ทาร์ตเค้กส้ม Orange Tart Cake

ทาร์ตเค้กส้ม Orange Tart Cake

ทาร์ตเค้กส้ม Orange Tart วันนี้รสรินทร์จะนำเสนอเมนูเบเกอรี่ นั่นคือทาร์ตเค้กส้ม ใครมากชิมก็ต้องยกนิ้วให้ทาร์ตเค้กส้มที่ทั้งหอมละมุน กระตุ้นปุ่มรับรสให้ทำงานหนัก ส้มฉ่ำๆเปรี้ยวซี้ด กับแป้งทาร์ตกรุบกรอบอบจนเหลืองทองสวยงามน่ารับประทานสอดไส้ด้วยแยมส้มฉ่ำๆหวานเปรี้ยวกลมกล่อม อะไรก็เอาไม่อยู่เพื่อนๆสามารถ เปิดสูตรและทำตามได้เลยค่ะ รสรินทร์รับประกันความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะ เกริ่นความน่ากินมาซักพัก ไปลุยกันเลยค่ะ มาทำทาร์ตเค้กส้มกัน ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันค่ะ มาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูทาร์ตเค้กส้มกันเลยค่ะ

สูตรทาร์ตเค้กส้ม

– ส่วนผสมทาร์ต

แป้งสาลีเอนกประสงค์ 300 กรัม

น้ำตาลทรายป่นหรือน้ำตาลไอซิ่ง 30 กรัม

อัลมอนด์ป่น 50 กรัม

ชอร์ตเทนนิ่ง 150 กรัม

เกลือป่น 1 ช้อนชา

– ส่วนผสมเค้ก

สูตรทาร์ตเค้กส้ม

ชอร์ตเทนนิ่ง

น้ำตาลทรายป่นหรือน้ำตาลไอซิ่ง 80 กรัม

อัลมอนด์ป่น 100 กรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

ผงฟู 1/2 ช้อนชา

เกลือป่น 1/2 ช้อนชา

น้ำมะนาว 10 กรัม

แป้งเค้ก 50 กรัม

ส้มในน้ำเชื่อม

ส้ม 1-2 ลูก

น้ำเปล่า 145 กรัม

น้ำตาลทราย 145 กรัม

– แยมส้ม

แยมส้ม 50 กรัม

น้ำ 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำทาร์ตเค้กส้ม

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ อัลมอนป่นและ น้ำตาลไอซิ่ง เกลือลงในอ่างผสม คนให้เข้ากัน

ใส่ชอร์ตเทนนิ่ง และนวดแป้งให้เข้ากัน รีดให้เป็นแผ่น

ตัดเป็นเส้นๆ ประมาณเส้นละ 2.5 ซ.ม. กรุเข้ากับพิมพ์และตัดแต่งให้พอดี เป็นถ้วยทาร์ต

นำส้อมมาจิ้มทาร์ตเป็นรูพรุนให้ทั่ว

นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไฟบน ล่าง เป็นเวลา 10 นาที

นำออกมาพักไว้จนเย็นสนิท

– วิธีทำส่วนเค้ก

ใส่ส้มลงไปต้มในน้ำเชื่อมประมาณ 2 นาที ด้วยไฟเบา

นำขึ้นมาซับด้วยกระดาษให้แห้ง

ใส่ชอร์ตเทนนิ่งลงไปในอ่างผสม กลิ่นวานิลลา ตีกันไม่ให้เป็นก้อน ตามด้วยไข่ไก่ ตีให้เข้ากันจนเนียน

ร่อนผงอัลมอนด์ป่น ตีให้เข้ากัน หยดน้ำมะนาวลงเล็กน้อย

ใส่แยมส่มลงไปในทาร์ต บีบตามด้วยเนื้อเค้ก และวางด้วยส้มด้านบน

นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ไฟบน ล่าง เป็นเวลา 5 นาที

พักให้เย็น นำแยมมาทาที่ผิวหน้าพร้อมเสิร์ฟ เหมาะมากที่จะทานคู่กับชา หรือกาแฟค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ ครัวป้ามารายห์ จาก https://www.youtube.com/watch?v=8Vb4LpXZsTg

กดติดตามคุณครัวป้ามารายห์ ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่

วัตถุดิบทาร์ตเค้กส้ม

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ

almond

ถั่วอัลมอนด์ เป็นถั่วที่มีคุณค่าทางสารอาหารต่อร่างกายสูงกว่าถั่วชนิดอื่น ๆ มาก และยังติด 1 ใน 10 ของสุดยอดอาหารเพื่อสุขภาพอีกด้วย ถ้าคุณได้เห็นคุณค่าทางโภชนาการของถั่วชนิดนี้เทียบกับผักและผลไม้ชนิดอื่น ๆ แล้วคุณจะต้องตกใจ เพราะมีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนั้น และแถมยังมีปริมาณที่มากเสียด้วย

salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ,ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเดิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

eggs

ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย เนื่องจากในไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทิน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้

baking powder

เบคกิ้งพาวเดอร์ หรือ ผงฟู เป็นส่วนผสมแห้งของสารเคมีคือ เบคกิ้งโซดา+กรดอ่อนๆ + แป้ง เป็นตัวที่ทำให้ขนมของเรานั้นฟูขึ้นเช่นกัน เราจะเห็นว่าในส่วนผสมของผงฟูนั้นมีกรดอ่อนๆ ผสมอยู่แล้วเมื่อเติมน้ำลงไป กรดอ่อนและด่างอ่อนๆ จากเบคกิ้งโซดาก็จะทำปฏิกริยาเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ด้วยความที่มีกรดเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องอาศัยกรดจากวัตถุดิบอื่นๆ ของอาหาร ขนมปังที่ทำมาจากส่วนผสมของสารเคมีแบบแห้งว่า Quick bread ยกตัวอย่างเช่น แพนเค้ก มัฟฟิน หรือบิสกิต เป็นต้น

lemon
เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหุนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว
syrup
ไซรัป (Syrup) หรือที่รู้จักในภาษาไทยว่า “น้ำเชื่อมหรือยาน้ำเชื่อม” คือสารให้ความหวานผลิตจากกธรรมชาติที่นำมาปรุงแต่งและผ่านกรรมวิธีต่างๆ เพื่อให้ได้ออกมาเป็นสิ่งที่สามารถรับประทานได้ ส่วนประกอบหลักของไซรัปจะมีน้ำตาลกลูโครสอยู่ หรืออาจมีสารให้ความหวานอื่นๆ ประกอบอยู่ด้วย

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTHดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์