

บานอฟฟี่ Banoffee สูตรเด็ดเคล็ดลับ



บานอฟฟี่ Banoffee สูตรเด็ดเคล็ดลับ

บานอฟฟี่ Banoffi Pie เป็นขนมอังกฤษที่ทำจาก คริม กล้วย และท็อปปี้ แบบเปลือกแป้งเพลทหรือหรือฐานที่ทำด้วยบิสกิตที่นำมาวาง ชั้นของนมเนื้อมาจากคำว่า Banana และ Toffee รวมกันขนมหวานชนิดนี้คิดค้นขึ้นในปี 1970 โดย Nigel Mackenzie และ Ian Dowding ที่ร้านอาหาร The Hungry Monk ใน East Sussex

ในปัจจุบันบานอฟฟี่พาย กลายเป็นที่นิยมอย่างมาก ลูกค้ายังจะหาเมนูนี้ในร้านขนมหวานทั่วไป หรือร้านที่ทำด้วยบิสกิตที่นำมาวาง ชั้นของนมเนื้อมาจากคำว่า Banana และ Toffee รวมกันขนมหวานชนิดนี้คิดค้นขึ้นในปี 1970 โดย Nigel Mackenzie และ Ian Dowding ที่ร้านอาหาร The Hungry Monk ใน East Sussex



สูตรบานอฟฟี่พาย Banoffee Pie

1. บานอฟฟี่ พายฉบับดั้งเดิม

สูตรนี้เป็นสูตรดั้งเดิมของ Banoffi pie ที่ดัดแปลงมาจากเว็บไซต์ของ Ian Dowding หนึ่งในนักทำขนมหวานเมืองมือง ฐานพายทำด้วยขนมชอร์ตคริสต์ และท็อปปี้ถูกเตรียมแบบโบราณ โดยการต้มกระป๋องนมข้นหวานในเตาอบ



สูตรบานอฟฟี่พาย ฉบับดั้งเดิม

สำหรับฐานพาย		
แป้งสาลี	250	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	25	กรัม
เนย	125	กรัม
ไข่	1	ฟอง
ไข่แดง	1	ฟอง
สำหรับบานอฟฟี่		
นมข้นจืด	2	กระป๋อง
กล้วยหอม	6	ลูก
ดับเบิลคริม	450	มิลลิลิตร
ผงกาแฟ	1	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำสูตรบานอฟฟี่พาย ฉบับดั้งเดิม

- ทำฐานขนมก่อน ให้ใส่แป้งก่อนลงในอ่างผสม ใช้แป้งและน้ำตาลจนได้เนื้อสัมผัสคล้ายกับกัลลีขนมปัง เมื่อเสร็จจุดนี้ ให้ใส่ไข่และไข่แดงลงไป แล้วนวดจนได้แป้งขึ้นเป็นก้อนกลม ปิดด้วยฟิล์มพลาสติก แล้วแช่เย็นในตู้เย็นพักไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง
- เมื่อเย็นแล้ว คัดสิ่งให้มีความหนา 3 มม. บูทิมไปด้วยกระดาษไข ใส่ในพิมพ์พาย ชิมฐานด้วยส้อม แล้วใส่ถ้วยแห้งลงไป เพื่อให้ฐานพายเป็นที่แน่นอนระหว่างอบ
- นำกล้วยสับหน้าทีในเตาอบที่อุณหภูมิ 180 °C นำกระดาษและถ้วยออก แล้วปรุงสับไปอบจนฐานพายเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทองประมาณ 800 กรัม ใช้กระดาษป้องกันไม่ให้เปิดลงในกระดิม เติมน้ำ ต้มให้เดือด จากนั้นปิดฝาระยะแล้วนำไปอบในเตาอบที่อุณหภูมิ 140 °C และอบเป็นเวลา 3.5 ชั่วโมง หลังจากนั้นก็นำกระป๋องออกจากเตาแล้วปล่อยให้เย็น
- ประกอบฐานพายเป็นขั้นๆ นำท็อปปี้ 1.5 กระป๋องมาปาดลงฐาน ปิดเปลือกกล้วย แล้วหัน ความยาวแล้ววางลงบนท็อปปี้ สูตรท็อปปี้คริมกับกาแฟและน้ำตาล ระวังอย่าตีให้แรงมาก ถึงจนกระทั่งให้ตั้งยอด ปาดวิปคริมที่เตรียมไว้ให้ทั่วกล้วย จนถึงขอบฐานพาย แล้วปิดท้ายด้วยการโรยกาแฟผง แต่งหน้า

เคล็ดลับรสรินทร์

ฐานพาย สูตรดั้งเดิม ใช้ขนมชอร์ตคริสต์ แต่เมื่อเร็ว ๆ นี้ มันถูกแทนที่ด้วยฐานร่อนอบบิสกิต ซึ่งคุณสามารถเพิ่มช็อกโกแลตชิป มะพร้าวแห้ง หรือถั่วลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติในการรับประทานได้

กล้วย กล้วยที่ใช้ทำสามารถหั่นเป็นชิ้น หรือผ่าครึ่งก็ได้ แม้ว่าสูตรดั้งเดิมต้องใช้กล้วยผ่าครึ่ง แต่เซฟทางคนอื่นยืนยันว่าการใช้กล้วยหั่นเป็นแว่น จะทำให้ชั้นกล้วยกระจายตัวได้ทั่วถึงมากขึ้น และเพื่อให้อายุคงความสดได้นานขึ้น ให้บีบน้ำมะนาวลงไป

ท็อปปี้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเมื่อทำท็อปปี้ตามสูตรดั้งเดิม ไม่ได้ใช้กระป๋องนมข้นที่มีหัวองตั้ง เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ ให้ใช้เฉพาะกระป๋องที่ปิดสนิทเท่านั้นจึงจะเหมาะสมสำหรับการวิธีทำดังกล่าว

2. เนสท์เล่บานอฟฟี่พาย



สูตรนี้ดัดแปลงมาจากเว็บไซต์ของเนสท์เล่เป็นสูตรที่พิมพ์บนกระป๋องนมข้นของเนสท์เล่ ฐานร่อนทำด้วยบิสกิตสโกลีคาร์ราเมล ราดด้วยวิปคริม กล้วยสไลด์ และช็อกโกแลตช็อคเล่่งหน้า เป็นขนมหวานสูตรไม่อบ ไม่ยุ่งยาก เหมาะสำหรับเมื่อคุณต้องการทำอะไรอย่างรวดเร็ว

สูตรเนสท์เล่บานอฟฟี่พาย

สำหรับฐานพาย		
เนย	100	กรัม
บิสกิต	250	กรัม
มัสตาร์ด	1	ช้อนชา
สำหรับบานอฟฟี่		
เนย	100	กรัม
น้ำตาล	100	กรัม
นมข้นหวาน	1	กระป๋อง
กล้วย	4	ลูก
วิปคริม	300	มิลลิลิตร
ช็อกโกแลตช็อค		

วิธีทำเนสท์เล่บานอฟฟี่พาย

- สำหรับฐาน ให้ผสมบิสกิตที่บดแล้วกับเนยและลายจนได้ เนื้อสัมผัสฐานที่ใช้ได้จากชั้นกฐานและด้านข้างของพิมพ์ให้ทั่ว แล้วปล่อยให้เย็น
- สำหรับใช้บานอฟฟี่ ให้ละลายเนยและน้ำตาลด้วยไฟอ่อน (ควรวางกระทะเทพลอป) โคนชั้นลงไป และต้องคนตลอดเวลา เมื่อขึ้นได้ก็แยกออกจากเตา แล้วท็อปปี้ที่ได้ออกไปบนฐานพาย ปล่อยให้เย็นและแช่เย็นเป็นเวลาหนึ่งชั่วโมง
- ในการตกแต่ง นำพายออกจากพิมพ์ แล้ววางบนจานเสิร์ฟ ใช้กล้วยสไลด์ครึ่งหนึ่งลงในวิปคริม (อย่าตีจนแตก) แล้วปาดให้ทั่วความเล ตกแต่งด้านบนด้วยกล้วยที่เคลือบและช็อกโกแลตช็อคพร้อมเสิร์ฟ

บานอฟฟี่ที่แคล?

บานอฟฟี่พาย 1 ชิ้น 145 กรัมมี 468 กิโลแคลอรี

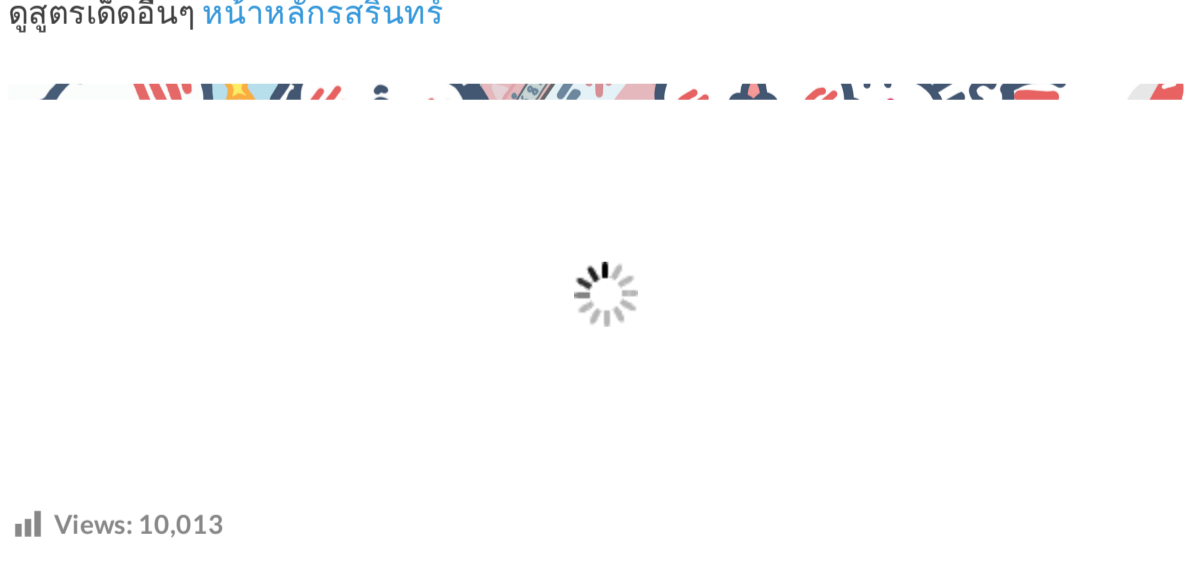
พลังงาน	468	กิโลแคลอรี
โปรตีน	4.9	กรัม
คาร์โบไฮเดรต	50	กรัม
น้ำตาล	40	กรัม
เส้นใยอาหาร	0	กรัม
ไขมัน	29	กรัม



อยากดูสูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับทราบว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลังรสรินทร์



11 Views: 10,013

RELATED POSTS



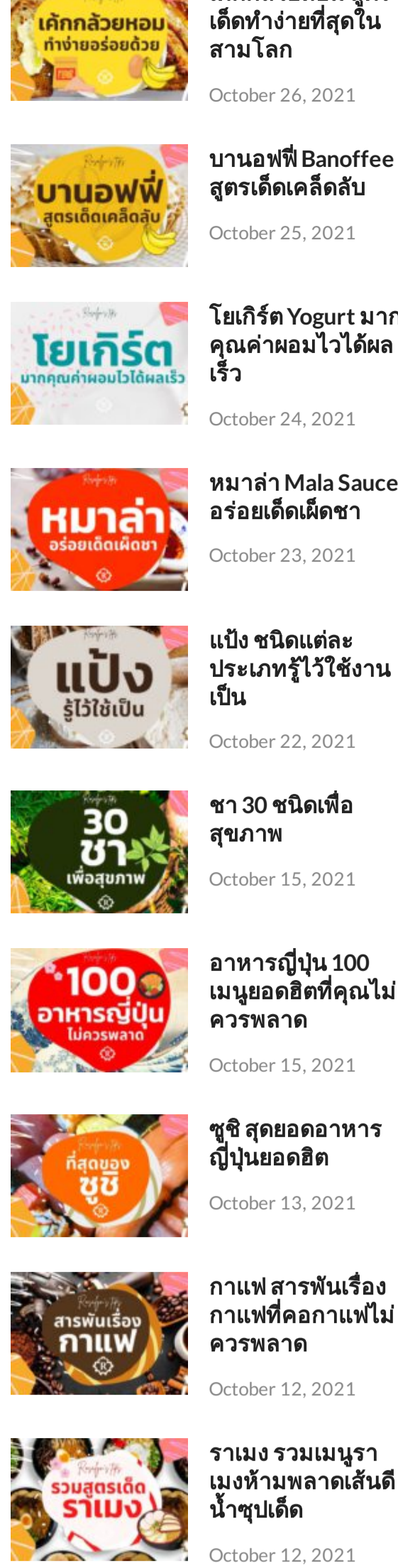
เด็กกล้วยหอม สูตรเด็ด ถ่ายที่สุดในสามโลก October 26, 2021

โยเกิร์ต Yogurt มาก คุณค่าหอมไว้ได้ผลเร็ว October 24, 2021

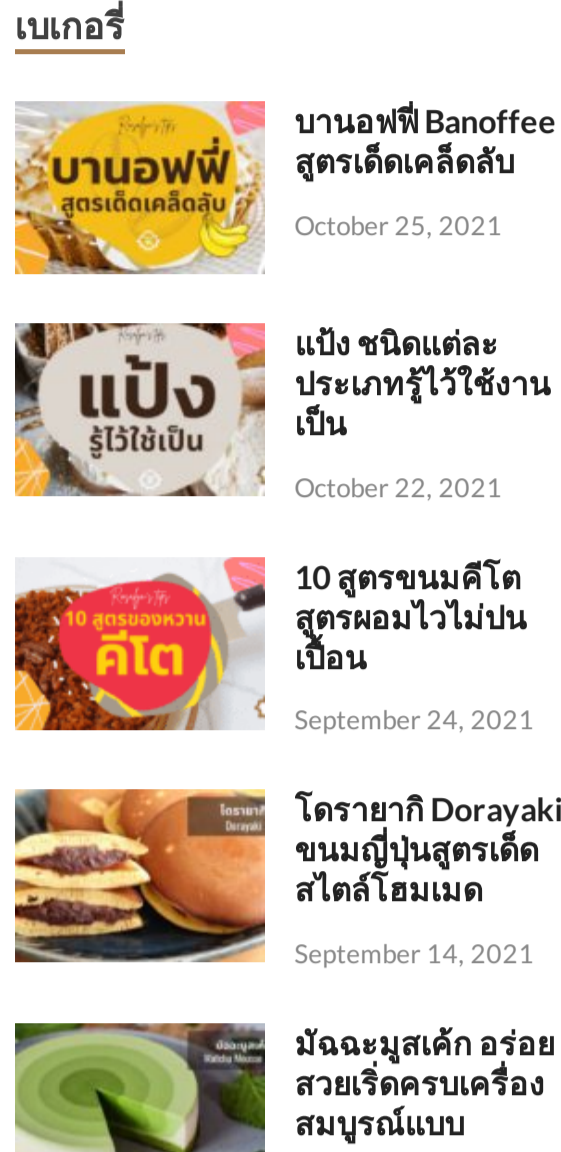
หม่าล่า Mala Sauce อร่อย เด็ดเด็ดชา October 23, 2021

PREVIOUS ARTICLE **โยเกิร์ต Yogurt มากคุณค่าหอมไว้ได้ผลเร็ว** NEXT ARTICLE **เด็กกล้วยหอม สูตรเด็ดถ่ายที่สุดในสามโลก**

ยอดนิยม



เนเกอรี่



บานอฟฟี่ Banoffee สูตรเด็ดเคล็ดลับ October 25, 2021

แป้ง ไข่โอ๊ต แป้ง ไข่โอ๊ตเป็น October 22, 2021

10 สูตรขนมดีโต สูตรหอมไว้ไม่ไปเป็น October 24, 2021

โดรายากิ Dorayaki ขนมญี่ปุ่นสูตรเด็ด สไลด์โอ๊ตแมค September 14, 2021

มังคุดมุสเค้ก อร่อยสวยเจี๊ยนครบเครื่อง สมบูรณ์แบบ August 31, 2021

CATEGORIES

Select Category

ติดต่อเรา

Facebook: RosalynTH
Facebook Message: ส่งข้อความหาเรา

Back to Home