

Pancakes

— & —

WAFFLES

Lesson : Pancakes & Waffles

แพนเค้กและวาฟเฟิล อาหารเช้าที่หวาน
ที่ในบางครั้งก็สามารถจะอยู่ในรูปแบบของคาวได้เช่นกัน
แพนเค้กและวาฟเฟิลที่เป็นที่นิยมนั้นเป็นสไตล์อเมริกัน
สูตรแพนเค้กแบบอเมริกันมีส่วนประกอบที่ใกล้เคียงกับวาฟเฟิลแบบอเมริกัน
ต่างกันที่ปริมาณของเหลวและไขมัน รวมถึงจำนวนของไข่ขาวที่มากกว่าของวาฟเฟิลด้วย

American Pancakes & Waffles

ส่วนประกอบ	<i>Pancakes</i>	<i>Waffles</i>
แป้งสาลีอเนกประสงค์	225 กรัม	225 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนโต๊ะ	1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ	½ ช้อนชา	½ ช้อนชา
น้ำตาลทราย	30 กรัม	30 กรัม
ไข่ไก่	2 ฟอง	2 ฟอง
นม	450 มิลลิลิตร	340 มิลลิลิตร
น้ำมันรำข้าว		110 กรัม
เนยละลาย	55 กรัม	
ไข่ขาว		1 ฟอง

ข้อแตกต่างของส่วนผสมของแพนเค้กและวาฟเฟิลสไตล์อเมริกัน

- แป้งวาฟเฟิล มีไขมันมากกว่า 1 เท่า ทำให้วาฟเฟิลมีความกรอบที่ผิวด้านนอก และช่วยให้ไม่ติดพิมพ์ของเตาวาฟเฟิล สำหรับสูตรนี้ แพนเค้กใช้ไขมันเนย ส่วนวาฟเฟิลใช้น้ำมันรำข้าว (ทั้งแพนเค้กและวาฟเฟิล สามารถเลือกใช้ได้ทั้งน้ำมัน และเนย)
- แป้งวาฟเฟิลมีส่วนผสมของของเหลว (นม) น้อยกว่าแพนเค้ก ทำให้เนื้อวาฟเฟิลมีลักษณะที่หนา และมีผิวที่กรอบกว่า
- การแยกตีไข่ขาวและไข่แดง รวมถึงการเพิ่มจำนวนไข่ขาว ทำให้เนื้อวาฟเฟิลมีลักษณะที่เบานุ่มกว่าแพนเค้ก

Pancakes

วิธีทำแพนเค้ก



1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู และเกลือลงในชามผสม ใส่น้ำตาลทรายลงไป คนให้เข้ากัน
2. ผสมไข่ไก่ นม และเนยละลายให้เข้ากัน ใส่น้ำลงไปในส่วนผสมของแป้ง ใช้ตะกร้อมือคนพอให้เข้ากันดี
3. อุ่นกระทะแพนเค้กให้ร้อนดี ทาน้ำมันบางๆ ที่กระทะ ตักแป้งแพนเค้กหยอดลงไป พอผิวหน้ามีลักษณะเป็นฟองอากาศและแป้งลงเล็กน้อย ก็พลิกด้านแพนเค้กให้สุกดี นำมาพักบนตะแกรง ทำซ้ำจนหมด (สามารถอุ่นให้ร้อนในเตาอบได้)
4. เสิร์ฟแพนเค้ก กับ เนย เมเปิ้ลไซรัป น้ำผึ้ง น้ำเชื่อม ผลไม้ แยมหรือผลไม้สด แล้วแต่ความต้องการ

Variation

Yaki Pancakes

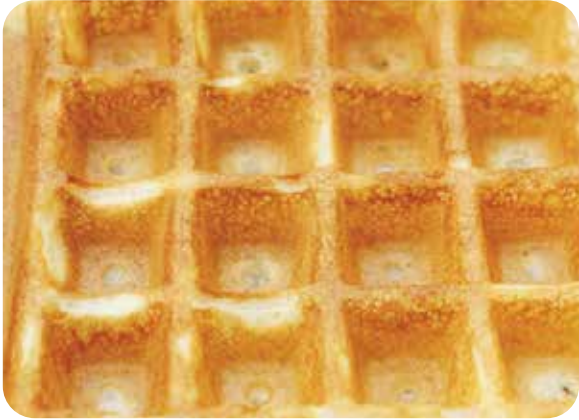
เป็นเมนูที่ประยุกต์ขึ้นจากแรงบันดาลใจของขนมโดรายากิ (Dorayaki) แป้งโดรายากินั้นมีลักษณะคล้ายกับแป้งแพนเค้กแตกต่างกันที่แป้งโดรายากิจะมีส่วนผสมของน้ำผึ้งอยู่ด้วย ในการทำยาคิแพนเค้ก เราใช้กระทะหลุมแบบที่ทำทาโกยากิ โดยใช้แป้งแพนเค้กสูตรอเมริกัน สอดไส้ด้วยถั่วแดงกวน ราดน้ำผึ้งเวลาเสิร์ฟ เพื่อให้ได้รสชาติที่ใกล้เคียงกับโดรายากิ



วิธีทำ

1. อุ่นกระทะโดรายากิให้ร้อนดี ทาน้ำมันบางๆ สดไฟ
2. ตักแป้งแพนเค้กสูตรอเมริกันลงไปให้เกือบเต็มพิมพ์ดี (90% ของพิมพ์) ตักไส้ถั่วแดงกวนตามลงไปประมาณ ½ ช้อนชา
3. พอแป้งเริ่มเตีอดจะขยายตัวและล้นออกนอกพิมพ์ ใช้ไม้เกลี่ยแป้งกลับลงบนตัวขนมและกลิ้งแป้งให้เป็นก้อนกลม กลิ้งตัวแป้งไปเรื่อยๆ จนแป้งมีสีที่สวยและเท่ากันดีทั้งชิ้น
4. ตักเสิร์ฟและราดด้วยน้ำผึ้ง

Waffles



วาฟเฟิล (Waffles)

วาฟเฟิล อาหารเช้าที่หวานที่หลายคนคุ้นเคยกันดี รากศัพท์ของคำว่า วาฟเฟิลนั้น มีความหมายว่า รวงผึ้ง ซึ่งเป็นลักษณะเด่นของวาฟเฟิลที่สามารถช่วยกักเก็บ เมเปิ้ลไซรัป หรือซอสต่างๆ ที่ทานคู่กับตัววาฟเฟิลได้เป็นอย่างดี

American Waffles / Chocolate Waffles / Red Velvet Chocolate Waffles

วาฟเฟิลในสไตล์อเมริกันมีเอกลักษณ์ตรงเนื่อวาฟเฟิลที่นุ่มเบา เหมาะกับการทานเป็นอาหารเช้าหรือของหวานคู่กับซอสชนิดต่างๆ นอกจากนี้เรายังสามารถปรับรสชาติต่างๆ ได้ เช่น ช็อกโกแลต กาแฟ หรือใบเตย เป็นต้น

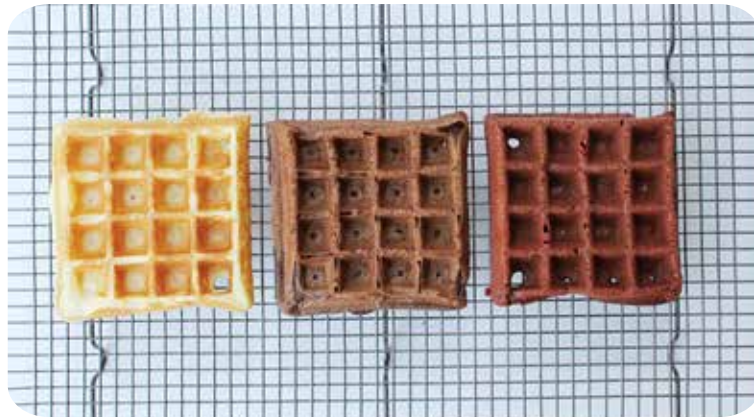
การปรับสูตร American Waffles มาเป็น Chocolate Waffles และ Red Velvet Chocolate Waffles

- ลดแป้งอเนกประสงค์ เพิ่มผงโกโก้และไข่แดง จาก 2 ฟองเป็น 3 ฟอง
- เมื่อมีส่วนผสมของผงโกโก้หรือบัตเตอร์มีลค์ซึ่งมีความเป็นกรด ให้เปลี่ยนผงฟูบางส่วนมาเป็นเบกกิ้งโซดา

ส่วนประกอบ	<i>American Waffles</i>	<i>Chocolate Waffles</i>	<i>Red Velvet Chocolate Waffles</i>
แป้งสาลีอเนกประสงค์	225 กรัม	200 กรัม	200 กรัม
ผงโกโก้		25 กรัม	25 กรัม
ผงฟู	1 ช้อนโต๊ะ	2 ช้อนชา	2 ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา		1 ช้อนชา	1 ช้อนชา
เกลือ	½ ช้อนชา	½ ช้อนชา	½ ช้อนชา
ไข่ไก่	2 ฟอง	3 ฟอง	3 ฟอง
น้ำตาลทราย	30 กรัม	30 กรัม	30 กรัม
นม	340 มิลลิลิตร	340 มิลลิลิตร	
บัตเตอร์มีลค์			340 มิลลิลิตร
สีแดง			2 ช้อนชา
น้ำมันรำข้าว	110 กรัม	110 กรัม	110 กรัม
ไข่ขาว	1 ฟอง		

วิธีทำวาฟเฟิลแบบอเมริกันทั้งสามรสชาติ

1. ร้อนส่วนผสมของแป้งทั้งหมด ได้แก่ แป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู เกลือ ผงโกโก้ (ถ้ามี) และเบกกิ้งโซดา (ถ้ามี)
2. แยกไข่แดงและไข่ขาว ผสมไข่แดง น้ำมันรำข้าว นม บัตเตอร์มิลค์ (ถ้ามี) และสีแดง (ถ้ามี) เข้าด้วยกัน หลังจากนั้น จึงใส่ส่วนผสมของแป้งลงไป ตีให้เข้ากันดี
3. ตีไข่ขาวในชามผสมที่สะอาดไม่มีคราบไขมัน พอตั้งยอดอ่อน ก็ใส่น้ำตาลทรายลงไปทีละน้อย ตีให้ตั้งยอดดี นำเมอแรงค์ไปตะล่อมกับส่วนผสมหลักให้เข้ากัน
4. นำแป้งวาฟเฟิลใส่เครื่องทำวาฟเฟิล ปรุงให้สุกดี



French Waffles

วาฟเฟิลสไตล์ฝรั่งเศส

วาฟเฟิลสไตล์ฝรั่งเศส มีวิธีการทำคล้ายกับการทำแป้งชู แต่มีเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกันอีกด้วย ส่วนผสมของวาฟเฟิลสไตล์ฝรั่งเศสจะไม่มีน้ำตาลทราย จึงเหมาะที่จะรับประทานกับน้ำเชื่อมต่างๆ แยม หรือจะประยุกต์นำมาใช้รับประทานกับเมนูคาวก็เข้ากันได้ดีเช่นกัน



ส่วนประกอบ	<i>French Waffles</i>
นม (1)	1 ถ้วย (250 มิลลิลิตร)
เกลือ	½ ช้อนชา
เนย	50 กรัม
แป้งขนมปัง	125 กรัม
ไข่ไก่	4 ฟอง
ครีม	125 มิลลิลิตร
กลีควานิลา	1 ช้อนชา
นม (2)	62 มิลลิลิตร

วิธีทำวาฟเฟิลฝรั่งเศส

1. นำนมส่วนที่ 1 เกลือและเนย ใส่หม้อตั้งไฟ พอเดือดก็ยกออกจากความร้อน ใส่แป้งขนมปังที่ร้อนแล้วลงไปทั้งหมด ใช้ช้อนไม้คนเร็วๆ จนส่วนผสมจับตัวกันเป็นก้อน และไม่ติดหม้อ
2. ตักแป้งใส่ชามผสม คนให้คลายความร้อนลงประมาณ 3 นาที
3. ตอกไข่ ผสมกับครีม กลีควานิลาและนมส่วนที่ 2 นำส่วนผสมไข่ใส่ลงในตัวแป้งทีละน้อย คนให้เข้ากัน ก่อนที่จะใส่ส่วนต่อไป ใส่ส่วนผสมไข่ลงไปจนหมด
4. นำแป้งวาฟเฟิลใส่เครื่องทำวาฟเฟิล ปรงให้สุกดี

Variation

Parmesan Waffles



Parmesan Waffles (พาร์มีซานวาฟเฟิล) ทำทุกขั้นตอนเหมือนกับการทำวาฟเฟิลฝรั่งเศส แต่ก่อนที่จะใส่แป้งลงไป ให้ชูดชีสพาร์มีซานลงไปบนพิมพ์วาฟเฟิลและหลังจากที่ตักแป้งใส่ลงไปแล้วให้ชูดเพิ่มบริเวณผิวด้านบนแล้วทำตามขั้นตอนเหมือนวาฟเฟิลทั่วไป สามารถเสิร์ฟกับเมเปิ้ลไซรัป และไก่ทอด หรือเบคอน

