เค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน mandarin roulade อร่อยทำง่ายไม่ต้องอบ

เค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน mandarin roulade อร่อยทำง่ายไม่ต้องอบ

เค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน (mandarin roulade) วันนี้รสรินทร์จะมาชวนทำเบเกอรี่ นั่นคือเค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน ขนมหวาน สุดวิจิตรชิ้นนี้ เค้กรูลาร์ดส้ม ทำง่ายมากเลยค่ะ โยนเตาอบทิ้งไปเลยสิคะ 5 นาทีก็ได้ ของหวานส้มหวานฉ่ำ มารับทานกับน้ำชาเก๋ๆแล้ว อร่อยจนคงทำ มงลงแน่นอน เพื่อนๆสามารถทำตามได้เลยค่ะ วิธีทำเป็นขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ความอร่อยของสูตรนี้เอาไปเลยค่ะ ระดับมิชิลินสตาร์

สูตรนี้ง่ายมากเลยค่ะ ไม่ต้องใช้เตาอบ ไม่ต้องใช้แป้ง ไม่ต้องใช้นม แถมตัวขนมก็ออกมาสวย เหมาะกับปาร์ตี้ สุดๆค่ะ แนะนำเลย หวานฉ่ำเปี๊ะปงทำง่าย ไปเริ่มความอร่อยกันค่ะ มาทำเมนูนี้กัน มาทำเค้กรูลาร์ดส้มแมนดารินกันนึกถึงเมนูนี้ทีไร อดใจไม่ไหวทุกที มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเค้กรูลาร์ดส้มแมนดารินกันเลยค่ะ

สูตรเค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน

กล้วยหอม	150	กรัม
เนย	30	กรัม

สูตรเค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน

บิสกิต	140	กรัม
ผงโกโก้	1	ช้อนโต๊ะ
ครีมชีส	225	กรัม
น้ำผึ้ง	2	ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
ส้มแมนดาริน	4	ลูก

วิธีทำเค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน

– วิธีเตรียมส่วนผสมเค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน

ในอ่างผสมขนาดใหญ่ นำกล้วยหอมลงไปยี ให้เนื้อละเอียด เนียนดี

จากนั้นทุบบิสกิต ให้ละเอียด ผสมผงโกโก้ เนย และใส่ลงไปใน ชามกล้วยบด ผสมให้เส่วนผสมข้ากันดี

หลังจากนั้น ในอ่างผสมอีกใบ ใส่ครีมชีส น้ำผึ้ง ตีให้เข้ากันจนเนื้อเนียนดี พักไว้

– วิธีทำเค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน

รองพื้อโต๊ะ ด้วยกระดาษไข หรือแผ่นซิลิโคน

ปาดเนื้อกล้วยบิสกิต เป็นสี่เหลี่ยม และแผ่ออกให้มีความหนา 0.25 เซนติเมตร

ปาดเนื้อครีมชีส ไปบนเนื้อเค้กกล้วยบิสกิต เกลี่ยให้เข้ากัน

วางส้มแมนดารินฉ่ำๆ ที่ปอกเปลือกและลอกใยแล้ว ราวๆ 4 ลูก

ม้วนให้สวยงาม (ดูวิดีโอประกอบนะคะ) นำไปแช่เย็นประมาณ 2 ชั่วโมง

ก่อนเสิร์ฟ ลอกกระดาษออก หั่นแบ่งเป็นชิ้นให้สวยงาม จัดเสิร์ฟได้เลยค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ The cooking foodie จาก Youtube

รสรินทร์

หน้ารวมสูตรเบเกอรี่

ROSALYNTH

วัตถุดิบเค้กรูลาร์ดส้มแมนดาริน

กล้วยหอม

กล้วยหอม เป็นไม้ล้มลุกชนิดหนึ่ง มีอยู่หลากหลายสายพันธุ์ เช่น กล้วยหอมจันท์ กล้วยหอมทอง กล้วยหอมเขียว โดยกล้วยหอมเขียวหรือกล้วยหอมคาเวนดิชเป็นกล้วยหอมที่นิยมปลูกกันโดยทั่วไป จัดเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยคุณค่าสารอาหารครบถ้วนตามหลักทางโภชนาการ เช่น มีวิตามิน ใยอาหารที่ช่วยในการขับถ่าย มีสารแทนนิน ซึ่งช่วยยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ Escherichia coli เป็นต้น กล้วยหอมถูกจัดเป็นผลไม้เมืองร้อน สามารถปลูกได้เกือบทุกประเทศที่มีภูมิอากาศร้อนชื้นหลายแห่ง สำหรับประเทศไทย สามารถปลูกกล้วยหอมได้ทั่วทุกภาค

เนย

“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรือนม เพื่อแยกไขมันออกมาจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลก์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป

ครีมชีส

ครีมชีส คือเนยแข็ง (ชีส) ชนิดหนึ่งที่ทำจากครีม หรือทำจากนมแล้วเติมครีมเข้าไปภายหลัง ครีมชีสจัดเป็นชีสสด หรือ Fresh Cheese ซึ่งจะแตกต่างจากชีสทั่วไปตรงที่ไม่ผ่านการหมักบ่มหรือความร้อนให้มีกลิ่นแรง เนื้อชีสจะไม่แข็ง แต่จะมีความชื้นสูง และเนื้อเนียนนุ่ม เป็นวัตถุดิบที่พบเจออย่างแพร่หลายในวงการเบเกอรี่ เพราะขนมชีสเค้กต่างๆก็ล้วนมีส่วนผสมหลักเป็นครีมชีสทั้งนั้น แต่ไม่ใช่ว่าจะเอาไว้ทำขนมได้อย่างเดียวค่ะ เพราะจะนำมาทำอาหารคาวก็ได้เหมือนกัน ทั้งซูชิ แซนวิช หรือพาสต้าก็อร่อยไม่แพ้กันเลย ความพิเศษของครีมชีส คือจะมีรสเปรี้ยวอ่อนๆ มีความเค็มเล็กน้อย และมีความหอมของนม

ส้มแมนดาริน

ส้มเขียวหวานมีชื่อสามัญว่า mandarin หรือ tangerine อยู่ในตระกูล Rutaceae จัดเป็นผลไม้กึ่งร้อน มีถิ่นกำเนิดดั้งเดิมอยู่ในประเทศจีนปลูกมาช้านานในประเทศจีนและญี่ปุ่น ต่อมามีการแพร่กระจายไปยังสหรัฐอเมริกาและยุโรป จนปัจจุบันเป็นผลไม้ที่ปลูกกันทั่วไปในเขตร้อนและเขตกึ่งร้อน ลักษณะของผลส้มจะมีเปลือกอ่อน เปลือกล่อนและแกะออกได้ง่าย รวมทั้งกลีบส้มแยกหลุดออกจากกันได้ง่าย ส้มจีนและส้มเขียวหวานมีลักษณะแตกต่างกัน คือ ส้มจีน (mandarin) ผลโตกว่าส้มเขียวหวาน เปลือกค่อนข้างหนากว่า เปลือกขรุขระเปลือกอ่อนเปราะแกะได้ง่าย ไส้ผลกลวง กลีบแยกออกจากกันได้ง่าย สีผลและสีเนื้อเป็นสีส้มเข้ม มีผู้พยายามหาความแตกต่างระหว่างแมนดารินและแทนเจอรีน โดยใช้สีของเปลือก เช่น ผลส้มที่มีเปลือกสีส้มหรือสีแดง เรียกว่า แทนเจอรีน ผลส้มที่มีเปลือกสีเหลืองอ่อนๆเรียกแมนดารีน เช่น ส้มจีน เป็นต้น

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์