

POUND
—CAKE—

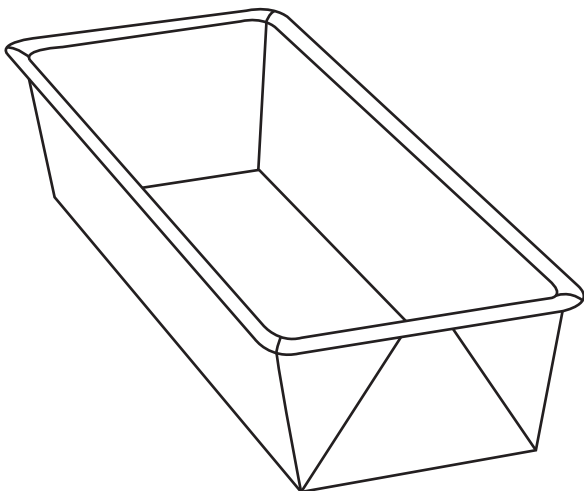
เค้กปอนด์

เค้กปอนด์ (Pound Cake) เป็นเค้กที่แต่ดั้งเดิมที่เกิดจากการใช้ส่วนผสมอย่างละ 1 ปอนด์ (ประมาณ 450 กรัม) ของแป้งสาลี เบนไข่ไก่ และน้ำตาลทราย ซึ่งจะได้น้ำหนักของเค้กโดยรวมถึง 4 ปอนด์ ในความเป็นจริงเวลาที่เรามาทำเค้กปอนด์ เราสามารถย่อสูตรลงได้ เพียงรักษาสัดส่วนน้ำหนักของส่วนประกอบ ให้อยู่ในสัดส่วน 1:1:1:1

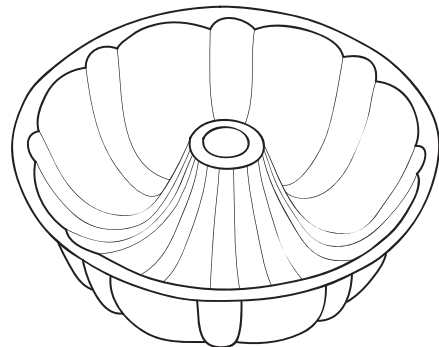
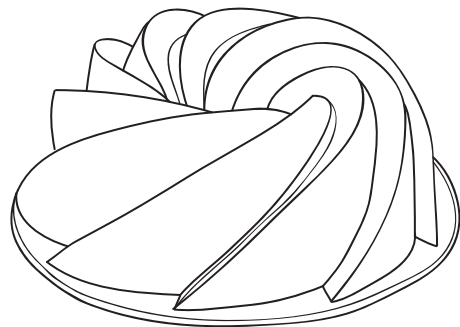
ในการทำเค้กปอนด์เราใช้เทคนิคที่เรียกว่า
“Creaming Method”
หรือการตีเนยและน้ำตาลทราย
ให้มีลักษณะฟูเบาและขาวขึ้น
ก่อนที่จะใส่ไข่ลงไปทีละน้อย



เค้กปอนด์นิยมอบในพิมพ์แถวยาว (Loaf Pan) หรือพิมพ์บันด์เค้ก (Bundt Cake Mold) เสิร์ฟง่าย ๆ โดยโรยน้ำตาลไอซิ่ง มีหน้าชีกโกแลต หรือน้ำตาลเคลือบ เป็นต้น



Loaf Pan



Bundt Cake Mold

ประวัติ

เค้กปอนด์เกิดในยุโรปตอนเหนือในต้นศตวรรษที่ 17 หลังจากนั้น สูตรของเค้กปอนด์ก็มีการปรับเปลี่ยนเรื่อยมาทีละเล็กละน้อย จนสัดส่วนอาจจะเปลี่ยนไป

เค้กปอนด์สูตรดั้งเดิม / *The Original Pound Cake*

เค้กปอนด์สูตรดั้งเดิมที่ยังมีสัดส่วนของส่วนประกอบ 1:1:1:1 อยู่ แต่รสชาติและซुकสิ้นหอมด้วยเกลือและวานิลลาเล็กน้อย น้ำหนักโดยรวมของเค้กปอนด์สูตรนี้อยู่ที่ประมาณ 2 ปอนด์ มีเนื้อสัมผัสที่แน่นและรสชาติที่เข้มข้น



- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 220 กรัม
- เกลือ ½ ช้อนชา
- เนย 220 กรัม
- น้ำตาลทราย 220 กรัม
- ไข่ 4 ฟอง*
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

(* ไข่ 4 ฟองมีน้ำหนักอยู่ที่ 220 กรัม)

วิธีทำ

1. ตั้งเตาอบที่ 160 องศาเซลเซียส เตรียมพิมพ์แถวยยาว (Loaf Pan) ขนาด 4x9 นิ้ว หรือพิมพ์แบนด์เค้ก ทาเนยให้ทั่วดีหรือทำการรองกระดาษไข พักในตู้เย็น
2. นำเนยออกมาพักที่อุณหภูมิห้องประมาณ 15 นาที
3. ร่อนแป้งสาลีและเกลือ พักไว้
4. ใช้หัวตีใบพัด ตีเนยให้นุ่มขึ้นเล็กน้อย ใส่น้ำตาลทรายลงไป ตีให้ส่วนผสมมีสีอ่อนลง และฟูขึ้นเป็นเวลาประมาณ 6-8 นาที ใช้พายยางปาดข้างโถเป็นครั้งคราว ลดความเร็ว ใส่กลิ่นวานิลลา
5. ตอกไข่ใส่ชาม ตีให้เข้ากันก่อนใส่ไข่ลงไปประมาณ 1/3 ตีให้เข้ากันดี ปาดข้างโถก่อนใส่ส่วนต่อไป ทำซ้ำจนหมด (ในช่วงสุดท้ายของการใส่ไข่ เนยอาจจะแตกตัว ให้ลดความเร็วและตักส่วนประกอบของแหม่งใส่ลงไป ประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ จนส่วนผสมเนื้อเนียนดี ตีต่ออีก 3-5 นาที ก่อนที่จะใส่ส่วนประกอบแป้งที่เหลือในขั้นตอนถัดไป)
6. ลดความเร็วลงต่ำ ใส่ส่วนประกอบของแหม่งที่เหลือลงไป ตีจนเข้ากัน
7. นำส่วนผสมใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ เคาะพิมพ์เบาๆ 1 ครั้ง เพื่อเป็นการไล่อากาศ นำเข้าอบเป็นเวลา 1 ชั่วโมง วางพิมพ์พักบนตะแกรงเป็นเวลา 20 นาที ก่อนที่จะนำเค้กออกจากพิมพ์ และพักให้เย็นลงที่อุณหภูมิห้อง

Pound Cake

เค้กมาเดย์รา



เค้กมาเดย์รา พัฒนามาจากเค้กปอนด์ มีลักษณะเนื้อที่แน่นแต่เบา มีรสชาติของมะนาวเลมอน หลากๆ สูตรจะมีส่วนผสมของอัลมอนด์ป่น

ประวัติ

เค้กมาเดย์รา เกิดในอังกฤษช่วงศตวรรษที่ 18-19 ในเวลาที่ชาวอังกฤษนิยมดื่มไวน์ที่ชื่อว่า มาเดย์รา (Madeira Wine) ซึ่งเป็นไวน์โปรตุเกสจากเกาะมาเดย์รา ชื่อของเค้กมาเดย์รา ถูกตั้งจากชื่อไวน์ชนิดนี้ เนื่องจากแรกเริ่มนั้น ชาวอังกฤษจะนิยมรับประทานเค้กชนิดนี้กับไวน์มาเดย์รา จึงทำให้มักมีความสับสนเกิดขึ้น เนื่องจากชาวเกาะมาเดย์ราเองก็มีขนมเค้กพื้นเมืองที่มีสีเข้ม มีรสของเครื่องเทศและน้ำผึ้ง ซึ่งเป็นคนละชนิดกับเค้กมาเดย์ราของอังกฤษ ปัจจุบัน ชาวอังกฤษรับประทานเค้กมาเดย์รากับน้ำชาหรือเหล้าหวาน

เค้กมาเดย์รา / *Madeira Cake*

เค้กมาเดย์ราสูตรนี้ มีลักษณะเนื้อเค้กเหมือนเค้กปอนด์ แต่เบากว่าเพราะมีส่วนประกอบของผงฟู ในเนื้อเค้กจะมีอัลมอนด์ป่นผสมอยู่ด้วย การลดส่วนของแป้งสาลีอเนกประสงค์ 80 กรัม จากนั้นแทนที่ด้วยอัลมอนด์ป่น 100 กรัม และปรับจากรสของวานิลลาเป็นมะนาวแทน โดยการใส่น้ำและผิวของมะนาวเลมอนลงไป

	เค้กปอนด์	เค้กมาเดย์รา
แป้งสาลีอเนกประสงค์	220 กรัม	140 กรัม
อัลมอนด์ป่น		100 กรัม
เกลือ	½ ช้อนชา	½ ช้อนชา
ผงฟู		1 ช้อนชา
เนย	220 กรัม	220 กรัม
น้ำตาลทราย	220 กรัม	220 กรัม
ไข่ไก่	4 ฟอง (220 กรัม)	4 ฟอง (220 กรัม)
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา	
มะนาวเลมอน		น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ + ผิวทั้งผล
น้ำหนักรวม	885 กรัม	920 กรัม
อุณหภูมิ	160 องศาเซลเซียส	160 องศาเซลเซียส
เวลาอบ	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

ขั้นตอนวิธีการทำ ขนาดพิมพ์ เวลา และอุณหภูมิที่ใช้ออบของเค้กมาเดย์รานั้นเหมือนกับเค้กปอนด์ทั้งหมด แตกต่างกันที่ขั้นตอนของการเตรียมของแห้งซึ่งจะมีเพิ่ม **ผงฟู** ลงไปด้วย แล้วเมื่อร้อนเสร็จให้ใส่ **อัลมอนด์ป่น** ลงไปผสมด้วย จากนั้นใส่น้ำมะนาวเลมอนและผิวมะนาวเลมอนลงในส่วนผสมของไข่ก่อนที่จะเทใส่ส่วนผสมของเนย

บัตเตอร์เค้ก



บัตเตอร์เค้กเป็นเค้กที่พัฒนาจากเค้กปอนด์ ถ้าจะพูดว่าบัตเตอร์เค้ก คือ เค้กปอนด์แบบโมเดิร์น ก็คงไม่ผิด เพราะทั้งสองมีส่วนประกอบหลักเหมือนกัน อันได้แก่ เนย น้ำตาลทราย ไข่และแป้ง แต่สิ่งที่บัตเตอร์เค้กมีเพิ่มขึ้น คือส่วนประกอบในการช่วยขึ้นฟู เช่น ผงฟู และหลายๆ สูตรมีส่วนประกอบของนมอยู่ด้วย

บัตเตอร์เค้ก ถือเป็นหนึ่งในเค้กพื้นฐานชนิดหนึ่งของสหรัฐอเมริกา

ประวัติ

บัตเตอร์เค้ก มีต้นกำเนิดในสหรัฐอเมริกา ในช่วงศตวรรษที่ 19 ได้มีการเริ่มใช้ผงฟู และสารต่างๆ ที่ช่วยในการขึ้นฟู ซึ่งทำให้มีการดัดแปลงและพัฒนาเค้กปอนด์แบบเดิมๆ ให้มีเนื้อสัมผัสที่ฟูและนุ่มเบากว่าเดิม และนั่นก็คือต้นกำเนิดของบัตเตอร์เค้ก

ถ้าเปรียบเทียบสูตรของบัตเตอร์เค้กสูตรนี้กับเค้กปอนด์ จะเห็นได้ว่าบัตเตอร์เค้กนั้น มีสัดส่วนของเนยและไข่ใก้้น้อยกว่าเค้กปอนด์ แต่จะมีนมสดและส่วนประกอบที่ช่วยในการขึ้นฟู อันได้แก่ ผงฟู เพิ่มเข้ามา เช่นเดียวกับเค้กปอนด์ บัตเตอร์เค้กสามารถอบในพิมพ์แกลวยาว (Loaf Pan) หรือพิมพ์บันด์เค้ก (Bundt Cake Mold) ก็ได้

	เค้กปอนด์	บัตเตอร์เค้ก
แป้งสาลีอเนกประสงค์	220 กรัม	220 กรัม
เกลือ	½ ช้อนชา	½ ช้อนชา
ผงฟู		1 ช้อนชา
เนย	220 กรัม	125 กรัม
น้ำตาลทราย	220 กรัม	220 กรัม
ไข่ไก่	4 ฟอง (220 กรัม)	3 ฟอง (165 กรัม)
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา	1 ช้อนชา
นมสด		125 มิลลิลิตร
น้ำหนักรวม	885 กรัม	860 กรัม
อุณหภูมิ	160 องศาเซลเซียส	160 องศาเซลเซียส
เวลาอบ	1 ชั่วโมง	1 ชั่วโมง

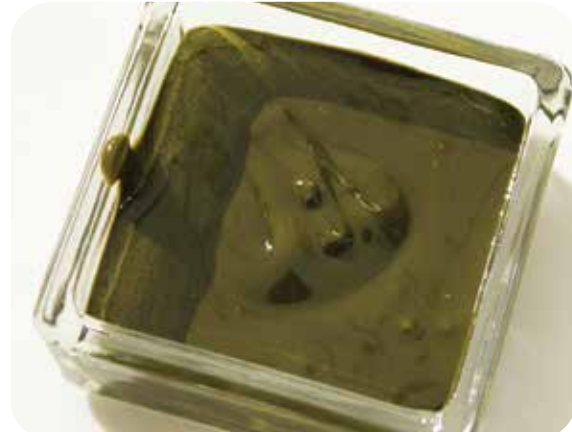
วิธีทำ

- ตั้งเตาอบที่ 160 องศาเซลเซียส เตรียมพิมพ์แกลวยาว (Loaf Pan) ขนาด 4x9 นิ้ว หรือพิมพ์บันด์เค้ก ทาเนยให้ทั่วดีหรือทำการรองกระดาษไข พักในตู้เย็น
- นำเนยออกมาพักที่อุณหภูมิห้องประมาณ 15 นาที
- ร่อนแป้งสาลี เกลือ และผงฟู พักไว้
- ใช้หัวตีใบพัด ตีเนยให้นุ่มขึ้นเล็กน้อย ใส่น้ำตาลทรายลงไป ตีให้ส่วนผสมมีสีที่อ่อนลงและฟูขึ้นเป็นเวลา 6-8 นาที ใช้พายยางปาดข้างโถเป็นครั้งคราว ลดความเร็ว ใส่กลิ่นวานิลลา
- ตอกไข่ใส่ชาม ตีให้เข้ากันก่อน ใสไข่ลงไปประมาณ 1/3 ตีให้เข้ากันดี ปาดข้างโถก่อนใส่ส่วนต่อไป ทำซ้ำจนหมด
- ลดความเร็วลงต่ำ ใส่ส่วนประกอบแป้งลงไปประมาณ 1/3 ตีให้เข้ากันดี ใส่นมลงไปครึ่งส่วน ตีให้เข้ากัน ใส่แป้งอีก 1/3 ตามด้วยนมที่เหลือ ก่อนที่จะใส่แป้งส่วนสุดท้าย
- นำส่วนผสมใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ เคาะพิมพ์เบาๆ 1 ครั้ง เพื่อเป็นการไล่อากาศ นำเข้าอบเป็นเวลา 1 ชั่วโมง วางพิมพ์พักบนตะแกรงเป็นเวลา 20 นาที ก่อนที่จะนำเค้กออกจากพิมพ์ และพักให้เย็นลงที่อุณหภูมิห้อง

เช่นเดียวกับเค้กปอนด์ บัตเตอร์เค้กสามารถปรับและพัฒนารสชาติได้มากมาย บัตเตอร์เค้กลายหินอ่อน คือบัตเตอร์เค้กสูตรมาตรฐานที่ถูกแบ่งส่วนผสมออกเป็นสามส่วน โดยคงส่วนแรกไว้ในรสวานิลลา ส่วนอีกสองส่วนจะถูกนำไปปรุงรสเพิ่มด้วยส่วนผสมที่ให้รสชาติ ซึ่งในกรณีนี้เป็นรสช็อกโกแลตและรสพิสตาชิโอ ซึ่งมีสูตรและสัดส่วนเดียวกับบัตเตอร์เค้ก แต่มีส่วนประกอบที่เพิ่มมาดังนี้



รสช็อกโกแลต		
• ผงโกโก้	20	กรัม
• นม	40	กรัม
รสพิสตาชิโอ		
• พิสตาชิโอบด (Pistachio Paste)	25	กรัม
• นม	40	กรัม



วิธีทำ

1. ตีบัตเตอร์เค้กหนึ่งสูตร แบ่งส่วนผสมออกเป็นสามส่วนเท่าๆ กัน
 ส่วนแรก : คงไว้อย่างเดิม
 ส่วนที่สอง : นำผงโกโก้และนมมาผสมกัน แล้วจึงนำไปผสมกับส่วนผสมหลัก
 ส่วนที่สาม : ทำเช่นเดียวกัน
 2. นำส่วนผสมทั้งสามรส ใส่ลงในพิมพ์สลับกันตามความต้องการ นำเข้าอบตามอุณหภูมิและเวลาตามปกติ
- ** ในกรณีที่ใช้พิมพ์แบนด์เค้ก ควรทาพิมพ์ด้วยส่วนผสมของแป้งและเนยละลายที่มีลักษณะเป็นครีมตัวเคลือบพิมพ์

• เนยละลาย	2	ช้อนโต๊ะ
• แป้งสาลีอเนกประสงค์	2	ช้อนโต๊ะ

เค้กปอนด์หรือบัตเตอร์เค้กทุกชนิด สามารถเก็บในตู้แช่แข็งได้เป็นเดือนหรือในช่องเย็นได้ถึงหนึ่งสัปดาห์ เวลาจะรับประทานก็เพียงหั่นเป็นสไลด์หนาประมาณ 1 ½ เซนติเมตร นอกจากจะรับประทานตามปกติแล้ว เรายังสามารถเพิ่มรสชาติโดยการเคลือบรสของน้ำตาลผสมอบเชยลงบนเนื้อเค้กได้ด้วย



- น้ำตาลทราย 4 ช้อนชา
- อบเชยป่น 1 ช้อนชา
- เนย 2 ช้อนโต๊ะ
- เค้กปอนด์ 4 สไลด์

วิธีทำ

เปิดเตาอบโปรแกรมไฟบน ทาเนยบนเค้ก โรยด้วยน้ำตาลที่ผสมอบเชย นำเข้าไปย่างในเตาอบ โดยวางถาดให้ต่ำลงจากไฟด้านบนประมาณ 4-6 นิ้ว ย่างเค้กเป็นเวลา 2 นาที จนน้ำตาลละลายดี เสิร์ฟรับประทานอุ่นๆ กับครีม ครีมนเปรี้ยว ผลไม้สดหรือแยม ก็เข้ากันได้ดี



แต่งหน้าเค้กปอนด์ (Glaze your pound cake)

เค้กปอนด์หรือบัตเตอร์เค้ก ไม่ว่าจะชนิดไหน ก็สามารถรับประทานตามปกติได้ตามต้องการ แต่ถ้านักเรียนต้องการแต่งหน้าและเพิ่มรสชาติแบบง่ายๆ เราสามารถทำได้โดยการทำตัวเคลือบหน้าแบบง่ายๆ ดังนี้

Lemon Icing Glaze

- น้ำตาลไอซิ่ง 320 กรัม
- น้ำมะนาวเลมอน 5-6 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

ใส่น้ำมะนาวลงไปลงในน้ำตาลไอซิ่ง ครึ่งละ 1 ช้อนโต๊ะ คนจนส่วนผสมมีลักษณะเป็นครีมหนาๆ ถ้าส่วนผสมเหลวเกินไปให้เพิ่มน้ำตาลไอซิ่ง ถ้าหนาเกินไปให้เพิ่มน้ำมะนาวหรือน้ำสะอาด ราวเคลือบลงบนเค้กตามต้องการ

Honey Chocolate Glazedze

- ครีม 120 มิลลิลิตร
- น้ำผึ้ง 2 ½ ช้อนโต๊ะ
- ดาร์กช็อกโกแลต 170 กรัม



วิธีทำ

นำครีมและน้ำผึ้งตั้งไฟอ่อนๆ พอเริ่มร้อนดี ยกออกจากความร้อน สับช็อกโกแลตเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงไป คนให้ละลายดี ราวเคลือบลงบนเค้กตามต้องการ

CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project ถูกรวบรวมและเก็บบันทึกไว้ให้สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับหรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน