

Brownies

Lesson : Brownies

บราวนี่ ขนมหวานรสช็อกโกแลตเข้มข้น รูปทรงสี่เหลี่ยม มีต้นกำเนิดในสหรัฐอเมริกา ในช่วงปลายศตวรรษที่ 19 บราวนี่มีเนื้อสัมผัสที่เคี้ยุกัดที่นิยมรับประทานนั้น มีทั้งเนื้อสัมผัสแบบเค้กและแบบฟัดจ์ (Fudge) หลายๆ สูตรมีส่วนประกอบของถั่ว ช็อกโกแลตชิพหรือช็อกโกแลตสับหยาบ อยู่ด้วย

บทเรียนนี้ เราจะได้เรียนรู้ประวัติที่มาของบราวนี่ รวมถึงสูตร เทคนิค และวิธีทำบราวนี่ที่มีเนื้อสัมผัสแตกต่างกัน อันได้แก่ บราวนี่แบบดั้งเดิม (Classic Brownies) บราวนี่เนื้อชิว (Chewy Brownies) บราวนี่เนื้อฟัดจ์ (Fudgy Brownies)



ประวัติที่มา

นาง Bertha Palmer สาวสังคมในชิคาโก ภรรยาของเจ้าของ Palmer House Hotel ได้ขอให้เชฟขนมหวานออกแบบของหวานขนาดเล็กกว่าเค้ก แต่ต้องมีเนื้อสัมผัสเหมือนเค้กอยู่เพื่อเป็นของหวานสำหรับกล่องข้าวกลางวันของงาน Chicago World's Columbian Exposition ปี 1893 และนี่ก็คือกำเนิดของบราวนี่ซึ่งบราวนี่สูตรแรกจะเคลือบหน้าด้วยแยมแอฟริคอต

ช็อกโกแลตที่นิยมใช้ในการทำบราวนี่

รสชาติที่โดดเด่นในบราวนี่ ได้แก่ ช็อกโกแลต ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญของบราวนี่ ช็อกโกแลตมีหลายรูปแบบ และสำหรับประเภทของช็อกโกแลตที่ใช้ในบทเรียนนี้ ได้แก่

- **Unsweetened Chocolate** (ช็อกโกแลตแบบไม่หวาน)

เป็นช็อกโกแลตบริสุทธิ์ ไม่มีน้ำตาลผสม มีชื่อเรียกที่แตกต่าง ได้แก่ Bitter Chocolate / Baking Chocolate / Chocolate Liquor / Pure Chocolate

- **Dark Chocolate** (ดาร์กช็อกโกแลต)

เป็นช็อกโกแลตที่มีส่วนผสมของช็อกโกแลตบริสุทธิ์ตั้งแต่ 35% ขึ้นไป ส่วนที่เหลือก็คือน้ำตาลและไขมันโกโก้ ทั้ง Bittersweet Chocolate และ Semisweet Chocolate จัดอยู่ในประเภทของดาร์กช็อกโกแลต ต่างกันเล็กน้อยที่สัดส่วนของช็อกโกแลตบริสุทธิ์และปริมาณน้ำตาล

- **Dutch-Processed Cocoa Powder**

ผงโกโก้ที่ผ่านขั้นตอนของการลดความเป็นกรด (Alkalizing) ซึ่งจะทำให้ผงโกโก้มีรสที่นุ่มขึ้น รวมถึงสีเข้มขึ้นด้วย

Classic Brownies



บราวนี่แบบดั้งเดิม
โดดเด่นที่เนื้อสัมผัสที่เหมือนเค้ก
เนื้อฉ่ำๆ และมีรสช็อกโกแลตที่เข้มข้น
ความฉ่ำในที่นี้ไม่ได้หมายความว่าถึง
ลักษณะเนื้อที่แน่น หนึบ และ เหนียว

หัวใจสำคัญของบราวนี่แบบดั้งเดิม คือ

รสช็อกโกแลตเข้มข้น จากการใช้ Unsweetened Chocolate (ช็อกโกแลตแบบไม่หวาน) รวมถึง ส่วนประกอบของวานิลลาที่ช่วยเสริมให้รสช็อกโกแลตมีความโดดเด่นมากขึ้น

การใช้แป้งสาลีที่มีเนื้อเบา เนื่องจากช็อกโกแลตเองก็มีแป้ง (Starch) อยู่ด้วย การใช้แป้งที่มีค่า โปรตีนสูงจะทำให้เนื้อของบราวนี่หนึบไม่นุ่ม บราวนี่สูตรนี้จึงใช้แป้งเค้ก ซึ่งมีความเบาและมีโปรตีน น้อยกว่าแป้งสาลีอเนกประสงค์ นอกจากนี้ยังมีผงฟูที่ช่วยให้เนื้อบราวนี่เบาขึ้นด้วย

การอบให้พอดี การอบบราวนี่นานเกินเวลาที่เหมาะสม จะทำให้ช็อกโกแลตมีรสขมไหม้ บราวนี่ สูตรนี้อบที่ 165 องศาเซลเซียส ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงที่ขอบของบราวนี่จะแห้งแข็งจากการอบ เป็นเวลานาน

- แป้งเค้ก 130 กรัม
- ผงฟู ½ ช้อนชา
- เกลือ ½ ช้อนชา
- ช็อกโกแลต 125 กรัม
แบบไม่หวาน
- เนย 135 กรัม
- น้ำตาลทราย 320 กรัม
- ไข่ไก่ 3 ฟอง
- กลิ่นวานิลลา 2 ช้อนชา

น้ำหนักรวมโดยประมาณ 880 กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมภาดอบขนาด 8x8 นิ้ว ทาเนย และรองกระดาษไขหรือฟอยล์ ตั้งเตาอบที่ 165 องศาเซลเซียส ปรับชั้นตะแกรงให้อยู่ต่ำลงมาจากส่วนกลางของเตาอบเล็กน้อย
2. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู และเกลือ พักไว้
3. สับช็อกโกแลตเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในอ่างผสมที่ทนความร้อนพร้อมกับเนย จากนั้นนำไปละลายบนหม้อน้ำร้อน คนเป็นระยะๆ เพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วดี เมื่อช็อกโกแลตและเนยละลายดีแล้ว ยกออกจากความร้อน
4. ใส่น้ำตาลทรายลงไปในส่วนผสมของช็อกโกแลต คนด้วยตะกร้อมือ
5. ใส่ไข่ไก่ลงไปทีละฟอง คนต่อด้วยตะกร้อมือ ใส่กลิ่นวานิลลาตามลงไป
6. ใส่ของแห้งลงไปทีละครั้ง เปลี่ยนจากตะกร้อมือมาใช้เป็นพายยาง คนให้แป้งเข้ากับส่วนผสมช็อกโกแลตดี จากนั้นใส่ส่วนผสมของแห้งที่เหลือลงไปจนหมด
7. นำส่วนผสมใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบเป็นเวลา 30 นาที พักบราวน์ในพิมพ์โดยวางบนตะแกรงเพื่อให้เย็นลง ที่อุณหภูมิห้อง ประมาณ 1-2 ชั่วโมง ตัดบราวน์เป็นชิ้นขนาดประมาณ 2x2 นิ้ว

Chewy Brownies



บราวน์เนื้อชิวี่ ที่มีเนื้อสัมผัสหนึบหนับยืดๆ นั้นมีส่วนผสมที่ค่อนข้างจะซับซ้อนปกติแล้ว คนที่ใช้ผงบราวน์มีกซ์สำเร็จรูป (Box Brownie) จะคุ้นเคยกับบราวน์เนื้อสัมผัสนี้จริงๆ แล้ว การอบบราวน์เนื้อชิวี่เองจากส่วนผสมพื้นฐานไม่ใช่เรื่องยาก เคล็ดลับอยู่ที่สัดส่วนและประเภทของไขมันที่ใช้ เช่นเดียวกับชนิดและจำนวนของช็อกโกแลตที่ใส่

หัวใจสำคัญของบราวน์แบบชิวี่ คือ

ปริมาณและชนิดของไขมันที่ใช้ บราวน์เนื้อชิวี่ต้องมีสัดส่วนของไขมันอิ่มตัวและของเหลวที่เหมาะสม รวมถึงสัดส่วนของไขมันไม่อิ่มตัว (น้ำมัน) ต่อไขมันอิ่มตัว (เนย) ที่สูงถึง 3:1

ใช้ช็อกโกแลตที่มีไขมันต่ำ ด้วยปริมาณของไขมันที่เพิ่มขึ้น ช็อกโกแลตที่ใช้ต้องมีไขมันที่ต่ำ รสชาติของช็อกโกแลตในสูตรนี้จึงมาจากผงโกโก้ (Dutch-Processed Cocoa Powder) และช็อกโกแลตแบบไม่หวาน (Unsweetened Chocolate)

ละลายผงโกโก้ กับน้ำร้อนก่อนใส่ในส่วนประกอบเพื่อให้รสชาติของโกโก้ออกมาเต็มที่ (Blooming Cacao Powder) รวมถึงใส่กาแฟผงเข้มข้นเล็กน้อยเพื่อช่วยเสริมรสช็อกโกแลตให้มีความเข้มข้นมากขึ้น

ลดไขมัน เนื่องจากสัดส่วนที่สูงของไขมันและของเหลวที่สูง การลดจำนวนของไขมันทำให้จำนวนของของเหลวในสูตรลดลง ในขณะที่ไข่แดงช่วยทำหน้าที่ผสมน้ำและไขมันเข้าด้วยกัน (Emulsifier)

จับด้วยดาร์กช็อกโกแลตสับหยาบ เพื่อให้ได้รสชาติของช็อกโกแลตที่เข้มข้นขึ้นไปอีก ก่อนนำส่วนผสมมาใส่ลงในภาชนะ สับดาร์กช็อกโกแลตหยาบๆ ใส่ลงไปทั่วๆ การใส่ในขั้นตอนสุดท้ายนี้ไม่มีผลต่อเนื้อสัมผัสแต่อย่างใด เมื่ออบ ช็อกโกแลตจะละลาย ส่งผลให้เนื้อบราวนีเหนียวหนึบมากขึ้น

● ผงโกโก้	40	กรัม
● ผงกาแฟ	1	ช้อนชา
● น้ำร้อน	100	มิลลิลิตร
● ช็อกโกแลตแบบไม่หวาน	45	กรัม
● น้ำมันรำข้าว	100	มิลลิลิตร
● เนย (ละลาย)	2	ช้อนโต๊ะ
● ไข่ไก่	2	ฟอง
● ไข่แดง	1	ฟอง
● น้ำตาลทราย	375	กรัม
● กลิ่นวานิลลา	1 ½	ช้อนชา
● แป้งสาลีอเนกประสงค์	185	กรัม
● เกลือ	½	ช้อนชา
● ดาร์กช็อกโกแลต (สับหยาบ)	125	กรัม

น้ำหนักรวมโดยประมาณ 1,120 กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมถาดอบขนาด 8x8 นิ้ว ทาเนย และรองกระดาษไขหรือฟอยล์ ตั้งถาดอบที่ 175 องศาเซลเซียส ปรับชั้นตะแกรงให้อยู่ต่ำลงมาจากส่วนกลางของเตาอบเล็กน้อย
2. ใส่ผงโกโก้ และกาแฟผงในชามผสมที่ทนความร้อน ใส่น้ำร้อนลงไป ใช้ตะกร้อคนให้ละลายดี สับช็อกโกแลตแบบไม่หวานใส่ตามลงไป คนต่อให้ละลายดีแล้วใส่น้ำมันและเนยละลายตามลงไป (ส่วนผสมอาจเป็นลิ่มๆ เล็กน้อย)
3. ใส่ส่วนผสมไข่ทั้งหมด และกลิ่นวานิลลาตามลงไป ใช้ตะกร้อคนต่อ ส่วนผสมจะเริ่มเข้ากัน ใส่น้ำตาลทรายลงไป ใช้ตะกร้อคนต่อให้ละลายดี
4. ร่อนแป้งและเกลือเข้าด้วยกัน ใส่ลงไปในส่วนผสมช็อกโกแลต ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน แล้วจึงใส่ดาร์กช็อกโกแลตลงไป
5. นำส่วนผสมใส่ลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้าอบเป็นเวลา 35 นาที พักบราวนีที่ถาดบนตะแกรง เพื่อให้เย็นลงที่อุณหภูมิห้องประมาณ 1-2 ชั่วโมง ตัดบราวนีเป็นชิ้นขนาดประมาณ 2x2 นิ้ว

Fudgy Brownies



บราวนีเนื้อฟัดจ์ มีลักษณะ
เนื้อดำเป็นลักษณะที่เรียกว่าฟัดจ์
สีเข้ม มีเนื้อแน่น แต่เหมือนกำมะหยี่

หัวใจสำคัญของบราวนีแบบฟัดจ์ คือ

ใช้ส่วนผสมที่ให้รสชาติของช็อกโกแลตถึงสามชนิด เพื่อจะให้ได้รสช็อกโกแลตที่เข้มข้นและมีมิติ ช็อกโกแลตแบบไม่หวาน (Unsweetened Chocolate) ให้รสชาติช็อกโกแลตที่ลึก เข้มข้นและมีรสเปรี้ยวเล็กน้อย ส่วนดาร์กช็อกโกแลต (Dark Chocolate) เพิ่มความละมุนและให้รสหวาน และผงโกโก้ ให้รสชาติที่นุ่มนวล

ใช้น้ำมันละลาย บราวนีทุกสูตรในบทเรียนนี้ ใช้น้ำมันที่ละลายแล้วใส่ลงในส่วนผสม แทนที่จะนำไปตีกับน้ำตาลและไข่ น้ำมันละลายช่วยทำให้บราวนีมีเนื้อที่แน่นและมีลักษณะที่เป็นฟัดจ์

- ดาร์กช็อกโกแลต 140 กรัม
- ช็อกโกแลตแบบไม่หวาน 55 กรัม
- เนย 125 กรัม
- ผงโกโก้ 30 กรัม
- ไข่ไก่ 3 ฟอง
- น้ำตาลทราย 275 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 2 ช้อนชา
- เกลือ ½ ช้อนชา
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 140 กรัม

น้ำหนักรวมโดยประมาณ 930 กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมถาดอบขนาด 8x8 นิ้ว ทาเนย และรองกระดาษไขหรือฟอยล์ ตั้งเตาอบที่ 175 องศาเซลเซียส ปรับชั้นตะแกรงให้อยู่ต่ำลงมาจากส่วนกลางของเตาอบเล็กน้อย
2. สับช็อกโกแลตทั้งสองชนิดเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในชามผสมที่ทนความร้อนพร้อมกับเนย นำไปละลายบนหม้อน้ำร้อน คนเป็นระยะๆ เพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วดี พอช็อกโกแลตและเนยละลายดีแล้ว ใส่ผงโกโก้ลงไป คนให้ละลายดี ยกออกจากความร้อน พักให้เย็นลง
3. ในชามผสมอีกใบ ใช้ตะกร้อมือตีไข่ น้ำตาลทรายและกลิ่นวานิลลาให้เข้ากัน ประมาณ 20 วินาที แล้วจึงใส่ส่วนผสมของช็อกโกแลตลงไป ตีต่อให้เข้ากันดี ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์และเกลือใส่ลงไป ใช้ไม้พายตะล่อมให้เข้ากันดี
4. นำส่วนผสมใส่ลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ เนื่องจากเนื้อแป้งสูตรนี้มีความเหนียวค่อนข้างสูง ทำให้ต้องกรอกพิมพ์อบไปมาเล็กน้อยเพื่อให้ส่วนผสมกระจายเต็มพิมพ์ นำเข้าอบเป็นเวลา 30 นาที พักบราวนี่ทิ้งถาดบนตะแกรงเพื่อให้เย็นลงที่อุณหภูมิห้องประมาณ 1-2 ชั่วโมง ตัดบราวนี่เป็นชิ้นขนาด 2X2 นิ้ว

วิธีการตรวจสอบระดับความสุกของบราวนี่



เราสามารถใช้นิ้วแหลมจิ้มที่เนื้อของบราวนี่บริเวณส่วนกลางถาดซึ่งเป็นส่วนที่สุกยากที่สุด บราวนี่ที่อบสุกเกิน เมื่อดึงไม้ออกจากตัวบราวนี่ ไม้จะมีลักษณะแห้ง ไม่มีอะไรติดออกมาเลย เนื้อบราวนี่ที่ได้จะมีลักษณะที่แห้ง แต่ถ้าส่วนผสมที่ติดไม้ยังมีลักษณะเป็นของเหลวหนืดๆ แสดงว่าบราวนี่ยังไม่สุกดี

ถ้านำออกจากเตาอบก่อนเวลา เมื่อพักให้เย็นลงและลองชิมดูจะพบว่า เนื้อบราวนี่นั้นแน่นและหนึบมากเกินไป บราวนี่ที่สุกพอดีนั้น เมื่อดึงไม้ออกมาต้องมีเศษเนื้อบราวนี่ที่มีลักษณะเหมือนเค้กเนื้อจ๋าๆ ติดออกมาด้วย

การตัดบราวนี่

บราวนี่แต่ละชนิด มีเนื้อสัมผัสที่เหนียว แน่น หนึบหนับแตกต่างกันไป ในบางครั้ง เวลาที่เราใช้มีดตัด เนื้อของบราวนี่มักจะติดใบมีด ทำให้ด้านข้างของบราวนี่ไม่เรียบเสมอกันดี เคล็ดลับง่ายๆ คือ ใช้น้ำมันพืชทาที่ใบมีดก่อนที่เราจะตัดบราวนี่

การยกบราวนี่ออกจากถาดหรือพิมพ์อบ

ถ้าเราไม่ต้องการคว่ำบราวนี่ออกจากถาดอบ เพราะกลัวว่าหน้าจะไม่สวย เราสามารถยกบราวนี่ออกจากพิมพ์ได้อย่างง่ายดาย โดยการรองกระดาษไข หรือฟอยล์ที่เราใช้ รองในพิมพ์อบให้ยื่นออกมาจากขอบพิมพ์ด้านละประมาณ 2 นิ้ว ถ้าเราใช้กระดาษไข เราควรหาที่หนึบ กระดาษที่สามารถเข้า เตาอบได้ หนึบกระดาษไขกับขอบพิมพ์ไว้ เมื่อโดนลมจากพัดลมของเตาอบ กระดาษจะไม่ม้วนไปกับ หน้าบราวนี่ แต่ถ้าเราใช้ฟอยล์ เราสามารถพับขอบลงขนานกับด้านข้างของพิมพ์ได้เลย



การใส่ถั่วในบราวนี่

ถั่วที่จะใส่ในบราวนี่ควรจะอบเสียก่อน เพราะเมื่อถั่วดิบอยู่ในเนื้อบราวนี่จะแฉะและไม่หอม ถ้าชอบให้ถั่วมีลักษณะที่กรอบและหอม การโรยบนหน้าบราวนี่เป็นทางเลือกที่ดีกว่าผสมถั่วลงไป ในเนื้อบราวนี่

การเก็บรักษาบราวนี่

การเก็บบราวนี่ควรจะเก็บในกล่องสุญญากาศ และควรจะรับประทานภายใน 3 วัน เพื่อให้ได้รสชาติที่ดีที่สุด เนื่องจากบราวนี่จะแห้งลงเรื่อยๆ บราวนี่สูตรดั้งเดิมและบราวนี่แบบซูวี สามารถเก็บที่อุณหภูมิห้องได้ แต่บราวนี่เนื้อพีคควรจะเก็บไว้ในตู้เย็น

CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project ถูกรวบรวมและเก็บบันทึกไว้ให้สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับหรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน