

Homemade Chocolate Desserts



อาหารการกิน ลำดับที่ 293
Homemade Chocolate Desserts

AMARIN
Cuisine

ในเครือบริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)
378 ถนนชัยพฤกษ์ (บรมราชชนนี) เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170
โทรศัพท์ 0-2422-9999 ต่อ 4964, 4969 โทรสาร 0-2434-3555, 0-2434-3777, 0-2435-5111
E-mail: info@amarin.co.th

สงวนลิขสิทธิ์หนังสือเล่มนี้ตามพระราชบัญญัติ (ฉบับเพิ่มเติม) พ.ศ. 2558
ห้ามคัดลอกเนื้อหา ภาพประกอบ รวมทั้งดัดแปลงเป็นแบบบันทึกเสียง ดัดแปลงทัศน
หรือเผยแพร่ด้วยรูปแบบและวิธีการอื่นใดก่อนได้รับอนุญาต

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสือ 978-616-18-3041-0
พิมพ์ครั้งแรก สิงหาคม 2562

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของศูนย์ข้อมูลอมรินทร์

วราภา (สัตยบุตร) ปองเงิน.

Homemade Chocolate Desserts – กรุงเทพฯ: อมรินทร์ Cuisine อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง, 2562
154 หน้า: ภาพประกอบ (สี). (ชุดอาหารการกิน ลำดับที่ 293)

1. ของหวาน. 2. เค้กช็อกโกแลต. 3. ช็อกโกแลต. I. ชื่อเรื่อง. II. ชื่อชุด.

641.8653 7489

DDC 641.8653

ISBN 978-616-18-3041-0

เจ้าของ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)
กรรมการผู้อำนวยการใหญ่ ระวีณ อุตกะพันธุ์ ปัญจรุ่งโรจน์ • กรรมการผู้จัดการ อุษณีย์ วิรัตน์พันธ์
ที่ปรึกษาด้านงานสำนักพิมพ์ในเครือ อองอาจ จิระอร • รองบรรณาธิการอำนวยการ จตุพล บุญพริ้ง, สิริกานต์ ผลงาม
ผู้ช่วยผู้อำนวยการ ทศพร สนิธวรรณ • บรรณาธิการสำนักพิมพ์ ใจรัตน์ สมบัติพิบูลย์
บรรณาธิการต้นฉบับ อังคณา ศุภกิจฉนิชโชติ • บรรณาธิการ ใจรัตน์ สมบัติพิบูลย์ • เลขานุการ สุกัญญา จันทวงศ์
ผู้จัดการฝ่ายศิลปกรรม พีระพงศ์ โพธิ์สินธุ์, วรรณดา ตั้งแสงประทีป • ศิลปกรรม วรรณดา ตั้งแสงประทีป
ผู้อำนวยการฝ่ายจัดการสำนักพิมพ์ ชัชฎา พรหมเลิศ • ซับเอดิเตอร์ สุภาวดี สุขสมัย
พิสูจน์อักษร ส่องนภา ภักตร์วิไลย์ • คอมพิวเตอร์ สุนิดา ภาวะทรัพย์
ผู้จัดการฝ่ายประสานงานสำนักพิมพ์ อมราลักษณ์ เขยกลิน • ประสานงานสำนักพิมพ์ ชนิษฐา ศรีอินทร์
ผู้จัดการส่วนพัฒนากลยุทธ์และช่องทางการขาย กุลพัฒน์ บัวละออ
ผู้จัดการส่วนดิจิทัลคอมเมิร์ซและคอนเทนต์ ธนพงษ์ โพธิ์บำรุง

แยกสีและพิมพ์ที่

สายธุรกิจโรงพิมพ์ บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน)
376 ถนนชัยพฤกษ์ (บรมราชชนนี) เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170
โทรศัพท์ 0-2422-9000, 0-2882-1010 โทรสาร 0-2433-2742, 0-2434-1385

จัดจำหน่ายโดย

บริษัทอมรินทร์บุ๊กเซ็นเตอร์ จำกัด

108 หมู่ที่ 2 ถนนบางกรวย-จตุรนต์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130
โทรศัพท์ 0-2423-9999 โทรสาร 0-2449-9222, 0-2449-9500-6 Homepage: <http://www.naiin.com>

ราคา 0000 บาท

คำนำสำนักพิมพ์

คนชอบกินขนมส่วนใหญ่คงไม่ปฏิเสธความอร่อยเข้มข้นของ“ช็อกโกแลต” โดยเฉพาะเมื่อนำมาทำเป็นขนมอบต่างๆ ชาว Chocolate Lover ต้องไม่พลาดที่จะลิ้มลอง แต่ใครจะรู้ว่าการใช้ช็อกโกแลตเป็นส่วนผสมในขนมอบนั้นต้องมีความพิถีพิถันมากเป็นพิเศษ เพราะนอกจากการคัดเลือกช็อกโกแลตคุณภาพดีแล้ว สัดส่วนที่พอดีของส่วนผสมในสูตร อุณหภูมิ รายละเอียดและเทคนิคต่างๆ ล้วนเป็นสิ่งที่ต้องให้ความสำคัญอย่างมากด้วย

Homemade Chocolate Desserts เป็นการรวมสูตรขนมจากช็อกโกแลตของวราภา (สัตยบุตร) ปองเงิน นักเขียนผู้มีความหลงใหลในช็อกโกแลตมากที่สุดคนหนึ่ง ซึ่งผลงานที่ผ่านมาคงการันตีได้ว่า ทุกสูตรของผู้เขียนผ่านการคัดสรรมาอย่างดี และได้รับการยอมรับจากผู้อ่าน ไม่ว่าจะเป็น *Delicious Cake, No Bake Dessert* ขนมไม่อบ เล่ม 1 และ 2, *Chocolate Lover* หรือแม้แต่ *ไอศกรีมอิตาเลียนโฮมเมด* ที่มีรสชาติอร่อยเข้มข้นแบบสุดๆ ทำให้พวกเราเชื่อมั่นว่า คุณวราภาเป็นผู้คิดค้นขนมสูตรโฮมเมดที่มีความสามารถในการรังสรรค์เมนูได้อย่างยอดเยี่ยม

สำหรับเล่มนี้ได้รวบรวมเมนูที่เป็นสุดยอดช็อกโกแลตไว้ถึง 60 เมนู ทั้งสูตรเค้ก พาย ทาร์ต คุกกี้ ฯลฯ ดังนั้นขอให้เชื่อเถอะว่า ท่านที่กำลังเปิดหนังสือเล่มนี้คือผู้ที่กำลังจะได้ลิ้มลองความอร่อยของขนมจากช็อกโกแลตโฮมเมดที่คัดสรรมาอย่างดีที่สุดเพื่อคนรักช็อกโกแลตทุกคน...ที่สุดแล้ว การได้กินขนมอร่อยก็เปรียบเหมือนของขวัญอย่างหนึ่งที่เกิดขึ้นในระหว่างวัน เป็นความสุขที่เติมเต็มชีวิตแบบง่ายๆ ที่ไม่ว่าใครก็ทำได้

มีความสุขทุกวันทีเข้าครัวค่ะ

AMARIN
cuisine



คำนำนักเขียน

หลังจากว่างเว้นการทำหนังสือมายาวนาน และมาเปิดขายขนมเล็กๆน้อยๆยามว่างทางอินสตาแกรม (ซึ่งส่วนมากจะแจกมากกว่าขายซะด้วย) วันดี ๆ วันหนึ่งที่ได้พบกับบรรณาธิการสุดเลิฟคนเดิมประสามิตรแท้ ก็ได้รับแจ้งว่าทางอมรินทร์จะขอรวมเล่มสูตรช็อกโกแลตจากบรรดาหนังสือทั้งหมดที่เคยเขียนมา ก็รู้สึกดีใจมากที่จะได้ออกหนังสือของตัวเองอีกครั้ง ถึงแม้จะไม่ได้เขียนใหม่ แต่ก็ดีใจที่ทางบริษัทยังคิดถึง และเห็นว่าสูตรที่เคยเขียนไว้น่าจะเอามารวมเล่มใหม่ แปลว่าสูตรของเราคงจะอร่อยพอประมาณ จึงได้ยิ้มแก้มปริอีกรอบ

Homemade Chocolate Desserts เป็นการรวมสูตรช็อกโกแลตถึง 60 สูตรที่ทางอมรินทร์เป็นผู้เลือกเองทั้งหมด โดยมีตั้งแต่ทำง่ายมากไปจนถึงค่อนข้างยาก หรือบางสูตรอาจยากจากการทำหลายขั้นตอน เลยต้องใช้เวลาและความอดทนมากหน่อย แต่แท้จริงแล้วก็ไม่ได้ยากจนเกินไป ส่วนสูตรที่ยากด้วยวิธีการทำจริง ๆ นั้นมีไม่กี่สูตร และอาจด้วยประสบการณ์ประสามือใหม่หัดอบของแต่ละคน ทำให้อาจล้มเหลวไม่ได้ขนมหน้าตาแบบที่วาดฝันไว้

อย่างไรก็ตาม สูตรทั้ง 60 สูตรนี้เป็นสูตรที่ทั้งผู้เขียนและทีมบรรณาธิการได้ทดสอบแล้วทั้งหมดว่าทำได้จริง การทำหนังสือแต่ละเล่มของผู้เขียนนั้น ต้องใช้ความละเอียดและทุ่มเท รวมถึงทำขนมขึ้นมาเองทุกสูตรและทุกชิ้น เพื่อให้ได้ภาพถ่ายที่สวยงามที่สุด มีบางเมนูที่ต้องมาทำกันสด ๆ ในสตูดิโอ บางเมนูก็ต้องเตรียมมาบางส่วนและประกอบร่างในวันที่ถ่าย แทบไม่มีเมนูไหนเลยที่สามารถทำเสร็จเรียบร้อยมาก่อน (ยกเว้นคุกกี้อย่างที่ไม่ต้องตกแต่งเพิ่ม) ด้วยเหตุนี้จึงรับประกันได้ว่าแม้บางสูตรจะดูแล้วยุ่งยากอยู่บ้าง แต่สามารถทำได้จริงและคุ้มค่าที่จะลองขอให้กำลังใจสำหรับมือใหม่ที่อยากลองทำสูตรให้สำเร็จได้ดังใจ

ท้ายสุดนี้ขอขอบคุณสำนักพิมพ์ Amarin Cuisine ที่เป็นเหมือนบ้านเกิดในการทำหนังสือของดิฉัน และให้โอกาสได้กลับมาอีกครั้ง ขอขอบคุณคุณจิง บ.ก. ที่กลายมาเป็นน้องรัก และทีมงานทุกท่านที่แม้จะห่างหายกันไปบ้างตามกาลเวลา แต่เพราะทั้งหมดนี้จึงทำให้มีนักเขียนเล็กๆ คนหนึ่งเกิดขึ้นมาได้ ขอขอบคุณครอบครัวที่ให้อาใจคอยติชมขนมที่ทำ และที่ขาดไม่ได้คือท่านผู้อ่านทุกท่าน ทั้งเก่าและใหม่ ที่สนับสนุนงานเขียนของดิฉันเสมอมา ถึงแม้ในปัจจุบันจะมีคนอ่านหนังสือน้อยลงทุกที แต่เชื่อเถอะว่าถึงอย่างไรตำราขนมที่ได้นั้นมีประโยชน์และดีว่าการดูคลิปปิโดสั้น ๆ อย่างแน่นอน

วราภา (สัตยบุตร) ปองเงิน

Contents

Cookie & Brownie



29
*Cocoa Pop Cookie
and Chocolate Cream*



31
*No-Bake Cocoa Pop
Chocolate Cookie*



33
*White Chocolate Fudge
Cookie*



34
*Chocolate Thumbprint
Cookie*



36
Ping-Pong Cookie



38
Dark Cookie



40
Devil Cookie



43
Cocoa Brownie



45
Always Best Brownie



46
Cheesecake Brownie



48
*Chocolate Butterscotch
Shortbread*



50
*Chocolate Shortbread with
Meringue and Strawberry
Preserved*



52
White Chocolate Lime Bar



55
Hide & Seek Sandwich



57
Salami Cookie



59
*Marshmallow Chocolate
Cookie Sandwich*



61
Black & White Cookie



63
Oreo Cookie Ball

Cake



64
Two-Chocolate Mousse Cake



66
Double Chocolate Crepe Cake



68
Chocolate Flake Souffle



71
Light Butter Chocolate Cake



72
The Secret Chocolate Cupcake



74
Chocolate Souffle Cake



76
*Chocolate Mascarpone
with Strawberry Cake*



79
Chocolate Raspberry Cake



80
Black & White Cake



83
Devil's Food Cake



86
*Raspberry Lava
Chocolate Cake*



89
*Banana Cake with Chocolate
Peanut Butter Cream*



91
*Chocolate
Peanut Butter Cake*



94
*Chocolate Strawberry
Mousse Cake*



96
My Pocky Cake



98
*Five-Star Chocolate
Espresso Cake*



100
Polka Dots Cake



103
*Chocolate Cake
& Cheesecake*



106
Chocolate Bavarian Cake



109
Black Forest Mousse Cake

Pie & Tart



110
*Chocolate Crunched-
Caramel Tart*



112
S'more Chocolate Pie



115
*White Chocolate Tart
with Raspberry Jam*



117
Mocha Tart



118
Chocolate Caramel Slice



121
*Peanut Butter Banana
Cream Pie*

Mousse & Etc.



122
Feather Chocolate Mousse



124
Chocolate Marquise



127
Truffle Cup



129
*Macadamia
Butterscotch Toffee*



131
Chocolate Panna Cotta



132
*Chocolate Macadamia
Truffle Square*



134
Triple Mousse



136
Chocolate Profiterole



138
Chocolate & Banana Parfait



140
Chocolate & Raspberry Trifle



143
Chocolate Party Stick



145
Chocolate Bar



147
Sweet Chocolate



149
Chocolate in a Cup



150
*Two Tones
Chocolate Mousse
with Berries Sauce*



153
*Melt in Your Mouth
(Chocolate Truffle)*

บทนำ

หลายคนคิดว่าช็อกโกแลตมีแค่ความอร่อย หอมหวาน และทำให้น้ำหนักเกินมาตรฐานเท่านั้น แต่ยังไม่ทราบว่าช็อกโกแลตมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย เพราะมีสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยเพิ่ม HDL (High-density Lipoprotein) ซึ่งเป็นคอเลสเตอรอลชนิดดี และช่วยลด LDL (Low-density Lipoprotein) หรือคอเลสเตอรอลชนิดไม่ดีที่เป็นสาเหตุให้เกิดโรคหลอดเลือดตีบและโรคหลอดเลือดอุดตัน

นอกจากนี้ช็อกโกแลตยังช่วยป้องกันการเกิดพลัค (Plaque) ในระบบไหลเวียนโลหิต ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ทำให้เกิดการอุดตันในหลอดเลือด มีสารเฟนิลเอทิลามีน (Phenylethylamine) ซึ่งปกติร่างกายจะหลั่งสารนี้ออกมาขณะที่เรากำลังมีความรัก จึงเชื่อกันว่าถ้าใครกำลังอยู่ในอาการซึ้งเศร้าเหงาใจ ถ้าได้รับประทานช็อกโกแลตดีๆ วันละชิ้นสองชิ้นจะช่วยให้มีพลังใจขึ้นมาได้

ในช็อกโกแลตยังมีแร่ธาตุสำคัญหลายอย่าง เช่น แมกนีเซียม ช่วยลดความเครียดและผ่อนคลายกล้ามเนื้อ ธาตุเหล็ก โพแทสเซียม และวิตามินอีกหลายชนิด ซึ่งทั้งหมดนี้ช่วยกระตุ้นระบบประสาทส่วนกลางแบบอ่อนโดยไม่มีพิษมีภัยใดๆ เป็นผลให้ไม่่วงเหงาหาวนอนแบบเดียวกับการดื่มกาแฟนั่นเอง

แต่ก่อนจะรับประทานช็อกโกแลตกันอย่างมีความสุข ขออย่าก่อนว่าช็อกโกแลตที่มีประโยชน์และดีต่อสุขภาพต้องเป็นดาร์กช็อกโกแลต (Dark Chocolate) เท่านั้น ส่วนช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate) ไม่ควรรับประทานมาก เพราะมีน้ำตาลในปริมาณสูง

สำหรับไวท์ช็อกโกแลต (White Chocolate) ไม่จัดว่าเป็นช็อกโกแลตค่ะ แต่มีข้อมูลเพิ่มเติมว่าไขมันอิ่มตัวที่มีอยู่ในโกโก้บัตเตอร์ (Cocoa Butter) ซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของไวท์ช็อกโกแลต เป็นไขมันที่ไม่มีผลต่อระดับคอเลสเตอรอลในเลือด จึงสามารถรับประทานได้ในปริมาณที่เหมาะสม



รู้จักช็อกโกแลต

ช็อกโกแลตมาจากไหน

ช็อกโกแลตที่เราชื่นชอบกันนั้นได้มาจากเมล็ดโกโก้ (Cocoa) ซึ่งเจริญเติบโตได้ดีในภูมิอากาศแถบร้อนชื้นใกล้เส้นศูนย์สูตร ไม่ชอบที่สูง ไม่ชอบอากาศหนาวหรือแห้งเกินไป ชอบแดดกำลังดี ไม่แรงไป แดดยังต้องมีลมไม่แรงด้วย ชอบฝน แต่ดินต้องระบายน้ำได้ดี ไม่อุ้มน้ำ อุณหภูมิพอเหมาะ คือประมาณ 26-27 องศาเซลเซียส

ต้นโกโก้จะมี 3 สายพันธุ์ที่กินได้ ซึ่งแต่ละสายพันธุ์จะให้ช็อกโกแลตที่มีคุณภาพแตกต่างกันไป นอกจากนี้ แม้แต่พันธุ์เดียวกัน แต่ถ้าปลูกในภูมิประเทศที่แตกต่างกัน ก็จะได้ช็อกโกแลตที่มีคุณลักษณะต่างกันอีกด้วย

กว่าจะเป็นช็อกโกแลต

ต้นโกโก้จะออกดอกและเติบโตขึ้นเป็นผลคล้ายมะละกอ เมื่อผ่าเข้าไปก็จะมีเนื้อขาวๆ หุ้มเมล็ด เรียกว่า “เมล็ดโกโก้” (Cocoa Bean) มีอยู่ประมาณ 20-70 เมล็ดต่อผล เขาก็จะแกะเจ้าผิวขาวๆ นี้ทิ้งไป แล้วนำเมล็ดข้างในมาบ่ม ผึ่งแดด หรือใช้ลมร้อนทำให้แห้ง จากนั้นจึงนำมาคั่วเกรดแล้วส่งไปยังโรงงานทำช็อกโกแลตทั่วโลก

เมื่อนำเมล็ดจากต้นโกโก้เข้าโรงงาน ขั้นตอนต่อไปคือนำไปอบ (ซึ่งเป็นขั้นตอนสำคัญที่เป็นตัวกำหนดรสชาติของช็อกโกแลต) แล้วจะเทาะเปลือกเมล็ดออก ใช้แต่เนื้อในของเมล็ดที่เรียกว่า “ nibs ” (Nibs) ซึ่งจะถูกบดเป็นชิ้นเล็กๆ ขณะที่บดก็จะได้ไขมันที่มีลักษณะเป็นของเหลวออกมา เรียกว่า โกโก้บัตเตอร์ (Cocoa Butter) ส่วนที่เหลือคือโกโก้ลิเควอร์ (Cocoa Liquor) ซึ่งจะนำไปอัดเป็นแท่ง และถ้านำไปสกัดโกโก้บัตเตอร์หรือไขมันในช็อกโกแลตที่ยังพอมีเหลืออยู่ออกไป แล้วนำมาบด ก็จะได้เป็นผงโกโก้ (Unsweetened Cocoa Powder) เมื่อนำไปผ่านกระบวนการผสมดังต่อไปนี้ก็จะได้ Alkalized Cocoa Powder หรือที่เรียกอีกอย่างว่า Dutch Process Cocoa Powder เป็นอันจบขั้นตอนการทำผงโกโก้

การผลิตช็อกโกแลต

โรงงานผลิตจะคัดเลือกโกโก้ลิเควอร์ที่ได้จากโกโก้ต่างสายพันธุ์และต่างวิธีการเก็บเกี่ยว แล้วนำมาผสมกับส่วนผสมอื่นๆ เช่น น้ำตาล เลซิติน วานิลลา ซึ่งสูตรของส่วนผสมพวกนี้จะถือเป็นความลับสุดยอด

ขั้นตอนการผลิตช็อกโกแลตที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละยี่ห้อ คือ นำส่วนผสมทั้งหมดผ่านกระบวนการบด นวด และตีด้วยเครื่องจักร (เรียกว่า Conching) เป็นระยะเวลาหนึ่ง ยิ่งนานก็ยิ่งได้ช็อกโกแลตคุณภาพดี กระบวนการนี้จะช่วยลดความขมและทำให้ได้ช็อกโกแลตเนื้อเนียน หลังจากนั้นช็อกโกแลต (ที่ยังเหลว) จะถูกนำไปปรับอุณหภูมิ (Temper) เพื่อให้ผิวช็อกโกแลตเป็นเงาสวย เนื้อเนียนนุ่ม และสามารถรักษาคุณภาพของช็อกโกแลตไว้ได้นานก่อนนำไปใส่พิมพ์รูปต่างๆ เพื่อให้เซตตัว แล้วค่อยนำมาบรรจุหีบห่อก่อนจัดจำหน่าย

ทุกขั้นตอนตั้งแต่การเลือกพันธุ์ที่จะนำมาปลูกจนถึงขั้นสุดท้ายก่อนนำไปแปรรูปขนม ล้วนแต่เป็นความลับของผู้ผลิต ดังนั้นจึงไม่มีช็อกโกแลตยี่ห้อใดที่มีคุณสมบัติเหมือนกันทุกประการ หรือจะให้บอกว่ายี่ห้อไหนอร่อยที่สุดก็คงไม่ได้เช่นกัน ขึ้นอยู่กับรสนิยมของผู้บริโภคว่าชอบรสชาติหรือรสสัมผัสแบบใด

ชนิดของช็อกโกแลต

Unsweetened Chocolate (หรือ Baking Chocolate)

โดยหลักการจะไม่เรียกช็อกโกแลตชนิดนี้ว่าดาร์กช็อกโกแลต แม้ว่าบางตำราของไทยจะใช้คำนี้กับโกโก้ลิเคอร์ที่นำมาอัดเป็นแท่งและไม่มีส่วนผสมใดๆเพิ่มเติมอีก จึงทำให้ช็อกโกแลตชนิดนี้เป็นสุดยอดของความขม ลักษณะเนื้อจะแห้งๆ ใช้สำหรับทำเบเกอรี่ ดังนั้นจึงไม่สามารถนำมารับประทานเปล่าๆได้ รวมถึงไม่สามารถใช้แทนเซมิสวีทช็อกโกแลตหรือบิตเตอร์สวีทช็อกโกแลตได้

Sweetened Dark Chocolate

แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ เซมิสวีทช็อกโกแลต (Semisweet Chocolate) และบิตเตอร์สวีทช็อกโกแลต (Bittersweet Chocolate) ซึ่งอย่างหลังจะขมกว่า เพราะมีปริมาณโกโก้ลิเคอร์อยู่มากกว่า โดยแต่ละยี่ห้อจะมีเปอร์เซ็นต์แตกต่างกันเล็กน้อย ดังนั้นบิตเตอร์สวีทช็อกโกแลตของยี่ห้อหนึ่งอาจจะมีความเข้มข้นเท่ากับเซมิสวีทช็อกโกแลตของอีกยี่ห้อหนึ่งก็ได้ ดังนั้นในการทำขนม เราจึงสามารถใช้ช็อกโกแลตทั้งสองชนิดนี้แทนกันได้

ช็อกโกแลตทั้งสองชนิดนี้จะมีส่วนผสมของโกโก้บัตเตอร์ น้ำตาล เลซิติน รวมถึงการเติมกลิ่น รสต่างๆ ดังนั้นจึงมีเนื้อเนียนเป็นเงาแบบที่เรียกว่า Creamy Smooth Texture ทำให้เป็นของหวานที่โปรดปรานของใครหลายคน

ข้อควรรู้ เปอร์เซ็นต์ของโกโก้ลิเคอร์ที่ระบุไว้ในฉลากก็คือปริมาณของช็อกโกแลตนั่นเอง ยิ่งมีเปอร์เซ็นต์สูงเท่าไรก็ยิ่งมีรสชาติเข้มข้นอร่อย แต่การใช้งานก็ยากขึ้นเช่นกัน และอย่าจำสับสนกับเปอร์เซ็นต์ของโกโก้บัตเตอร์นะคะ เพราะส่วนนี้คือไขมันในช็อกโกแลต ถ้ามีมากจะทำให้ช็อกโกแลตละลายง่ายขึ้น แต่ในขณะเดียวกันก็ทำให้รสชาตินุ่ม ละลายในปาก สรุปลแล้วคืออร่อยขึ้น แต่สิ่งที่โกโก้ลิเคอร์และโกโก้บัตเตอร์เหมือนกันคือ ถ้ามีเปอร์เซ็นต์สูงก็จะทำให้ใช้งานยากขึ้นนั่นเอง

Milk Chocolate

เรียกอย่างนี้กับช็อคชดๆ ว่าผสมนมลงไปด้วย จึงมีโกโก้ลิเคอร์น้อยกว่าแบบ Unsweetened และ Sweetened Dark Chocolate แต่มีปริมาณน้ำตาลมากกว่า จึงมีรสชาติไม่เข้มข้นเหมือนสองชนิดแรก และมีสีอ่อนกว่าด้วย อีกทั้งยังไม่สามารถใช้แทนช็อกโกแลตทั้งสองชนิดแรกได้

White Chocolate

ช็อกโกแลตชนิดนี้ไม่จัดเป็นช็อกโกแลต เพราะไม่มีส่วนผสมของโกโก้ลิเคอร์เลย ส่วนผสมที่มีอยู่ก็คือ โกโก้บัตเตอร์ น้ำตาล วานิลลา และนม เวลาเลือกซื้อควรดูฉลากให้แน่ใจว่าไม่มีไขมันพืชผสมอยู่ด้วย เพื่อให้ได้ไวท์ช็อกโกแลตแท้ๆ (ไม่ใช่ขนมหวานรสไวท์ช็อกโกแลต) ยิ่งมีโกโก้บัตเตอร์ในปริมาณมาก ยิ่งต้องระวังเรื่องอุณหภูมิ เพราะเมื่อนำไปตุนจะไหม้ง่ายมาก

Chocolate Chip

ประกอบด้วยโกโก้บัตเตอร์ในปริมาณน้อย และมักมีไขมันพืชหรือแบ่งอยู่ในส่วนผสม เพื่อช่วยให้คงรูปเวลานำไปอบ ดังนั้นถ้าในสูตรไม่ได้ระบุให้ใช้ก็ไม่ควรนำไปใช้แทนช็อกโกแลตชนิดอื่น และควรเลือกใช้ช็อกโกแลตชิปยี่ห้อดีๆ ที่มีคุณภาพ เพราะแม้จะเป็นแค่ช็อกโกแลตชิ้นเล็กๆ แต่ก็ส่งผลต่อรสชาติของขนมได้

Couverture

เป็นช็อกโกแลตที่มีเปอร์เซ็นต์ของโกโก้บัตเตอร์สูงกว่าดาร์กช็อกโกแลตธรรมดา เวลานำไปละลายจะเหลวกว่าช็อกโกแลตทั่วไป จึงนิยมนำมาใช้เคลือบหน้าขนมให้เป็นเงาสวย หรือนำมาใส่พิมพ์รูปร่างต่างๆ และสามารถนำไปใช้แทนดาร์กช็อกโกแลตในสูตรได้

แต่ถ้าจะนำมาเคลือบหน้าขนมต้องปรับอุณหภูมิเสียก่อน เพื่อให้ช็อกโกแลตมีความแข็ง กรอบ และเป็นเงาเมื่อเซตตัว ถ้าไม่ผ่านกระบวนการปรับอุณหภูมิ ช็อกโกแลตจะนิ่ม ไม่เซตตัวเป็นรูปร่างที่ต้องการ โดยเฉพาะเวลาที่นำมาเทใส่พิมพ์รูปร่างต่างๆ

Cocoa Powder

มีลักษณะเป็นผงละเอียด เรียกว่าผงโกโก้ แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ

1. **Natural Cocoa Powder** หรือ Non-alkalized Cocoa Powder ผงโกโก้ชนิดนี้จะเป็นกรด สีส่อนกว่า Alkalized Cocoa Powder เมื่อนำไปทำขนมอบควรเติมเบกกิ้งโซดา (Baking Soda) ลงไปเล็กน้อยเพื่อลดความเป็นกรดลง ยี่ห้อที่หาได้ง่ายคือ Hershey's

2. **Alkalized Cocoa Powder** หรือ Dutch Process Cocoa Powder เป็นโกโก้ที่ผ่านกรรมวิธีการเติมด่าง (นิยมใช้โพแทสเซียมคาร์บอเนต) เพื่อลดความเป็นกรดตามธรรมชาติของโกโก้ ทำให้รสชาตินุ่มนวลและมีสีเข้มกว่าผงโกโก้แบบแรก ยี่ห้อที่หาได้ง่ายคือ Droste (หรือที่มักเรียกกันว่า โกโก้ตรานางพยาบาล)



ผงโกโก้ทั้งสองชนิดใช้แทนกันได้ โดยชนิดแรกมักทำมาจากเมล็ดโกโก้คุณภาพดี ส่วนชนิดที่สอง บางยี่ห้ออาจทำมาจากเมล็ดโกโก้คุณภาพต่ำหรือกระบวนการผลิตมีคุณภาพต่ำกว่า แต่การเติมต่างลงไปจะช่วยลดความแตกต่างระหว่างรสชาติที่ดีกับไม่ได้ ทำให้ผู้บริโภคแยกไม่ออกว่าผงโกโก้ที่ซื้อมาทำจากเมล็ดโกโก้เกรดดีหรือไม่



ดังนั้นการเลือกซื้อจึงควรดูที่ยี่ห้อ เพราะสามารถบ่งบอกคุณภาพได้ สำหรับยี่ห้อที่แนะนำได้แก่ Droste และ Valrhona ในเล่มนี้ผงโกโก้ที่ใช้ทั้งหมดเป็นแบบชนิดที่สอง ซึ่งจะช่วยลดขั้นตอนการเติมเบกิ้งโซดาเพื่อปรับความเป็นกรดของขนม

แต่ถ้าใครมีชนิด Non-alkalized อยู่แล้วก็ใช้แทนกันได้ค่ะ โดยใส่ในปริมาณเท่ากัน เพียงแต่เพิ่มเบกิ้งโซดาเข้าไปในสูตรเล็กน้อย ประมาณ $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ช้อนชา ขึ้นอยู่กับปริมาณของโกโก้ที่ใช้ว่ามากน้อยเพียงใด ส่วนการจะทราบว่าช็อกโกแลตที่เราใช้เป็นชนิดไหน ให้สังเกตที่ข้างกล่องหรือสอบถามจากร้านค้าที่เราซื้อก็ได้ค่ะ

Gianduja

เป็นช็อกโกแลตรสเฮเซลนัท (Hazelnut) ได้จากการนำช็อกโกแลตมาผสมกับเฮเซลนัทบด (Hazelnut Paste) ใช้สำหรับทำขนมอร่อยๆ ได้หลายอย่าง บ้านเราหาซื้อค่อนข้างยากและราคาแพง (สามารถหาซื้อได้ที่ร้าน Schmidt)

Compound Coating หรือ Compound Chocolate

บ้านเราเรียกว่า ช็อกโกแลตโค้ตติ้ง (Coating Chocolate) ซึ่งไม่จัดเป็นช็อกโกแลตแท้ เพราะใช้ไขมันพืชเป็นส่วนประกอบแทนโกโก้บัตเตอร์ นิยมใช้เคลือบขนมหรือนำมาตกแต่งเค้ก หลังจากเคลือบแล้วจะเซตตัวเป็นเงาสวย ไม่ละลายง่าย เพียงแค่นำไปอุ่นก็ใช้ได้ทันที ไม่ต้องนำมาปรับอุณหภูมิให้ยุ่งยากเหมือนช็อกโกแลตแบบ Couverture

บางท่านที่เคยอ่านตำราต่างประเทศ (โดยเฉพาะผู้เขียนที่เป็นชาวยุโรป) แล้วเห็นคำว่า Coating Chocolate ที่หมายถึง Couverture ก็ไม่ต้องแปลกใจนะคะ เพราะทางยุโรปจะใช้คำว่า Compound Chocolate แทน Coating Chocolate ซึ่งแต่ละประเทศจะเรียกต่างกันไป ดังนั้นช็อกโกแลตโค้ตติ้งในบ้านเราจึงเป็นแบบเดียวกับ Compound Chocolate ของทางยุโรป

แม้จะเป็นแค่ช็อกโกแลตโค้ตติ้ง แต่ถ้าเลือกยี่ห้อดีๆ ก็อร่อยได้ (แต่อาจอร่อยน้อยกว่าการใช้ช็อกโกแลตแท้เล็กน้อย) ยี่ห้อที่ดิฉันชอบคืออิมพีเรียล (Imperial) หาซื้อได้ตามร้านขายอุปกรณ์เบเกอรี่ค่ะ

การเก็บรักษาช็อกโกแลต

ปกติควรเก็บช็อกโกแลตไว้ที่อุณหภูมิประมาณ 18-20 องศาเซลเซียส มีอากาศถ่ายเทได้ดี (ไม่ใช่ในตู้เย็น) ซึ่งตำราต่างประเทศส่วนใหญ่จะแนะนำให้เก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง เพราะเมื่อนอกอากาศเย็นกว่าเรามาก แต่ประเทศไทยนั้นสภาพอากาศทั้งร้อนและชื้น แสงแดดจ้า รวมทั้งอุณหภูมิห้องที่เดี๋ยวเย็นเดี๋ยวร้อนไม่คงที่ จึงควรเก็บช็อกโกแลตไว้ในตู้พลาสติก ปิดให้แน่นหนา ใส่กล่องสุญญากาศอีกชั้นหนึ่ง แล้วเก็บเข้าตู้เย็นช่องธรรมดาที่ปราศจากทั้งอาหารคาวและบรรดาเครื่องสำอาง เพื่อไม่ให้กลิ่นเหล่านี้มารบกวน ถ้าใครมีตู้เย็นที่มีช่องเก็บแบบควบคุมความชื้นได้ก็ยิ่งดี ให้เลือกปรับแบบความชื้นน้อยๆ จะทำให้เก็บได้นานขึ้น

สำหรับปัญหาของการเก็บช็อกโกแลตในตู้เย็นคือ เมื่อนำออกมาวางไว้นอกตู้เย็นเมื่อไรจะมีไอน้ำเล็กๆ ขึ้นที่ผิวหน้า ทำให้เกิดปัญหาเวลานำไปตุนเพราะจะมีน้ำปนลงไป วิธีแก้ง่ายๆ ก็คือ เมื่อนำช็อกโกแลตออกจากตู้เย็นแล้วให้วางพักทิ้งไว้ก่อนโดยไม่ต้องหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ (ถ้ามีฟอยล์ห่ออยู่ด้วยก็ยังไม่ต้องแกะออก) ทิ้งไว้ให้หายเย็นจนเท่ากับอุณหภูมิห้องแล้วจึงนำไปหั่นหรือตุนตามต้องการ

ช็อกโกแลตโดนน้ำไม่ได้ จริยหรือไม่

คำตอบก็คือไม่จริงค่ะ ช็อกโกแลตคุณภาพดีสามารถนำไปละลายกับน้ำ นม หรือครีมได้โดยไม่มีปัญหา แต่สิ่งที่สำคัญก็คือ อุณหภูมิของของเหลวที่จะไปละลายรวมกับช็อกโกแลตนั้นควรเป็นอุณหภูมิห้องและใกล้เคียงกับอุณหภูมิของช็อกโกแลต ถ้าเราใส่ของเหลวลงไปนช็อกโกแลตที่ละลายแล้ว (และยังอุ่นอยู่) จะทำให้ช็อกโกแลตจับตัวเป็นก้อนแข็ง (Seizing) ทันที หรือถ้าเราเทของเหลวเย็นๆ ลงไปในหม้อช็อกโกแลตที่กำลังละลายอยู่ ก็จะทำให้เกิดอาการเช่นเดียวกัน

ดังนั้นถ้าในสูตรให้ละลายช็อกโกแลตพร้อมกับของเหลว ควรให้อุณหภูมิของทั้งสองอย่างนั้นอยู่ที่อุณหภูมิห้อง และใส่ลงไปละลายพร้อมกัน อย่างเช่น ช็อกโกแลตที่แช่เย็นก็ให้วางทิ้งไว้ข้างนอกก่อนแล้วค่อยหั่น ส่วนนมที่จะเติมลงไป ถ้าแช่เย็นเหมือนกันก็ให้วางพักไว้ก่อนจนหายเย็น เสร็จแล้วจึงใส่ทั้งสองอย่างลงไปพร้อมกันทีเดียว เว้นแต่ว่าในสูตรจะให้ต้มจนเริ่มเดือดแล้วยกมาเทใส่ช็อกโกแลตที่หั่นเตรียมไว้และอยู่ในอุณหภูมิห้อง แล้วพักไว้สักครู่ก่อนคนให้ละลายเข้ากัน (วิธีนี้นิยมนำมาทำช็อกโกแลตกานาช) ก็สามารทำได้ ไม่ผิดกติกา



ช็อกโกแลตยี่ห้อไหน เหมาะสำหรับทำขนม

ช็อกโกแลตที่มีชื่อเสียงและเป็นที่นิยมในการทำเบเกอรี่
คุณภาพดีเยี่ยม ได้แก่ Valrhona และ Lindt ซึ่งก็มีราคาแพง
ตามคุณภาพ และรองลงมา ได้แก่ Hershey's และ Nestle

ส่วนผสมที่ควรรู้จัก

ในการทำขนม ส่วนผสมจะมีความสำคัญมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งเค้กช็อกโกแลต และใครที่ต้องการหาซื้อ
ช็อกโกแลตยี่ห้อตามที่แนะนำไว้ ก็ลองดูหน้าตากันได้ แต่ก่อนอื่นขอเริ่มจากส่วนผสมพื้นฐานก่อนนะคะ

1. แป้งเค้ก เป็นแป้งที่มีโปรตีนประมาณ 7.0-8.5 เปอร์เซ็นต์ สามารถดูดซับน้ำและน้ำตาลได้มาก นิยม
ใช้ทำเค้กเพราะจะได้เนื้อขนมละเอียดฟูและเบา

2. แป้งซาลาเปา หรือ “แป้งชนิดพิเศษ” มีโปรตีนประมาณ 7.5-8.5 เปอร์เซ็นต์ ใช้ทำซาลาเปา ปุยฝ้าย
ขนมสาลี่ และเค้กบางชนิดที่มีความหยุ่นสูง เช่น เค้กโรล เพราะช่วยให้มันได้ง่ายกว่าแป้งเค้ก

3. แป้งอเนกประสงค์ มีโปรตีนประมาณ 9.5-10.5 เปอร์เซ็นต์ มีน้ำหนักมากกว่าแป้งเค้ก จะใช้ในเค้ก
ชนิดที่ต้องการความแน่น เช่น เค้กที่มีส่วนผสมของผลไม้แช่อิ่มหรือเมล็ดธัญพืชต่างๆ เพื่อให้ส่วนผสมเหล่านี้ไม่จม
ลงกันเค้ก นอกจากนี้ยังนิยมใช้ทำคุกกี้ พาย และเป็นส่วนผสมของอาหารคาวอื่นๆ ได้อีกหลายอย่าง

4. แป้งข้าวโพด จะใช้เพียงเล็กน้อยเพื่อช่วยให้เนื้อเค้กเนียนละเอียดมากขึ้น นอกจากนี้ยังใช้ในส่วนผสม
ซอสและครีมสำหรับสอได้ต่างๆ อีกด้วย

5. น้ำตาลทราย การทำขนมแทบทุกชนิดจะใช้น้ำตาลทรายขาว เพราะละลายง่าย เมื่ออบเสร็จแล้วเนื้อขนม
ที่ได้จะเนียนสวย ในการตีเนยกับน้ำตาลเวลาทำขนมเค้กหรือเมอแรง ควรใช้เป็นน้ำตาลทรายละเอียด (Caster
Sugar) จะดีกว่า เพราะละลายเร็วกว่าน้ำตาลทรายที่ใช้ทั่วไปมาก ถ้าไม่มีให้นำน้ำตาลทรายธรรมดามาปั่นให้ละเอียด
ด้วยเครื่องปั่น (แห้ง) แทนได้ แต่ไม่ควรใช้น้ำตาลทรายแดงแทน

6. น้ำตาลไอซิ่ง เป็นน้ำตาลทรายปั่นละเอียดที่ผสมแป้งข้าวโพด ใช้สำหรับโรยตกแต่งหรือเคลือบหน้าขนม
เท่านั้น และไม่นิยมใช้แทนน้ำตาลทราย

7. เนยสด (Butter) มีทั้งชนิดจืดและเค็ม การใช้งานก็แล้วแต่ความเหมาะสมของขนมแต่ละชนิด และไม่ควร
ใช้มาร์การีนแทน เพราะกลิ่นรสที่ได้จะแตกต่างกันมาก



8. เนยขาว (Shortening) มีทั้งที่ทำจากไขมันพืชและไขมันสัตว์ ที่ขายทั่วไปและหาซื้อง่ายจะทำจากไขมันพืช ในการทำบัตเตอร์ครีมจะผสมเนยขาวลงไปเล็กน้อย เพื่อช่วยให้คงตัวและไม่ละลายในอุณหภูมิห้อง เนยขาวมีหลายเกรดด้วยกัน เกรดที่คุณภาพปานกลางจะใช้สำหรับทาพิมพ์ ป้องกันไม่ให้ขนมติดพิมพ์เวลาอบ

9. ไข่ไก่ ส่วนผสมพื้นฐานสำคัญที่ต้องใช้เป็นประจำในเบเกอรี่เกือบทุกชนิด ควรเลือกไข่ไก่ที่สดใหม่ ขนาดที่เหมาะสมสำหรับทำขนมคือเบอร์ 2 ซึ่งจะมีน้ำหนักประมาณ 50 กรัมต่อฟอง

10. เหล้าชนิดต่าง ๆ ในเล่มนี้ส่วนใหญ่จะใช้เหล้ารัม (Rum) ซึ่งจะช่วยให้กลิ่นให้ขนมหอมอย่างไม่น่าเชื่อ แถมยังช่วยให้เก็บขนมได้นานขึ้นอีกด้วยค่ะ

11. โอวาเล็ต (Ovalet) และ เอสพี (SP) เป็นสารเสริมคุณภาพ เหมาะสำหรับเค้กที่ขึ้นฟูด้วยฟองอากาศ เช่น สปันจ์เค้ก เพราะช่วยให้ฟองอากาศที่เกิดจากการตีไข่ไม่ยุบตัวได้ง่าย ทำให้ไม่ต้องรืบนำส่วนผสมเข้าเตาอบทันที (รอได้ถึงครึ่งชั่วโมง) ซึ่งเค้กที่ได้จะมีความนุ่มฟูเบา และโอกาสที่เค้กจะยุบตัวหรือไม่สวยงามนั้นน้อยลง สารเสริมคุณภาพอย่างโอวาเล็ตและเอสพีมีใช้ในวงการเบเกอรี่มานานแล้ว ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา ในปัจจุบันบ้านเราสามารถผลิตได้เอง ทำให้ราคาถูกกว่าเดิมมาก

12. ครีมออฟทาร์ทาร์ (Cream of Tartar) ได้จากกรดผลไม้ เช่น แอปเปิ้ลหรือมะขาม เวลาตีไข่ขาว จะช่วยให้ฟองอากาศในไข่ขาวคงตัวอยู่ได้นานและตั้งยอดง่ายขึ้น

13. ผงฟู (Baking Powder) มีหลายแบบด้วยกัน แต่แนะนำให้ใช้แบบผงฟูกำลังสอง (Double Action) ซึ่งมีเขียนบอกไว้ที่ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ ผงฟูชนิดนี้จะทำงานแบบ 2 ขั้นตอน คือ ขึ้นฟูในตอนแรกที่ผสมกัน (แต่ต้องมีของเหลวรวมอยู่ด้วย) และขึ้นฟูได้อีกครั้งขณะกำลังอบ จึงไม่ต้องรืบนำเข้าเตาอบทันทีหลังจากที่ผสมเสร็จแล้ว

14. เบกกิ้งโซดา (Baking Soda) จะใช้แทนผงฟูหรือใช้ร่วมกันทั้งสองอย่างก็ได้ นิยมใช้กับเค้กที่มีส่วนผสมที่เป็นกรด เช่น เค้กผลไม้ เค้กโยเกิร์ต โดยเฉพาะขนมที่ใช้ผงโกโก้ชนิด Non-alkalized เบกกิ้งโซดาจะทำให้เนื้อขนมแห้งร่วนและมีรสเผื่อนหลงเหลืออยู่เล็กน้อยหลังอบเสร็จ ดังนั้นการเลือกใช้จึงขึ้นอยู่กับชนิดขนมและความชอบของแต่ละคน

15. กลิ่นวานิลลา (Vanilla Flavor) มีทั้งชนิดน้ำและชนิดผง นำมาใช้แทนกันได้ ในปริมาณเท่ากัน แต่ชนิดผงจะนิยมใส่ในส่วนผสมแห้ง ส่วนชนิดน้ำจะใส่ลงในส่วนผสมที่เป็นของเหลว

16. ครีมชีส (Cream Cheese) เป็นชีสที่มีรสเปรี้ยวเล็กน้อย ลักษณะเนื้อเป็นครีมเนียน นิยมนำมาทำชีสเค้กและขนมอีกหลายชนิด มีทั้งแบบ Low Fat, Whipped และ Spread แต่ละชนิดจะมีกลิ่นและลักษณะแตกต่างกัน จึงไม่ควรนำมาใช้แทนกัน เวลามาใช้ให้พักไว้จนคายเย็นเสียก่อนจึงจะตีได้เนียน

17. มาสคาร์โปเนชีส (Mascarpone Cheese) เป็นชีสชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดจากประเทศอิตาลี ลักษณะเป็นครีมข้นมาก รสหวานเล็กน้อย กลิ่นหอม ใช้ได้กับทั้งชีสเค้ก ทiramisu ไอศกรีม และอาหารคาว

เทคนิคต่าง ๆ ที่ใช้ทำขนม

1. การเตรียมพิมพ์

เทคนิคที่อยากแนะนำอย่างแรก ขอเริ่มจากสิ่งใกล้ตัวและมีผลต่อการทำขนมที่สุดก่อนแล้วกันนะคะ

1.1 การเตรียมพิมพ์อบเค้กทั่วไป พิมพ์ที่ใช้ส่วนใหญ่จะมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 8-9 นิ้ว วิธีเตรียมคือใช้แปรงทาเนยขาวให้ทั่วด้านในของพิมพ์ ปูกระดาษไขหรือกระดาษลอกลายที่ตัดไว้พอดีพิมพ์ลงไป แล้วทาเนยขาวทับบนกระดาษอีกที ส่วนเค้กบางชนิดที่มักติดพิมพ์ หลังทาเนยขาวเราจะใช้แบ่งชนิดเดียวกับที่ทำเค้กโรยลงไปแล้วเคาะให้ทั่วพิมพ์ เสร็จแล้วคว่ำพิมพ์ลงเคาะแบ่งส่วนเกินทิ้งไป ซึ่งวิธีนี้จะช่วยให้เค้กติดพิมพ์น้อยลงได้

1.2 พิมพ์เข้มข้น คือพิมพ์ที่มีเข็มขัดอยู่ด้านข้างของพิมพ์ ทำให้แยกส่วนออกจากกันพิมพ์ได้ ใช้กับเค้กที่มักติดพิมพ์ เช่น มูสเค้ก ชีสเค้ก แต่ถ้าไม่มีให้ใช้พิมพ์วงแหวนขนาดตามต้องการ ห่อด้วยฟอยล์ที่กันพิมพ์ หรือใช้พิมพ์แบบที่ถอดกันได้ง่ายแทน

ส่วนมูสเค้กหรือเค้กที่ไม่ต้องอบ จะต้องใช้แผ่นพลาสติกสีที่หนากว่าพลาสติกห่อปกหนังสือเล็กน้อย (หาซื้อได้ตามร้านเครื่องเขียน) โดยตัดให้สูงเกินขอบพิมพ์ประมาณ 1 เซนติเมตร นำไปวางไว้ด้านในพิมพ์ให้เป็นทรงกระบอก แล้วค่อยเทเค้กลงไปก่อนนำไปแช่เย็นตามขั้นตอนต่อไป

1.3 พิมพ์สำหรับอบคุกกี้ ควรเป็นถาดไม่มีขอบหรือมีขอบสูงไม่เกิน 1 นิ้ว เพื่อให้คุกกี้สุกพร้อมกันทั่วทั้งชิ้น วิธีการเตรียมคือ ใช้เนยขาวทาให้ทั่วพิมพ์ เหตุผลที่ต้องใช้เนยขาวแทนเนยสดก็เพราะเนยสดมักละลายและไหม้ก่อนที่ขนมจะสุก หรือจะใช้แผ่นรองอบ (Baking Sheet) โดยไม่ต้องทาเนยขาวก็ได้



2. การทำเนยละลาย

มีทั้งแบบที่ละลายในไมโครเวฟและใส่ภาชนะสำหรับตั้งไฟได้โดยตรง ซึ่งเนยละลายจะมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ

2.1 แบบที่ละลายเนยพอให้เหลวเป็นน้ำ แต่ยังคงสีเหลืองขุ่นเสมอกัน เสร็จแล้วพักไว้ให้เย็นหรือให้อุ่น (แล้วแต่สูตร) ก่อนนำมาใช้ เหมาะสำหรับทำขนมเค้กหรืออาหารทั่วไป

2.2 แบบที่ละลายเนยจนใส แบบนี้จะมีตะกอนสีน้ำตาลอ่อนตกอยู่ก้นภาชนะ หรือที่เรียกว่า Clarified Butter เวลาใช้จะตักเฉพาะเนยด้านบนที่ใสๆ ส่วนตะกอนด้านล่างทิ้งไป เนยละลายชนิดนี้จะมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ฝรั่งจึงนิยมใช้ผัดแทนน้ำมันมะกอกในการทำอาหาร

3. การแยกไข่แดงและไข่ขาว

วิธีการเตรียมนี้ไม่มีอะไรยากค่ะ เพียงแค่ต้องการป้องกันกรณีที่กำลังตอกไข่สัก 4-5 ฟองเพื่อทำขนม เพราะหากเกิดไข่เน่าหรือไข่แดงแตกขึ้นมา เราจะได้ไม่เสียไข่ทั้งหมด สำหรับวิธีทำคือ เตรียมถ้วยไว้ 3 ใบ ไข่ใส่ไข่ขาว 1 ใบ ไข่แดง 1 ใบ และอีกหนึ่งใบจะใช้ขณะแยกไข่แดงออกจากไข่ขาว จากนั้นเลือกตอกเปลือกไข่ให้แตกตรงกลาง แล้วค่อยๆ เทไข่ขาวออกจากไข่แดงให้หมด โดยเทสลับไปมาระหว่างเปลือกไข่ทั้งสองซีก ซึ่งขอบของเปลือกไข่จะเป็นตัวช่วยตัดไข่ขาวที่เป็นเมือกให้หลุดออกจากไข่แดง (ในหนึ่งฟองจะมีไข่ขาวสองแบบ คือ แบบที่เป็นน้ำเหลวๆ กับแบบที่เป็นเมือกเหนียวติดอยู่กับไข่แดง ส่วนที่เหลวจะเทออกง่าย แต่ส่วนที่เป็นเมือกเหนียวจะหลุดออกยากมาก) ที่อยากแนะนำวิธีนี้ไว้ เพราะเวลาทำขนม ถ้าต้องแยกไข่ขาวเพื่อนำไปตีให้ขึ้นฟูจะมีไข่แดงปนลงไปไม่ได้เด็ดขาด แต่ถ้าต้องการแยกไข่แดงมาใช้ จะมีไข่ขาวปนลงไปบ้างก็ไม่เป็นไรค่ะ



4. การละลายเจลาตินชนิดผง

โรยเจลาตินผงลงในน้ำที่อุณหภูมิปกติเพื่อรอให้พองตัวเสียก่อน ซึ่งเรียกว่าการบลูม (Bloom) คือต้องไม่เห็นเป็นผงขาวๆ จากนั้นจึงค่อยนำไปละลายในไมโครเวฟต่อโดยใช้ความร้อนสูงสุดนานแค่ 5-10 วินาทีก็พอ จะได้ไม่ร้อนเกินไป ในขั้นตอนนี้เจลาตินจะละลายเป็นน้ำสีน้ำตาลอ่อนๆ เสร็จแล้วนำออกมาพักให้พอง (แต่อย่าปล่อยให้เย็นจนแข็งตัว) ก่อนนำไปใช้ตามวิธีทำต่อไป



5. การตีวิปปิ้งครีม (Whipping Cream)

ข้อสำคัญในการตีก็คือ วิปปิ้งครีมจะต้องแช่ให้เย็นจัด ส่วนระยะเวลาตีให้ดูที่ข้างกล่อง เพราะแต่ละยี่ห้อจะไม่เหมือนกัน ถ้าอากาศร้อนมากๆ อาจใช้อ่างน้ำแข็งขนาดใหญ่รองไว้ขณะตี เพราะจะช่วยให้ครีมขึ้นฟูได้ดี

ข้อดีของวิปปิ้งครีมชนิด Non-dairy คือ สามารถตีแล้วเก็บในตู้เย็นล่วงหน้าได้ พอถึงเวลาใช้ค่อยนำมาคนให้เนียนอีกที ส่วนข้อเสียคือ บางยี่ห้อเมื่อนำไปตั้งไฟอาจมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ (เหมือนแป้งที่ไม่ละลาย) แต่แก้ไขได้โดยนำไปกรองผ่านตะแกรง หรือใช้วิธีตุ๋นด้วยหม้อตุ๋นแทนก็ได้ค่ะ

1. วิปปิ้งครีมกล่องชนิด Non-dairy ทำจากไขมันพืชและมีรสหวานอยู่แล้ว จึงไม่ต้องเติมน้ำตาล
2. เทวิปปิ้งครีมแช่เย็นจัดใส่อ่างผสม ใช้หัวตะกร้อตีด้วยความเร็วสูงสุด
3. เมื่อตีไปได้ประมาณ 2-3 นาที วิปปิ้งครีมจะเริ่มฟูเบา ลักษณะเหมือนครีมนุ่มๆ ให้ตีต่ออีกเล็กน้อยจนเริ่มเป็นครีมฟูได้ที่
4. เมื่อยกหัวตีขึ้นดูจะเห็นเนื้อครีมที่เนียนละเอียดและฟูเบา ให้ใช้พลาสติกคลุมก่อนนำไปแช่ตู้เย็นสำหรับทำขนมต่อไป



6. การตีไข่ขาวหรือเมอแรง (Meringue)

ในกรณีที่ตีไข่ขาวเพื่อเป็นส่วนผสมในขนมเค้กจะใช้ความเร็วปานกลาง ไม่ใช่ความเร็วสูงเหมือนที่เราคุ้นเคยกัน เพราะจะทำให้ไข่ที่ตีฟูแล้วยุบตัวเร็ว ตีไปสักพักพอให้ไข่ขาวเริ่มเป็นฟองค่อยใส่ครีมออฟฟาทาร์ลงไป (ไม่ใช่รวมกันตั้งแต่ตอนแรกนะคะ) หรือถ้าไม่มีครีมออฟฟาทาร์ก็ให้ใช้น้ำมะนาวแทนในปริมาณเท่ากัน เพื่อช่วยให้ไข่ขาวอยู่ตัวได้นานขึ้น

สำหรับการตีไข่ขาวเพื่อทำเมอแรง หรือคุกกี้เมอแรงต่างๆ ซึ่งจำเป็นต้องเติมน้ำตาลทรายปริมาณมากนั้น หลังจากตีไข่ขาวจนตั้งยอดอ่อนแล้ว ก็ค่อยๆ เติมน้ำตาลลงไปทีละน้อยจนกว่าจะหมด เพราะวิธีนี้ช่วยให้เมอแรงอยู่ตัวดีกว่าการใส่น้ำตาลลงไปทั้งหมดตั้งแต่ตอนเริ่มตีไข่ และต้องระวังไม่ตีเฟลจนหมดงานนะคะ เพราะจะทำให้เนือหยาบด้าน และเวลานำไปตะล่อมกับส่วนผสมอื่นๆ จะทำให้เข้ากันยากมาก

สิ่งที่สำคัญและห้ามลืมเด็ดขาดก็คือ หัวตีกับอ่างผสมจะต้องสะอาดและไม่มีไขมันติดอยู่เลย ดังนั้นควรใช้อ่างสแตนเลสหรืออ่างแก้วจะดีกว่าอ่างพลาสติกซึ่งล้างยากและมีไขมันติดเป็นคราบได้ง่าย

1. เช็ดอ่างผสมและหัวตีรูปตะกร้อให้แห้งสนิท
2. เทไข่ขาวลงในอ่างผสม
3. ตีด้วยความเร็วปานกลางจนเริ่มเป็นฟองอากาศขนาดใหญ่
4. ใส่ครีมออฟฟาทาร์ลงไป ส่วนน้ำตาลทรายให้ค่อยๆ ใส่ลงไปทีละน้อย เพื่อกันไม่ให้ไข่ขาวยุบตัวและน้ำตาลทรายละลายได้หมดพอดี
5. ตีจนไข่ขาวเปลี่ยนเป็นฟองอากาศขนาดเล็กละเอียด
6. ปิดเครื่อง ยกหัวตีขึ้น จะสังเกตเห็นไข่ขาวเป็นยอดแหลม เมื่อหงายหรือตะแคงจะไม่อ่อนตัวลงมา



7. การตะล่อม (Folding)

คือ การผสมส่วนผสม 2 ชนิดที่มีความหนาแน่นต่างกันอย่างเบามือ เพื่อช่วยให้ฟองอากาศในส่วนผสมที่เบาอย่างวิปครีมหรือเมอแรงเกิดการยุบตัวขณะผสมกันน้อยที่สุด ซึ่งวิธีการตะล่อมนี้อาจใช้พายยางที่มีด้ามยาวและขนาดใหญ่สักหน่อย เพราะช่วยให้ตะล่อมได้ง่าย หรือใครที่ถนัดใช้ตะกร้อมือก็ได้เช่นกัน (ในภาพจะสมมติว่าเรากำลังทำชิฟฟอนเค้กสักชิ้น โดยแยกไข่แดงไปผสมกับแป้ง และแยกไข่ขาวออกมาตีจนได้เป็นเมอแรงเรียบร้อยแล้วนะค่ะ) เริ่มจากใช้มือข้างที่ไม่ถนัดจับอ่างผสมไว้ และใช้มือข้างที่ถนัดตักเมอแรง (ส่วนผสมเนื้อเบา) ขึ้นมาเล็กน้อยประมาณ $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ ของทั้งหมด ใส่ลงด้านบนส่วนผสมแป้งกับไข่แดง (ส่วนผสมเนื้อหนัก) โดยใช้พายยางตัดลงไปตรงๆ แล้วค่อยกวาดลงไปทีก้นอ่างเพื่อรวบเอาส่วนผสมแป้งและไข่แดงขึ้นมาทับเมอแรงด้านบน ขั้นตอนนี้จะต้องทำอย่างเบามือและเร็วที่สุด (แต่ไม่ใช่การกวน) ทำแบบนี้ซ้ำไปมาจนส่วนผสมทั้งสองเริ่มเข้ากันพอประมาณ จากนั้นจึงใส่ส่วนผสมเมอแรงที่เหลือลงไปตะล่อมต่อจนหมด ซึ่งการตะล่อมครั้งสุดท้ายต้องทำจนกว่าส่วนผสมทั้งสองจะเข้ากันจึงค่อยหยุด เหตุที่ต้องทำอย่างนี้เพราะเมอแรงที่ใส่ลงไปตอนแรกจะช่วยให้ส่วนผสมแป้งและไข่แดงที่หนักอยู่เบาขึ้น ดังนั้นเมื่อใส่เมอแรงลงไปตะล่อมต่อในตอนหลัง การยุบตัวของไข่ขาวจึงมีน้อยลงนั่นเอง

1. ใช้พายยางตักเมอแรง (ไข่ขาว) ประมาณ $\frac{1}{3}$ ส่วนออกมา
2. ใส่เมอแรงลงในส่วนผสมแป้งกับไข่แดง
3. ใช้พายยางตัดลงตรงกลางแป้ง จากนั้นตะล่อมให้เข้ากันอย่างรวดเร็วและเบามือ
4. เติมส่วนผสมเมอแรงที่เหลือลงไปอีก $\frac{1}{3}$ ส่วน ระหว่างตะล่อมให้กวาดส่วนผสมแป้งด้านล่างขึ้นมาเพื่อให้เข้ากันได้ทั่ว
5. เติมส่วนผสมเมอแรงที่เหลือส่วนสุดท้ายลงไปตะล่อมให้เข้ากัน
6. ขั้นตอนสุดท้าย จะได้แป้งผสมกับเมอแรงที่เนียนเบา

8. การตัดชีสเค้ก มูสเค้ก หรือเค้กแช่เย็นชนิดอื่น ๆ

เริ่มจากเตรียมเหยือกใส่น้ำร้อนให้มากพอท่วมมีด (จะใช้มีดใบเลื่อยหรือมีดยาวธรรมดาก็ได้) จากนั้นจุ่มมีดลงในน้ำร้อนสักพัก พอให้ร้อนจัดๆ จึงค่อยดึงขึ้นมาเช็ดน้ำให้แห้งก่อนตัดเค้ก วิธีนี้จะทำให้ได้ชิ้นเค้กที่เรียบและเนื้อเค้กไม่ติดมีด เมื่อมีดหายร้อนก็ให้ทำเช่นเดิมจนกว่าจะตัดเค้กเสร็จค่ะ

1. จุ่มมีดในน้ำร้อนสักพักจนใบมีดร้อนจัด
2. ใช้กระดาษหรือผ้าเช็ดมีดให้แห้งก่อนนำไปตัดขนมเค้กตามต้องการ

หมายเหตุ ถ้าเป็นเมอแรงเค้กไม่ต้องเช็ดมีด เพราะมีดที่เปียกจะช่วยให้เมอแรงไม่ติดมีด

9. วิธีการเช็คเค้กสุกหรือยัง

จะแบ่งตามชนิดของเค้กดังนี้ค่ะ

9.1 บัตเตอร์เค้ก หรือเค้กเนย เมื่อครบเวลาอบ ให้ใช้ไม้ปลายแหลมจิ้มลงไปตรงกลางเค้กแล้วดึงปลายไม้ขึ้นดู จะต้องไม่มีเศษเค้กแฉะๆ ติดขึ้นมา

9.2 สปันจ์เค้ก ชิฟฟอนเค้ก และแองเจิลฟู้ดเค้ก เวลาเค้กสุกให้ใช้ฝ่ามือแตะเบาๆ บนผิวหน้าเค้ก ถ้าสุกเนื้อเค้กจะสปริงตัวกลับ ไม่ยุบตามแรงกดของมือ (แต่ให้กดเบาๆ นะคะ เพราะถ้าแรงเกินไปเค้กจะยุบได้) และไม่ควรเปิดเตาอบบ่อยๆ รวมถึงการเปิดเช็กก่อนครบเวลา เพราะจะทำให้เค้กยุบเช่นกันค่ะ

9.3 ชีสเค้ก เมื่อครบกำหนดเวลาให้ลองเปิดฝาเตาอบแล้วเขย่าพิมพ์เค้กเบาๆ จะสังเกตเห็นว่าตรงกลางของผิวหน้าเค้กขยับเล็กน้อย (เหมือนสังขยาใกล้สุก) โดยที่ขอบนอกของเค้กจะแห้งกว่าตรงกลางจนดูเหมือนเค้กยังไม่สุกดี แต่ระหว่างที่ตั้งทิ้งไว้ เค้กจะค่อยๆ สุกขึ้นเรื่อยๆ จนพอดี



10. การละลายช็อกโกแลต

มีอยู่หลายวิธีด้วยกัน แต่ที่นิยมใช้มีอยู่ 2 วิธี คือ

10.1 การละลายในเตาไมโครเวฟ วิธีนี้จะดีสำหรับช็อกโกแลตที่มีปริมาณน้อย โดยเริ่มจากหั่นช็อกโกแลตเป็นชิ้นเล็กขนาดเท่าๆ กันลงในภาชนะทนความร้อน นำเข้าเตาไมโครเวฟ ใช้ความร้อนปานกลาง ตั้งเวลาน้อยๆ เช่น 20 วินาที แล้วค่อยนำออกมาใช้ช้อนคนดูว่าละลายอย่างที่ต้องการแล้วหรือยัง เพราะการละลายในไมโครเวฟนั้น ช็อกโกแลตจะดูเหมือนไม่ละลาย แต่เมื่อคนดูแล้วจึงรู้ว่าละลายไปเล็กน้อยแค่นั้น ถ้ายังไม่พอยังให้นำเข้าไมโครเวฟต่ออีกครั้งละ 20-30 วินาที แต่ทั้งหมดนี้ก็ขึ้นอยู่กับปริมาณช็อกโกแลตและความแรงของไมโครเวฟที่บ้านด้วย

10.2 การละลายบนหม้อน้ำร้อน (Double Boiler) ที่เรียกง่ายๆ ว่า “การตุ๋น” แต่การตุ๋นช็อกโกแลตไม่เหมือนกับการตุ๋นข้าวหรือตุ๋นไข่ทั่วไป เพราะไม่ควรมีไอน้ำลอยอยู่รอบๆ หรือให้น้ำเดือดพล่านจนเกินไป วิธีทำคือ ใช้หม้อสองใบที่มีขนาดต่างกัน โดยให้ใบแรกเล็กกว่าใบที่สองเล็กน้อย จากนั้นเทน้ำลงในหม้อใบแรกประมาณ $\frac{1}{4}$ ของหม้อ แล้วนำไปตั้งไฟจนเริ่มเดือด ดูให้มีฟองเล็กๆ ปรากฏขึ้นมาแล้วค่อยหรี่ไฟให้อ่อนที่สุด (ถ้าปริมาณช็อกโกแลตไม่มากจะดับไฟเลยก็ได้) จากนั้นนำช็อกโกแลตที่หั่นเตรียมไว้ใส่ลงในหม้อใบที่สอง (ถ้าไม่มีขนาดใหญ่กว่าหน่อย อาจใช้หม้อที่มีขนาดเท่ากันก็ได้) นำไปวางซ้อนบนหม้อใบแรกที่ตั้งไฟไว้โดยระวังไม่ให้น้ำร้อนโดนน้ำร้อน รอสักครู่ ช็อกโกแลตจะเริ่มละลาย ใช้ช้อนไม้คนเบาๆ ให้ได้รับความร้อนทั่วกัน พอช็อกโกแลตละลายใกล้หมดให้ดับไฟได้ทันที เสร็จแล้วยกลงมาคนต่อข้างนอกจนละลายเป็นเนื้อเดียวกันทั้งหมด ระหว่างละลายช็อกโกแลตถ้ามีหยดน้ำหยดลงไปจะทำให้เกิดลักษณะที่เรียกว่า Seizing คือช็อกโกแลตจะกลายเป็นก้อนแข็งและแห้ง (ดูเหมือนดินแห้งๆ) และไม่มีวิธีแก้ไข นอกจากจะทำใหม่ แต่ถ้าเสียดายก็อาจยังพอนำไปใช้ทำส่วนผสมอื่นได้ เช่น ทำซอสช็อกโกแลตโดยผสมน้ำมันพืชลงไปทีละน้อย ตั้งไฟตุ๋นอย่างเดิม หรืออาจอุ่นวิปปิ้งครีมชนิด Dairy ให้ร้อนจัด แล้วเทลงผสมในช็อกโกแลตทีละน้อยจนพอที่จะนำไปทำขนมต่อได้ แต่วิธีนี้ไม่ได้ช่วยให้ช็อกโกแลตกลับคืนสภาพเดิม ดังนั้นการระวังไม่ให้น้ำหยดลงไปจึงดีที่สุด

ข้อควรระวัง

- อย่าให้น้ำเดือดพล่านเวลาตุ๋น เอาแค่น้ำเริ่มเดือดเป็นฟองเล็กๆ ที่ขอบหม้อก็พอ เพราะถ้าไอน้ำเข้าไปในช็อกโกแลตจะเกิดการจับตัวเป็นก้อนแข็งทันทีและแก้ไขยากหรืออาจแก้ไขไม่ได้เลย
- ไวท์ช็อกโกแลตจะละลายที่อุณหภูมิต่ำกว่าดาร์กช็อกโกแลต ดังนั้นจึงต้องระวังไม่ตุ๋นให้นานเกินไป เพราะอาจไหม้เสียของได้ง่ายๆ
- ไม่ควรนำช็อกโกแลตไปตั้งไฟโดยตรงเด็ดขาด เพราะจะทำให้ช็อกโกแลตไหม้และไม่สามารถนำกลับมาใช้ได้

1. **หั่นช็อกโกแลตเป็นชิ้นเล็ก ๆ** พักไว้ (ในภาพใช้ช็อกโกแลตคัสตัง)
2. **เทน้ำในหม้อเล็กน้อย** นำไปตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อนพอให้เริ่มเดือด
3. **ใส่ช็อกโกแลตทั้งหมดลงในอ่างสเตนเลส** ที่ใหญ่กว่าขอบหม้อในข้อสองเล็กน้อย จากนั้นนำไปวางบนหม้อ โดยที่ก้นจะต้องไม่โดนน้ำร้อนด้านล่าง

4. คนเบาๆ ให้ได้รับความร้อนทั่ว ความร้อนจากน้ำที่เดือดจะทำให้ช็อกโกแลตค่อยๆ ละลาย
5. พอช็อกโกแลตละลายใกล้หมดให้ยกลงจากเตา เพราะถ้าตั้งทิ้งไว้นานกว่านี้ ช็อกโกแลตอาจจะไหม้ได้
6. คนจนละลายเข้ากันหมดและมีลักษณะข้นเป็นเงาจึงจะใช้ได้

การตุ๋นไวท์ช็อกโกแลต ทำเช่นเดียวกันกับช็อกโกแลตคั่ว เพียงแต่ต้องเพิ่มความระมัดระวังเพราะไหม้ง่ายมาก



Cookie & Brownie



Cocoa Pop Cookie and Chocolate Cream

ส่วนผสมคุกกี้โกโก้ป๊อป

โกโก้ป๊อป	$\frac{3}{4}$ ถ้วย
เกลือป่น	$\frac{1}{8}$ ช้อนชา
ดาร์กช็อกโกแลต	250 กรัม

วิธีทำ

1. คลุกเคล้าโกโก้ป๊อปกับเกลือให้เข้ากันจนทั่ว พักไว้
2. แบ่งช็อกโกแลตออกมาประมาณ $\frac{2}{3}$ ส่วน นำไปตุ๋นจนละลายดี ยกออกจากเตา ใส่ช็อกโกแลตที่เหลือลงไป คนให้ละลายเข้ากันดี นำไปตุ๋นอีกครั้งพอให้อุ่น (นิ้วจุ่มได้) ปิดเตา
3. แบ่งโกโก้ป๊อปลงเคล้ากับช็อกโกแลตทีละครึ่ง ให้เคลือบโกโก้ป๊อปจนทั่วและไม่แห้งเกินไป ถ้าส่วนผสมเหลวเกินไปให้เติมช็อกโกแลตเพิ่มทีละน้อยจนข้นพอดี
4. ตักส่วนผสมเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว วางบนถาดที่รองด้วยกระดาษรองอบ แล้วใช้ช้อนเกลี่ยให้หนาประมาณครึ่งเซนติเมตร พักไว้ให้เริ่มอยู่ตัว จากนั้นนำไปแช่เย็นจนส่วนผสมอยู่ตัวดี

ส่วนผสมครีมช็อกโกแลต

ดาร์กช็อกโกแลต	250 กรัม
วิปปิ้งครีมชนิด Non-dairy	250 กรัม

วิธีทำ

1. ละลายช็อกโกแลตด้วยการตุ๋น พักไว้ให้พออุ่น
2. ตีวิปปิ้งครีมจนตั้งยอดแข็ง แล้วแบ่งออกเป็นสามส่วน ใส่ลงตะล่อมเบาๆ กับช็อกโกแลตทีละส่วนจนหมด และเข้ากันดี (ถ้าส่วนผสมยังเหลวให้แช่ช่องแข็งประมาณ 10-15 นาที แล้วคนเบาๆ ให้ส่วนผสมเนียน) ตักใส่ถุงบีบ
3. บีบครีมในข้อ 2 บนแผ่นคุกกี้ขณะเย็นจัด แล้วประกบกับคุกกี้อีกแผ่น บีบเบาๆ พอติดกัน ทำซ้ำจนหมด จัดเสิร์ฟได้ทันที หรือเก็บใส่กล่องปิดฝานำไปแช่เย็นก่อนรับประทานก็ได้

Tip

ทำเป็นคุกกี้ขึ้นสีเหลี่ยมได้ โดยตักลงถาดแล้วเกลี่ยให้ทั่ว รอจนแห้งสนิท ใช้มีดตัดเป็นชิ้นขนาด 2×2 นิ้ว หรือตามชอบ



No-Bake Cocoa Pop Chocolate Cookie

ส่วนผสม

ดาร์กช็อกโกแลต	300 กรัม
โกโก้ป๊อป	180 กรัม
ไวท์ช็อกโกแลตขูด (สำหรับโรยหน้า)	

วิธีทำ

1. ตุ่นช็อกโกแลตให้ละลาย เสร็จแล้วพักไว้ให้คายร้อน
2. ใส่โกโก้ป๊อปลงในช็อกโกแลตที่ละลายไว้ ใช้พายยางหรือช้อนไม้คนให้ช็อกโกแลตเคลือบโกโก้ป๊อปจนทั่ว
3. ตักใส่ถาดที่รองด้วยแผ่นรองอบ นำไปแช่เย็น รอจนเซตตัวดีค่อยแกะออก โรยไวท์ช็อกโกแลตขูด รับประทานได้ทันทีหรือใส่กล่องสำหรับเก็บในตู้เย็น

Tips

- ใช้ซีเรียลรสอื่นแทนได้ โดยเฉพาะที่มีลักษณะเหมือนข้าวพองจะอร่อยกว่าแบบอื่น
- เวลาเก็บคุกกี้ใส่กล่องควรใช้พลาสติกกรองแต่ละชั้นเพื่อกันไม่ให้ติดกัน และควรปิดฝาให้สนิทเพื่อกันไม่ให้กลิ่นอาหารอื่นๆ ติดอยู่ในคุกกี้
- อาจเพิ่มความหลากหลายโดยการใช้มิลค์ช็อกโกแลตครึ่งหนึ่ง และอีกครึ่งหนึ่งใช้ดาร์กช็อกโกแลต แล้วทำตามวิธีเดิม

หมายเหตุ

หากใช้แผ่นรองอบหรือ Baking Sheet (ยี่ห้อ Silpat) ไม่ต้องทาเนยขาว แต่ถ้าไม่มีอาจใช้แผ่นพลาสติกใสหนาๆ แทนได้ (หาซื้อได้ตามร้านขายเครื่องเขียน) เพราะจะช่วยให้แกะคุกกี้ได้ง่าย