

# BISCOTTI

---

## Lesson : Biscotti

---

### บิสคอตตี



คุกกี้เนื้อแข็งสไตล์อิตาลี มีต้นกำเนิดที่เมืองปราโต (Prato)  
มีรูปร่างยาว เนื้อแห้งกรอบ ในอิตาลีจะนิยมรับประทาน  
โดยจุ่มในไวน์หวาน (Italian Dessert Wine) ที่เรียกว่า Vino Santo  
ซึ่งเป็นการรับประทานในสไตล์ดั้งเดิมของชาวแคว้นทัสคานี (Tuscany)

..... ○ .....

คำว่า “บิสคอตตี” หมายถึง การอบสองครั้ง (Twice-Baked) ซึ่งเป็นที่มาของเหตุผลที่คุกกี้ชนิดนี้มีเนื้อสัมผัสที่แห้งแข็ง ทำให้เก็บได้นาน ในสมัยก่อนคนจึงพกพาบิสคอตตีติดตัวเวลาที่ต้องเดินทางหรือไปทำสงคราม

บิสคอตตีสูตรดั้งเดิมนั้น มีส่วนประกอบแค่เพียงแป้งสาลี น้ำตาลทราย ไข่ไก่ เมล็ดสน (Pine Nut) และอัลมอนด์ทั้งเม็ด สูตรดั้งเดิมนั้น จะไม่มีส่วนประกอบของไขมัน ไม่ว่าจะเป็นน้ำมัน เนย หรือแม้กระทั่งนมสดใดๆ ทั้งสิ้น

สำหรับบิสคอตตีสมัยใหม่ นอกจากมีการเพิ่มผงฟู หรือเบกกิ้งโซดาแล้ว ก็ยังสามารถปรับเปลี่ยนประเภทของถั่วและธัญพืชที่ใช้ได้ และยังสามารถเพิ่มเครื่องเทศ ผลไม้แห้ง หรือซ็อกโกแลตชิพ ปรับรสชาติเป็นรสซ็อกโกแลต กาแฟ หรือแม้กระทั่งชาเขียว รวมถึงตกแต่งด้วยน้ำตาลไอซิ่ง หรือซุซซ็อกโกแลตก็ได้เช่นกัน

บิสคอตตีสามารถรับประทานเป็นของหวานเหมือนคุกกี้หรือบิสกิตทั่วไป หรือจะใช้จุ่มรับประทานคู่กับกาแฟหรือชาก็ได้เช่นกัน

### ○ Almond Biscotti ○

บิสคอตตีสูตรนี้ มีความใกล้เคียงกับสูตรดั้งเดิม แต่ไม่มีส่วนประกอบของเมล็ดสน (Pine Nut) เนื่องจากเป็นส่วนประกอบที่มีราคาแพงและหายากในบ้านเรา นอกจากนั้น ยังมีการเพิ่มผงฟูเพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่ไม่แน่นเกินไป ถั่วอัลมอนด์เป็นส่วนประกอบที่นิยมใช้ในการทำบิสคอตตี เนื่องจากประเทศอิตาลีมีอัลมอนด์อยู่มากและมีราคาไม่แพง

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 280 กรัม
- ผงฟู 1 ½ ช้อนชา
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 180 กรัม
- อัลมอนต์ (อบ) 220 กรัม
- ไข่ไก่ 3 ฟอง
- วานิลลาสกัด 1 ½ ช้อนชา
- เหล้าหวานอัลมอนต์ 2 ช้อนโต๊ะ



บิสคอตตีอัลมอนต์

## วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่ 150 องศาเซลเซียส
2. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู และเกลือใส่ในชามผสม ใส่น้ำตาลทรายตามลงไป ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน พักไว้
3. ในชามผสมอีกใบ ตีไข่ไก่ให้เข้ากันดี ใส่วานิลลาสกัด และเหล้าหวานอัลมอนต์ตามลงไป ตีให้เข้ากันดี
4. ใส่วัสดุผสมไข่ลงในชามผสมแป้ง ใช้ไม้พายคนให้เข้ากันดี ใส่อัลมอนต์ลงไป คนต่อให้อัลมอนต์กระจายทั่วดี
5. ใช้แป้งสาลีนวลโรดให้ทั่วดี แบ่งครึ่งโรด คลึงให้โดแต่ละชิ้นมีขนาด 10 x 2 ½ นิ้ว วางลงบนถาดอบที่รองด้วยกระดาษไข ทิ้งระยะให้ห่างกันประมาณ 3 นิ้ว นำเข้าอบเป็นเวลา 45 นาที
6. นำบิสคอตตี ออกมาพักที่อุณหภูมิห้องจนเย็นสนิท
7. ใช้มีดขนมปังตัดบิสคอตตีในมุมเฉียง (สามารถตัดขวางได้ตามความต้องการ) ตัดให้ได้ความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร
8. เตรียมถาดอบ 2 ถาด เรียงบิสคอตตีที่ตัดแล้วบนถาด นำเข้าอบเป็นเวลา 15 นาที แล้วนำออกมาพลิกด้าน อบต่ออีกเป็นเวลา 15 นาที
9. ควรพักให้เย็นดีก่อนเก็บรักษาในกล่องสุญญากาศ

## หมายเหตุ

- อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ในการอบมีผลต่ออายุการเก็บรักษา และสีของบิสคอตตี เราสามารถอบบิสคอตตีที่อุณหภูมิสูงกว่านี้ได้ โดยใช้เวลาที่สั้นกว่า เช่น อบที่ 160 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที แล้วอบรอบที่สองด้านละ 8-10 นาที เท่านั้น การอบด้วยอุณหภูมิต่ำ แต่ใช้ระยะเวลายาวกว่า จะทำให้สีไม่เข้มและเนื้อสัมผัสแห้งดีทั้งชิ้น
- การอบทั่วก่อนนำมาใช้ ทำให้ตัวมีที่กลิ่นหอมมากขึ้น การอบทั่วใช้อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8-12 นาที ขึ้นอยู่กับขนาดและประเภทของถาด ถาดถ่วงบนถาดให้ทั่วๆ อย่าให้ซ้อนกัน เมื่ออบไปครึ่งทางให้นำถาดออกมาเขย่าเล็กน้อยก่อนนำกลับเข้าอบต่อ พักทั่วให้เย็นลง ก่อนที่จะนำไปเก็บหรือใช้เป็นส่วนผสมในการทำบิสคอตตี

## ◦ Pistachio & Chocolate Biscotti ◦

บิสคอตตีสูตรนี้ ปรับจากสูตรบิสคอตตีอัลมอนด์ โดยใส่ผงโกโก้เพื่อเพิ่มรสชาติของช็อกโกแลต และเปลี่ยนจากถั่วอัลมอนด์มาเป็นถั่วพิสตาชิโอและแครนเบอร์รี่แห้งแทน ผงโกโก้ทำให้ส่วนผสมแห้งขึ้น จึงมีการเพิ่มเนยละลายเข้าไปเพื่อเป็นการเพิ่มความชื้นและของเหลว

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 280 กรัม
- ผงโกโก้ 20 กรัม
- ผงฟู 1 ½ ช้อนชา
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 180 กรัม
- ถั่วพิสตาชิโอ (อบ) 120 กรัม
- แครนเบอร์รี่แห้ง 100 กรัม
- ไข่ไก่ 3 ฟอง
- วานิลลาสกัด 1 ½ ช้อนชา
- เนยละลาย 2 ช้อนโต๊ะ



บิสคอตตีช็อกโกแลตพิสตาชิโอ

### วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่ 150 องศาเซลเซียส
2. ร่อนแป้งสาลี ผงโกโก้ ผงฟู และเกลือใส่ในชามผสม ใส่น้ำตาลทรายตามลงไป ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน พักไว้
3. ในชามผสมอีกใบ ตีไข่ไก่ให้เข้ากันดี ใส่วานิลลาสกัด และเนยละลายตามลงไป ตีให้เข้ากันดี
4. ใส่วัสดุผสมไข่ลงในชามผสมแป้ง ใช้ไม้พายคนให้เข้ากันดี ใส่ถั่วพิสตาชิโอและแครนเบอร์รี่ลงไป คนต่อให้กระจายทั่วดี
5. ใช้แป้งสาลีนวลโรดให้ทั่วดี แบ่งครึ่งโด คลึงให้โดแต่ละชิ้นมีขนาด 10 x 2 ½ นิ้ว วางลงบนถาดอบที่รองด้วยกระดาษไข ทิ้งระยะให้ห่างกันประมาณ 3 นิ้ว นำเข้าอบเป็นเวลา 45 นาที
6. นำบิสคอตตีที่ยังไม่ตัด ออกมาพักที่อุณหภูมิห้องจนเย็นสนิท
7. ใช้มีดขนมปังตัดบิสคอตตีในมุมทแยง (สามารถตัดขวางได้ตามความต้องการ) ตัดให้ได้ความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร
8. เตรียมถาดอบ 2 ถาด เรียงบิสคอตตีที่ตัดแล้วบนถาด นำเข้าอบเป็นเวลา 15 นาที แล้วนำออกมาพักด้าน อดต่ออีกเป็นเวลา 15 นาที
9. ควรพักให้เย็นดีก่อนเก็บรักษาในกล่องสุญญากาศ



## ◦ Macadamia & Matcha Biscotti ◦

บิสคอตตีสูตรนี้ ปรับจากสูตรบิสคอตตีอัลมอนด์ โดยใส่ผงมัทฉะเพื่อเพิ่มรสชาติของชาเขียว และเปลี่ยนจากถั่วอัลมอนด์มาเป็นถั่วแมคคาเดเมียและแอฟริคอตแห้งแทน ผงมัทฉะทำให้ส่วนผสมแห้งขึ้น จึงมีการเพิ่มเนยละลายเข้าไปเพื่อเป็นการเพิ่มความชื้นและของเหลว



บิสคอตตีชาเขียวแมคคาเดเมีย

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 280 กรัม
- ผงมัทฉะ 15 กรัม
- ผงฟู 1 ½ ช้อนชา
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 180 กรัม
- ถั่วแมคคาเดเมีย (อบ) 120 กรัม
- แอฟริคอตแห้ง 100 กรัม
- ไข่ไก่ 3 ฟอง
- วานิลลาสกัด 1 ½ ช้อนชา
- เนยละลาย 2 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่ 150 องศาเซลเซียส
2. ร่อนแป้งสาลี ผงมัทฉะ ผงฟู และเกลือใส่ในชามผสม ใส่น้ำตาลทรายตามลงไป ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน พักไว้
3. ในชามผสมอีกใบ ตีไข่ไก่ให้เข้ากันดี ใส่วานิลลาสกัด และเนยละลายตามลงไป ตีให้เข้ากันดี
4. ใส่วัสดุผสมไข่ลงในชามผสมแป้ง ใช้ไม้พายคนให้เข้ากันดี ใส่ถั่วแมคคาเดเมียและแอฟริคอตลงไป คนต่อให้กระจายทั่วดี
5. ใช้แป้งสาลีนวลโรดให้ทั่วดี แบ่งครึ่งโด คลึงให้โดแต่ละชิ้นมีขนาด 10 x 2 ½ นิ้ว วางลงบนถาดอบที่รองด้วยกระดาษไข ทิ้งระยะให้ห่างกันประมาณ 3 นิ้ว นำเข้าอบเป็นเวลา 45 นาที
6. นำบิสคอตตีที่ยังไม่ตัด ออกมาพักที่อุณหภูมิห้องจนเย็นสนิท
7. ใช้มีดขนมปังตัดบิสคอตตีในมุมทแยง (สามารถตัดขวางได้ตามความต้องการ) ตัดให้ได้ความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร
8. เตรียมถาดอบ 2 ถาด เรียงบิสคอตตีที่ตัดแล้วบนถาด นำเข้าอบเป็นเวลา 15 นาที แล้วนำออกมาพลิกด้าน อบต่ออีกเป็นเวลา 15 นาที
9. ควรพักให้เย็นดีก่อนเก็บรักษาในกล่องสุญญากาศ



ตารางเปรียบเทียบส่วนประกอบ

<i>Almond Biscotti</i>	<i>Pistachio &amp; Chocolate Biscotti</i>	<i>Macadamia &amp; Matcha Biscotti</i>
<p>แป้งสาลีอเนกประสงค์ 280 กรัม                      ผงฟู 1 ½ ช้อนชา                      เกลือ ¼ ช้อนชา                      น้ำตาลทราย 180 กรัม                      ไข่ไก่ 3 ฟอง                      วานิลลาสกัด 1 ½ ช้อนชา</p>		
อัลมอนด์ (อบ) 220 กรัม	ถั่วพิสตาชิโอ (อบ) 120 กรัม แครนเบอร์รี่แห้ง 100 กรัม	ถั่วแมคคาเดเมีย (อบ) 120 กรัม แอฟริคอตแห้ง 100 กรัม
เหล้าหวานอัลมอนด์ 2 ช้อนโต๊ะ	ผงโกโก้ 20 กรัม เนย (ละลาย) 2 ช้อนโต๊ะ	ผงมัทฉะ 15 กรัม เนย (ละลาย) 2 ช้อนโต๊ะ

◦ *Peanut Butter & Chocolate Chip Biscotti* ◦

บิสคอตตีสูตรนี้ มีวิธีการทำและโครงสร้างของส่วนผสมที่ค่อนข้างจะแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เป็นตัวอย่างของบิสคอตตีสมัยใหม่ที่มากับรสชาติสไตล์อเมริกัน ขั้นตอนการทำจะเริ่มจากการตีไข่กับน้ำตาลทราย และมีการใช้เนยที่นำไปละลายจนมีกลิ่นหอมคล้ายถั่ว และมีสีน้ำตาลอ่อนๆ ซึ่งเป็นเทคนิคของการละลายเนยแบบที่ใช้ในขนมอบสไตล์ฝรั่งเศส แต่ท้ายสุดนั้นจึงค่อยตัดเป็นชิ้นแล้วอบให้แห้งในรูปแบบของบิสคอตตี



บิสคอตตีพี้นัทบัตเตอร์ช็อกโกแลตชิพ

## วิธีทำ

1. เปิดเตาอบที่ 150 องศาเซลเซียส
2. ละลายเนยในหม้อ ต้มน้ำตาลอ่อนๆ และมีกลิ่นหอมคล้ายถั่ว กรองและนำออกมาพักให้เย็นลง
3. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู และเกลือใส่ในชามผสม พักไว้
4. ในชามผสมอีกใบ ตีไข่กับน้ำตาลทรายจนมีสีที่อ่อนลงใส่วานิลลาสกัด เนยละลาย และพี้นักบัตเตอร์ตามลงไป ตีให้เข้ากันดี
5. ใส่ส่วนผสมแป้งลงไปทีละครึ่ง ตีด้วยความเร็วต่ำ ผสมให้เข้ากันดี ใส่ถั่วลิสงและช็อกโกแลตชิพลงไป คนต่อให้กระจายทั่วดี
6. ใช้แป้งสาลีนวลโรดให้ทั่วดี แบ่งครึ่งโด คลึงให้โดแต่ละชิ้นมีขนาด  $10 \times 2 \frac{1}{2}$  นิ้ว วางลงบนถาดอบที่รองด้วยกระดาษไข ทิ้งระยะให้ห่างกันประมาณ 3 นิ้ว นำเข้าอบเป็นเวลา 45 นาที
7. นำบิสคอตต์ที่ยังไม่ตัด ออกมาพักที่อุณหภูมิห้องจนเย็นสนิท
8. ใช้มีดขนมปังตัดบิสคอตต์ในมุมทแยง (สามารถตัดขวางได้ตามความต้องการ) ตัดให้ได้ความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร
9. เตรียมถาดอบ 2 ถาด เรียงบิสคอตต์ที่ตัดแล้วบนถาด นำเข้าอบเป็นเวลา 15 นาที แล้วนำออกมาพลิกด้าน อบต่ออีกเป็นเวลา 15 นาที
10. ควรพักให้เย็นดีก่อน เก็บรักษาในกล่องสุญญากาศ



### CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project  
ถูกรวบรวมและเกี้ยวโยงให้เกิดภาพที่สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย  
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ  
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน