” บางครั้งก็ไม่ได้หน้าปิดเสมอไป “พัมพ์กินพาย” (พายฟักทอง) และเมนูเริ่มต้นของคนหัดทำขนมฝรั่งอย่าง “บลูเบอร์รี่สพาย” ก็เรียกว่าพาย ทั้งๆที่ส่วนหน้าของขนมไม่มีแป้งปิดแต่อย่างใด? หรือ “เซฟเฟิร์ดพาย” ของอังกฤษ ซึ่งไม่มีแป้งปิดส่วนใดเลย นอกจากด้านหน้าของพายที่เป็นมันบดปิดทับไส้เนื้อแกะสับ





การเรียกพายและทาร์ตอย่างลับสนนี้ น่าจะเป็นเหตุผลทางภาษา เนื่องจากพายและทาร์ต แต่เดิมแล้วเป็นอาหารประจำท้องถิ่น แต่ละท้องถิ่นก็มีการเรียกแตกต่างกัน จนอย่างพิมพ์กินพายและเซฟเพิร์ดพาย เป็นอาหารที่เกิดขึ้นในท้องถิ่นชนบท ดังนั้น “ทาร์ต” ซึ่งเป็นคำยืมจากภาษาฝรั่งเศส (ประเทศอังกฤษในอดีต ภาษาฝรั่งเศสถือเป็นภาษาชั้นสูง หูหรรษา นิยมใช้กันในหมู่ขุนนางและผู้มีการศึกษา) จึงไม่ได้ถูกนำมาเรียกเป็นชื่ออาหารของชาวชนบท อีกหนึ่งข้อสังเกต “ทาร์ต” มักนิยมใช้เรียกขนมหวานอย่างทาร์ตผลไม้ต่าง ๆ มากกว่าอาหารคาว ซึ่งน่าจะเป็นอิทธิพลของฝรั่งเศส เนื่องจากทาร์ตในฝรั่งเศส มักนิยมทำเป็นของหวาน ไม่ว่าจะเป็น ทาร์ตโอท็อปอมซ์ (ทาร์ตแอปเปิลชนิดหนึ่ง) ทาร์ตโอซ์ฟรุยซ์ (ทาร์ตผลไม้

รวม) ฯลฯ (ทาร์ตคาวของฝรั่งเศสบางชนิด (และบางท้องถิ่น) จะเรียกว่า “กีซ”) เมื่อทาร์ตเหล่านี้แพร่เข้าสู่ประเทศที่ใช้ภาษาอังกฤษ อย่างอังกฤษและสหรัฐอเมริกา จึงถูกเรียกใหม่เป็น “แอปเปิลทาร์ต” และ “ฟรุตทาร์ต”

สูตรขนมต่าง ๆ ในหนังสือเล่มนี้ เลือกสรรจากพายทาร์ตที่เป็นที่รู้จักกันอยู่แล้วเป็นส่วนใหญ่ นำมาดัดแปลงเพิ่มลูกเล่นให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น นอกจากพายทาร์ตที่เป็นที่รู้จักกันดี เช่น พายบลูเบอรัวชีส พายเลมอน ทาร์ตผลไม้ ก็ยังมีพายทาร์ตที่ชื่ออาจไม่คุ้นกันนัก แต่หากได้ทำและลองชิมดูแล้ว ก็ไม่ยากที่จะรู้สึกชอบ อย่างพายทาร์ตประเภททาลเลตต์ ที่คนทำสามารถใช้จินตนาการของตัวเองในการปั้นแต่งรูปทรง โดยไม่ต้องใช้พิมพ์พายทาร์ต แป้งพายทาร์ตก็ยังแบ่งเป็นหลายชนิด ทั้งแบบดั้งเดิมที่ใช้เนยเย็นเป็นส่วนผสม กับเนยร่วนที่ทำให้ได้เนื้อสัมผัสกรอบร่วน รวมทั้งแป้งทาร์ตผสมครีมชีส เติมน้ำด้วยกลิ่นเครื่องเทศหอม ๆ



ประเภทของแป้งพายคาร์ต

1. แป้งชนิดเนือร่วนรสเค็ม (salted short pastry)
แป้งชนิดเนือร่วนเกิดจากการผสมเนยกับแป้งสาลี โดยใส่เนยในอัตราส่วนครึ่งหนึ่งของแป้งสาลี เมื่อคลุกเนยเย็นกับแป้งสาลี เนยจะเคลือบผงแป้งสาลีทำให้เกิดเป็นแป้งเนือร่วนๆ เมื่อนำไปอบจะได้แป้งทาร์ตเนือร่วนกลิ่นหอมเนย แป้งชนิดนี้นิยมใช้ทำทาร์ตสไตล์ฝรั่งเศส เช่น ทาร์ตผลไม้ ทาร์ตแอปเปิล

2. แป้งชนิดเนือร่วนรสหวาน (sweet short pastry)
แป้งทาร์ตชนิดเนือร่วนรสหวานมีวิธีการทำเหมือนแป้งชนิดเนือร่วนรสเค็ม ต่างกันที่ใส่น้ำตาล น้ำตาลนอกจากทำให้แป้งมีรสหวานแล้ว ยังหยุดการพัฒนาของกลูเตนในแป้ง ช่วยให้แป้งที่มีเนือร่วนกว่าเล็กน้อย

3. แป้งชนิดผสมร้อน (hot butter dough)
แป้งทาร์ตชนิดผสมร้อน เป็นเทคนิคที่ค่อนข้างแปลกในการทำแป้งพายทาร์ต เนื่องจากใช้เนยที่ร้อนจัดในการผสมแป้ง ทำให้แป้งสุกไปครึ่งหนึ่งแล้วก่อนที่จะอบ เมื่อนำไปอบจึงใช้เวลาไม่นาน และยังได้เนื้อสัมผัสที่ร่วนเป็นพิเศษ อีกทั้ง

ยังได้รสของเนยในแบบ “nut butter” (เนยที่นำไปเคียวจนเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ มีกลิ่นหอมคล้ายๆ กลิ่นอัลมอนด์หรือเฮเซลนัทคั่ว)

4. แป้งชนิดผสมครีมชีส (cream cheese dough)
แป้งชนิดผสมครีมชีส เนื้อสัมผัสของแป้งจะไม่ร่วนเท่าแป้งทาร์ตชนิดเนือร่วนหรือแบบผสมร้อน สามารถรีด ดัด ฉลุลาย ขึ้นรูป ได้ง่ายกว่า เนื่องจากมีความชื้นและความเหนียวของครีมชีสเป็นตัวประสาน เมื่อนำไปอบจะได้แป้งกลิ่นหอมครีมชีส รสเค็มปะแล่ม เหมาะกับพายและทาร์ตทั้งชนิดเค็มและชนิดหวาน

5. แป้งพัฟฟ์เพสตรี (puff pastry dough)
แป้งพัฟฟ์เพสตรี แป้งเนือฟูเป็นชั้นๆ เกิดจากการซ้อนทับของแป้งและเนยเป็นชั้นๆ เมื่อนำไปอบ เนยในแต่ละชั้นจะละลายออกมาทำให้เหลือแป้งบางๆ พองฟูเป็นชั้นๆ ตัวแป้งและเนยจะต้องมีอุณหภูมิไม่เกิน 20 องศาเซลเซียส เพราะถ้าอุณหภูมิสูงกว่านี้เนยจะเหลว เมื่อทำการรีดแป้งจะทำให้เนยไหลเยิ้ม ไม่ซ้อนทับกันเป็นชั้น เมื่อนำไปอบก็จะไม่ขึ้นฟู

การแต่งกลิ่นหรือเพิ่มรสชาติให้กับแป้งพายคาร์ต

แป้งพายคาร์ตพื้นฐานสามารถเพิ่มลูกเล่นได้มากมาย จะแต่งกลิ่นเพิ่มเติมหรือเพิ่มสีสัมผัสและรสสัมผัสได้ แป้งพายคาร์ตชนิดเนื้อร่วน ชนิดผลสมร่วน และ ชนิดผลสมครีมชีส สามารถเพิ่มเครื่องเทศ สีส้มอาหาร น้ำตาล ถั่วชนิดต่างๆ รวมถึงผลไม้แห้งและน้ำมันมะกอก เพื่อเพิ่มความหลากหลายและซับซ้อนให้กับรสชาติของแป้งได้ โดยเพิ่มส่วนผสมเหล่านี้ไปในขั้นตอนการทำแป้ง ซึ่งในกรณีของแป้งชนิดเนื้อร่วนและแป้งผลสมครีมชีส จะเพิ่มเข้าไปหลังจากปั้นแป้งและเนยจนได้ลักษณะคล้ายเม็ดทราย หรือในกรณีแป้งชนิดผลสมร่วน จะเติมหลังจากที่ก้อนแป้งเย็นตัวลงเล็กน้อยแล้ว ด้านล่างนี้บางอย่างเป็นส่วนผสมที่ใช้ในสูตรของหนังสือเล่มนี้ และสามารถเพิ่มเติมส่วนผสมอื่นๆได้ตามชอบ

1. **ผงโกโก้** สามารถใช้ผสมได้กับแป้งทุกชนิด ส่วนมากนิยมผสมในเนื้อแป้งรสหวาน ผงโกโก้เมื่อโดนความร้อนสูง เกินไปจะทำให้โกโก้มีรสขม ดังนั้น หากต้องการผสมในแป้งชนิดผลสมร่วน ก็ควรรอให้แป้งที่ผสมแล้วเย็นลงก่อน จึงเติม ผงโกโก้

2. **อบเชยป่น** อบเชยช่วยขับเน้นให้รสหวานของส่วนผสมเด่นชัดและซับซ้อนขึ้น การใส่อบเชยในแป้งพายคาร์ตยังช่วยสร้างรสชาติเสริมให้แป้งพายคาร์ตอร่อยขึ้น แป้งที่ผสมอบเชยไปกันได้ดีกับพายคาร์ตที่ใช้ ถั่วชนิดต่างๆหรือผลไม้เป็นส่วนประกอบ

3. **น้ำตาลทรายแดง** การผสมน้ำตาลทรายแดงลงในแป้งพายคาร์ตไม่ได้ส่งผลในด้านรสหวาน แต่อย่างใดนัก น้ำตาลทรายแดงจะช่วยให้แป้งคาร์ตมี สีน้ำตาลเข้มขึ้น มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของน้ำตาลทรายแดง

4. **อัลมอนด์ป่น** แป้งพายคาร์ตแบบฝรั่งเศสนิยมผสมอัลมอนด์ป่นลงในคาร์ตเพื่อเพิ่มรสสัมผัสร่วนและเพิ่มกลิ่นหอมมันของอัลมอนด์ ถั่วชนิดอื่นหากนำมาป่นให้ละเอียดก็สามารถใส่แทนอัลมอนด์ได้ อย่าง เฮเซลนัท พีแคน หรือวอลนัท ซึ่งถั่วแต่ละชนิดก็จะให้รสชาติที่มีเอกลักษณ์แตกต่างกันไป

5. ผลไม้แห้ง เช่น ลูกพีช เชอร์รี่ ลูกเกด เลมอน ฯลฯ สามารถนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ผสมลงในเนื้อแป้งพายทาร์ตได้ เมื่อนำแป้งไปอบก็จะได้แป้งเนื้อมากกรอบ ซึ่งหากกัดเข้าไปจะมีความหนึบหยุ่นเจือกลิ่นรสของผลไม้แห้งที่ได้ผสมลงไปด้วย





ส่วนผสมสำคัญ

1. แป้งสาลีเนกประสงค์ (all-purpose flour / plain flour) ผลิตจากข้าวสาลีพันธุ์หนักผสมกับข้าวสาลีพันธุ์เบา เป็นแป้งที่มีโปรตีนปานกลางประมาณ 10-11% จึงทำขนมได้หลากหลายชนิด

2. เกลือ (salt) เกลือที่ใช้สำหรับการทำขนมต้องเป็นเกลือป่น เกลือเป็นตัวช่วยให้ส่วนผสมอื่นๆ ของขนมมีรสชาติเด่นขึ้น

3. น้ำตาลทรายขาว (granulated sugar) ใช้มากในขนมอบ ซึ่งเมื่อน้ำตาลมีทั้งชนิดละเอียด ธรรมดา และหยาบ ในการทำขนมอบควรใช้ชนิดละเอียด เพราะละลายเข้ากับส่วนผสมได้ง่าย เลือกซื้อสีขาว สะอาด เก็บในขวดปิดฝาให้สนิท ไม่มีความชื้น

4. น้ำตาลไอซิ่ง (icing sugar) น้ำตาลเป็นผงละเอียด มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดอยู่ด้วยประมาณ 3% เพื่อป้องกันการจับตัวเป็นก้อน ควรร่อนก่อนใช้ทุกครั้ง

5. น้ำตาลทรายแดง (brown sugar) ได้จากน้ำอ้อยตอนแยกจากกากน้ำตาล แต่ยังไม่ทำให้บริสุทธิ์ น้ำตาลชนิดนี้มีสีเข้มมากน้อยแตกต่างกัน ควรร่อนก่อนตวงทุกครั้ง น้ำตาลทรายแดงช่วยในเรื่องรสชาติ เพิ่มกลิ่นหอม และสี

6. น้ำผึ้ง (honey) ใส่ในขนมให้รสหวาน กลิ่นหอม และมีสีเหลืองสวยเมื่ออบสุก

7. น้ำเชื่อมข้าวโพด (corn syrup) เป็นน้ำเชื่อมที่ได้จากการย่อยสกัดน้ำตาลจากแป้งข้าวโพด มีน้ำตาลกลูโคสเป็นส่วนผสมหลัก

8. เนยสด (butter) ทำจากไขมันของนํ้านมวัว สีเหลือง กลิ่นหอม มีขาย 2 ชนิด คือ เนยสดชนิดจืดและ

เนยสดชนิดเค็ม เนยสดชนิดจืดมีกลิ่นหอมและรสหวานกว่าเนยสดชนิดเค็มเล็กน้อย ในเล่มนี้ใช้เนยสดชนิดจืด

9. โยเกิร์ตธรรมดา (plain yogurt) เป็นนมเปรี้ยวชนิดครีม เลือกซื้อที่สดใหม่ ดูวันหมดอายุที่กล่องบรรจุ เมื่อใช้หมดให้เก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา

10. วิปปิงครีม (whipping cream) ไขมันนมที่ดีให้ขึ้นฟูเป็นครีมชั้นจืดยอด ภาชนะที่ใช้ตีควรเป็นสเตนเลสที่วางบนอ่างน้ำแข็ง นิยมใช้วิปปิงครีมแบบกล่องมีรสชาติดมัน เพิ่มความหวานด้วยการเพิ่มน้ำตาลไอซิ่งหรือน้ำตาลทรายขาว หรือใช้วิปปิงครีมแบบ non-dairy เป็นวิปปิงครีมแบบไขมันพืช จะช่วยให้คงรูปได้ดี โดยไม่ต้องตีบนอ่างน้ำแข็งและไม่ต้องเพิ่มความหวาน ตีได้นานไม่แตกตัว

11. ไข่ (egg) ไข่ไก่เป็นส่วนผสมสำคัญในการทำขนมหลายชนิด ไข่ช่วยให้ขนมขึ้นฟูและมีเนื้อกรอบสดดี สามารถใช้ทาเคลือบผิวแบ่งให้ความมันวาว ไข่ไก่ที่ทำขนมต้องเป็นไข่สดใหม่ จับแล้วสากมือ ต่อยแล้วไข่ขาวชั้นไข่แดงนูนและอยู่ตรงกลาง ไข่ไก่ที่ใช้จะเป็นเบอร์ใหญ่ ในเล่มนี้ใช้ไข่ไก่เบอร์ 1 น้ำหนักประมาณ 50 กรัมต่อฟอง ก่อนใช้ควรนำไข่ไก่มาวางนอกตู้เย็น

12. ผงฟู (baking powder) สารที่ทำให้เกิดการขึ้นฟู มีส่วนผสมระหว่างเบกกิ้งโซดากับกรด หรือเกลือของกรดโซดาและแป้ง ซึ่งในระหว่างการผสมและอบนั้น ส่วนที่เป็นกรดจะทำปฏิกิริยากับเบกกิ้งโซดา จึงทำให้เกิดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ขนมจึงขึ้นฟูและมีเนื้อนุ่ม

13. เบกกิ้งโซดา (baking soda) หรือ โซเดียมไบคาร์บอเนต เป็นส่วนผสมในผงฟู จึงมีคุณสมบัติทำให้ขนมขึ้นฟูเช่นเดียวกับผงฟู ใส่ในขนมที่มีส่วนผสมเป็นกรด เช่น นมเปรี้ยว โยเกิร์ต ผลไม้ และช็อกโกแลต

14. ผงโกโก้ (cocoa) ผงโกโก้ใช้กับขนมที่ต้องการให้มีรสชาติของช็อกโกแลตหรือโกโก้ ผงโกโก้ที่ใช้ในการทำควรเลือกใช้ชนิดสีเข้มและเนื้อละเอียดเนียนไม่เป็นก้อน ผงโกโก้ที่แนะนำคือ “ผงโกโก้แบบดัตช์” (Dutch processed cocoa) เนื่องจากมีปริมาณของ “เนือโกโก้” มากเป็นพิเศษ

15. กลิ่นวานิลลา (vanilla extract) เป็นชนิดสังเคราะห์ขึ้น มีสีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอม

16. ถ้วยชนิดต่างๆ เช่น อัลมอนต์ พีแคน วอลนัท ก่อนนำไปใช้ควรอบด้วยไฟอ่อน และควรชุดเปลือกออก

17. เครื่องเทศชนิดต่างๆ เช่น อบเชย ลูกจันทน์ ปัน ออลสไปซ์ ควรเก็บในที่แห้งเพื่อป้องกันเชื้อรา

18. เหล้า เหล้าใช้ในขนมเพื่อให้กลิ่นหอม ส่วนใหญ่จะใช้เหล้ารัมหรือวิสกี้ชนิดอื่นๆผสมลงในส่วนผสมของเหลว เช่น ครีมอัลมอนต์ ชอสเบอร์รี่



อุปกรณ์ที่จำเป็น

1. พิมพ์พายทาร์ตขนาดต่างๆ
2. เครื่องผสมอาหาร
3. เครื่องปั่นอาหารแข็ง
4. ตาข่าย
5. ถ้วยตวงของแห้ง
6. ถ้วยตวงของเหลว
7. ช้อนตวง
8. ตะกร้อมือ
9. ไม้พาย
10. สเปตตูล่าแบบตรงกับแบบงอ
11. แปรง
12. อ่างผสม
13. ที่ร่อนแป้ง
14. ตะแกรง
15. หม้อ
16. ที่ตัดแป้ง
17. หัวบีบและถุงบีบ
18. ถาดอบ
19. กระจาดสำหรับรองอบ
20. ลูกกลิ้งตัดแป้ง

การเตรียมพิมพ์พายการ์ด

การเตรียมพิมพ์ในกรณีที่ไม่ได้ใช้พิมพ์พายทาร์ตที่เคลือบสารกันติด สามารถเตรียมได้โดยทาเนยบางๆให้ทั่วพิมพ์ แล้วร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ให้ทั่วด้านในพิมพ์ จากนั้นเคาะเบาๆให้เหลือแป้งติดพิมพ์เพียงบางๆ ซึ่งวิธีนี้จะช่วยให้ถอดพายทาร์ตออกจากพิมพ์ได้ง่ายขึ้น



การอบพายการ์ด

ควรอุ่นเตาอบทุกครั้งก่อนทำขนมอย่างน้อย 10-15 นาที เพื่อให้เตาร้อนพอเหมาะ และควรนำเข้าอบทันทีไม่ควรวางทิ้งไว้ (เนื่องจากเนื้อแป้งพายทาร์ตมีส่วนผสมเป็นเนยมาก หากวางไว้ในอุณหภูมิที่ไม่เหมาะสม เนื้อแป้งจะละลายไม่เป็นทรง ไขมันเนยจะแยกตัว เมื่อนำไปอบจะได้เนื้อแป้งที่แข็งกระด้าง) แต่ถ้าอุ่นเตาอบล่วงหน้านานเกินไปก็ไม่ดี ยิ่งถ้าเตาอบไม่มีตัวควบคุมอุณหภูมิด้วยแล้ว เตาอบจะร้อนมากเกินไป ไม่ควรเปิดเตาอบบ่อยๆ เพราะจะทำให้สูญเสียความร้อน อาจทำให้แป้งขนมอย่างแป้งพัฟฟิยุบตัวได้ เตาอบที่ใช้ในเล่มนี้เป็นเตาอบไฟฟ้า ปรับลดอุณหภูมิได้ อุณหภูมิที่ใช้ส่วนใหญ่คือ 180 องศาเซลเซียส หรือ 350 องศาฟาเรนไฮต์ ใช้ไฟบนและไฟล่าง แต่ถ้าอบพายทาร์ตแล้วด้านล่างหรือด้านบนของขนมยังไม่สุกดี ให้เลือกใช้แค่ไฟบนหรือไฟล่างอย่างใดอย่างหนึ่งเพื่ออบขนมด้านบนให้สุก หรือสามารถนำถาดมาปิดหน้าขนมหรือใช้แผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ปิดด้านหน้าได้ เมื่ออบพายทาร์ตสุกแล้วให้ยกขนมออกจากถาดอบ วางพักบนตะแกรง เพื่อให้อุณหภูมิลดลงเร็วขึ้น และยังทำให้ไอน้ำได้ระบายตัวออก (ไอน้ำจะทำให้แป้งพายทาร์ตไม่กรอบ)



วิธีการทดสอบว่าพายการ์ดสุกดีแล้ว

แป้งชนิดเนื้อร้อน แป้งชนิดผสมครีมชีส และแป้งชนิดผสมร้อน จะส่งกลิ่นหอม สังเกตตรงขอบพิมพ์ เนื้อขนมจะหดตัว เมื่อยกฐานขึ้นดูสีของแป้งจะขาวไม่มันใส หากแป้งยังนิ่มและมีน้ำมันใสแสดงว่ายังไม่สุก

แป้งพัฟฟ์เพสตรี สังเกตการพองตัวและการเรียงชั้นของเนื้อแป้ง แป้งที่สุกแล้วเนื้อจะเบาไม่หนัก น้ำมันในเนื้อแป้งจะไม่เยิ้ม เนื้อแป้งเรียงตัวเป็นชั้น หากเนื้อขนมยังไม่พองตัวดีให้รีบนำเข้าเตาอบ อบต่อทันที



ข้อควรรู้ในการทำแป้งพายการ์ด

แป้งชนิดเนื้อร้อน และแป้งชนิดผสมครีมชีส

- แป้งสาลีต้องร่อนทุกครั้งก่อนนำมาใช้ จะทำให้เนื้อแป้งไม่จับตัวเป็นก้อน ซึ่งยากต่อการนำมาใช้
- เนยสดต้องแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา เมื่อจะใช้ควรหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋าเล็กๆ เพื่อสะดวกในการนำมาใช้ การหั่นเนยเป็นชิ้นเล็กๆ จะช่วยให้เนื้อเนยและแป้งสาลีเข้ากันได้ง่ายขึ้น



- ส่วนผสมควรอยู่ในอุณหภูมิที่ใกล้เคียงกัน (เนยและแป้งสาลี)
- เมื่อบ้านแป้งรวมกับเนยแล้วจะต้องทำการผสมโดยเร็ว เพราะหากทิ้งไว้ในที่ที่อุณหภูมิไม่เหมาะสมนานเกินไปจะทำให้เนยละลายได้



แป้งชนิดผสมร้อน

- เมื่ออุ่นเนยให้ร้อนในหม้อหรือในอ่างผสมต้องระวังไม่ให้เนยไหม้
- เนยร้อน ๆ เมื่อเทแป้งสาลีลงผสมจะเกิดเป็นฟองกระเด็น ต้องระวังเป็นอย่างดี แป้งจะต้องผสมกับเนยที่กำลังร้อนจัดเท่านั้น เมื่อผสมกันแล้วต้องรีบคนทันที
- ก่อนนำเข้าอบต้องพักแป้งไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา ก่อน ให้แป้งเกาะตัวกันดี



แป้งพัฟฟิเวสตรี้

- การรีดแป้งพัฟต้องรีดตอนที่แป้งยังเย็นอยู่ (อุณหภูมิไม่เกิน 20 องศาเซลเซียส)
- ในการพับแป้งแต่ละครั้งต้องรีดแป้งเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้าที่ด้านกว้างมีอัตราส่วนเป็น $\frac{1}{3}$ ของด้านยาวเสมอ



- ในการพับแป้งแต่ละครั้งต้องปิดแป้งนวลออกให้หมด เนื่องจากแป้งนวลจะดูดความชื้นจากตัวแป้งพัฟฟ์ ทำให้แป้งพัฟฟ์แห้งและขาดง่าย
- ก่อนนำเข้าอบต้องพักแป้งไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา ก่อน ให้แป้งมีอุณหภูมิไม่เกิน 20 องศาเซลเซียส

ข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้น

1. แป้งชนิดเนียร์่วนมีรอยแตกกร้าว การกระจายตัวของไขมันเนยในแป้งไม่ทั่วถึง สาเหตุเกิดจากในขั้นตอนการกวดรีด ยังรีดเนื้อแป้งไม่เนียน มีก้อนเนยที่ยังไม่ได้รวมตัวกับแป้ง
2. เนื้อแป้งแข็งกระด้าง ปริมาณไขมัน (เนย) ไม่เพียงพอ เกิดจากแป้งถูกทิ้งไว้ในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เหมาะสมนานเกินไป ทำให้เนยละลายแยกตัวออกจากแป้ง
3. แป้งพัฟฟ์เพสตรี้ไม่ฟูตัว สาเหตุมีหลายประการ อาจเกิดจากการรีดแป้งในขณะที่แป้งและเนยมีอุณหภูมิสูงเกินไป ทำให้เนยละลายไม่เรียงตัวทับซ้อนสลับกับแป้งเป็นชั้นๆ หรืออาจรีดแป้งโดยลงน้ำหนักมือที่ไม่คล่องมากเกินไป





การทาพายการ์ทด้วยส่วนผสมสำหรับทาหน้า (egg wash)

การทาพายการ์ทด้วยส่วนผสมสำหรับทาหน้าจะช่วยทำให้แป้งมีสีสวย ดูมันวาวไม่กระด้าง มีวิธีผสมหลายชนิด โดยมีไข่แดงย่นพื้นเป็นส่วนผสมหลัก ผสมกับน้ำ นม วิปปิ้งครีม หรือไม่ผสมเลยก็มี จะใช้ไข่แดงไข่ไก่ผสมกับวิปปิ้งครีมในอัตราส่วนเท่า ๆ กัน เนื่องจากไข่แดงไข่ไก่และวิปปิ้งครีมจะให้สีเหลืองทองที่ไม่อ่อนไม่เข้มจนเกินไป อีกทั้งยังทำให้เกิดรอยแตกบาง ๆ เป็นลวดลายบนหน้าพายการ์ท ทำให้อู่น่ารับประทานมากขึ้น

ศัพท์เฉพาะ

1. เพสตรีครีม (pastry cream) ครีมพื้นฐานของขนมอบแบบฝรั่งเศส นิยมใช้เป็นไส้ขนม เช่น ทาร์ตผลไม้ ชูครีม เอแคลร์ ฯลฯ

2. ชองติญญีครีม (Chantilly cream) วิปปิ้งครีมที่ตีผสมกับน้ำตาลไอซิ่ง

3. ดิโพลแมตครีม (diplomat cream) เพสตรีครีมที่ตีผสมกับวิปปิ้งครีม

4. พราลีน (praline) อัลมอนด์หรือถั่วชนิดอื่น เช่น เฮเซลนัท นำมาเคลือบด้วยคาราเมล

5. ช็อกโกแลตกานาซ (chocolate ganache) ครีมช็อกโกแลตที่ได้จากการผสมมาร์กช็อกโกแลตกับวิปปิ้งครีม

6. เหล้ารัม (rum) เป็นสุราที่ผลิตมาจากอ้อยหรือกากน้ำตาลด้วยการหมักหรือการกลั่น พื้นที่หลักในการผลิตอยู่ที่หมู่เกาะฝั่งทะเลแคริบเบียนซึ่งปลูกอ้อยกันมาก และบางประเทศในอเมริกากลางและอเมริกาใต้

7. เบอร์เบนวิสกี (Bourbon whiskey) ตั้งตามชื่อราชวงศ์บูร์บง (House of Bourbon) ของฝรั่งเศส เป็นวิสกีชนิดหนึ่งได้จากการกลั่นข้าวโพด (อาจผสมข้าวสาลีหรือข้าวบาร์เลย์ด้วย) และนำไปหมักไว้ในถังไม้โอ๊ก

8. คาลวาโดส (Calvados) บรันดีที่ได้จากการหมักและกลั่นแอปเปิล มีถิ่นฐานการผลิตในแคว้นนอร์มันดี (Normandie) ประเทศฝรั่งเศส

9. กาแลตต์ (galette) เป็นคำในภาษาฝรั่งเศสใช้เรียกรวม ๆ ขนมอบที่มีลักษณะแบน มีรูปทรงไม่แน่นอน (สี่เหลี่ยม วงกลม หรือวงรี ฯลฯ)

สัดส่วนการชั่งตวง

ส่วนผสมที่เป็นแป้ง ต้องร่อนก่อนตวงทุกครั้ง สูตรที่ใช้ทำในหนังสือเล่มนี้ใช้อัตราส่วนเป็นกรัม ใช้ตาชั่งแบบดิจิตอลเพื่อให้น้ำหนักคลาดเคลื่อนน้อยที่สุด เนื่องจากวัตถุดิบแต่ละชนิดและแต่ละผู้ผลิตให้น้ำหนักไม่เท่ากัน ดังนั้นผู้เขียนจึงให้สัดส่วนการชั่งและตวงส่วนผสมหลักของขนม ดังนี้

แป้งเค้กและแป้งสาลีอเนกประสงค์
1 ถ้วย = 90 กรัม

แป้งเค้กและแป้งสาลีอเนกประสงค์
1 ช้อนโต๊ะ = 6 กรัม

แป้งข้าวโพด 1 ถ้วย = 95 กรัม

แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ = 6 กรัม

ผงโกโก้ 1 ถ้วย = 65 กรัม

ผงโกโก้ 1 ช้อนโต๊ะ = 5 กรัม

น้ำตาลไอซิ่ง 1 ถ้วย = 100 กรัม

น้ำตาลไอซิ่ง 1 ช้อนโต๊ะ = 6 กรัม

น้ำตาลทรายขาว 1 ถ้วย = 170 กรัม

น้ำตาลทรายขาว 1 ช้อนโต๊ะ = 10 กรัม

น้ำตาลทรายแดง 1 ถ้วย = 170 กรัม

น้ำตาลทรายแดง 1 ช้อนโต๊ะ = 10 กรัม

เนยสด 1 ถ้วย = 227 กรัม

เนยสด 1 ช้อนโต๊ะ = 14 กรัม



การตไข่

Egg Tarts

สำนักซีแห่งหนึ่งในเขต "เบเลม" ของลิสบอน เป็นต้นกำเนิดทาร์ตไข่ซึ่งความอร่อยได้กระจายไปทั่วโลกพร้อมกับชาวโปรตุเกส ทั้งในทวีปอเมริกาอย่างบราซิล และมาเก๊าในเอเชีย เอกลักษณ์สำคัญของทาร์ตไข่แบบโปรตุเกสคือ หน้าทาร์ตต้องไหม้ เพื่อให้หน้าตา ผิวเลมอน และอบเชย สังกัดหอมหวนรับประทาน แกมจางเพิ่ม "อะโร" ให้กับหน้าตาขนมอีกด้วย

จำนวน 16 ชิ้น

อุปกรณ์ พิมพ์วงกลมขนาด 3.5 นิ้ว จำนวน 16 พิมพ์

แป้งพัฟฟ์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อน	400	กรัม
เกลือป่น	8	กรัม
น้ำส้มสายชู	8	กรัม
น้ำ	200	กรัม
เนยสดชนิดจืดละลาย	40	กรัม
เนยสดชนิดจืดเย็นจัด	240	กรัม

ไส้การตไข่

นมสดชนิดจืด	300	กรัม
วิปปิ้งครีม	50	กรัม
อบเชยแห้ง (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)	1	แท่ง
ผิวเลมอน (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)	1-2	แผ่น
แป้งสาลีอเนกประสงค์ร่อน	10	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	100	กรัม
น้ำ	100	กรัม
ไข่แดงไข่ไก่ (4 ฟอง)	80	กรัม

สิ่งที่ต้องเตรียม

- อุณหภูมิที่อุณหภูมิ 240 องศาเซลเซียส นานประมาณ 15-20 นาที เตรียมไว้สำหรับอบทาร์ต
- ปูถาดอบด้วยกระดาษไขสำหรับอบขนม หรือแผ่นซิลิโคนทนความร้อน
- หั่นเนยเป็นก้อนสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 10x10 ซม. แล้วพักไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดาจนนำมาใช้



วิธีทำ



1. ทำแป้งพัฟฟ์โดยร่อนแป้งสาลีกับเกลือลงในอ่างผสม ทำแป้งเป็นหลุมตรงกลาง ใส่น้ำส้มสายชู น้ำ เนยละลาย (a) ใช้ที่ตัดแป้งตะล่อมและสับส่วนผสมให้เข้ากัน นำก้อนแป้งออกจากอ่างผสม ใช้นิ้วหัวแม่มือทั้งสองข้างกดอัดให้ก้อนแป้งเนื้อแน่นขึ้นจนเป็นก้อนกลม ใช้มีดกรีดด้านบนของก้อนแป้งเป็นรูปกากบาทลึก $\frac{1}{3}$ ของก้อนแป้ง (b) พักไว้ในอ่างผสม ปิดด้วยพลาสติกแร็ปประมาณ 15-20 นาที



2. หั่นเนยเป็นก้อนสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 10×10 ซม. แล้วพักไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา นำก้อนแป้งที่พักไว้มาคลี่เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม โดยคลี่ออกจากมุมที่ถูกมีดกรีดทั้งสี่มุม คลึงแป้งด้วยไม้คลึงให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาด 20×20 ซม. นำเนยที่หั่นเตรียมไว้มาวางตรงกลางแผ่นแป้งในลักษณะเฉียง ห่อเนยด้วยแผ่นแป้งโดยให้แผ่นแป้งพับซ้อนกัน 1 ซม. (c) นำเข้าพักในตู้เย็นช่องธรรมดาประมาณ 15-20 นาที



3. นำแป้งห่อเนยที่พักไว้มารีด โดยรีดบนกระดาษไขที่โรยด้วยแป้งนวล (แป้งสาลีอเนกประสงค์) รีดให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ขนาดประมาณ 15×45 ซม. ปิดแป้งออก (d) พับทบ 3 ส่วนเท่าๆกัน พักไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดาอย่างน้อย 10-15 นาที ก่อนนำมารีดตามขั้นตอนเดิมอีก 4 ครั้ง โดยทุกครั้งต้องพักแป้งในตู้เย็นช่องธรรมดาก่อน

4. เมื่อพับแป้งจนครบ 5 ครั้งแล้ว นำแป้งพัฟฟ์มารีดเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดประมาณ 30×50 ซม. ใช้แปรงชุบน้ำเย็นทาบางๆให้ทั่วแผ่นแป้ง ม้วนแผ่นแป้งเป็นท่อนทรงกระบอก แช่ไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดาให้เนื้อแป้งแข็งตัว ตัดแป้งเป็นแฉวงวงกลมหนา 2 ซม. (e) กดลงในพิมพ์ (f) พักไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา





e



f



g



h



i

5. ทำให้ทาร์ตไข่โดยผสมนมและวิปป์ครีมเข้าด้วยกันในอ่างผสม แบ่งส่วนผสมของนมและครีมเป็น 2 ส่วนเท่า ๆ กัน ส่วนหนึ่งนำไปตีกับอบเชยแท่งและผิวเลมอนในหม้อด้วยไฟกลางพอเดือด อีกส่วนผสมกับแป้งสาลี เมื่อส่วนที่นำไปตีเดือดแล้ว เทส่วนที่นำไปตีลงในส่วนที่ผสมแป้งสาลี คนให้เข้ากัน (g) เทกลับลงหม้อต้ม ตั้งบนไฟอ่อน คนให้เข้ากันด้วยตะกร้อจนส่วนผสมข้นขึ้น ยกออกจากเตา พักไว้ ตั้งหม้ออีกใบใส่น้ำตาลและน้ำ ต้มด้วยไฟกลางให้เดือด (h) พอเดือดได้ที่ ยกออกจากเตา ค่อยๆ เทลงในหม้อส่วนผสมนม และแป้งสาลี คนให้เข้ากันด้วยไม้พาย นำกลับไปตั้งบนไฟกลางโดยใช้ตะกร้อคนตลอดจนส่วนผสมเดือดเล็กน้อย ยกออกจากเตา เทส่วนผสมในหม้อลงในอ่างผสม ใส่ไข่แดง ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน กรองส่วนผสมเพื่อไล่ฟองอากาศ นำส่วนผสมใส่ในพิมพ์ที่เตรียมไว้ (i)
6. นำเข้าอบในเตาอบที่อุณหภูมิ 240 องศาเซลเซียส นานประมาณ 10 นาที แล้วลดอุณหภูมิลงเหลือ 180 องศาเซลเซียส อบต่ออีก 10-15 นาที หรือจนสุก จัดเสิร์ฟ