



# CUP CAKE

---

## Lesson : Cupcake

---



คัพเค้ก มีต้นกำเนิดในประเทศสหรัฐอเมริกา ในช่วงต้นศตวรรษที่ 18 แต่เดิมนั้นจะถูกรอบในถ้วยดินเผาที่มีเนื้อหนา ถ้วยชูเฟล (Ramekin) แก้วกาแฟ (Mug) หรือถ้วยน้ำชา (Tea cup)

.....

ในปัจจุบัน คัพเค้กมักอบในถาดมัฟฟินที่ทำจากเหล็กหรืออลูมิเนียม บางรุ่นก็เคลือบด้วยพื้นผิว Non Stick บางรุ่นก็เป็นซิลิโคน คัพเค้กขนาดมาตรฐานจะมีขนาดกว้างอยู่ที่ 3 นิ้ว และมีความจุ 4 ออนซ์ หรือประมาณ 110 กรัม และแน่นอนว่า นอกจากขนาดมาตรฐานแล้ว เราสามารถพบคัพเค้กขนาดเล็กและจับบีบในท้องตลาดได้เช่นกัน

---

### Vanilla Cupcake

---

คัพเค้กรสชาตีสุดคลาสสิคพร้อมกับฟรอสติงรสวานิลลา สามารถดัดแปลงเป็นรสชาติอื่นๆ ได้มากมาย ถือได้ว่าเป็นคัพเค้กรสชาติพื้นฐานได้เช่นกัน

#### คัพเค้กวานิลลา

- |                       |     |           |
|-----------------------|-----|-----------|
| • แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 180 | กรัม      |
| • ผงฟู                | 1   | ช้อนชา    |
| • เกลือ               | ½   | ช้อนชา    |
| • เนย (อุณหภูมิห้อง)  | 125 | กรัม      |
| • น้ำตาลทราย          | 210 | กรัม      |
| • ไข่ไก่              | 2   | ฟอง       |
| • กลิ่นวานิลลา        | 2   | ช้อนชา    |
| • นมสด                | 125 | มิลลิลิตร |



## วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส ใช้โปรแกรมไฟล่างไฟบน เตรียมถาดอบมีฟลีน 12 หลุม วางกระดาษคัพเค้ก (Cupcake Liners) ลงไป
2. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟูและเกลือ
3. ตีเนยกับน้ำตาลทรายด้วยหัวตีใบพัดจนเข้ากันดีและส่วนผสมมีสีที่อ่อนลง ใส่กลิ่นวานิลลา จากนั้นใส่ไข่ทีละฟอง ตีให้เข้ากันก่อนที่จะใส่ฟองต่อไป
4. แบ่งส่วนผสมของแป้งเป็น 3 ส่วน ใส่ลงในส่วนผสมสลับกัน โดยเริ่มที่แป้งส่วนแรกกับนมครึ่งส่วน ตีให้เข้ากันใส่แป้งส่วนที่สองและนมที่เหลือ ตีให้เข้ากันแล้วตามด้วยแป้งส่วนที่เหลือ ตีให้เข้ากันดี
5. ตักส่วนผสมหยอดลงในพิมพ์ประมาณ  $\frac{3}{4}$  (60 กรัม) นำเข้าอบเป็นเวลา 20 นาที หรือจนสุกดี
6. นำออกจากเตา พักให้เย็นบนตะแกรงเพื่อรอแต่งหน้า

### Vanilla Buttercream



- เนย (อุณหภูมิห้อง) 165 กรัม
- ชอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าว 165 กรัม
- น้ำตาลไอซิ่ง 375 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 2 ช้อนชา
- นมสด 2 ช้อนโต๊ะ

บัตเตอร์ครีมสูตรนี้ มีส่วนผสมของชอร์ตเทนนิ่ง ช่วยในการอยู่ตัวเนื่องจากอากาศบ้านเรา ค่อนข้างร้อน การใช้เนยเพียงอย่างเดียว อาจจะทำให้ อยู่ตัวยาก เลือกชอร์ตเทนนิ่งที่ปราศจากไขมันทรานส์ หรือในกรณีที่ ห้องที่เราใช้ตีครีมมีอุณหภูมิต่ำ ก็สามารถใช้เนยทั้งหมดได้เช่นกัน

#### วิธีทำ

ตีชอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าวด้วยหัวตีใบพัดจนฟูดี ใส่เนยลงไป ตีต่อให้เข้ากันดี ใส่น้ำตาลไอซิ่ง ที่ร่อนแล้ว ลงไป ตีให้เข้ากันดี ใส่กลิ่นวานิลลาและ นมสดลงไป ตีต่อจนครีมมีลักษณะที่ฟูดี

### Variations

#### *Strawberry Jam Cupcake* ◦ คัพเค้กแยมสตอร์วเบอร์รี่

ใช้เมล็ดเล็กคว้านเนื้อคัพเค้กออกเล็กน้อย ใส่ใส่แยมสตอร์วเบอร์รี่ลงไป ทำหน้าบัตเตอร์ครีมสตอร์วเบอร์รี่

#### *Coconut White Chocolate Cupcake* ◦ คัพเค้กไวท์ช็อกโกแลตมะพร้าวหอม

แทนที่นมในสูตรคัพเค้กด้วยกะทิ โรยไวท์ช็อกโกแลตชิพลงในเนื้อคัพเค้ก 2 ช้อนชา ต่อคัพเค้ก 1 ชิ้น (ควรใช้พิมพ์คัพเค้กที่เป็นฟอยล์) สำหรับหน้าฟรอสติงให้แทนที่นมด้วยด้วยกะทิเช่นเดียวกัน สามารถแต่งหน้าด้วยมะพร้าวอบแห้ง (ถ้าต้องการ)

### Cupcake

## Chocolate Cupcake

คัพเค้กช็อกโกแลตเข้มข้นนี้เพราะมีส่วนประกอบของน้ำมัน รสชาติของช็อกโกแลตนั้นมาจากผงโกโก้สีเข้ม

### คัพเค้กช็อกโกแลต

• แป้งสาลีอเนกประสงค์	140	กรัม
• ผงโกโก้	55	กรัม
• ผงฟู	½	ช้อนชา
• เบกกิ้งโซดา	½	ช้อนชา
• เกลือ	½	ช้อนชา
• น้ำมันรำข้าว	190	มิลลิลิตร
• น้ำตาลทราย	185	กรัม
• ไข่ไก่	1	ฟอง
• กลิ่นวานิลลา	1	ช้อนชา
• นม	185	มิลลิลิตร



### วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส ใช้โปรแกรมไฟล่างไฟบน เตรียมถาดอบมัฟฟิน 12 หลุม วางกระดาษคัพเค้ก (Cupcake Liners) ลงไป
2. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู เบกกิ้งโซดาและเกลือ
3. อุ่นนมให้พอร้อน ใส่ผงโกโก้ลงในหม้อ คนให้เข้ากัน จากนั้นนำไปตั้งไฟให้นมพออุ่นเพื่อเป็นการดึงรสชาติของผงโกโก้ออกมา (Blooming Cocoa Powder) ยกออกจากความร้อน คนให้คลายความร้อนเล็กน้อย ใส่น้ำมันรำข้าวลงไป คนให้พอเข้ากัน
4. ในชามผสม นำน้ำตาลทราย ไข่และกลิ่นวานิลลา ตีให้เข้ากัน นำส่วนผสมของนมลงไปผสม คนให้เข้ากัน
5. ใส่ส่วนผสมของแป้งลงไป คนเบาๆ ให้เข้ากันดี
6. ตักส่วนผสมหยอดลงในพิมพ์ประมาณ ¾ (60 กรัม) นำเข้าอบเป็นเวลา 23 นาทีหรือจนสุกดี
7. นำออกจากเตา พักให้เย็นบนตะแกรงเพื่อรอแต่งหน้า

### Chocolate Buttercream



• เนย (อุณหภูมิห้อง)	125	กรัม
• ซอร์ตาเทนนิ่งน้ำมันรำข้าว	125	กรัม
• น้ำตาลไอซิ่ง	230	กรัม
• ผงโกโก้	2	ช้อนโต๊ะ
• กลิ่นวานิลลา	2	ช้อนชา
• นมสด	2	ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

ตีซอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าวด้วยหัวตีใบพัดจนฟูดี ใส่เนยลงไป ตีต่อให้เข้ากันดี ใส่น้ำตาลไอซิ่งที่ร้อนกับผงโกโก้ลงไป ตีให้เข้ากันดี ใส่กลิ่นวานิลลาและนมสดลงไป ตีต่อจนครีมมีลักษณะที่ฟูดี

## Variations

### Mocha Cupcake ◦ คัพเค้กม็อกกา

ทำซ็อกโกแลตคัพเค้ก แต่ลดผงโกโก้เหลือ 45 กรัม ละลายผงกาแฟ 2 ช้อนชา กับนมสดแล้วผสมด้วยวิธีเดียวกัน ส่วนของบัตเตอร์ครีม ใช้ผงกาแฟ 1 ช้อนชา ละลายกับนมสด ตีด้วยวิธีเดียวกัน แต่หน้าด้วยเมล็ดกาแฟ 1 เมล็ด

### Nutella Cupcake ◦ คัพเค้กนุกเปลล่า

ทำซ็อกโกแลตคัพเค้กตามสูตรมาตรฐาน บดถั่วเฮเซลนัต (อบ) ให้ละเอียดดี ¼ ถ้วย ตะล่อมลงในเนื้อเค้ก ก่อนนำเข้าอบ ส่วนบัตเตอร์ครีม ให้เปลี่ยนเนยทั้งหมดเป็นนุกเปลล่า 100 กรัม และไม่ต้องใส่ผงโกโก้ แต่หน้าด้วย ถั่วเฮเซลนัต 1 เมล็ด

## Spice Cupcake

คัพเค้กเนื้อนุ่มที่มาพร้อมกลิ่นหอมของเครื่องเทศมากมาย ถือเป็นพื้นฐานของคัพเค้กอีกหนึ่งรสชาติที่เราสามารถปรับเพื่อเป็นคัพเค้กแคร้งหรือคัพเค้กฟักทองก็ได้

### คัพเค้กสไปซ์

- |                       |     |        |
|-----------------------|-----|--------|
| • แป้งสาลีอเนกประสงค์ | 180 | กรัม   |
| • ผงฟู                | ½   | ช้อนชา |
| • เบกกิ้งโซดา         | ½   | ช้อนชา |
| • เกลือ               | ½   | ช้อนชา |
| • อบเชย (ผง)          | ¼   | ช้อนชา |
| • ชิง (ผง)            | ¼   | ช้อนชา |
| • ออลสไปซ์ (ผง)       | ¼   | ช้อนชา |
| • เนย (ละลาย)         | 240 | กรัม   |
| • น้ำตาลทราย          | 100 | กรัม   |
| • น้ำตาลทรายแดง       | 100 | กรัม   |
| • ครีมเปรี้ยว         | 100 | กรัม   |
| • ไข่ไก่              | 2   | ฟอง    |
| • กลิ่นวานิลลา        | 1   | ช้อนชา |





## วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส ใช้โปรแกรมไฟล่างไฟบน เตรียมถาดอบมัฟฟิน 12 หลุม วางกระดาษคัพเค้ก (Cupcake Liners) ลงไป
2. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู เบกกิ้งโซดา เกลือและเครื่องเทศทั้งหมด
3. ตีเนย น้ำตาลทรายทั้งสองชนิด ไข่ ครีมเปรี้ยวและกลิ่นวานิลลาให้เข้ากัน
4. ใส่ส่วนผสมของแห้งลงไปและคนให้เข้ากัน
5. ตักส่วนผสมหยอดลงในพิมพ์ประมาณ  $\frac{3}{4}$  (65 กรัม) นำเข้าอบเป็นเวลา 23 นาทีหรือจนสุกดี
6. นำออกจากเตา พักให้เย็นบนตะแกรงเพื่อรอแต่งหน้า

## Cream Cheese Frosting



- เนย (อุณหภูมิห้อง) 75 กรัม
- ชอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าว 50 กรัม
- ครีมชีส 170 กรัม
- น้ำตาลไอซิ่ง 250 กรัม
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

## วิธีทำ

ตีชอร์ตเทนนิ่งน้ำมันรำข้าวด้วยหัวตีใบพัดจนฟูดี ใส่เนยและครีมชีสลงไป ตีต่อให้เข้ากันดี ใส่ น้ำตาลไอซิ่งที่ร่อนแล้วลงไป ตีให้เข้ากันดี ใส่กลิ่นวานิลลา ตีต่อจนครีมมีลักษณะที่ฟูดี

## Variations

### Carrot Cupcake ◦ คัพเค้กแครอท

ไม่ต้องใส่ออลสปรับแต่เพิ่มแครอท (ขูด)  $1\frac{1}{4}$  ถ้วย และลูกเกด  $\frac{1}{4}$  ถ้วย ลงในเนื้อเค้ก คนให้เข้ากัน ก่อนนำไปอบ แต่งหน้าด้วยครีมชีสฟรอสติ้งที่แบ่งเป็น 2 ส่วน โดยส่วนหนึ่งเติมสีส้มลงไป นำฟรอสติ้งทั้ง 2 สี มาแต่งหน้าเค้กแล้วใช้หลังช้อนปาดให้ฟรอสติ้งทั้ง 2 สีเป็นลาย

### Tiramisu Cupcake ◦ คัพเค้กทีรามิสุ

ทำการแทนที่เครื่องเทศทั้งหมดด้วยผงกาแฟ 1 ช้อนชา ทำครีมชีสฟรอสติ้ง โดยการลดครีมชีสให้เหลือ 115 กรัม และทำการเพิ่มมัสการโปเนชีส  $\frac{3}{4}$  ถ้วย และโรยหน้าด้วยผงโกโก้

## เคล็ดลับเค้ก

1. การหยอดส่วนผสมเค้กลงในพิมพ์สามารถใช้สปีดที่ตักคุกกี้หรือไอศกรีมในการช่วยตักเนื้อเค้กใส่ลงในพิมพ์หรือใช้ถุงบีบก็ได้เช่นกัน
2. ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินกว่า  $\frac{3}{4}$  ของความจุของพิมพ์
3. เมื่ออบเค้กสุก ให้พักเค้กในถาดมีฟลีนก่อนที่จะนำออกมาพักบนตะแกรงประมาณ 5 นาที เพื่อรักษาความชุ่มชื้น
4. เราสามารถทำเค้กล่วงหน้าโดยยังไม่แต่งหน้าได้ โดยมีรายละเอียดดังนี้
  - ตัวเค้กสามารถทำไว้ล่วงหน้าก่อนที่จะตกแต่งด้วยฟรอสติง (Frosting) ประมาณ 2 วัน โดยทำการห่อเค้กทั้งหมดพร้อมถาดมีฟลีน (หลังจากที่เย็นแล้ว) ด้วยพลาสติกถนอมอาหารและพักไว้ที่อุณหภูมิห้อง
  - ถ้าต้องการแช่แข็ง ให้ใช้วิธีการคลุมด้วยพลาสติกถนอมอาหารเช่นกัน แต่ให้คลุมด้วยฟอยล์อีกหนึ่งชั้น สามารถเก็บได้ประมาณ 3 เดือน เมื่อต้องการนำมาใช้งานให้นำเค้กออกมาพักนอกตู้เย็นก่อนที่จะแกะฟอยล์และพลาสติกออก

## Cupcake Liners

โดยทั่วไป ในการทำเค้กคนมักจะมีใช้ที่รองเค้ก (Cupcake Liners) ซึ่งจะมีลักษณะเป็นจิบรอบๆ (Fluted Cup Shape) จิบเหล่านี้ช่วยในเรื่องการหดตัวของเค้ก สำหรับเนื้อเค้กที่หดตัวหลังจากที่พักให้เย็นตัวจิบก็จะดึงตัวเข้าตามเนื้อเค้ก

ที่รองเค้ก นอกจากจะช่วยรักษาความชุ่มชื้นให้กับเนื้อเค้กแล้ว ยังทำให้เราไม่ต้องทำความสะอาดพิมพ์มีฟลีนที่ใช้รองอบด้วย นอกจากนี้การใช้ที่รองเค้กยังช่วยในเรื่องสุขอนามัย เวลาที่ต้องจับเค้ก มือก็จะไม่สัมผัสกับตัวของเค้กโดยตรง ที่รองเค้กที่นิยมใช้ในท้องตลาดมีดังนี้

### กระดาษรองอบเค้ก (Paper Cupcake Liners)



มีราคาถูก เวลาที่ใช้กับเค้กที่มีไขมันมาก หรือมีสีเข้ม สีของเนื้อเค้กหรือไขมันสามารถมองเห็นผ่านกระดาษได้

## ฟอยล์รองอบคัพเค้ก (Foil Cupcake Liners)



มีสองรูปแบบ

**รูปแบบแรก** มีลักษณะบาง จะรองด้านใน ด้วยกระดาษอีกชั้น มีข้อเสียคือ ถ้าเนื้อเค้กหดตัว ส่วนที่เป็นฟอยล์ จะหลุดออกจากกระดาษด้านใน

**รูปแบบที่สอง** เป็นฟอยล์ทั้งชิ้น มีราคาสูง เนื้อหนา ส่วนมากจะมีลวดลายสวยงามและคงทน

## ซิลิโคนรองอบพิมพ์คัพเค้ก (Silicone Cupcake Liners)



มีราคาแพง ใช้งานง่าย ไม่ต้องใช้กระดาษพิมพ์ ในการช่วยพยุงรูปทรง สามารถนำไปประยุกต์ ทำของหวานชนิดอื่นๆ เช่น ใช้เป็นพิมพ์เยลลี่ หรือใส่มูส เป็นต้น

## ถ้วยกระดาษอบคัพเค้ก (Paper Cup)



ทำจากกระดาษที่ค่อนข้างหนา รอบข้างจะไม่มีจีบ บางรุ่นบริเวณขอบด้านบนจะมีมันรอบๆ ให้หน้าขึ้น เพื่อเพิ่มความแข็งแรง ถ้วยคัพเค้กกระดาษเหล่านี้ เป็นที่นิยมมากขึ้นทุกวันเพราะสามารถใช้งานได้ โดยไม่ต้องพึ่งกระดาษรองอบพิมพ์ เนื่องจาก มีโครงสร้างที่แข็งแรง เวลาที่ใช้กับคัพเค้ก ที่มีลักษณะการหดตัว หลังจากออกจากเตาอบ บ่อยครั้งที่เนื้อเค้กจะหลุดออกจากข้างพิมพ์

## Sprinkles

สปริงเกิลส์อีกส่วนประกอบหนึ่งที่มีความสำคัญไม่น้อยไปกว่าบัตเตอร์ครีมที่ใช้แต่งหน้าคัพเค้ก มีหลากหลายรูปแบบๆ และมีสีสันที่สดใส ส่วนมากทำมาจากน้ำตาล



### *Jimmies (Rainbow)*

สปริงเกิลส์ที่มีลักษณะทรงกระบอกมีทั้งในรูปแบบที่เป็นสี่เหลี่ยม หลายสี หรือในบางครั้งก็ทำมาจากช็อกโกแลต คนไทยหลายคนอาจจะคุ้นเคย กับชื่อ “เรโนโบว์ (Rainbow)”





### *Hundreds-and-thousands (Nonpareils)*

สปริงเกิลส์ที่มีลักษณะเป็นเม็ดกลมเล็กๆ หลากหลายสีสัน เชื่อกันว่าสปริงเกิลส์ชนิดนี้มีต้นกำเนิดอยู่ในราวศตวรรษที่ 18 ในภาษาฝรั่งเศส ชื่อของสปริงเกิลส์ชนิดนี้มีความหมายว่า “ไม่เท่ากัน”



### *Quins (Shaped Sprinkles)*

สปริงเกิลส์ที่ทำมาจากน้ำตาล มาในหลากหลายรูปแบบ หลากหลายสีสัน ไม่ว่าจะเป็น ดอกไม้ หัวใจ หรืออื่นๆ อีกมากมาย



### *Dragées*

สปริงเกิลส์ที่มีลักษณะกลมและมีเปลือกด้านนอก โดยชื่อของสปริงเกิลส์ชนิดนี้มีความหมายว่า ยาที่ถูกเคลือบด้วยน้ำตาล โดยปกติเราจะคุ้นเคยกับสปริงเกิลส์ชนิดนี้ — ในรูปแบบของเม็ดกลมเล็กๆ สีเงินและทองที่นิยมใช้ประดับในเค้กแต่งงาน แต่จริงๆ แล้ว สปริงเกิลส์ชนิดนี้เป็นได้มากมายหลายชนิด แม้กระทั่ง M&M ก็ถูกจัดอยู่ในหมวดนี้เช่นกัน



### *Sanding Sugar*

สปริงเกิลส์ที่มีลักษณะคล้ายน้ำตาลทรายแต่มีเกล็ดที่ใหญ่กว่า มีความใสและมีหลายสี ให้ความหวานและความกรุบกรอบเล็กน้อย



### *Coarse Sugar*

มีลักษณะที่แทบจะเหมือนกับ Sanding Sugar เพียงแต่มีเกล็ดที่ใหญ่กว่าเล็กน้อย มาในรูปแบบที่มีความใสและหลายสีเช่นเดียวกับ Sanding Sugar

## CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project  
ถูกรวบรวมและเก็วยองให้เกิดภาพที่สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย  
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ  
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน