

เค้กม้วน (Sponge Roll)



วัสดุที่ต้องเตรียม

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
แป้งเค้ก	150	1 2/3 ถ้วยตวง
ผงฟู	3	1 ช้อนชา
วานิลลาผง	3	1 ช้อนชา
เกลือป่น	0.5	1/8 ช้อนชา
ไข่ไก่	300	6 ฟอง
น้ำตาลทราย	150	3/4 ถ้วยตวง
เอสพี	7.5	2 ช้อนชา
นมสด	55	1/4 ถ้วยตวง
เนยสดละลาย	65	1/3 ถ้วยตวง
เนยขาวสำหรับทาพิมพ์		

ขั้นตอนการทำเค้กม้วน

1. เตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ตามรายการที่ระบุไว้ในใบงานที่ 3.3
2. เตรียมวัสดุ ส่วนผสมโดยการชั่งหรือตวงตามรายการที่ระบุไว้ในใบงานที่ 3.3

3. การทำเนื้อเค้ก

3.1 นำแป้งเค้ก ผงฟู วานิลาผง เกลือป่น นมผง เกล้าให้เข้ากันและร่อน 1 ครั้ง

3.2 นำไข่ไก่ น้ำตาลทรายและเอสพี ใส่ในอ่างผสม ตีด้วยความเร็วสูงของเครื่อง โดยใช้หัวตีตะกร้อตีประมาณ 5-7 นาที หรือตีจนส่วนผสมขึ้นฟูขาว ลดความเร็วลงให้ต่ำสุด และใส่ส่วนผสมแป้ง นมสดและเนยละลายผสมให้เข้ากัน

4. เทส่วนผสมลงในถาดอลูมิเนียมขนาด $18\frac{1}{2} \times 13\frac{1}{2} \times 1$ นิ้ว ที่ทาเนยขาวและรองกระดาษไข เกลี่ยหน้าขนมให้เรียบเสมอกัน

5. นำเข้าเตาอบ ใช้อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส หรือ 400 องศาฟาเรนไฮต์ เวลา 10-12 นาที หรือจนกระทั่งผิวหน้าขนมสุกเหลือง นำออกจากเตาอบ วางพักไว้ให้เย็น

6. การม้วน มีขั้นตอนดังนี้

6.1 คว่ำขนมที่เย็นสนิทลงบนกระดาษไขหรือผ้าขาวบางและลอกกระดาษรองขนมออก

6.2 นำบัตเตอร์ครีมทาให้ทั่วบาง ๆ แล้วม้วนขนมให้แน่น ห่อพักไว้ประมาณ 10 นาที เพื่อให้ขนมอยู่ตัว ตัดชิ้นตามขนาดที่ต้องการ

ส่วนผสมบัตเตอร์ครีม

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง
เนยสด	100	1/2 ถ้วยตวง
เนยขาว	100	1/2 ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	200	1 ถ้วยตวง
เกลือป่น	1.5	1/2 ช้อนชา
น้ำ	120	1/2 ถ้วยตวง

ขั้นตอนการทำบัตเตอร์ครีม

1. นำน้ำตาลทราย เกลือป่นและน้ำ ใส่หม้อ ตั้งไฟอ่อน เคี่ยวจนส่วนผสมละลาย ยกลงพักให้เย็น

2. นำเนยสด เนยขาว ใส่อ่างผสมใช้หัวตีใบไม้ตีด้วยความเร็วปานกลางของเครื่อง

3. ตีให้ส่วนผสมขึ้นฟูเป็นครีม เติมน้ำเชื่อมลงตีต่อให้ครีมขึ้นฟู เมา นำไปทำไส้เค้กม้วน

ข้อเสนอแนะ

1. เนยละลายที่ใช้ควรละลายพออุ่น เพราะถ้าเนยละลายร้อนจะทำให้ผงฟูทำปฏิกิริยาเมื่อได้รับความร้อน
2. สามารถดัดแปลงเป็นแฮมโรลไส้ต่าง ๆ ได้ เช่น ไส้สตรอเบอร์รี่ ไส้สับปะรด เป็นต้น
3. สามารถดัดแปลงเป็นเค้กม้วนรสต่าง ๆ ได้ เช่น รสใบเตย รสโกโก้ รสกาแฟ

ลักษณะที่ดี

1. เนื้อขนมละเอียด นุ่ม พูนและเบา
2. ผิวหน้าขนมมีสีเหลืองสม่ำเสมอทั้งชิ้น ไม่หลุดลอก
3. รสชาติหวานกลมกล่อม เค็มเล็กน้อย หอมกลิ่นเนย
4. ม้วนแน่น ไม่มีช่องตรงกลางของชั้นขนมและไม่แตก

ปริมาณที่ได้

เค้กม้วนจำนวน 18 ชิ้น

นางสาววัลลภา จิรนิรััติย
วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี