

ชีฟฟอนเผือกมะพร้าวอ่อน เนื้อนุ่มและหอม มากละมุนหอมเผือกสุดๆ



ชีฟฟอนเผือกมะพร้าวอ่อน เนื้อนุ่มและหอมมากละมุนหอมเผือกสุดๆ

ชีฟฟอนเผือกมะพร้าวอ่อน (Taro Chiffon with Young Coconut) แอดรินจะมาชวนทำเมนูเบเกอรี่ นั่นคือชีฟฟอนเผือกมะพร้าวอ่อน เค้กชีฟฟอนเผือก เนื้อนุ่มและหอมมากละมุนหอมเผือกสุดๆ ท็อปหน้ามะพร้าวอ่อนเต็มคำ รับรองใครมาชิมต้องติดใจ ลองทำตามวิธีทำนะค่ะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก ความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะสูตรนี้เอาไปเลย

เนื้อเค้กใส่น้ำมะพร้าวและแต่งหน้าด้วยมะพร้าว ใส่เนื้อเผือกผสมเต็มๆ แอดไม่ต้องทำบัตเตอร์ครีมให้วุ่นวายอีกด้วย พุดไปแล้วท้องก็ร้อง ไปลุยกันเลยละ มาทำชีฟฟอนเผือกมะพร้าวอ่อนกัน นึกถึงเมนูนี้ทีไร อดใจไม่ไหวทุกที มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขาวดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูชีฟฟอนเผือกมะพร้าวอ่อนกันเลยละ

สูตรชีฟฟอนเผือกมะพร้าวอ่อน		
ท็อปปิ้ง		
ส่วนผสม (A)		
ไข่แดง	8	ฟอง

สูตรชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน		
กะทิ	104	กรัม
น้ำมะพร้าว	104	กรัม
น้ำมันข้าวโพด	126	กรัม
แป้งเค้ก	160	กรัม
แป้งข้าวโพด	20	กรัม
เปลือกส้มหรือเลมอน	140	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนชา
เกลือ	1/4	ช้อนชา
ส่วนผสม (B)		
ไข่ขาว	8	ฟอง
น้ำตาลไอซิ่ง	210	กรัม
ครีมออฟทาร์ทาร์	1/2	ช้อนชา
เนื้อมะพร้าวอ่อน (ปริมาณตามชอบ)		

วิธีทำชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน
วอร์มเตาอบไฟบนล่างเปิดพัดลม 170 C อย่างน้อย 30 นาที
ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด เกลือ ผงฟูลงในชามผสมไว้ เป็นส่วนผสมแห้ง
ใส่น้ำมะพร้าว กะทิ น้ำมัน เติมน้ำตาล ไข่แดง ลงในเครื่องปั่น ปั่นให้ส่วนผสมทุกอย่างเนียนผสมกันดี
ผสมแป้งที่ร่อนจากนั้น ลงไปในส่วนผสมที่ปั่น คนให้ผสมกันได้อย่างละเอียด แต่ตีด้วยสีม่วงให้สวยงาม
ตีไข่ขาวจนกระทั่งเป็นฟองหยาบ ใส่ครีมออฟทาร์ทาร์ลงไป พอฟองละเอียดค่อยๆ ทอยยใส่น้ำตาลลงไปจนหมด ตีให้ได้อ่อนนุ่มฟู
ค่อยๆ ตักไข่ขาว ลงไปในส่วนผสมของไข่แดง ค่อยๆ ตะล่อมให้เนื้อเข้ากัน
เทใส่ถาดพิมพ์ ที่บุด้วยกระดาษไขด้านล่าง ปาดหน้าให้เรียบ แต่งหน้าด้วยมะพร้าวอ่อน
* ในคลิปใช้ถาดขนาดยาว 15 นิ้ว กว้าง 13 นิ้ว (Baking mold size 15*13 inch)
* สามารถนำสูตรหาร 2 เพื่อใส่ถาด 8*8 ได้ค่ะ ถ้าใครไม่ชอบทำเยอะ
เอาเข้าเตาอบ ลดไฟลงมา 145 C อบราว 45 นาที

พอเย็น คั่วออกจากพิมพ์ ตัดออกเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมตามชอบ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ PIMMY TASTY จาก [youtube](#)



รสรินทร์

หน้ารวมสูตรเบเกอรี่


















































































































































































































































































































































































































































ผงฟู (Baking Powder) ผงฟูมีส่วนผสมระหว่างเบกกิ้งโซดากับกรดหรือเกลือของกรดและแป้ง ซึ่งระหว่างการผลิตหรืออบนั้น ส่วนผสมที่เป็นกรด จะทำปฏิกิริยากับเบกกิ้งโซดา จึงทำให้เกิดฟองก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ขนมหึงขึ้นฟูและเนื้อนุ่ม ในส่วนใหญ่มักจะต้องร่อนรวมกับของแห้งชนิดอื่น เช่น แป้ง นมผง ไม่ควรผสมลงในของเหลวเพราะจะทำให้เกิด ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ทันที และ จะทำให้สูญเสียก๊าซไป

เนื้อมะพร้าวอ่อน

มะพร้าวอ่อน คือ มะพร้าวที่มีเปลือกบาง มีสีขาว มีเนื้อมะพร้าวนุ่ม เมื่อเขย่าจะรู้สึกแน่นๆ มีน้ำน้อยแสดงว่า จะได้เนื้อมะพร้าวหนา หากมีน้ำมากแสดงว่าอ่อนมาก เนื้อจะบางนำมาใช้ไม่ได้ เนื้อมะพร้าวอ่อนก่อนใช้ ควร ลวกน้ำก่อน จะทำให้ขนมเก็บได้นานขึ้น

ประวัติชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อน

ชิฟฟอนเค้ก หรือ ชิฟองเค้ก ปัจจุบันเป็นที่นิยมกันมากในกลุ่มผู้ที่ต้องการบริโภคเค้กที่มีไขมันไม่มาก และรสชาติที่ไม่เลี่ยนจนเกินไปและด้วยเอกลักษณ์ประจำตัว นั่นก็คือความนุ่มละมุนละไมอีกทั้งสามารถดัดแปลงรสชาติได้มาก และหลากหลาย ทั้งยังขายง่ายต้นทุนต่ำได้กำไรสูง จึงทำให้มีผู้สนใจในการประกอบกิจการเพื่อผลิตและจำหน่ายชิฟฟอนเค้ก หรือ ชิฟองเค้กเป็นจำนวนมาก

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำชิฟฟอนเค้ก แป้งสาลี ไข่ไก่ น้ำ ไขมัน (น้ำมันพืช)น้ำตาลทราย ผงฟู เกลือป่น กลิ่นรสต่าง ๆ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

