

ครีมชีสพุดดิ้งทาร์ท Cream Cheese Pudding Tart



ครีมชีสพุดดิ้งทาร์ท Cream Cheese Pudding Tart

ครีมชีสพุดดิ้งทาร์ท Cream Cheese Pudding Tart ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาเมนูครีมชีสพุดดิ้งทาร์ทแสนอร่อย แอดมินว่าโป๊ะছেเลยละค่ะ สูตรนี้คือสูตรของเพื่อนๆ ถูกต้องนะค้าบแอดมินนำเสนอเมนูครีมชีสพุดดิ้งทาร์ท เบเกอรี่ สไตล์ง่ายๆสุดๆ เมนูครีมชีสพุดดิ้งทาร์ทอร่อยถึงใจ ครีมนุ่มนวลชวนฝันชุ่มฉ่ำเนียนละเอียด ชีสชีสแน่นๆเต็มๆคำมากับขอบทาร์ทกรอบกรอบ ใครๆขอก็ไม่ให้ขอกินคนเดียวหมดเลยละกัน หยอกค่ะแอดมินว่าของอร่อยต้องป่าวประกาศให้โลกรับรู้ กราบงามๆHidaMari Cooking สำหรับสูตรเด็ดจานนี้ ลองคิดดูเบเกอรี่ ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด โอ้ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำครีมชีสพุดดิ้งทาร์ทกันละ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาค่ะดาวนี่โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูครีมชีสพุดดิ้งทาร์ทกันเลยละ

สูตรครีมชีสพุดดิ้งทาร์ท

– ทาร์ท

แป้งเค้ก 200 กรัม

อัลมอนด์ป่น 25 กรัม

น้ำตาลผง 70 กรัม

สูตรครีมชีสพุดดิงทาร์ต

เกลือ 2 กรัม

เนยจืด 120 กรัม

เม็ทวานิลลา

ไข่แดง 1 ฟอง + ไข่ขาว = 35g

– ชีสพุดดิง

ครีมชีส 100 กรัม

น้ำตาล 40 กรัม

ไข่ 2 ฟอง

นม 130 กรัม

ครีมหนัก 120 กรัม

ฝักวานิลลาสด

– น้ำผึ้งคาราเมลกลาเกอจ

ดัตช์เบิ้ลครีม 80 กรัม

น้ำผึ้ง 5 กรัม

น้ำเย็น 10 กรัม

เจลาติน 2 กรัม

น้ำตาล 45 กรัม

วิธีทำครีมชีสพุดดิงทาร์ต

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

– วิธีทำแป้งทาร์ต

ทำแป้งทาร์ตโดยการนำแป้งเค้กใส่ลงในฟู้ดโพรเซสเซอร์ ตามด้วยอัลมอนด์ป่น น้ำตาลไอซิ่ง เกลือ

ปั้นเข้าด้วยกันให้ละเอียด กรีดผิวฝักวานิลลา เอาเม็ทออกพักไว้

จัดแบ่งเนย 120 กรัมหั่นแล้วใส่ลงในแป้ง ทั้งเนยและฝักวานิลลา ปั้นให้ส่วนผสมเข้ากันดี

ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟูดี ตามด้วยไข่แดง ใส่ลงในแป้งปั้นให้เข้ากัน

ชั่งและพักในแรปพลาสติก ริดให้บาง 5 มิลลิเมตร กรูด้วยเส้นผ่านกลาง 15 เซนติเมตร

ริดแป้งที่เหลือบาง 5 เซนติเมตร กว้าง 12 x 30 เซนติเมตร นำไปพักไว้ในตู้เย็น 30 นาที

กรุลงในพิมพ์เส้นผ่านศูนย์กลาง 15 เซนติเมตรและกรูด้านข้างให้เรียบร้อย ตัดแบ่งส่วนเกินออก

นำไปแช่เย็นอีก 30 นาที กรูด้านในด้วยกระดาษไข

อบในเตาที่วอร์มไว้แล้ว 190 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที เอากระดาษไขออก

เอาเข้าไปอบอีกที เป็นเวลา 10-15 นาที ที่ 190 องศาเซลเซียส ได้แป้งทาร์ต

– วิธีทำครีมชีสพุดดิง

นำครีมชีสผสมลงในอ่างผสม ใช้ไม้พายตีให้เนียน และใส่น้ำตาลกวนให้เข้ากันหม้อ

ตามด้วยไข่ไก่ 2 ฟองผสมให้เข้ากัน
ในหม้ออีกใบผสม นม และ ดับเบิ้ลครีมและฝักวานิลลา อย่าลืมเอาเมล็ดออก ต้มด้วยไฟเบาจนตลอดเวลา
นำนมที่เริ่มเดือดใส่ลงในส่วนผสมที่มีไข่ คนให้เข้ากันกรองให้เศษวานิลลา ออกไปได้เนื้อครีมเนียนนุ่ม
กรอกส่วนครีมชีสพุดตั้งลงในแป้งทาร์ต นำเข้าอบที่ 160 องศาเซลเซียส 40-50 นาที พักไว้ให้เย็น
- วิธีทำน้ำผึ้งคาราเมลกลาเกจ
ในอ่างผสม ผสมดับเบิ้ลครีมและน้ำผึ้งเข้าด้วยกัน ใส่ในไมโครเวฟ 60 องศาเซลเซียส
ในอีกถาดผสมน้ำเข้ากับเจลาติน คนให้ละลาย
ตั้งหม้อโดยใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำตาลค่อยๆคนให้เป็นคาราเมล
นำส่วนครีมเทลงไป ตั้งให้เดือดจัดคนให้เข้ากัน ปิดไฟตามด้วยเจลาติน
นำไปกรอง และราดบนหน้าชีสพุดตั้ง
แช่เย็นไว้ 1 คืน จะได้ครีมชีสพุดตั้งทาร์ตแสนอร่อย ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ HidaMari Cooking จาก <https://www.youtube.com/watch?v=lxzWBC7eQSc>

กดติดตามคุณHidaMari Cooking ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่



วัตถุดิบครีมชีสพุดตั้งทาร์ต	
almond	ถั่วอัลมอนต์ เป็นถั่วที่มีคุณค่าทางสารอาหารต่อร่างกายสูงกว่าถั่วชนิดอื่น ๆ มาก และยังมีติด 1 ใน 10 ของสุดยอดอาหารเพื่อสุขภาพอีกด้วย ถ้าคุณสามารถเห็นคุณค่าทางโภชนาการของถั่วชนิดนี้เทียบกับผักและผลไม้ชนิดอื่น ๆ แล้วคุณจะต้องตกใจ เพราะมีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทั้งนั้น และแถมยังมีปริมาณที่มากเสียด้วย
sugar	น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบบจะเรียกว่าน้ำตาลงুব ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวรดจะเรียกว่าน้ำตาลกวรด ฯลฯ
salt	

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

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากนํ้านมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้นํ้านมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนํ้านมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุดิบออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของนํ้าสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

vanilla

วานิลลา (Vanilla) เป็นกลิ่นที่ได้จากฝักของกล้วยไม้สกุล Vanilla ต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ชื่อวานิลลามาจากคำในภาษาสเปนว่า “ไวนิเลีย” (vainilla) ซึ่งแปลว่า ฝักเล็ก ๆ วานิลลามักถูกนำมาใช้แต่งกลิ่นในการทำอาหารประเภทของหวานและไอศกรีม

cheese

เนยแข็ง หรือ ชีส (Cheese) คือ ผลิตภัณฑ์จากนมซึ่งสามารถผลิตได้จากนมวัวหรือแพะ เป็นต้น ที่ผ่านกระบวนการคัดแยกโปรตีน แล้วนำโปรตีนของนมมาทำการผสมเชื้อรา หรือแบคทีเรีย หรือสารอื่น ๆ แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของเนยแข็ง ซึ่งแตกต่างจากเนยที่ทำมาจากไขมันของนม

eggs

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

milk

นม หรือนํ้านม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวป่า และยังมีรวมไปถึงเครื่องดื่มนมที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นํ้านมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนต์ เป็นต้น

heavy cream

ดັบเบิ้ลครีม (Heavy Cream) เป็นครีมที่มีปริมาณไขมันอยู่ที่ 36%- 40% นอกจากครีมที่ทำจากนมแล้ว(ที่เรียกกันอีกชื่อว่า”ครีมแท้”) ยังมีครีมอีกชนิดหนึ่งคือ “ครีมเทียม” โดยครีมเทียม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ทำจากนม โดยใช้ไขมันชนิดอื่นทดแทนไขมันเนย หรืออาจจะผสมไขมันเนยด้วยแต่ผสมในปริมาณที่น้อยมาก

honey

น้ำผึ้ง (Honey) เป็นอาหารหวานที่ผึ้งผลิตโดยใช้นํ้าหวานจากดอกไม้ พืชพันธุ์ชนิดต่างๆ น้ำผึ้งมักหมายถึงชนิดที่ผลิตโดยผึ้งนํ้าหวานในสายพันธุ์ Apis เนื่องจาก เป็นผึ้งเก็บนํ้าหวานให้คุณภาพสูง และสามารถเลี้ยงระบบกล้ามเนื้อได้ น้ำผึ้งมีประวัติการบริโภคของมนุษย์มายาวนาน และถูกใช้เป็นสารให้ความหวานในอาหารและเครื่องดื่มหลายชนิด

gelatin

เจลาติน (Gelatin) คือผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากคอลลาเจน ส่วนใหญ่มักทำมาจากโปรตีนเกือบทั้งหมด และมีกรดอะมิโนพิเศษที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย ผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ได้มาจากคอลลาเจน เจลาตินมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่สำคัญเพราะมีกรดอะมิโนที่พิเศษ เจลาตินมีบทบาทสำคัญสำหรับข้อต่อและการทำงานของสมอง และอาจทำให้ผิวและผมดีขึ้น



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด



รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ



ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

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