

# เค้กชิฟฟอน Chiffon Cake



## เค้กชิฟฟอน Chiffon Cake

**เค้กชิฟฟอน Chiffon Cake** ไม่มีอะไรที่แสนสุขใจเกินไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ จากสูตรเด็ดและเราทำเอง รสรินทร์มาชวนทำ เค้กชิฟฟอนเค้กสไตส์สไตล์อเมริกัน ซึ่งรสรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากรแชร์สูตรเลย เค้กชิฟฟอนนั้นมีเนื้อเค้กเบา นุ่มละมุนที่สุด นอกจากความนุ่มละมุนแล้ว ชิฟฟอนเค้กถือว่าเป็นเค้กที่มีไขมันน้อยที่สุด และรสชาติไม่เลี่ยนจนเกินไปลองคิดดู แค่นี้ถึงเมนูนี้ น้ำลายก็ไหลแล้ว แค่นี้ก็อยากกินแล้ว มาทำเค้กชิฟฟอนกันคะ อร่อยเด็ดเมนูประจำตัว มาคะดาวนี่โหลดสูตร มีอชวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท่าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเค้กชิฟฟอนกันเลยคะ

### สูตรเค้กชิฟฟอน

แป้ง 2 1/4 ถ้วย

น้ำตาล 1 1/2 ถ้วย

ผงฟู 3 ช้อนชา

เกลือ 1 ช้อนชา

น้ำมันพืช 1/2 ถ้วย

5 ไข่แดงขนาดกลางนุก

น้ำเย็น 3/4 ถ้วย

## สูตรเค้กชิฟฟอน

เวลา 2 ชั่วโมง

ผิวเลมอนชุด 1 ลูก (ตามชอบ)

ไข่ขาว 7-8 ฟอง

ครีมออฟทาร์ทาร์ 1/2 ช้อนชา

## วิธีทำเค้กชิฟฟอน

ร่อนส่วนผสมแห้ง – แป้ง, น้ำตาล, ผงฟู และเกลือ – ลงในชามผสม และทำหลุมตรงกลาง

ใส่ส่วนผสมเปียกทีละอย่าง น้ำมัน ไข่แดง น้ำ วานิลลา และเปลือกมะนาว ใช้ทัพพีไม้คนนวดแบ่งจนแบ่งเนียนสนิท

ในชามอีกใบ ตีไข่ขาวและครีมออฟทาร์ทาร์จนตั้งยอดแข็ง

ค่อยๆ ตะล่อมไข่ขาวลงในแป้งจนเข้ากันด้วยมีดโกนยางหรือช้อนหนัก

ย้ายส่วนผสมลงในถาดอบ ถ้าเพื่อนๆใช้พิมพ์ขนาด 4 นิ้วยาว 10 นิ้ว ให้ออบ 55 นาทีที่ 325 °F เพิ่มอุณหภูมิเป็น 350 °F แล้วอบต่ออีก 10-15 นาที ถ้าเพื่อนๆเตรียมเค้กชิฟฟอนในกระทะขนาดลึก 2 นิ้ว 9 ต่อ 13 นิ้ว อบไฟ 350 °F เป็นเวลา 45-50 นาที เมื่อเค้กเป็นรูพูนก็เสร็จเรียบร้อยแล้ว

พลิกกระทะ ปลอຍให้เค้กเย็น แล้วค่อยๆ นำออกจากพิมพ์ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/chiffon-cake/recipe>

## ประวัติเค้กชิฟฟอน

สำหรับตัวแทนประกันภัยในลอสแอนเจลิส แฮร์รี เบเกอร์ เราอาจกล่าวได้ว่านามสกุลของเขาเล็งเห็นถึงความสำเร็จของเขา ในปีพ.ศ. 2470 พ่อครัวผู้หลงใหลในงานอดิเรกได้แนวคิดในการแทนที่เนยด้วยน้ำมันพืชในสูตรเค้กแองเจิลฟู๊ด ความคิดของการผสมผสานความเข้มข้นของบัตเตอร์เค้กเข้ากับความเบาของเค้กสปันจ์ ผลที่ได้คือเค้กที่ฟู โปร่ง และละเอียดอ่อน ซึ่งเขาเรียกว่าเค้กชิฟฟอน และเริ่มเตรียมมันสำหรับร้านอาหาร The Brown Derby และงานปาร์ตี้ฮอลลีวูดสุดหรู เขาเก็บสูตรของเขาไว้เป็นความลับเป็นเวลาสี่สิบปี

จนกระทั่งปี 1947 เมื่อเขาได้รับข้อเสนอที่เขาไม่สามารถต้านทานได้ เขาถูกเรียกตัวไปที่มินนิอาโพลิส ซึ่งบริษัทอาหารที่ตั้งขึ้นอย่าง General Mills เสนอให้เขาโปรโมตเค้กของเขาผ่านแบรนด์ Betty Crocker เบ็ตตี คร็อกเกอร์ เป็นตัวละครสมมติซึ่งในเวลานั้นเป็นผู้หญิงที่ได้รับความนิยมสูงสุดเป็นอันดับสองในอเมริกาตามนิตยสาร Fortune

รายการทำอาหารทางวิทยุและคำแนะนำด้านการทำอาหารของเธอในนิตยสารสิ่งพิมพ์มีอิทธิพลต่อเจ้าของบ้านหลายรุ่น และ Harry Baker ได้ตัดสินใจขายสูตรอาหารของเขาในจำนวนที่ยังไม่เปิดเผยแต่นับสำคัญ

ระหว่างช่วงปลายทศวรรษที่ 1940 ถึงต้นทศวรรษ 1960 สูตรเค้กชิฟฟอนหลากหลายได้หลั่งไหลเข้ามาในนิตยสารและการสร้างสรรค์ที่หรูหราซึ่งยังคงเป็นส่วนสำคัญของตำราอาหารอเมริกันทุกเล่ม

## วัตถุดิบเค้กชิฟฟอน

### sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากวงจางจะเรียกว่าน้ำตาลจาง ทำมาจากงวยจะเรียกว่าน้ำตาลงวย ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

### baking powder

เบคกิ้งพาวเดอร์ หรือ ผงฟู เป็นส่วนผสมหนึ่งของสารเคมีคือ เบคกิ้งโซดา+กรดอ่อนๆ + แป้ง เป็นตัวที่ทำให้ขนมของเราขึ้นฟูขึ้นเช่นกัน เราจะเห็นว่าในส่วนผสมของผงฟูนั้นมีกรดอ่อนๆ ผสมอยู่แล้วเมื่อเติมน้ำลงไป กรดอ่อนและด่างอ่อนๆ จากเบคกิ้งโซดาก็จะทำปฏิกิริยาเกิดฟองแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ขึ้นมา ด้วยความที่มีกรดเป็นส่วนผสมอยู่แล้ว ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องอาศัยกรดจากวัตถุดิบอื่นๆ ของอาหาร ขนมปังที่ทำมาจากส่วนผสมของสารเคมีแบบแห้งว่า Quick bread ยกตัวอย่างเช่น แพนเค้ก มัฟฟิน หรือบิสกิต เป็นต้น

### salt

เกลือ (Salt) หรือเกลือโซเดียมนั้นมีแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็อาจส่งผลดีต่อสุขภาพร่างกาย ดังนี้ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ, ป้องกันภาวะขาดน้ำ และป้องกันการขาดไอโอดีน แต่ต้องรับประทานในขนาดที่เหมาะสมต่อวันมิเช่นนั้นจะเกิดโทษต่อร่างกาย มากกว่าได้ประโยชน์

### vegetable oil

น้ำมันพืช หรือ ไขมันพืช เป็นไขมันที่สกัดจากเมล็ดหรือจากส่วนอื่น ๆ (แม้จะน้อยกว่า) ของพืช เหมือนกับไขมันสัตว์ ไขมันพืชเป็นไตรกลีเซอไรด์แบบต่าง ๆ ที่ผสมกัน น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันผักกาดก้านขาว และน้ำมันโกโก้เป็นตัวอย่างไขมันจากเมล็ด น้ำมันมะกอก น้ำมันปาล์ม และน้ำมันรำข้าวเป็นตัวอย่างไขมันจากส่วนอื่น ๆ ของผลไม้ ในคำพูดทั่วไป คำว่า น้ำมันพืช อาจหมายถึงน้ำมันที่อยู่ในสถานะของเหลวที่อุณหภูมิห้องเท่านั้น แต่ก็นิยามกว้าง ๆ ด้วยว่า เป็นไขมันพืชทั้งหมดโดยไม่คำนึงถึงสถานะ

### vanilla

วานิลลา (Vanilla) เป็นกลิ่นที่ได้จากฝักของกล้วยไม้สกุล Vanilla ต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ชื่อวานิลลามาจากคำในภาษาสเปนว่า “ไวนีเลีย” (vainilla) ซึ่งแปลว่า ฝักเล็ก ๆ วานิลลามักถูกนำมาใช้แต่งกลิ่นในการทำอาหารประเภทของหวานและไอศกรีม

### lemon

เลมอน (lemon) เป็นผลไม้ที่จัดอยู่ในตระกูลส้ม มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ปลายยอดมีหนามแหลม ลักษณะของใบเป็นใบเดี่ยว เมื่อนำมาขยี้จะมีกลิ่นหอมแรง ส่วนลักษณะของดอกเลมอน ดอกมีกลิ่นหอม และมีสีขาว ส่วนลักษณะของผลเลมอน เป็นรูปกลมรี ที่ปลายผลจะมีติ่งแหลม ผลอ่อนมีสีเขียว เมื่อสุกจะเป็นสีเหลือง ในผลมีเมล็ดหลายเมล็ด เนื้อผลฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

**รสรินทร์**

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

**f** ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม  
เพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#) ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)