สูตรอาหารนานาชาติ / สูตรอาหารไทย / สูตรเด็ดเคล็ดลับ / สูตรเบเกอรี่ / สูตรโรงแรม 5 ดาว

บราวนี่ รวมสูตรเด็ดที่คุณต้องหลงรัก

Rosalyn's tips
รวมสูตรเด็ด
บราวนี่
ที่คุณต้องหลงรัก

บราวนี่ รวมสูตรเด็ดที่คุณต้องหลงรัก

บราวนี่ Brownies ใครๆก็ชอบบราวนี่จริงมั้ยคะ ใครจะไมม่หลงรัก ขนมหวานเคี้ยวหนึบ หรือบราวนี่เนื้อฟัจด์ ช็อกโกแลตเข้มข้นกัดไปได้รสเต็มๆคำ เป็นของหวานที่ครองใจคนทั้งโลก อันดับต้นๆเชียวค่ะ เมื่อความนิยมถึงจุดพีค เราก็จะมีบราวนี่แตกแขนงหลากหลายสูตรให้เลือกลองชิมกันใช่ไหมคะ วันนี้รสรินทร์จะพาไปเปิดโลกบราวนี่ เปิดสูตรทั้งหมดที่รสรินทร์ เสาะหารวบรวมมาให้ไว้ที่เดียวแล้วค่ะ ใครจะชอบแบบ บราวนี่กรอบ บราวนี่หน้าฟิล์ม หรือบราวนี่เคี้ยวหนึบ รสรินทร์รวมสูตรมาให้ดาวน์โหลดไปลองทำกันเลยค่ะ ลองทำกันดูนะคะ

THE STORIES OF
Brownies

ประวัติของบราวนี่

บราวนี่เชื่อกันว่าคิดค้นโดยคุณ เบอร์ทา พาลเมอร์ Bertha Palmer ภรรยาของเจ้าของ Palmer House Hotel โดยให้เชฟขนมหวาน คิดค้นขนมหวานช็อกโกแลตเพื่อเสิร์ฟในนิทรรศการโคลอมเบีย ในปี 1893

บางแหล่งบอกว่าต้นกำเนิดของบราวนี่ ถูกคิดค้นได้โดยบังเอิญ เมื่อบราวนี่ ชรัมป์ฟ บรรณารักษ์ ลืมใส่ผงฟูออกในเค้กช็อกโกแลตเค้ก ทำให้ได้ก้อนเค้กเนื้อหนาแน่น และถูกตัดเป็นก้อนเค้กบาร์ ที่รู้จักกันทั่วโลกในที่สุด ในปัจจุบันบราวนี่ ได้ถูกพัฒนาสูตร พัฒนาส่วนผสม โดยการเติมส่วนผสมของ ถั่ววอลนัท พีแคน ช็อกโกแลตชิป หรือแม้กระทั่งพริกป่น และจะฟินสุดๆ เมื่อเสิร์ฟบราวนี่คู่กับ นม ซักแก้ว

บราวนี่ สูตรเด็ดเอาใจสายหวาน

ฟัจด์บราวนี่ Fudgy Brownies

ฟัจด์บราวนี่ Fudgy Brownies เป็นบราวนี่เนื้อฉ่ำ หนึบหนับ หน้าฟิล์มสุดอร่อย บราวนี่ชนิดนี้จะใช้ปริมาณแป้งไม่มาก ส่วนใหญ่ประมาณครึ่งถ้วย และไม่ใส่ผงฟู โดยที่จะใช้วิธีการละลายเนยแทนการตีเนยกับน้ำตาล ซึ่งวิธีนี้จะช่วยให้เนื้อของบราวนี่ฉ่ำ โดยตัวชูโรงคือช็อกโกแลต ซึ่งแนะนำเป็นช็อกโกแลตแท้ (Couverture Chocolate) และจะมาเติมน้ำตาลเพื่อเพิ่มความหวานตามใจชอบภายหลัง

PDF ดาวน์โหลดสูตร

สูตรฟัจด์บราวนี่ Fudgy Brownies

ช็อกโกแลตแท้	170	กรัม
เนยจืด	115	กรัม
น้ำตาลทราย	1.5	ถ้วย
ไข่ไก่	3	ฟอง
ผงโกโก้	30	กรัม
เกลือ	1	หยิบมือ
แป้งอเนกประสงค์	0.5	ถ้วย
เยนสำหรับทาพิมพ์		

วิธีทำฟัจด์บราวนี่ Fudgy Brownies

- ละลายเนย และช็อกโกแลตในอ่างผสม โดยใช้วิธีซ้อนภาชนะตุ๋น
- เมื่อส่วนผสมละลายดีแล้ว เติมน้ำตาล ไข่ไก่ ผงโกโก้ เกลือ คนให้เข้ากัน
- สุดท้ายร่อนแป้งเอนกประสงค์ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- ทาเนยลงในพิมพ์ขนาด 8 x 8 นิ้ว และกรุกระดาษไข
- นำเข้าไปอบในเตาอบที่วอร์มไว้แล้ว ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 40 นาที
- เมื่อสุกดีแล้วพักไว้ให้เย็น ก่อนตัดเป็นชิ้นๆ ก็อร่อยกับฟัจด์บราวนี่แสนอร่อยได้แล้วค่ะ

สูตรเด็ดเคล็ดลับฟัจด์บราวนี่

ถ้าชอบบราวนี่ไหลเยิ้มชุ่มฉ่ำ มีกฎสองสามข้อที่ต้องปฏิบัติตาม สำหรับส่วนผสมนั้นปริมาณแป้งมีจำกัด โดยปกติประมาณ 1/2 ถ้วย (60 กรัม) ในขณะที่ต้องใส่เนยละลาย ไม่ตีกับน้ำตาล สามคือต้องใช้ช็อกโกแลตแท้ในปริมาณมาก ปริมาณน้ำตาลที่ใช้จึงต้องเท่ากัน ประมาณหนึ่งถ้วย (200 กรัม) หรือมากกว่า เมื่ออบในเตาอบ เมื่อเห็นว่าด้านข้างของบราวนี่ หลุดออกจากขอบถาดอบแล้ว แต่ตรงกลางยังเหนียวเยิ้มอยู่นิดหน่อย ก็ถึงเวลาเอาถาดออกจากเตาอบ

บราวนี่เนื้อเค้ก Cakey Brownies

บราวนี่เนื้อเค้ก เป็นบราวนี่แบบดั้งเดิม ที่มีเนื้อฟูๆคล้ายเค้กช็อคโกแลต แต่เข้มข้นกว่ามาหต้องสูตรนี้เลยค่ะ ได้เนื้อสัมผัสนุ่มๆ แบบเค้ก แต่เข้มข้นอุดมด้วยช็อคโกแลตแบบเน้นๆ เต็มๆคำไม่แพ้กันค่ะ

สูตรบราวนี่เนื้อเค้ก Cakey Brownies

ช็อกโกแลตแท้	115	กรัม
เนยจืด	55	กรัม
น้ำตาลทราย	1.5	ถ้วย
ไข่ไก่	3	ฟอง
ผงโกโก้	30	กรัม
เกลือ	1	หยิบมือ
แป้งอเนกประสงค์	1.5	ถ้วย
เยนสำหรับทาพิมพ์		

วิธีทำบราวนี่เนื้อเค้ก Cakey Brownies

- ละลายเนย และช็อกโกแลตในอ่างผสม โดยใช้วิธีซ้อนภาชนะตุ๋น
- เมื่อส่วนผสมละลายดีแล้ว เติมน้ำตาล ไข่ไก่ ผงโกโก้ เกลือ คนให้เข้ากัน
- สุดท้ายร่อนแป้งเอนกประสงค์ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี
- ทาเนยลงในพิมพ์ขนาด 8 x 8 นิ้ว และกรุกระดาษไข
- นำเข้าไปอบในเตาอบที่วอร์มไว้แล้ว ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 40 นาที
- เมื่อสุกดีแล้วพักไว้ให้เย็น ก่อนตัดเป็นชิ้นๆ ก็อร่อยกับบราวนี่เนื้อเค้กแสนอร่อยได้แล้วค่ะ

ชูวี่บราวนี่ บราวนี่เนื้อหนึบ Chewy Brownies

ชูวี่บราวนี่ บราวนี่เนื้อหนึบ สำหรับใครที่ชอบบราวนี่ ที่มีเนื้อชุ่มฉ่ำ แต่ยังเนื้อเหนียวเคี้ยวหนึบ ต้องไม่พลาดสูตรนี้เลยนะคะ อร่อยมากมายเพิ่มเติมคือ ช็อกโกแลตชิป ที่จะเพิ่มรสสัมผัสให้บราวนี่ชิ้นนี้ อร่อยไม่แพ้สูตรอื่นเลยค่ะ

สูตรชูวี่บราวนี่ บราวนี่เนื้อหนึบ Chewy Brownies

ผงโกโก้	75	กรัม
แป้งอเนกประสงค์	0.5	ถ้วย
น้ำตาลทราย	250	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
น้ำมันพืช	0.3	ถ้วย
แป้งข้าวโพด	1	ช้อนโต๊ะ
เบคกิ้งโซดา	0.15	ช้อนชา
เกลือ	0.25	ช้อนชา
ช็อกโกแลตชิป	0.75	ถ้วย

วิธีทำชูวี่บราวนี่ บราวนี่เนื้อหนึบ Chewy Brownies

- วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส และเตรียมพิมพ์ขนาด 8 * 8 นิ้ว ทาเนย และกรุกระดาษไข
- ละลายเนย ในอ่างผสม นำเข้าไมโครเวฟให้เนยละลาย
- เมื่อส่วนผสมละลายดีแล้ว เติมน้ำตาล ไข่ไก่ ผงโกโก้ เกลือ คนให้เข้ากัน
- สุดท้ายร่อนแป้งเอนกประสงค์ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี เทลงในพิมพ์
- นำเข้าไปอบในเตาอบที่วอร์มไว้แล้ว ที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 40 นาที
- เมื่อสุกดีแล้วพักไว้ให้เย็น ก่อนตัดเป็นชิ้นๆ ก็อร่อยกับชูวี่บราวนี่แสนอร่อยได้แล้วค่ะ

บราวนี่สูตรคลาสสิค Classic Brownies

บราวนี่สูตรคลาสสิค Classic Brownies บราวนี่สูตรนี้เป็นสูตรเก่าแก่ ตั้งแต่ปี 1911 สูตรเป็นของโรงเรียนสอนทำอาหารบอสตัน Merritt Farmer's The Boston Cooking-School Cook Book เนื้อบราวนี่จะใส่ถั่ววอลนัท เพิ่มความอร่อย เป็นสูตรที่ทำง่ายๆ แต่ผลลัพธ์นั้นอร่อยเหาะไปเลยล่ะค่ะ

สูตรบราวนี่สูตรคลาสสิค Classic Brownies

ช็อกโกแลตแท้	115	กรัม
เนยจืด	16	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ถ้วย
ไข่ไก่	2	ฟอง
กลิ่นวานิลลา	1.5	ช้อนชา
ถั่ววอลนัมสับหยาบ	1	ถ้วย
แป้งอเนกประสงค์	1	ถ้วย

วิธีทำบราวนี่สูตรคลาสสิค Classic Brownies

- วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ทาเนยลงในพิมพ์ขนาด 8 x 8 นิ้ว และกรุกระดาษไข
- ละลายเนย และช็อกโกแลตในอ่างผสม โดยใช้วิธีซ้อนภาชนะตุ๋น
- เมื่อส่วนผสมละลายดีแล้ว เติมน้ำตาล ไข่ไก่ กลิ่นวานิลลา คนให้เข้ากัน
- สุดท้ายร่อนแป้งเอนกประสงค์ คนให้ส่วนผสมเข้ากันดี เติมถั่ววอลนัทสับหยาบลงไป
- นำเข้าไปอบในเตาอบที่วอร์มไว้แล้ว ที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 60 นาที
- เมื่อสุกดีแล้วพักไว้ให้เย็น ก่อนตัดเป็นชิ้นๆ ก็อร่อยกับบราวนี่สูตรคลาสสิกแสนอร่อยได้แล้วค่ะ

บราวนี่ไมโครเวฟ Microwave Brownies

บราวนี่ไมโครเวฟ Microwave Brownies เป็นสูตรบราวนี่ที่ง่ายสุดๆ ในสามโลกไปเลยค่ะ เพียงแค่ใส่ส่วนผสมที่มีติดครัว ใส่ตามสูตรและนำเข้าไมโครเวฟ ติ๊ง เพียงไม่นานก็ได้บราวนี่แสนอร่อยง่ายๆ มาทานเคียงคู่กับไอศครีม ในเวลาไม่เกิน 10 นาทีค่ะ

สูตรบราวนี่ไมโครเวฟ Microwave Brownies

ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งอเนกประสงค์	30	กรัม
เนย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	3	ช้อนชา
นมสด	3	ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลา ตามชอบ		
ไอศครีม สำหรับตกแต่ง		

วิธีทำบราวนี่ไมโครเวฟ Microwave Brownies

- ใส่เนยลงในถ้วยเข้าไมโครเวฟได้ ใส่เนยลงไป นำเข้าไปเวฟ 10 วินาทีให้เนยละลาย
- นำออกมาใส่ส่วนผสมที่เตรียมทั้งหมด คนให้เข้ากัน
- นำเข้าไปอบในไมโครเวฟอีกครั้งโดยใช้ไฟแรง เป็นเวลา 1 นาที
- จากนั้นพักให้เย็นเป็นเวลาประมาณ 4 นาทีให้เย็น
- ท๊อปปิ้งด้วยไอซครีมตามชอบ พร้อมอร่อยกับบราวนี่สูตรไมโครเวฟได้ทันทีค่ะ

บราวนี่อโวคาโดคีโต Keto Avocado Brownies

บราวน์นี่อโวคาโดคีโต Keto Avocado Brownies สาวๆคนไหนจะอดใจไหว กับบราวน์นี่แสนอร่อยบ้าง ไม่มีหรอกค่ะ ยิ่งสูตรนี้ยิ่งกินยิ่งผอมเอาไปเลยค่ะทั้งใจ ทำก็ไม่ยากวัตถุดิบก็หาง่ายๆค่ะ

สูตรบราวน์นี่อโวคาโดคีโต

ไข่ไก่	2	ฟอง
อโวคาโด	1	ผล
เนย	4	ช้อนโต๊ะ
แป้งอัลมอนด์	4	ช้อนโต๊ะ
ผงฟู	0.2	ช้อนชา
เกลือ	0.25	ช้อนชา
อิริทริทอล	0.5	ถ้วย
ผงโกโก้	0.3	ถ้วย
กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา

วิธีทำบราวน์นี่อโวคาโดคีโต

- วอร์มเตาอบ 350 องศาฟาร์เรนไฮต์ ประมาณ 170 องศาเซลเซียส
- บุพิมพ์ด้วยกระดาษไขเตรียมไว้
- นำส่วนผสมทั้งหมดที่เตรียมไว้ ใส่ลงไปในฟู้ดโพรเซสเซอร์ ปั่นให้เข้ากันได้เนื้อเนียนละเอียด
- ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์ นำไปอบในเตาที่วอร์มไว้แล้ว เป็นเวลา 25 นาที
- นำออกมาจากเตาอบ ทิ้งไว้ให้เย็นนำออกจากพิมพ์ ตัดเป็นชิ้นๆ อร่อยได้ทันที

Rosalyn's tips
10 สูตรของหวาน
คีโต

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์

Views: 10,002

RELATED POSTS

อาหารฝรั่งเศส 23 สุดยอดเมนูรสเลิศที่คุณพลาดไม่ได้
October 27, 2021

อาหารเกาหลี 20 เมนูยอดฮิตที่คุณไม่ควรพลาด
October 26, 2021

เค้กกล้วยหอม สูตรเด็ดทำง่ายที่สุดในสามโลก
October 26, 2021

PREVIOUS ARTICLE
อาหารฝรั่งเศส 23 สุดยอดเมนูรสเลิศที่คุณพลาดไม่ได้

ยอดนิยม

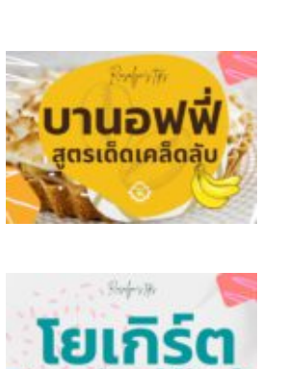
บราวนี่ รวมสูตรเด็ดที่คุณต้องหลงรัก
October 28, 2021

อาหารฝรั่งเศส 23 สุดยอดเมนูรสเลิศที่คุณพลาดไม่ได้
October 27, 2021

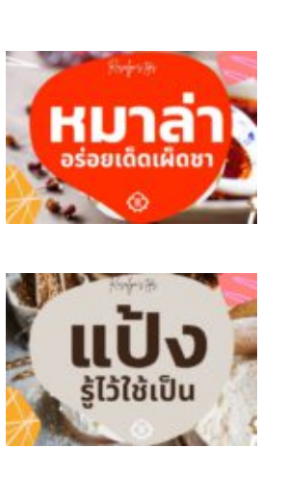
อาหารเกาหลี 20 เมนูยอดฮิตที่คุณไม่ควรพลาด
October 26, 2021

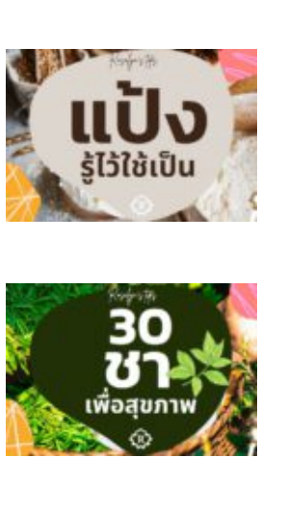
เค้กกล้วยหอม สูตรเด็ดทำง่ายที่สุดในสามโลก
October 26, 2021

บานอฟฟี่ Banoffee สูตรเด็ดเคล็ดลับ
October 25, 2021


โยเกิร์ต Yogurt มากคุณค่าผอมไวได้ผลเร็ว
October 24, 2021

หมาล่า Mala Sauce อร่อยเด็ดเผ็ดชา
October 23, 2021


แป้ง ชนิดแต่ละประเภทรู้ไว้ใช้งานเป็น
October 22, 2021


ชา 30 ชนิดเพื่อสุขภาพ
October 15, 2021

อาหารญี่ปุ่น 100 เมนูยอดฮิตที่คุณไม่ควรพลาด
October 15, 2021

เบเกอรี่

บราวนี่ รวมสูตรเด็ดที่คุณต้องหลงรัก
October 28, 2021

อาหารฝรั่งเศส 23 สุดยอดเมนูรสเลิศที่คุณพลาดไม่ได้
October 27, 2021

บานอฟฟี่ Banoffee สูตรเด็ดเคล็ดลับ
October 25, 2021

แป้ง ชนิดแต่ละประเภทรู้ไว้ใช้งานเป็น
October 22, 2021

10 สูตรขนมคีโต สูตรผอมไวไม่ปนเปื้อน
September 24, 2021

Copyright © 2021 รสรินทร์.