

เค้กชิฟฟ่อนนมสด **Sponge Vanilla Cake** อร่อยหอมแซ่บเก็บไว้เลย



เค้กชิฟฟ่อนนมสด **Sponge Vanilla Cake** เนื้อชุ่มฉ่ำอร่อยหอมแซ่บเก็บไว้เลย

เค้กชิฟฟ่อนนมสด (Sponge Vanilla Cake) รสرينท์จะนำเสนอเมนูเบเกอรี่ นั่นคือเค้กชิฟฟ่อนนมสด เค้กฟองน้ำเนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ หอมเนยสด นม มากับด้วยบัตเตอร์ครีม หวานกำลังดี หอมมัน ท็อปด้วยอัลมอนต์กรุบกรอบ เข้ากันดี อร่อยขึ้นเทพ เห็นแสงสายรุ้งออกจากปาก เพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยค่ะ ความอร่อยระดับมิชลินสตาร์ แต่ความยากระดับบ้านๆ

เค้กเนื้อชิฟฟ่อนเนื้อนุ่มละเมียดละไม มากับบัตเตอร์ครีมแท้ๆดีเอง เป็นเมนูที่เพื่อนๆต้องภาคภูมิใจ ไม่พูดพร่ำอัมเพลง ไปลองทำกันเลยละ มาทำเค้กชิฟฟ่อนนมสดกัน ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันละ มาละ ดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเค้กชิฟฟ่อนนมสดกันเลยละ

สูตรเค้กชิฟฟ่อนนมสด		
สูตรชิฟฟ่อนเค้ก		
แป้งเค้ก	90	กรัม
ผงฟู	1/2	ช้อนชา
น้ำตาล	40	กรัม

สูตรเค้กชิฟฟอนนมสด		
เกลือ	1/4	ช้อนชา
น้ำมันพืช	60	กรัม
นมสด	60	กรัม
ไข่แดง	4	ฟอง
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
ไข่ขาว	4	ฟอง
น้ำตาล	60	กรัม
ครีมออฟฟัททาร์	1/2	ช้อนชา
สูตรบัตเตอร์ครีม		
เนยจืด	190	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
เกลือ	1/4	ช้อนชา
วิปปีงครีม	80	กรัม

วิธีทำเค้กชิฟฟอนนมสด	
-วิธีทำเค้กชิฟฟอน	
ในอ่างผสม ใส่ไข่แดง น้ำตาลทราย เกลือ ตีให้เข้ากันจนเนียน หลังจากนั้นใส่น้ำมันพืช นมสด กลิ่นวานิลลา ผสมให้เข้ากันดี	
เมื่อเข้ากันดีหลังจากนั้น ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน	
ในอีกชามผสม ใส่ไข่ขาวตีให้เข้ากัน ใส่ครีมออฟฟัททาร์ ตีให้ขึ้นตั้งยอด ใส่น้ำตาลทรายขาว ค่อยๆตีจนขึ้น เนื้อเนียนดีตั้งยอดอ่อน	
ค่อยๆ ตะล่อมเอาไข่ขาว ลงในชามไข่แดง ค่อยๆคนเบาๆ จนเข้ากัน	
เตรียมถาดอบขนาด 10*10 นิ้ว กรุด้วยกระดาษรอง	
ปาดเนื้อเค้กลงไป เกลี่ยให้เข้ากันดี	
อบไฟบนล่าง 160 องศาเซลเซียส ไม่เปิดพัดลมราวๆ 25-30 นาที	
เมื่อเค้กสุกจากนั้น นำออกจากเตาพักให้เย็น	
- วิธีทำบัตเตอร์ครีม	
ในชามผสมใส่เนยสดจืด ตีให้ฟูดี ร่อนน้ำตาลไอซิ่งลงไปตีให้เนื้อเนียน	
เติมเกลือเพื่อแต่งรสเล็กน้อย ใจขึ้นฟูดี	
ใส่วิปปีงครีมลงไปตี ค่อยๆใส่ลงไปผสม ตีเรื่อยๆ จนเป็นครีมค่อยๆตะล่อม	
- ประกอบร่างเค้กชิฟฟอนนมสด	

นำชิฟพอนเค้กมาแบ่งครึ่ง ปาดบัตเตอร์ครีมลงไปตรงหน้ากึ่งกลาง

นำเค้กอีกครึ่งวางประกบ ต่อจากนั้นปาดบัตเตอร์ครีมเนียนนุ่มทับอีกชั้น

โรยด้วยอัลมอนด์ฝานอบบนหน้า ได้เค้กชิฟพอนนมสดแสนอร่อย ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Cooking station จาก [youtube](#)



รสรินทร์

หน้ารวมสูตรเบเกอรี่



ROSALYNTH



วัตถุดิบเค้กชิฟพอนนมสด

แป้งเค้ก

แป้งเค้ก มีปริมาณโปรตีนต่ำสุดของแป้งทั้งหมดอยู่ที่ 5 ถึง 8 เปอร์เซ็นต์ ด้วยเหตุนี้ จึงมีกลูเตนน้อย ซึ่งทำให้ขนมอบนุ่มขึ้น เหมาะสำหรับทำเค้ก มัฟฟิน และบิสกิต แป้งเค้กยังดูดซับของเหลวและน้ำตาลได้ดีกว่าแป้งอเนกประสงค์ ซึ่งรับประกันว่าเค้กจะฟูขึ้นเป็นพิเศษ การใช้แป้งเค้กเหมาะกับขนม หรือส่วนประกอบที่มีเนื้อมะพร้าว โดยเนื้อแป้งจะมีความขาวเนียน เหมาะสำหรับการทำ เค้ก คัพเค้ก , บราวนี่ , แป้งพาย , บิสกิต

ผงฟู

ผงฟู (Baking Powder) ผงฟูมีส่วนผสมระหว่างเบกกิ้งโซดากับกรดหรือเกลือของกรดและแป้ง ซึ่งระหว่างการผลิตหรืออบนั้น ส่วนผสมที่เป็นกรด จะทำปฏิกิริยากับเบกกิ้งโซดา จึงทำให้เกิดฟองก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นในขนมจึงขึ้นฟูและเนื้อนุ่ม ในส่วนใหญจะต้องร่อนรวมกับของแห้งชนิดอื่น เช่นแป้ง นมผง ไม่ควรผสมลงในของเหลวเพราะจะทำให้เกิด ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ทันที และ จะทำให้สูญเสียก๊าซไป

น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้ อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน
น้ำมันพืช
น้ำมันพืช น้ำมันพืชส่วนใหญ่จะประกอบไปด้วยกรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งมีองค์ประกอบทางเคมีที่เป็นประโยชน์ ต่อร่างกายมากกว่าน้ำมันสัตว์ ไขมันไม่อิ่มตัวนี้จะไม่ค่อยเป็นไข แม้จะอยู่ที่เย็นเช่น แช่ตู้เย็น แต่จะ ทำปฏิกิริยากับความร้อนและออกซิเจนได้ง่าย และมักทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืนหลังจากใช้ประกอบอาหารแล้ว
น้ำตาล
น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้ อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน
เนยจืด
“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อ แช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรือนม เพื่อ แยกไขมันออกมาจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลก์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไป ผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะ ทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป



อย่ารู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

