ขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดลาวาไข่เค็ม เยิ้มเข้มหวานมัน

ขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดลาวาไข่เค็ม เยิ้มเข้มหวานมัน

ขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดลาวาไข่เค็ม เยิ้มเข้มหวานมัน วันนี้มากับสูตรปังๆ ไส้ไข่เค็มลาวาเยิ้มๆ ตัดไปแต่ละคำอื้มฟิน ฉีกกฎขนมไหว้พระจันทร์เดิมๆ มาลองสูตรใหม่ๆกันนะคะ รสรินทร์ได้สูตรมาจาก 曼食慢语 Amanda Tastes มันน่าทานมากๆค่ะ ความหวานของไส้คัสตาร์ดไข่หอมๆ ตัดเลี่ยนด้วยไส้ไข่เค็มลาวา เยิ้มๆเข้ากันละลายในปาก ขนาดกำลังพอดี ทำกินหรือทำขายก็ เลิฟเลิฟ เลยค่ะ

ว่ากันที่ประวัติขนมไหว้พระจันทร์กันสักหน่อย ขนมไหว้พระจันทร์นี้ มีส่วนช่วยในการกู้เอกราชของชาวฮั่นนะคะ คือว่าเมื่อก่อนชาวจีนโดนปกครองโดยชาวมองโกล ทีนี้จะลุกฮือขึ้นต่อต้านจะส่งสารยังไงหละ ก็เลยคิดทำขนมไส้อร่อยโดยสอดไส้ สาสน์ลับนัดแนะกัน ผ่านขนมไหว้พระจันทร์ และชนะมองโกลในที่สุด ชาวจีนจึงถือว่า วันเพ็ญเดือนแปด ตามปฏิทินจันทรคติ คือวันไหว้พระจันทร์ เพื่อรำลึกถึงวีรชนกู้ชาติกัน สืบเรื่อยมาจนถึงปัจจุบันค่ะ

เกริ่นพอสังเขป รสรินทร์ขอให้ดาวน์โหลดสูตรมาทำทีละขั้นตอนจากบนลงล่างนะคะ พร้อมแล้ว มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาจับกระทะ ดาวน์โหลดสูตรเด็ด สาวเท้าก้าวเข้าครัว ไปทำขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดลาวาไข่เค็มกันค่ะ

PDF ดาวน์โหลดสูตร

สูตรไส้ลาวาไข่เค็ม

ไข่แดงเค็ม	6	ฟอง
นมผง	20	กรัม
ครีม	100	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
ชีสแผ่น	2	แผ่น

วิธีทำไส้ลาวาไข่เค็ม

- นำไข่เค็มแดงไปนึ่ง ประมาณ 5 นาทีจนไข่แดงสุก
- ผสมนมผง ครีม น้ำตาลทราย ผสมเข้าด้วยกัน ให้เข้ากันดี
- เมื่อใส่เนียนดีแล้ว หั่นชีสแผ่นใส่ลงไป ยีให้ละเอียดเข้ากันดี
- นำไข่แดงที่นึ่งจนสุกแล้ว 4 ฟอง มาใส่ชาม ใช้ส้อมยี จนเนียนละเอียด
- ใส่ลงไปในชาม ครีมนม ที่ตีละเอียดแล้ว คนผสมให้เข้ากันดี
- นำไปใส่ไมโครเวฟ 45 วินาที ให้ส่วนผสมละลายเข้ากัน
- ปิดด้วยฟิล์มแรพ รอให้เย็นแล้วนำเข้าตู้เย็น ให้ไว้เย็น จับตัวเป็นก้อน

ดาวน์โหลดสูตร

สูตรไส้คัสตาร์ด

ไข่ไก่	6	ฟอง
ครีม	300	กรัม
กลิ่นวนิลา	1	ช้อนชา
นมผง	60	กรัม
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เนย	60	กรัม
แป้งเค้ก	100	กรัม

ชีสแผ่น	2	แผ่น

วิธีทำไส้คัสตาร์ด

- ตอกไข่ใส่อ่างผสม ตีไข่ให้เข้ากัน ร่อนแป้งเค้กลงในอ่างผสม ตีให้เข้ากัน
- ตั้งหม้อไฟอ่อน ใส่ครีมและเนย คนให้ค่อยๆละลาย
- เมื่อร้อนๆแล้ว ค่อยๆเทลงในชามไข่ คนไปเรื่อยๆจนเข้ากันดี โดยต้องคนตลอด
- จากนั้นใส่ชีสแผ่น และน้ำตาลทราย นมผง คนเบาๆ ให้เข้ากัน ชีสจะละลายเพราะความร้อน
- ใส่ไข่แดงเค็มที่ยี ที่เหลือลงไปคนไปเรื่อยๆ จากนั้นใส่กลิ่นวานิลลาลงไป คนต่อ
- เมื่อเข้ากันดีแล้ว ตั้งกระทะเปิดไฟอ่อน คนไปเรื่อยๆ จนไส้เริ่มจับตัวเป็นก้อน
- ยกขึ้นแรพด้วยฟิล์มถนอมอาหาร นำเข้าตู้เย็น

ดาวน์โหลดสูตร

สูตรแป้งขนมไหว้พระจันทร์

น้ำผึ้ง	72	กรัม
นมข้นหวาน	72	กรัม
เนย	72	กรัม
แป้งเค้ก	200	กรัม
แป้งข้าวโพด	40	กรัม

วิธีทำขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดไข่เค็มลาวา

- ใส่เนยลงไปในอ่างผสม ใช้ไม้พายปาดจนละลาย ตามด้วยน้ำผึ้ง นมข้นหวาน คนให้เข้ากัน
- ร่อนแป้งเค้ก และแป้งข้าวโพดลงไปผสมกันในชาม นวดให้เข้ากันมีเนื้อเนียน ละเอียด
- ใช้ฟิล์มถนอมอาหารห่อไว้ พักในตู้เย็น 1 ชั่วโมง

วิธีห่อไส้และอบขนมไหว้พระจันทร์ครีมคัสตาร์ดไข่เค็มลาวา

- แบ่งไส้คัสตาร์ตที่เริ่มจับตัวเป็นก้อนแล้ว ก้อนละ 28 กรัม ปั้นทั้งหมด เป็นก้อนกลม
- ใส่ไส้คัสตาร์ด เข้าตู้เย็นอีกครั้ง
- เอาไส้ลาวาไข่เค็มออกมา ตัดแบ่งเป็นชิ้นเท่ากันให้รวดเร็ว ถ้าช้าไส้จะละลาย ประมาณชิ้นละ 8 กรัม
- ใส่เก็บไปในช่องฟรีซ อีกครั้ง
- หลังจากไส้ทั้งสองแข็งดีแล้ว ให้เอาไส้ไข่แดงเค็ม มาห่อกับไส้คัสตาร์ด ให้ไส้ครีบคัสตาร์คหุ้มจนหมด

- ใส่ไส้กลับไปในตู้เย็นอีกครั้ง
- นำแป้งขนมไหว้พระจันทร์ออกมาจากตู้เย็น แบ่งเป็นก้อน ก้อนละ 15 กรัมทำจนหมด
- นำแป้งมาแผ่ให้แบน นำไส้ที่เตียมไว้ห่อเป็นไส้ ห่อให้มิดปั้นเป็นก้อนกลม ทำจนเหมด
- นำแป้งเค้กเป็นแป้งนวลนิดหน่อย ปัดแป้งที่ขนมไหว้พระจันทร์ก่อนนำไปอัดใน พิมพ์ขนมเพื่อไม่ให้ติด
- กดแป้งกับพิมพ์ และเคาะออกมาให้สวยงาม

- อุ่นเตาอบ ความร้อนประมาณ 220 -230 องศาเซลเซียส
- พรมน้ำลงบนขนมไหว้พระจันทร์นิดหน่อย เพื่อไม่ให้ขนมแห้งเวลาใส่ลงไปในเตาอบ
- นำเข้าอบประมาณ 5 นาที ระหว่างนั้น ให้เอาไข่แดง 1 ฟองผสมน้ำ 1 ช้อนชาคนให้เข้ากัน เพื่อมาปัดหน้าขนมให้เงา
- นำขนมไหว้พระจันทร์ออกมา ปัดหน้าขนมด้วยไข่แดงให้ทั่ว

- นำเข้าอบอีกครั้งประมาณ 8 นาทีจนแป้ง เหลืองทองสวยงาม ได้ขนมไหว้พระจันทร์ไส้คัสตาร์ดลาวาไข่เค็ม
- ทานให้อร่อยนะคะ

พิธีไหว้พระจันทร์

1. เริ่มพิธีตั้งแต่ 1 ทุ่มจนถึงเที่ยงคืน
2. ตั้งของบูชาไว้หน้าบ้านโดยให้ผู้หญิงเป็นคนจัดโต๊ะบูชา โดยของบูชามี ขนมอี๋ ขนมโก๋ ขนมเปี๊ยะ ถั่วต่างๆ และที่สำคัญขนมไหว้พระจันทร์ พระเอกของเรา ตั้งโต๊ะบูชาขนาบด้วยโคมจีน
3. หลังจากพิธีจบลง ให้แบ่งขนมไหว้พระจันทร์กินกันในครอบครัว เพื่อเป็นสัญลักษณ์แห่งความกลมเกลียวสามัคคี

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์

ขอขอบคุณข้อมูลจาก

youtube: 曼食慢语 Amanda Tastes

facebook: amandatastes