

เค้กผลไม้ Fruit Cake สูตรคลาสสิกอร่อยแสง ออกปาก



เค้กผลไม้ Fruit Cake สูตรคลาสสิกอร่อยแสงออกปาก

เค้กผลไม้ (Fruit Cake) แอดรินจะมาชวนทำเมนูเบเกอรี่ นั่นคือเค้กผลไม้ เค้กเนียนนุ่ม สูตรเด็ดประกอบไปด้วยผลไม้แห้งนานาชนิด เปร์ี้ยวหวาน ตัดกับถั่งนานาชนิด อร่อยพลาดไม่ได้ อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร ลองทำตามวิธีทำนะค่ะ รับรองว่าทำตามได้ไม่ยาก รสรินทร์รับประกันความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะ เค้กผลไม้สูตรเด็ด อบร้อนๆ ทานคู่กับชา กาแฟ ยามบ่าย

เนื้อเค้กนุ่มๆ เคี้ยวกับผลไม้แห้ง ถั่วต่างๆ มากประโยชน์ ไม่พูดพร่ำอัมเพลง ไปลองทำกันเลยละ มาทำเค้กผลไม้กัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันละ มาละ ดาวนโหลดสูตร มือชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไป กับเมนูเค้กผลไม้กันเลยละ

สูตรเค้กผลไม้		
เปลือกส้ม	1	ลูก
เนย	1	ถ้วย
น้ำตาล	3/4	ถ้วย
แครนเบอร์รี่แห้ง	1/2	ถ้วย

สูตรเค้กผลไม้

แอปเปิ้ลคอกแห้ง	1/2	ถ้วย
ลูกเกดดำ	1/3	ถ้วย
ลูกเกดสีทอง	1/3	ถ้วย
บลูเบอร์รี่แห้ง	1/2	ถ้วย
ลูกพีชแห้ง	1/2	ถ้วย
ถั่ววอลนัท	3/4	ถ้วย
ถั่วพีแคน	3/4	ถ้วย
น้ำส้มคั้น	1	ลูก
เหล้ารัม	2/3	ถ้วย
น้ำเปล่า	1/4	ถ้วย
ไข่	4	ฟอง
กลีมนวานิลลา	1	ช้อนชา
เบิ่งอเนกประสงค์	1.75	ถ้วย
ผงฟู	1	ช้อนชา
อบเชย	1	ช้อนชา
เกลือ	1/2	ช้อนชา

วิธีทำเค้กผลไม้

1. เปิดเตาอบที่ 350°F (180°C) ทาถาดอบเค้กขนาด 8 นิ้ว (20 ซม.) แล้วปูกระดาษไขรองด้านล่าง แล้วทาเนยที่ด้านข้าง พักไว้
2. ใส่เนย น้ำตาล เหล้ารัม/น้ำ ผลไม้แห้ง ถั่วสับ ผิวส้ม และน้ำส้มลงในกระทะ วางกระทะบนไฟร้อนปานกลาง และเคี่ยว ปรงเป็นเวลา 10 นาที นำออกมาจากเตาแล้วปล่อยให้เย็นนิดหน่อย
3. ใส่ไข่ กลีมนวานิลลา หลังจากนั้นผสมให้เข้ากันดี
4. ใส่เบิ่ง ผงฟู อบเชย และเกลือ ผัดจนเข้ากันดี
5. เทลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้
6. นำเข้าอบ 35-40 นาที หรือจนไม้จิ้มฟันที่สอดตรงกลางออกมาสะอาด หากเค้กด้านบนเป็นสีน้ำตาลเกินไป หลังจากผ่านไป 20 นาทีและไม้จิ้มฟันด้านใน ให้ปิดด้วยกระดาษฟอยล์สำหรับการอบที่เหลือ
7. ปล่อยให้เย็นก่อนเสิร์ฟ ทานให้ร่อนนะคะ



หน้ารวมสูตรเบเกอรี่



วัตถุดิบเค้กผลไม้

เนย

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

น้ำตาล

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย สใไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน

แป้งอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

ผงฟู

ผงฟู (Baking Powder) ผงฟูมีส่วนผสมระหว่างเบกิ้งโซดากับกรดหรือเกลือของกรดและแป้ง ซึ่งระหว่างการผลิตหรืออบนั้น ส่วนผสมที่เป็นกรด จะทำปฏิกิริยากับเบกิ้งโซดา จึงทำให้เกิดฟองก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ขนมหองฟูและเนื้อนุ่ม ในส่วนใหญจะต้องร่อนรวมกับของแห้งชนิดอื่น เช่น แป้ง ผง ไม่ควรผสมลงในของเหลวเพราะจะทำให้เกิด ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ทันที และ จะทำให้สูญเสียก๊าซไป

อบเชย

อบเชย อบเชยมีสรรพคุณทางยา เนื่องจากมีแทนนินสูงที่ให้รสฝาดจึงนิยมใช้ในยาดำรับแผนโบราณเช่น เป็นส่วนผสมในยาหอมต่าง ๆ โดยใช้ส่วนของเปลือกลำต้น ใช้ในการแก้จุกเสียด แน่นท้อง หรือใช้ในการทำยานัตถุ์ใช้สูดดม เพื่อเพิ่มความสดชื่น ลดอาการอ่อนเพลีย แก้โรคท้องร่วงเพราะมีส่วนช่วยต้านแบคทีเรียในกระเพาะอาหาร ขับปัสสาวะ ช่วยในการย่อยอาหาร และสลายไขมัน ส่วนเปลือกลำต้นอายุมากกว่า 6 ปี หรือใบกิ่งยังนำมาสกัดน้ำมันหอมระเหยได้อีกด้วย ซึ่งจะมีมากในอบเชยญวนที่ให้น้ำมันหอมระเหย 2.5%



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)

