

สตอเบอร์รี่พายสด Fresh Strawberry Pie



สตอเบอร์รี่พายสด Fresh Strawberry Pie

สตอเบอร์รี่พายสด Fresh Strawberry Pie ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาสูตรสตอเบอร์รี่พายสดเด็ดๆ รสรินทร์ขอบอก... บิงโก... มาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องนะคำบรสรินทร์ชวนทำเมนูเด็ดสตอเบอร์รี่พายสด พายสุดหรูทำจากผลไม้สดอย่างพิถีพิถัน ใส่ใจทุกขั้นตอนทุกอย่างสดหมด สตอเบอร์รี่ ครีมสด เอาใจไปเลยค่ะ ลองนึกดูพายสดสไตล์ฝรั่งเศส ซึ่งรสรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยล่ะ อยากแชร์สูตรเลย เมนูนี้อาจเป็นเมนูชิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ บรรยายความน่ากินมามากโข มาทำสตอเบอร์รี่พายสดเจ้าค่ะ อร่อยเด็ดเมนูติดดาว มาค่ะดาวนี้โหลดสูตรมือขวาดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูสตอเบอร์รี่พายสดกันเลยล่ะ

สูตรสตอเบอร์รี่พายสด

แป้งพาย 1 แผ่น

สตอเบอร์รี่สุกสด 900 กรัม

น้ำตาล 3/4 ถ้วย

น้ำ 3/4 ถ้วย

น้ำมะนาว 1 ช้อนชา

แป้งข้าวโพด 3 ช้อนโต๊ะ (หรือแป้งท้าวยายม่อม มันสำปะหลัง แป้งมันฝรั่ง)

น้ำเปล่า 3 ช้อนโต๊ะ

วิปครีม สำหรับตกแต่ง

วิธีทำสตอเบอร์รี่พายสด

เปิดเตาอบที่ 450°F (230°C) เตรียมแป้งพายของคุณในถาดพายขนาด 9 นิ้วหรือจานพาย นำแป้งมาวางบนแป้งด้วยส้อมและอบประมาณ 10-12 นาทีหรือจนเกือบเป็นสีน้ำตาลอ่อน นำออกจากเตาอบและปล่อยให้เย็น

ล้างสตอเบอร์รี่ให้ดี หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม (หรือมากกว่าชิ้นสำหรับผลเบอร์รี่ขนาดใหญ่) ใส่ประมาณ 3/4 ลงในกระทะขนาดกลางบนเตา

เพิ่มน้ำตาล 3/4 ถ้วยน้ำและน้ำมะนาว นำไปเคี่ยวเป็นเวลา 3 นาที คนตลอดเวลา และมีผลเบอร์รี่ตลอดเวลา เมื่อครบ 3 นาที นำออกจากเตาแล้วกรองใส่ถ้วยตวง เพื่อนๆจะต้องได้น้ำผลไม้ 12 ออนซ์ (360 มล. หรือ 1.5 ถ้วย) ถ้าไม่ ให้เติมน้ำให้ได้ 12 ออนซ์

เทกลับลงในกระทะแล้วนำไปต้ม เพิ่มแป้งข้าวโพดละลาย และเคี่ยวอีกครั้งเป็นเวลาสูงสุด 15-30 วินาที เทลงบนชิ้นสตอเบอร์รี่ที่เหลือนแล้วคลุกเคล้าให้เคลือบ เทลงในเปลือกพายครึ่งที่เย็นแล้วและแช่เย็น 4-6 ชั่วโมงหรือนานถึง 24 ชั่วโมง

ก่อนเสิร์ฟ แต่งหน้าด้วยวิปครีมให้สวยงามจะได้พายสตอเบอร์รี่สดๆ อร่อยๆไว้ทานแล้วค่ะ ทานให้ร่อยนะคะ



Rosalynth รสรินทร์

หน้ารวมสูตรอาหารไทย

f ROSALYNTH

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Crouton Crackerjacks จาก <https://www.youtube.com/watch?v=esV3s4vL17M>

กดติดตามคุณCrouton Crackerjacks ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่

SUBSCRIBE

วัตถุดิบสตอเบอร์รี่พายสด

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงับจะเรียกว่าน้ำตาลงับ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

lemon

เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว

corn

ข้าวโพด (Corn) ธัญพืชรสหวานอุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี แร่ธาตุ เส้นใยอาหาร และเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ เชื่อกันว่าการรับประทานข้าวโพดมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายประการ เช่น ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจได้ เป็นต้น

whipped cream

วิปครีม (Whipped Cream) หรือ ครีม เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จากนมหรือเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Dairy Product โดยวิธีการคือการแยกไขมันเนยออกจากนม โดยใช้หลักที่มีความแตกต่างระหว่าง ความถ่วงจำเพาะของไขมันและน้ำ (ถ้าใครเคยทำงานร้านกาแฟแล้วเคย สตริมนมเพื่อเอาฟองนม นั้นแหละ วิธีการในการผลิตในโรงงานคล้ายๆอย่างนั้น) แล้วค่อยเติมไขมันเนยกลับเข้าไปในนมในปริมาณที่เข้มข้นขึ้น



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#) ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)