



SWEET TART



ทาร์ต (Tart) หนึ่งในรูปแบบของอาหารที่ผ่านการอบ มีลักษณะเป็นแป้งที่อุ้มน้ำไว้ และต้องไม่มีแป้งปิดที่หน้าด้านบน ตัวแป้งมีลักษณะที่กรอบร่วน มีชื่อเรียกว่า Shortcrust Pastry ตัวไส้มีทั้งหวานและขมเช่นเดียวกับตัวแป้งทาร์ต หรือ Shortcrust Pastry ที่มีทั้งแบบมีน้ำตาลและไม่มีน้ำตาล

โดยทั่วไป Shortcrust Pastry ไม่มีส่วนประกอบของสารที่ช่วยทำให้ฟู (Leavening Agent) แต่จะมีส่วนประกอบของไขมัน ซึ่งอาจจะเป็นเนย ชอร์ตเทนนิ่งหรือลาร์ด (Lard) และไขมันจะมีน้ำหนักประมาณครึ่งหนึ่งของแป้งเสมอ

ปัจจัยที่ทำให้แป้งทาร์ตมีเนื้อที่ร่วน

ไขมันและแป้งจะถูกนำมาถูเข้าด้วยกัน (Rubbed) เพื่อให้มีลักษณะเป็นเม็ดเล็ก ๆ ก่อนที่จะถูกนำมาเชื่อมด้วย ส่วนประกอบของเหลวหรือน้ำที่เย็นจัดเล็กน้อยแล้วคลึง ให้เป็นแผ่นบางเพื่อเป็นฐานหรือแป้งของทาร์ต การทำให้ไขมันแตกออกเป็นก้อนเล็กๆ และถูกคลุมด้วยแป้งเป็นเรื่องที่สำคัญยิ่ง หนึ่งในหัวใจสำคัญนั้น อยู่ที่อุณหภูมิของเนยที่ต้องเย็นจัด ขั้นตอนนี้ช่วยป้องกันการพัฒนา กุศลเตนในแป้ง ซึ่งทำให้แป้งทาร์ตที่ได้มีลักษณะที่ยังกรอบร่วน การนวดแป้งกับไขมันจนส่วนผสมเข้ากันมากเกินไปนั้น ส่งผลให้แป้งที่ได้แข็งกระด้าง ไม่กรอบร่วน

ขั้นตอนการผสมแป้งกับไขมันในการทำทาร์ต ทำได้หลายวิธี



- ใช้มือ
โดยใช้ส่วนปลายนิ้วของมือทั้งสองถูแป้งกับไขมันไปมา จนส่วนผสมมีลักษณะเป็นเหมือนเม็ดตัวเล็กๆ



- ใช้ที่สับแป้ง (Pastry Blender)
สับให้เนยแทรกตัวเข้าไปอยู่ระหว่างตัวแป้ง



- ใช้มีดรับประทานอาหารสองเล่ม
ตัดแป้งกับเนยไปมา



- ใช้เครื่องบดสับ (Food Processor)
โดยใช้ใบมีดพลาสติกที่ให้มากับเครื่องและเดินเครื่องในลักษณะกดหยุดเป็นระยะ

◦ Apple Tarts ◦



ทาร์ตแอปเปิ้ล

ทาร์ตพื้นฐานสไตล์ฝรั่งเศส ตัวแป้งทาร์ตเป็นแป้งกรอบร่วนที่มีรสหวานอ่อนๆ ในภาษาฝรั่งเศสจะเรียกว่า Pâte Sucrée ตัวไส้เป็นแอปเปิ้ลผัดกับเนยและน้ำตาลทราย สามารถปรุงรสด้วยเครื่องเทศอย่างอบเชยหรือวานิลลาแล้วแต่ความต้องการ

แป้งทาร์ตกรอบหวาน (Sweet Shortcrust Pastry)



- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 200 กรัม
- เนย (เย็น) 100 กรัม
- น้ำตาลทราย 20 กรัม
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- เกลือ 4 กรัม

ไส้แอปเปิ้ล

- แอปเปิ้ลเขียว 500 กรัม
- เนย 50 กรัม
- น้ำตาลทราย 100 กรัม
- น้ำมันวาลมอน 2 ช้อนชา
- อบเชย (ป่น) ½ ช้อนชา



หน้าแอปเปิ้ล

- แอปเปิ้ลเขียว 2 ผล
- เนย (ละลาย) 2 ช้อนโต๊ะ
- แอปริคอตเกลส ¼ ถ้วย
- น้ำตาลทราย โรยหน้า



วิธีทำ

1. ทำแป้งทาร์ต ตัดเนยเป็นก้อนสี่เหลี่ยมขนาด 1 เซนติเมตร พักในตู้เย็น (ในการทำแป้งทาร์ต เนยควรจะเย็นจัด)
2. ร่อนแป้งสาลีและละลายเกลือในน้ำเย็น 1 ช้อนชา พักไว้
3. ตอกไข่ใส่ถ้วย ตีให้แตกดี ตักไข่ไก่แยกออกมาประมาณ 2 ช้อนชา เพื่อใช้สำหรับทาหน้า
4. ผสมแป้งและเนยด้วยการใช้ที่สับแป้ง (Pastry Blender) หรือใช้ปลายนิ้วถูส่วนผสมไปมา จนเนยมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ ที่ถูกคลุมด้วยแป้ง
5. ใส่น้ำตาลทรายลงไป เคล้าส่วนผสมเบาๆ ให้น้ำตาลกระจายทั่วๆ
6. ใส่อส่วนผสมไข่ไก่และน้ำเย็นที่ผสมเกลือลงไป ใช้นิ้วเกลี่ยส่วนผสมของเหลวให้กระจายทั่วๆ ก่อนที่จะใช้อุ้งมือรวบส่วนผสมให้เข้ากันทีละน้อยจนหมด



7. ถ้าตัวแป้งโดมีลักษณะที่นิ่ม ให้ห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร และนำไปแช่เย็นสัก 20-30 นาที แต่ถ้าแป้งไม่นิ่มมาก ให้ใช้ไม้คลึงแป้งให้ได้ความหนาประมาณ 3 มิลลิเมตร กรุลงในพิมพ์ที่ต้องการ (แป้งสูตรนี้ สามารถทำทาร์ตขนาด 8-9 นิ้วได้ 1 ชั้น หรือขนาด 5-6 นิ้วได้ 2 ชั้น) ใช้ส้อมเจาะบนฐานของทาร์ต
8. นำทาร์ตไปแช่เย็นประมาณ 15-20 นาที
9. ทำไส้แอปเปิ้ล โดยปอกเปลือก เอาใจแอปเปิ้ลออก แล้วหั่นแอปเปิ้ลเป็นสี่เหลี่ยมเต๋าด้าน 1 เซนติเมตร ใส่น้ำมะนาวลงไป เคล้าให้ทั่วดี ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป นำแอปเปิ้ลลงไปผัด ประุงรสด้วยน้ำตาล ผัดจนแอปเปิ้ลนุ่มและน้ำตาลเป็นคาราเมลประมาณ 10-12 นาที ประุงด้วยอบเชย พักไว้ให้เย็นลง
10. เปิดเตาอบที่ 160 องศาเซลเซียส นำทาร์ตออกจากตู้เย็น รองด้านในด้วยฟอยล์หรือกระดาษไข และใช้เบ็ดน้ำหนัก (Pie Weight) ลงไปถ่วง นำเข้าอบเป็นเวลา 15 นาที นำทาร์ตออกจากเตาอบ นำเบ็ดน้ำหนักออก ทาด้วยไข่ไก่ที่แยกไว้ที่ด้านในของตัวทาร์ต นำเข้าอบต่ออีก 5 นาที จึงนำออกมา แล้วใส่ไส้แอปเปิ้ลผัดลงไป
11. ปอกเปลือกแอปเปิ้ล เอาใจแอปเปิ้ลออก ซอยเป็นแผ่นบางๆ จัดเรียงลงไปทีหน้าให้ซ้อนกัน ในลักษณะเหมือนพิซซ่า ทาเนยละลายบางๆ โรยน้ำตาลทรายทั่วๆ นำกลับเข้าอบอีก 25 นาที นำทาร์ตออกมาพัก ให้เย็นตัวลง
12. นำแอฟริคอตเทกลสไปตั้งไฟ ใส่น้ำประมาณ 30% ของแอฟริคอตเทกลส ใช้แปรงทากาที่หน้าขนมบางๆ พักให้เย็นตัวลง พร้อมตัดเสิร์ฟ

◦ Pear and Almond Cream Tart ◦



ทาร์ตลูกแพร์ครีมอัลมอนด์

ทาร์ตหวานสไตล์ฝรั่งเศสที่เป็นที่นิยม มีไส้เป็นครีมที่มีส่วนผสมของ อัลมอนด์ป่น ครีมตัวนี้ มีชื่อเรียกว่า “Frangipane” วางตากแห้งด้วยลูกแพร์เชื่อมและอัลมอนด์สไลด์ แป้งทาร์ตที่ใช้ในสูตรนี้มีสัดส่วนของแป้งต่อเนยที่สูงขึ้นเล็กน้อย นอกจากนำมาคั้นกรูกลงในพิมพ์ด้วยวิธีมาตรฐานแล้ว ยังสามารถนำแป้งไปแช่จนเย็นดี ชูดด้วยที่ชูดชีส (Cheese Grater) แล้วกรูกลงในพิมพ์เพื่อให้เป็นอีกเทคนิคทางเลือก

.....
แป้งทาร์ตกรอบหวาน สูตร 2 (Sweet Shortcrust Pastry #2)



- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 225 กรัม
- เนย (เย็น) 100 กรัม
- น้ำตาลไอซิ่ง 50 กรัม
- ไข่แดง 2 ฟอง
- เกลือ ¼ ช้อนชา

.....
ไส้อัลมอนด์ครีม (Frangipane)

- เนย (อุณหภูมิห้อง) 120 กรัม
- อัลมอนด์ป่น 120 กรัม
- น้ำตาลทราย 120 กรัม
- ไข่ไก่ 2 ฟอง



หน้าลูกแพร์

- ลูกแพร์ในน้ำเชื่อม 5 ชิ้น
- อัลมอนด์สไลด์ ¼ ถ้วย
- แอปริคอตเจลลี่ ¼ ถ้วย



วิธีทำ

1. เตรียมแป้งทาร์ต นำแป้งสาลี น้ำตาลไอซิ่งและเกลือ ใส่ในเครื่องบดสับใช้ใบมีดพลาสติก หั่นเนย (เย็น) เป็นก้อนขนาด 1 เซนติเมตร ใส่ลงไปเครื่อง เติบเครื่องในลักษณะกดปล่อย เพื่อให้ใบมีดตัดตัวแป้งและเนยให้รวมตัวกันเป็นเม็ดเล็กๆ ใส่ไข่แดงลงไป เติบเครื่องต่อ พอแป้งเริ่มที่จะเข้ากันดีก็นำออกจากโถผสม นวดแค่พอให้จับตัวกันได้ คลึงเป็นแท่ง ห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร นำไปแช่เย็นจนแข็งตัวดี ประมาณ 2 ชั่วโมง หรือข้ามคืน
2. เตรียมพิมพ์ทาร์ตสี่เหลี่ยมขนาด $3 \frac{1}{2} \times 12$ นิ้ว (หรือพิมพ์วงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 8-9 นิ้ว) ใช้ที่ขูดชีสขูดใหญ่ ขูดตัวแป้งให้เป็นเส้น โรยลงไปทั่วพิมพ์ นวดแป้งบางๆ ที่มีมือ กรุแป้งลงในพิมพ์ เริ่มจากขอบพิมพ์ให้รอบดี แล้วตามด้วยส่วนฐาน ใช้ส้อมเจาะบนฐานของทาร์ต นำแป้งทาร์ตที่กรุแล้วไปแช่เย็นประมาณ 30 นาที



3. ทำไอศ cream โดยตีเนยกับน้ำตาลทรายให้เข้ากันดีก่อน ใส่ไอศ cream ปั่นลงไป ตามด้วยไข่ไก่ทีละฟอง นำไปพักในตู้เย็น
4. เปิดเตาอบที่ 160 องศาเซลเซียส นำทาร์ตออกจากตู้เย็น ใช้ส้อมเจาะบนฐานของทาร์ต รองด้านในด้วยฟอยล์หรือกระดาษไข และใช้เบ็ดน้ำหนัก (Pie Weight) ลงไปถ่วง นำเข้าอบเป็นเวลา 15 นาที นำทาร์ตออกจากเตาอบ นำเบ็ดน้ำหนักออก แล้วนำเข้าอบต่ออีก 5 นาที นำแป้งออกมาพักให้เย็นลง ใส่ไอศ cream ลงไป ตกแต่งด้วยลูกแพร์เชื่อมให้สวยงาม โรยไอศ cream สไลด์บริเวณครีมไอศ cream ส่วนที่ไม่ได้วางลูกแพร์ นำกลับเข้าอบอีก 30 นาที นำทาร์ตออกมาพักให้เย็นตัวลง
5. นำแอฟริคอตเทกลสไปตั้งไฟ ใส่น้ำประมาณ 30% ของแอฟริคอตเทกลส ใช้แปรงทากที่หน้าขนมบางๆ พักให้เย็นตัวลง พร้อมตัดเสิร์ฟ

CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project
ถูกรวบรวมและเก็บบันทึกไว้ให้สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน