

พายฟิโลวา Pavlova



พายฟิโลวา Pavlova

พายฟิโลวา Pavlova ไม่มีอะไรที่ทำให้เราฟินได้มากไปกว่าการได้ทำเมนูสุดพิเศษ ที่ทำทานเอง ด้วยฝีมือของเรา แอดรินทร์มาชวนทำ พายฟิโลวาเค้กสไตล์นิวซีแลนด์ ซึ่งแอดรินทร์ลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยล่ะ อยากแชร์สูตรเลย สูตรดั้งเดิมสำหรับ Pavlova นี้เป็นหนึ่งในสูตรอาหารที่ดีพิมพ์ที่เก่าแก่ที่สุดสำหรับ pavlova ลงวันที่ 1935 ในหนังสือพิมพ์ Advocate ของแทสเมเนียนี่ก็ดูสิที่รัก จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้ เก๋ริ่นมานานหิวแล้ว มาทำพายฟิโลวากันเลยล่ะ อร่อยเด็ดเมนูระดับมิชลินสตาร์ มาค่ะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูพายฟิโลวา กันเลยล่ะ

สูตรพายฟิโลวา

ไข่ขาว 6 ฟอง

น้ำตาล 10 ช้อนโต๊ะ

น้ำส้มสายชู 2 ช้อนชา

กลีคนวนิลา 1 ช้อนชา

วิปครีมแต่งกลีคนวนิลาเล็กน้อย

ผลไม้สด (ลูกพีช สตอเบอร์รี่ มะนาว เสาวรส) สับละเอียด

– ใส่ขนมหวาน

น้ำตาลทราย 1 ปอนด์ (450 กรัม)

น้ำเปล่า 1 1/2 ถ้วย (360 มล.)

เจลาตินผง 1 ออนซ์ (30 กรัม)

สูตรพافلโลวา

กรรตทาร์ทาริก 1/2 ซ้อนชา

ไข่ขาว 2 ฟอง

กลีนิวานิลลา

วิธีทำพافلโลวา

ตีไข่ขาวให้แข็งจนตั้งยอด จากนั้นค่อยๆ ใส่น้ำตาล น้ำส้มสายชู และกลีนิวานิลลา วางกระป๋องแซนวิชแบบดัดแปลงถาดด้วยกระดาษไข แล้วใส่ครึ่งส่วนผสมลงในแต่ละอัน เกลี่ยส่วนบนให้เรียบแล้วโรยน้ำตาลทรายละเอียดด้านบน พักไว้ 2 นาที แล้วเอาเข้าเตาอบไฟปานกลาง (หมายเหตุ: รุ่นหลังๆ แนะนำ 250 ถึง 300 องศาฟาเรนไฮต์/120 ถึง 150°C แต่รุ่นนี้ไม่ได้ระบุอุณหภูมิที่แน่นอน) แล้วอบเบาๆ ให้ยังคงเป็นสีขาว .

เมื่อเย็นลง ให้ปิดฐานแรกด้วยวิปครีมหนาๆ ที่ปรุงแต่งด้วยสารสกัดวานิลลาสองสามหยด โรยด้วยผลไม้สดสับละเอียด และ/หรือใส่เพิ่มเติม เช่น มาร์ชเมลโล่หรือเสาวรส คลุมด้วยวิปครีมอีกชั้นหนึ่ง แล้วค่อยๆ วางเบสที่สองไว้ด้านบน ตกแต่งได้ตามต้องการ

หรือเพื่อนๆสามารถเพิ่มชั้นในด้วยการเติมมาร์ชเมลโลว์ ในการเตรียมไส้ ให้แช่เจลาตินในน้ำ 1/2 ถ้วย (120 มล.) แล้วต้มน้ำตาลและน้ำที่เหลือ (1 ถ้วย/240 มล.) ความสม่ำเสมอที่ถูกต้องเมื่อส่วนผสมกลายเป็นลูกก่อนเมื่อปล่อยให้เย็น เติมเจลาตินและกรดและต้มสักครู่ ทำให้ส่วนผสมเย็นลง และในขณะที่เดียวกัน ตีไข่ขาวด้วยกลีนิวานิลลา เพิ่มส่วนผสมไข่ขาวลงในเจลาตินแล้วตีอีกครั้ง เทลงในถาดแซนวิชแล้ววางบนพافلโลวาเมื่อเซตตัวเต็มที่ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูล – <https://www.tasteatlas.com/pavlova/recipe>

วัตถุดิบพافلโลวา

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนุด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากวงจางจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบบจะเรียกว่าน้ำตาลงอบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวรดจะเรียกว่าน้ำตาลกวรด ฯลฯ

vanilla

วานิลลา (Vanilla) เป็นกลิ่นที่ได้จากฝักของกล้วยไม้สกุล Vanilla ต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ชื่อวานิลลามาคาคำในภาษาสเปนว่า “ไวนีนียา” (vainilla) ซึ่งแปลว่า ฝักเล็ก ๆ วานิลลามักถูกนำมาใช้แต่งกลิ่นในการทำอาหารประเภทของหวานและไอศกรีม

whipped cream

วิปครีม (Whipped Cream) หรือ ครีม เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จากนมหรือเรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Dairy Product โดยวิธีการคือการแยกไขมันเนยออกจากนม โดยใช้หลักที่มีความแตกต่างระหว่าง ความถ่วงจำเพาะของไขมันและน้ำ (ถ้าใครเคยทำงานร้านกาแฟแล้วเคย สตรีมนมเพื่อเอาฟองนม นั้นแหละ วิธีการในการผลิตในโรงงานคล้ายๆอย่างนั้น) แล้วค่อยเติมไขมันเนยกลับเข้าไปในนมในปริมาณที่เข้มข้นขึ้น

lemon

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

gelatin

เจลาติน (Gelatin) คือผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากคอลลาเจน ส่วนใหญ่มักทำมาจากโปรตีนเกือบทั้งหมด และมีกรดอะมิโนพิเศษที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย ผลิตภัณฑ์โปรตีนที่ได้มาจากคอลลาเจน เจลาตินมีประโยชน์ต่อสุขภาพที่สำคัญเพราะมีกรดอะมิโนที่พิเศษ เจลาตินมีบทบาทสำคัญสำหรับข้อต่อและการทำงานของสมอง และอาจทำให้ผิวและผมดีขึ้น





กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

รสรินทร์

เรารังสรรค์ทุกจานจากใจ

f ROSALYNTH

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

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