

# ICEBOX COOKIES

## Lesson : Icebox Cookies

### คุกกี้ไอซ์บ็อกซ์

คุกกี้มีหลากหลายประเภท หากแบ่งตามเทคนิคในขั้นตอนของการเตรียมแป้งโด หนึ่งในคุกกี้ที่เป็นที่นิยมก็คือ “คุกกี้ไอซ์บ็อกซ์ (Icebox Cookies)”

แป้งโดของคุกกี้ชนิดนี้มีลักษณะที่แน่น ทำง่าย ทำได้หลายเทคนิควิธีและใช้งานง่าย สามารถทำไว้ล่วงหน้า โดยม้วนให้เป็นแท่ง ห่อแช่เย็นหรือแช่แข็งไว้ เมื่อต้องการใช้ ก็นำออกมาตัดหรือขึ้นรูปตามที่ต้องการ

#### *Fruit & Nut Icebox Cookies*

#### นิตแอนด์ฟรุตไอซ์บ็อกซ์คุกกี้

คุกกี้ไอซ์บ็อกซ์สูตรนี้ มีลักษณะเนื้อร่วนกรอบ ตัวแป้งโดจะไม่มีส่วนผสมของไข่ไก่ สามารถดัดแปลงรสชาติได้มากมาย โดยการปรับเปลี่ยนกลิ่น เครื่องเทศ ผลไม้แห้ง หรือถั่วที่ใช้ ตัวโดสามารถทำไว้ล่วงหน้า นำไปแช่แข็งได้เป็นเดือน หรือเก็บแช่เย็นได้ถึง 3 วัน ก่อนอบยังสามารถเคลือบด้วยเกล็ดน้ำตาลเพื่อเพิ่มความสวยงามได้อีกด้วย

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 105 กรัม
- เกลือ  $\frac{1}{8}$  ช้อนชา
- เนย 85 กรัม
- น้ำตาลทราย 40 กรัม
- กลิ่น หรือเครื่องเทศ  $\frac{1}{4}$  ช้อนชา
- ผลไม้แห้ง 20 กรัม
- ถั่ว หรือธัญพืช 35 กรัม
- ไข่ไก่ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลเกล็ดใหญ่ 25 กรัม



ตัวอย่าง กลิ่น / เครื่องเทศ / ผลไม้แห้ง / ถั่วและธัญพืช

- กลิ่น : วานิลลา ส้ม เลมอน สตรอว์เบอร์รี่ อัลมอนด์ เหล้ารัม และเนย เป็นต้น
- เครื่องเทศ : อบเชย ชิง ผงลูกจันทน์ และออคลสปัซ เป็นต้น
- ผลไม้แห้ง : มะม่วง มะละกอ เซอร์รี่ ลูกเกด แครนเบอร์รี่ และแอปริคอต เป็นต้น
- ถั่วและธัญพืช : อัลมอนด์ พิสตาชิโอ พีแคน เม็ดมะม่วงหิมพานต์ แมคคาเดเมีย และเมล็ดฟักทอง เป็นต้น

## วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง เกลือ และเครื่องเทศ (ถ้ามี)
2. ตีเนย น้ำตาลทราย และกลิ่น (ถ้ามี) จนฟูและมีสีที่อ่อนลง
3. ใส่ส่วนผสมของแป้งลงในส่วนผสมของเนยทีละครึ่ง ตีให้เข้ากันก่อนใส่ทั้งหมด ใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน
4. ใส่ส่วนผสมผลไม้แห้ง ถั่ว และธัญพืชลงไป คนให้กระจายทั่วดี
5. นำคุกกี้โดวางลงบนกระดาษไขหรือพลาสติกถนอมอาหาร ปั้นเป็นแท่งขนาดหน้าตัดประมาณ 1½ นิ้ว ดัดให้เป็นทรงกลม สีเหลี่ยม หรือสามเหลี่ยมแล้วแต่ต้องการ นำไปแช่แข็งประมาณ ½ ชั่วโมง หรือแช่เย็น 2 ชั่วโมง
6. ตั้งเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส เตรียมถาดอบรองกระดาษไข
7. ตีไข่ให้แตกดี ทาไข่บางๆ รอบโด แล้วนำไปกลิ้งบนน้ำตาลกลัดใหญ่ หั่นเป็นแว่นหนา ¼ นิ้ว วางลงบนถาดอบ นำเข้าอบเป็นเวลา 15 นาที พักบนตะแกรงให้เย็นลง สามารถเก็บในกล่องสุญญากาศได้นาน 1 สัปดาห์

*Checkerboard Icebox Cookies  
& Pinwheel Icebox Cookies*

คุกกี้ตารางหมากรุก และคุกกี้กังหัน

อีกรูปแบบของคุกกี้ไอซ์บ็อกซ์ที่นิยม และพบเห็นกันบ่อยๆ ก็คือ คุกกี้ตารางหมากรุก และคุกกี้กังหัน ซึ่งประกอบด้วย คุกกี้โดสองสีสองรสชาติ นำมาขึ้นรูปให้เป็นตารางหมากรุกและกังหัน วิธีการตีโดสูตรนี้ สามารถใช้วิธีการ Creaming Method หรือจะนำไปตีในเครื่องบดสับเหมือนกับการตีแป้งพายก็ได้เช่นกัน



CHECKERBOARD ICEBOX  
COOKIES



PINWHEEL ICEBOX  
COOKIES

## ตารางแสดงส่วนประกอบ

ส่วนประกอบทุกทีโด	รสวานิลลา	รสช็อกโกแลต
แป้งอเนกประสงค์	200 กรัม	170 กรัม
ผงโกโก้	-	30 กรัม
เนย	100 กรัม	
น้ำตาลทราย	85 กรัม	
ไข่ไก่	1ฟอง	
กลิ่นวานิลลา	½ ช้อนชา	
เกลือ	¼ ช้อนชา	
ผงฟู	¼ ช้อนชา	

### วิธีการทำแป้งโดโดยใช้เครื่องบดสับ

1. ใส่แป้ง เกลือ ผงฟู ผงโกโก้ (ถ้ามี) และเนยเย็นลงในเครื่องบดสับ โดยใช้ใบมีดพลาสติกกเดินเครื่องจนแป้งโดจับตัวเป็นเม็ดเล็ก ๆ ใส่น้ำตาลทรายตามลงไป เดินเครื่องต่อให้พอเข้ากัน
2. ตอกไข่ไก่ใส่ชาม ใส่กลิ่นวานิลลาลงไป ตีให้เข้ากันดี ใสลงในส่วนผสม ขณะเดินเครื่องจนโดจับตัวกันดี

### วิธีการประกอบเป็นคุกกี้ตาราง (Checkerboard Icebox Cookies)

1. ทำแป้งโดวานิลลา และช็อกโกแลตอย่างละครึ่งสูตร ปั้นโดทั้งสองรสเป็นแท่งสี่เหลี่ยมยาวหน้าตัดขนาด 3x3 เซนติเมตร ห่อด้วยพลาสติกกนอมอาหาร นำไปแช่เย็นเป็นเวลา 2 ชั่วโมง หรือแช่ในช่องแข็ง ½ ชั่วโมง
2. หั่นแป้งโดแต่ละรสตามทางยาวให้หนา 1 เซนติเมตร จะได้แป้งคุกกี้โดรสละ 3 แผ่น
3. นำแป้งโดแผ่นกลางสลับสีกัน ให้หนาสามชั้น ชั้นแรกจะมีลักษณะสี น้ำตาล/ขาว/น้ำตาล และอีกชั้นสี ขาว/น้ำตาล/ขาว
4. นำแป้งคุกกี้โดที่วางซ้อนกันสามสีมาแบ่งหั่นอีกครั้งให้ได้สามชั้น โดยให้หันด้านที่มีสีเดียวขึ้นด้านบน เมื่อหั่นออกมาจะได้ลักษณะสีสลับสี
5. นำแผ่นกลางของแต่ละแท่งสีสลับกัน ห่อด้วยพลาสติกกนอมอาหารอีกครั้ง นำกลับไปแช่แข็งอีกครั้งเป็นเวลา 20-30 นาที
6. ตั้งเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส
7. นำคุกกี้ออกมาตัดเป็นแผ่นหนาประมาณ ¼ นิ้ว วางบนถาดอบรองกระดาษไข อบ 12 นาที พักให้เย็นบนตะแกรง สามารถเก็บรักษาในกล่องสุญญากาศได้ 2 สัปดาห์



## วิธีการประกอบเป็นคุกกี้กึ่งหั้น (Pinwheel Icebox Cookies)

1. ทำแป้งโดวานิลลา และช็อกโกแลตอย่างละครึ่งสูตร ี๊ดแป้งโดทั้งสองรสโดยใช้กระดาษไขสองแผ่น ให้ได้โดเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมขนาด 7x10 นิ้ว นำไปแช่เย็นเป็นเวลา 10 นาที หรือหากโดยังคงแข็งตัวอยู่ สามารถทำขั้นที่ 2 ต่อได้
2. นำแป้งโดสองรสมาวางซ้อนกัน ตัดแต่งขอบให้ตรงดี จะให้ด้านสีขาวหรือด้านสีน้ำตาลอยู่ด้านบนก็ได้ ค่อยๆ ม้วนโดตามทางยาว โดยใช้กระดาษไขดันแป้งโดไม่ให้มีโพรงอากาศ ม้วนให้แน่นดี นำไปแช่ช่องแข็งเป็นเวลา 20 นาที
3. ตั้งเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส
4. นำคุกกี้ออกมาตัดเป็นแผ่นหนาประมาณ ¼ นิ้ว วางบนถาดอบรองกระดาษไข



## Jam Filled Icebox Cookies

## คุกกี้ไอซ์บ็อกซ์ไส้แยม

คุกกี้ไอซ์บ็อกซ์สูตรนี้ มีลักษณะเป็นคุกกี้แท่งยาวเชื่อมติดกันด้วยแยม ตัวคุกกี้มีเนื้อสัมผัสที่มีเอกลักษณ์ เนื่องจากมีส่วนผสมของคอร์นมีล (Cornmeal) สอดไส้ด้วยแยมที่ข้นจากการเคี้ยว แยมเพิ่มเนื้อผลไม้แห้งลงไปด้วย

### คุกกี้โด

- แป้งสาลีอเนกประสงค์ 175 กรัม
- คอร์นมีล 75 กรัม
- ผงฟู 1 ช้อนชา
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- เนย 115 กรัม
- น้ำตาลทราย 210 กรัม
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- กลิ่นวานิลลา 1 ช้อนชา

### ไส้แยมผลไม้

- แยมราสป์เบอร์รี่ ⅓ ถ้วย
- แครนเบอร์รี่แห้ง 80 กรัม
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- กลิ่นอัลมอนด์ ¼ ช้อนชา



## วิธีทำ

1. เตรียมไส้แยมผลไม้ โดยนำส่วนผสมทุกอย่างไปปั่นเพื่อให้เนื้อผลไม้แห้งมีความละเอียดขึ้น นำไปตั้งไฟเคี่ยวพอให้ข้นขึ้น นำออกมาพักให้เย็นลง
2. ร่อนแป้ง ผงฟู และเกลือ ใส่คอร์นมีลลงไปผสม คนให้เข้ากัน พักไว้
3. พักเนยที่อุณหภูมิห้อง 20 นาที นำไปตีด้วยหัวตีใบไม้ให้พองนุ่มขึ้น ใส่น้ำตาลทรายลงไป ตีให้เข้ากันดี ตามด้วยไข่ไก่ และกลิ่นวานิลลา ตีต่อให้ฟูและมีสีที่อ่อนลง
4. ใส่ส่วนผสมของแห้งที่พักไว้ลงไป ตีด้วยความเร็วต่ำให้พอเข้ากันดี
5. รีดแป้งโดบนกระดาษไข 9x16 นิ้ว หน้า ¼ นิ้ว นำไปแช่ในตู้แช่แข็งประมาณ 20 นาที
6. แบ่งระยะตามด้านยาวเป็นสี่ส่วน ขนาด 9x4 นิ้ว ใช้มีดตัดให้แยกออกจากกัน แบ่งแยมเป็นสามส่วน ทาแยมบนโด และซ้อนทับกันไปเรื่อยๆ ปิดด้านบนด้วยโดแผ่นที่สี่
7. นำคุกกี้โดที่สอดไส้แล้ว ห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร แช่แข็งเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
8. เตรียมถาดอบรองกระดาษไข ตั้งเตาอบที่ 180 องศาเซลเซียส หั่นคุกกี้ตามแนวกว้างหน้า ¼ นิ้ว วางบนถาดอบ ทิ้งระยะระหว่างตัวคุกกี้เล็กน้อย นำเข้าอบเป็นเวลา 18 นาที พักให้เย็นลง บนตะแกรง เก็บในกล่องสุญญากาศได้ 1 สัปดาห์



## CAUTION

บทเรียนและสูตรอาหารใน My Cooking School Project  
ถูกรวบรวมและเกี่ยวข้องให้เกิดภาพที่สามารถจดจำและเข้าใจได้ง่าย  
บางสูตรอาจมีความแตกต่างจากสูตรดั้งเดิม เนื่องจากถูกปรับ  
หรือดัดแปลงให้เหมาะสมกับการทำในครัวที่บ้าน