ครีมชีสพุดดิ้งทาร์ต Cream Cheese Pudding Tart

ครีมชีสพุดดิ้งทาร์ต Cream Cheese Pudding Tart

ครีมชีสพุดดิ้งทาร์ต Cream Cheese Pudding Tart ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาเมนูครีมชีสพุดดิ้งทาร์ตแสนอร่อย แอดมินว่าโป๊ะเชี๊ะเลยค่ะ สูตรนี้คือสูตรของเพื่อนๆ ถูกต้องนะค้าบแอดมินนำเสนอเมนูครีมชีสพุดดิ้งทาร์ต เบเกอรี่สไตล์ง่ายๆสดๆ เมนูครีมชีสพุดดิ้งทาร์ตอร่อยถึงใจ ครีมนุ่มนวลชวนฝันชุ่มฉ่ำเนียนละเอียด ชีสชีสแน่นๆเต็มๆคำมากับขอบทาร์ตกรุบกรอบ ใครๆขอก็ไม่ให้ขอกินคนเดียวหมดเลยละกัน หยอกค่ะแอดมินว่าของอร่อยต้องป่าวประกาศให้โลกรับรู้ กราบงามๆHidaMari Cooking สำหรับสูตรเด็ดจานนี้ ลองคิดดูเบเกอรี่ ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาด โอ๊ย..อยากกินแล้วน้ำลายไหล มาทำครีมชีสพุดดิ้งทาร์ตกันค่ะ อร่อยเด็ดทำให้คนชม มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูครีมชีสพุดดิ้งทาร์ตกันเลยค่ะ

สูตรครีมชีสพุดดิ้งทาร์ต

– ทาร์ต
แป้งเค้ก 200 กรัม
อัลมอนด์ป่น 25 กรัม
น้ำตาลผง 70 กรัม

สูตรครีมชีสพุดดิ้งทาร์ต

เกลือ 2 กรัม

เนยจืด 120 กรัม

เม็ดวนิลลา

ไข่แดง 1 ฟอง + ไข่ขาว = 35g

– ชีสพุดดิ้ง

ครีมชีส 100 กรัม

น้ำตาล 40 กรัม

ไข่ 2 ฟอง

นม 130 กรัม

ครีมหนัก 120 กรัม

ฝักวนิลลาสด

– น้ำผึ้งคาราเมลกลาเกจ

ดับเบิ้ลครีม 80 กรัม

น้ำผึ้ง 5 กรัม

น้ำเย็น 10 กรัม

เจลาติน 2 กรัม

น้ำตาล 45 กรัม

วิธีทำครีมชีสพุดดิ้งทาร์ต

ชั่งตวงวัด ส่วนผสมเครื่องปรุงต่างๆ ให้เรียบร้อยสูตรจะได้ไม่คลาดเคลื่อนนะคะ

– วิธีทำแป้งทาร์ต

ทำแป้งทาร์ตโดยการนำแป้งเค้กใส่ลงในฟู้ดโพรเซสเซอร์ ตามด้วยอัลมอนด์ป่น น้ำตาลไอซิ่ง เกลือ

ปั่นเข้าด้วยกันให้ละเอียด กรีดผิวฝักวานิลลา เอาเม็ดออกพักไว้

จัดแบ่งเนย 120 กรัมหั่นแล้วใส่ลงในแป้ง ทั้งเนยและฝักวานิลลา ปั่นให้ส่วนผสมเข้ากันดี

ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟูดี ตามด้วยไข่แดง ใส่ลงในแป้งปั่นให้เข้ากัน

ชั่งและพักในแรปพลาสติก รีดให้บาง 5 มิลลิเมตร กรุด้วยเส้นผ่านกลาง 15 เซนติเมตร

รีดแป้งที่เหลือบาง 5 เซนติเมตร กว้าง 12 x 30 เซนติเมตร นำไปพักไว้ในตู้เย็น 30 นาที

กรุลงในพิมพ์เส้นผ่านศูนกลาง 15 เซนติเมตรและกรุด้านข้างให้เรียบร้อย ตัดแป้งส่วนเกินออก

นำไปแช่เย็นอีก 30 นาที กรุด้านในด้วยกระดาษไข

อบในเตาที่วอร์มไว้แล้ว 190 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที เอากระดาษไขออก

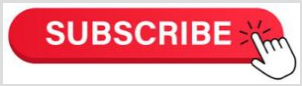
เอาเข้าไปอบอีกที เป็นเวลา 10-15 นาที ที่ 190 องศาเซลเซียส ได้แป้งทาร์ต

– วิธีทำครีมชีสพุดดิ้ง

นำครีมชีสผสมลงในอ่างผสม ใช้ไม้พายตีให้เนียน และใส่น้ำตาลกวนให้เข้ากันหม้อ

ตามด้วยไข่ไก่ 2 ฟองผสมให้เข้ากัน
ในหม้ออีกใบผสม นม และ ดับเบิ้ลครีมและฝักวานิลลา อย่าลืมเอาเมล็ดออก ต้มด้วยไฟเบาคนตลอดเวลา
นำนมที่เริ่มเดือดใส่ลงในส่วนผสมที่มีไข่ คนให้เข้ากันกรองให้เศษวานิลลา ออกไปได้เนื้อครีมเนียนนุ่ม
กรอกส่วนครีมชีสพุดดิ้งลงในแป้งทาร์ต นำเข้าอบที่ 160 องศาเซลเซียส 40-50 นาที พักไว้ให้เย็น
– วิธีทำน้ำผึ้งคาราเมลกลาเกจ
ในอ่างผสม ผสมดับเบิ้ลครีมและน้ำผึ้งเข้าด้วยกัน ใส่ในไมโครเวฟ 60 องศาเซลเซียส
ในอีกถ้าผสมน้ำเข้ากับเจลาติน คนให้ละลาย
ตั้งหม้อโดยใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำตาลค่อยๆคนให้เป็นคาลาเมล
นำส่วนครีมเทลงไป ตั้งให้เดือดจัดคนให้เข้ากัน ปิดไฟตามด้วยเจลาติน
นำไปกรอง และราดบนหน้าชีสพุดดิ้ง
แช่เย็นไว้ 1 คืน จะได้ครีมชีสพุดดิ้งทาร์ตแสนอร่อย ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ HidaMari Cooking จาก https://www.youtube.com/watch?v=lxzWBc7eQSc

กดติดตามคุณHidaMari Cooking ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนๆอยู่ 

วัตถุดิบครีมชีสพุดดิ้งทาร์ต

almond

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

sugar

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

salt

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

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากน้ำนมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้น้ำนมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำน้ำนมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุดิบออกมา 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของน้ำสีขาวขุ่น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

vanilla

วานิลลา (Vanilla) เป็นกลิ่นที่ได้จากฝักของกล้วยไม้สกุล Vanilla ต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ชื่อวานิลลามาจากคำในภาษาสเปนว่า “ไบย์นียา” (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) จะเกิดเป็นสารเลซิทิน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้

milk

นม หรือ น้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เรนเดียร์ ลามา แมวน้ำ และยังรวมไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง น้ำนมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนด์เป็นต้น

heavy cream

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

honey

น้ำผึ้ง (Honey) เป็นอาหารหวานที่ผึ้งผลิตโดยใช้น้ำหวานจากดอกไม้ พืชพันธุ์ชนิดต่างๆ น้ำผึ้งมักหมายถึงชนิดที่ผลิตโดยผึ้งน้ำหวานในสายพันธุ์ Apis เนื่องจาก เป็นผึ้งเก็บน้ำหวานให้คุณภาพสูง และสามารถเลี้ยงระบบกล่องได้ น้ำผึ้งมีประวัติการบริโภคของมนุษย์มายาวนาน และถูกใช้เป็นสารให้ความหวานในอาหารและเครื่องดื่มหลายชนิด

gelatin

เจลาติน (Gelatin) คือผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากคอลลาเจน ส่วนใหญ่มักทำมาจากโปรตีนเกือบทั้งหมด และมีกรดอะมิโนพิเศษที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย ผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ได้มาจากคอลลาเจน เจลาตินมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่สำคัญเพราะมีกรดอะมิโนที่พิเศษ เจลาตินมีบทบาทสำคัญสำหรับข้อต่อและการทำงานของสมอง และอาจทำให้ผิวและผมดีขึ้น

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTHดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์