

ครัวซองช็อกโกแลต อร่อยเท่าๆทำได้ไม่แพ้เชฟฝรั่งเศส



ครัวซองช็อกโกแลต อร่อยเท่าๆทำได้ไม่แพ้เชฟฝรั่งเศส

ครัวซองช็อกโกแลต อร่อยเท่าๆทำได้ไม่แพ้เชฟฝรั่งเศส ไม่ต้องไปต่อคิวร้านดัง เพราะเชฟครัวซองฝรั่งเศสยกสูตรมาไว้ที่นี่หมดแล้ว รสรินทร์ได้มาจาก [Pastry by loan](#) ครัวซองบางกรอบ แต่ละชั้นละเอียดไปด้วยเนยหอมหวล ตัดด้วยชั้นช็อกโกแลต บางกรอบ สอดไส้ด้วยครีมช็อกโกแลต หอมหวาน ขมนิดๆจาก ดาร์คช็อกโกแลตแท้ๆ จากเบลเยียม ปิดให้มีความมันเงาด้วยน้ำเชื่อมสูตรพิเศษ ทำให้ครัวซองต์ชิ้นนี้ มีความพิเศษ มีความพรีเมียมอลังการ ล้วนแปด แต่ทำได้ง่ายๆที่บ้าน ด้วยเตาตั้งๆ (ก็ได้แหละคะ)

ขึ้นชื่อว่าครัวซองต์ ใครก็นึกถึงขนมประเทศฝรั่งเศสเป็นปฐม แต่เปล่าเลยขนมชนิดนี้มีต้นกำเนิดจาก ประเทศออสเตรีย ถูกดัดแปลงมาจาก คิปเฟล (Kipferl) ที่แปลว่าพระจันทร์เสี้ยว ต่อมาพระนาง มารี อังตัวแน็ต เจ้าหญิงจากกรุงเวียนนา (ใช่แล้วคนเดียวกับราชินีที่โดนกโยตินคะ) ได้อภิเษกกับพระเจ้าหลุยส์ที่ 16 จึงได้นำคิปเฟล ไปด้วยแต่จับ แปลงโฉมนิดหน่อย กำเนิดใหม่กลายเป็น ครัวซองต์ และดังระเบิดไปทั่วโลก ตราบจนปัจจุบันคะ

“ครัวซองต์ที่ดีต้องบีบแล้วแตก ด้านในนุ่มมีฟองอากาศ กดแล้วคืนตัว กรอบนอกนุ่มใน และมีกลิ่นเนย”

Eric Kayser

พูดไปก็น่ากิน แต่ต้องพิถีพิถันใส่ใจทุกขั้นตอนกันหน่อยนะคะ แต่ไม่ยากเกินฝีมือค่ะ พร้อมกันรึยังคะ มือซ้ายควง ตะหลิว มือขวาจับกระทะ ดาวนโหลดสูตรเด็ด สาวเท้าก้าวเข้าครัว ไปกับครัวซองต์ช็อกโกแลตกันค่า



สูตรแป้งครัวซองต์

แป้ง T55 (แป้งสำหรับทำครัวซองต์)	480	กรัม
น้ำสะอาด	115	กรัม
น้ำมัน	140	กรัม
เนยจืด	125	กรัม
ยีสต์แห้ง	13	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
เนย(รีดเป็นแผ่น)	180	กรัม

สูตรช็อกโกแลตครีม

ดาร์กช็อกโกแลต	200	กรัม
วิปป์ครีม	300	กรัม
วานิลลา	5	กรัม



วิธีทำครัวซองต์ช็อกโกแลต

- นำนมสดใส่ถ้วย ใส่ยีสต์แห้งลงไป พักไว้ 10 นาทีให้ยีสต์ทำงาน
- เตรียมอ่างผสม ใส่น้ำลงไป ตามด้วยเกลือ ใส่น้ำมันลงในอ่างผสม ตามด้วยน้ำตาล ผสมให้เข้ากัน
- ตามด้วยนมสดยีสต์ที่ แยกที่พแล้ว ตามด้วยเนยจืด นวดผสมให้เข้ากัน จนเนื้อเนียน นวดแล้วไม่ติดมือ
- เมื่อแป้งเนียน ยัดได้เป็นฟิล์มแล้ว แบ่งแป้งออก 180 กรัมสำหรับทำ แป้งช็อกโกแลต
- ใช้พลาสติกถนอมอาหาร แรพแป้งพักไว้ 4 ชั่วโมง
- สำหรับแป้งโกโก้ นำผงโกโก้มาใส่ถ้วย เติมน้ำสะอาดเล็กน้อยละลายผงโกโก้
- นำโกโก้ ลงผวมกับแป้ง นวดให้เข้ากันดี จนได้แป้งโกโก้เนื้อเนียน ห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร พักไว้
- เตรียมลงเนย โดยตีตารางกระดาษไข โดยวัดขนาด 23 x 15 เซนติเมตร
- นำเนยแผ่นลงบนกระดาษไข ในตารางที่ตีไว้ พับกระดาษตามที่ตีไว้ ค่อยๆรีดให้มีความหนาเท่ากัน
- นำเข้าตู้เย็นพักไว้ 10 นาที



- หลังจากพักแป้งไว้ 4 ชั่วโมงแล้ว นวดแป้งลงบนโต๊ะเล็กน้อย นำแป้งลงมานวดบนโต๊ะ
- รีดแป้งให้มีขนาด 46 x 30 เซนติเมตร ใส่เนยที่รีดไว้ ระหว่างกลางและพับ ใช้มือบีบรอบๆ ให้แป้งกลมเนยให้มิด
- ค่อยๆ กดยืดแป้งออกเบาๆ รีดออกเรื่อยๆ จนขนาด 22 x 60 เซนติเมตร
- พับแป้งครึ่งเข้าหาทั้งกลาง และพับครึ่งอีกรอบ ค่อยๆ ใช้ไม้รีด กดและรีดจนมีขนาด 28 x 18 เซนติเมตร
- คลุมด้วยพลาสติกแรพ พักไว้อีก 1 ชั่วโมง
- หลังจากพักแป้งอีกชั่วโมงแล้ว แผ่แป้งเป็นขนาด 18 x 60 เซนติเมตร
- พับเข้าหากัน เป็น 3 ส่วนเท่าๆกัน นำไปแช่เย็นอีก 1.30 ชั่วโมง
- มาทำแป้งช็อกโกแลตกันบ้าง นำแป้งช็อกโกแลตมานวด และแผ่แป้ง ตัดแป้งให้มีขนาดเท่า แป้งครัวซองต์



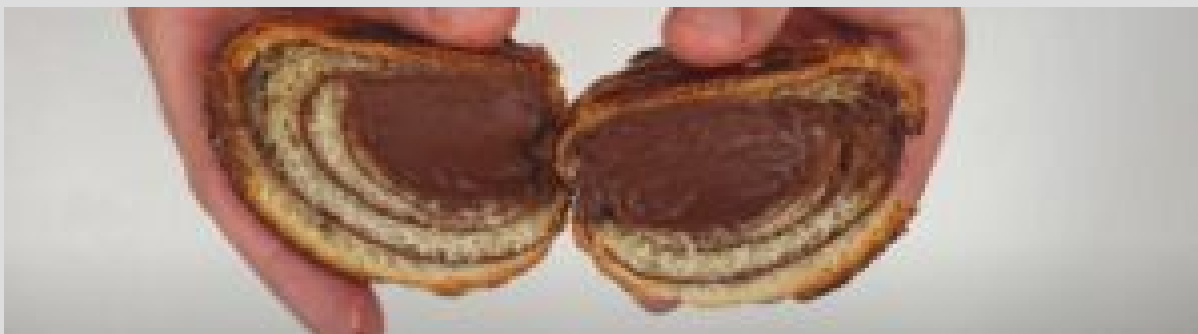
- ค่อยๆ ใช้ไม้รีดให้มีขนาด 25 x 50 เซนติเมตร
- ตีแบ่งแป้งให้มีขนาดกว้าง 9 เซนติเมตรเท่าๆ กัน ใช้ลูกกลิ้งตัดเป็นสี่เหลี่ยมตามที่วัดไว้ และตัดอีกทีตามเส้นทะแยงมุม
- ตักปลายแป้งส่วนกว้าง และม้วนมาด้านหน้าให้แน่นเป็นตัวครัวซองต์



- ทำช็อกโกแลตครีม โดยใส่เนยลงในกระทะ เติมน้ำวานิลลา เปิดไฟให้เดือด
- เทลงในอ่างผสมที่มี ดาร์กช็อกโกแลต คนผสมให้เข้ากัน เนียนดี
- แรพด้วยพลาสติก แช่เย็นทิ้งไว้ 2 ชั่วโมง
- อบครัวซอง โดยการรอร่มเตาอบที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส นำครัวซองเข้าไปอบ 20 นาที



- เจาะรูด้านในเล็กน้อย นำครีมช็อกโกแลตใส่ถุง และบีบเป็นไส้ครีมช็อกโกแลต
- ทำให้เงางามด้วย น้ำเชื่อมผสมผงเพกติน (Neutral Glaze) ให้เงางามน่ารับประทาน
- ถ้าอยากเพิ่มมูลค่า หูหรรมาเท่า ให้ปิดทองคำเปลวแท้ด้านบนนิดหน่อย
- ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูลและภาพประกอบ

Youtube: [Pastry by loan](#)





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)