

ขนมปังพุดดิงกับซอสรัม Bread Pudding



ขนมปังพุดดิงกับซอสรัม Bread Pudding

ขนมปังพุดดิงกับซอสรัม Bread Pudding ถ้าคุณกำลังหาสูตรที่เด็ดของขนมปังพุดดิงกับซอสรัม แอดกอหญาว่าโป๊ะเซะเลยละะ สูตรนี้คือสูตรของเพื่อนๆ ถูกต้องแล้วละะแอดกอหญาขอนำเสนอขนมปังพุดดิงกับซอสรัม ขนมปังพุดดิง ที่รู้จักมานานหลายศตวรรษว่าเป็นวิธีการง่ายๆ ในการนำขนมปังเก่ามาทำให้อร่อยเหาะ แต่มีของไม่กี่อย่างในครัวและมี ขนมปัง แค่นี้ก็ได้ของหวานแสนพิเศษแล้วละะ ลองคิดดูขนมหวานสไตล์อเมริกัน ซึ่งแอดกอหญาลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยละะ อยากแชร์สูตรเลย เมนูนี้อาจเป็นเมนูชิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ เกริ่นมานานหิวแล้ว มาทำขนมปังพุดดิงกับซอสรัมจัดไปละะ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาละะดาวนโหลดสูตร มือขาวดวงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังพุดดิงกับซอสรัมกันเลยละะ

สูตรขนมปังพุดดิงกับซอสรัม

– พุดดิงขนมปัง

ขนมปังวัน 6 ชิ้น (ฝรั่งเศสหรืออิตาลี)

2 ช้อนโต๊ะ + 1/2 ถ้วยน้ำตาล

อบเชย 1 ช้อนชา

สูตรขนมปังพุดดิงกับซอสรั่ม	
ไข่ 4 ฟอง	
นม 2 ถ้วย	
เนยละลาย 2 ช้อนโต๊ะ	
ลูกเกดไร้เมล็ด 1/2 ถ้วย	
วานิลลาสกัด 1 ช้อนชา	
- ซอสรั่ม	
นม 2 ถ้วย	
เนย 1/2 แท่ง	
น้ำตาล 1/2 ถ้วย	
ลูกจันทน์เทศ 1 ช้อนโต๊ะ	
วานิลลาสกัด 1 ช้อนโต๊ะ	
เหล้ารัมเพื่อปรุงรส	
น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ	
แป้ง 2 ช้อนโต๊ะ	

วิธีทำขนมปังพุดดิ้งกับซอสรั่ม	
เปิดเตาอบที่ 350°F	
หั่นหรือฉีกขนมปังเป็นชิ้นเล็ก ๆ วางลงในจานอบและผสมกับอบเชย ลูกเกด และเนยละลาย	
ปิ้งขนมปังในเตาอบ	
ในขณะเดียวกัน ผสมไข่ น้ำตาล นม และวานิลลา	
เพิ่มส่วนผสมนี้ลงในขนมปังที่ปิ้งแล้วคนให้เข้ากันแล้วกลับไปเตาอบ อบประมาณ 30 นาที	
ขณะที่กำลังอบพุดดิ้ง ให้เตรียมซอสรั่ม ในกระทะขนาดเล็ก นำนม เนย และน้ำตาลไปต้ม รวมน้ำมันและแป้งเป็นรูส์ และใช้เพื่อทำให้ซอสข้นขึ้น นำซอสออกจากเตาแล้วใส่ลูกจันทน์เทศ วานิลลา และเหล้ารัมลงไป	
ราดซอสเหล้ารัมให้ทั่วพุดดิ้งขนมปังและเสิร์ฟ ทานให้อร่อยนะคะ	



รวมสูตรของหวาน

ขอขอบคุณข้อมูล –

<https://www.tasteatlas.com/bread-pudding/recipe/louisiana-bread-pudding-with-rum-sauce>

ประวัติขนมปังพุดดิงกับซอสรัม

สูตรพุดดิงขนมปังเป็นที่รู้จักมานานหลายศตวรรษว่าเป็นวิธีการง่ายๆ ในการนำขนมปังเก่ากลับมาใช้ใหม่ ด้วยการเติมนม สารให้ความหวาน (น้ำผึ้งหรือน้ำตาล) ไขมัน (น้ำมันหมูหรือน้ำมัน) ผลไม้แห้งและถั่ว และเครื่องเทศบางชนิด ขนมปังที่เหลือธรรมาภิบาลก็กลายเป็นของหวานที่กลมกล่อม ในยุคกลาง ซุปและสตูว์มักจะเสิร์ฟในขนมปังก่อนกลวงๆ อาหารตะวันออกกลางมีสูตรอาหารหลากหลายตามขนมปังเก่าที่ราดด้วยน้ำเชื่อม น้ำผึ้งและน้ำกุหลาบ สำหรับสหรัฐอเมริกา พุดดิงขนมปังได้รับความนิยมในช่วงสงครามกลางเมือง เมื่อเป็นขนมชนิดเดียวที่มีให้กองทัพทั้งสองฝ่าย ย้อนกลับไปในตอนนั้น ทหารจะทุบแครกเกอร์ ผสมกับน้ำตาล น้ำ และลูกเกด แล้วปรุงในถ้วยดินเผาโดยใช้ไฟ สูตรพุดดิงขนมปังที่เก่าแก่ที่สุดสูตรหนึ่งมาจากตำราอาหารในปี ค.ศ. 1747 ศิลปะแห่งการทำอาหารที่ทำให้ง่ายและเรียบง่าย และแนะนำให้ต้มพุดดิงแทนการอบ สูตรที่เรารู้จักในปัจจุบันนี้พัฒนาขึ้นในช่วงกลางศตวรรษที่ 19 และหลังจากช่วงเวลาของข้อห้าม ได้มีการปรับปรุงสูตรด้วยซอสที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เช่น เหล้ารัมหรือซอสวิสกี

วัตถุดิบขนมปังพุดดิงกับซอสรัม

bread

ขนมปัง (Bread) เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีที่ผสมกับน้ำและยีสต์ หรือผงฟู นอกจากนี้ยังมีการใช้ส่วนผสมอื่นๆ เพื่อแต่งสี รสชาติและกลิ่น แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของขนมปัง และ แต่ละประเทศที่ทำ โดยส่วนผสมมาดีให้เข้ากันและนำไปอบ ขนมปังมีหลายประเภท เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังไรย์ หรือแม้กระทั่งเพรดเซล ของขึ้นชื่อประเทศเยอรมนี

sugar

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

cinnamon

อบเชย (Cinnamon) เป็นเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอม ได้มาจากเปลือกไม้ชั้นในที่แห้งแล้วของต้นอบเชย แท่งอบเชยมีสีน้ำตาลแดง มีลักษณะเหมือนแผ่นไม้แห้งที่หึ่งหลังจากโดนความร้อน มักจะเรียกตามแหล่งเพาะปลูกเช่น อบเชยจีน อบเชยลังกา อบเชยญวน เป็นต้น ในประเทศไทยไม่นิยมปลูกเพราะภูมิอากาศไม่เหมาะสม

eggs

ไข่ (Eggs) เป็นหนึ่งในอาหารโปรตีนสูง ใน 1 ฟองจะมีโปรตีน 6 กรัม จึงถือเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ซึ่งผู้ที่ต้องการมีกล้ามเนื้อทั้งหลายต่างเลือกรับประทาน เพราะเชื่อว่าจะช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อได้ดี เนื่องจากโปรตีนมีส่วนช่วยในการเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรบของร่างกาย เนื่องจากในไข่มีสารโคลีน (Choline) มากถึง 20% เป็นปริมาณที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน ที่เมื่อไปรวมกับกรดไขมันฟอสโฟลิพิด (Phospholipid) จะเกิดเป็นสารเลซิทีน (Lecithin) ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตและพัฒนาการของสมอง จึงเชื่อกันว่าไข่อาจช่วยเสริมสร้างการทำงานของสมอง และช่วยให้ระบบประสาทแข็งแรงได้

milk

นม หรือน้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ อูยว ยี่ มา ลา อูฐ จามรี เร็นเดียร์ ลามา แมวป่า และยี่รวมไปถึงเครื่องดื่มนมที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง นมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนต์ เป็นต้น

butter

เนย (Butter) เป็นไขมันสัตว์ที่ถูกนำไปผ่านกระบวนการแยกออกมาจากน้ำนมหรือครีม ส่วนใหญ่จะใช้น้ำนมจากสัตว์ เช่น วัว ควาย แพะ หรือแกะ กระบวนการผลิตเนย เริ่มจากการนำน้ำนมไปเข้าเครื่องจักรเพื่อปั่นหรือเหวี่ยงด้วยความเร็วสูง เมื่อเหวี่ยงจนได้ที่จะได้วัตถุสีขาว 2 ชนิด คือ บัตเตอร์มิลค์ เป็นส่วนของน้ำสีขาวข้น และเนย เป็นส่วนของก้อนไขมันสีเหลืองๆ ซึ่งก็คือเนยแท้ หรือที่เรียกกันติดปากว่า ‘เนยสด’ นั่นเอง

raisins

ลูกเกด (Raisins) เป็นของแปรรูปจากองุ่น โดยการนำเอาองุ่นสดมาตากจนแห้งเป็นสีน้ำตาลจนเกือบเป็นสีดำ หรือในปัจจุบันจะมีการนำไปอบแห้ง แล้วสีของลูกเกดจะเป็นสีทอง เต็มไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ ทั้งสารแอนติออกซิแดนท์ ที่ยับยั้งการเกิดโรคความเสื่อมทั้งหลาย มีแร่ธาตุและวิตามินที่ดีต่อสุขภาพ เช่น ธาตุเหล็ก, แคลเซียม, โพแทสเซียม, แมกนีเซียม, ไนอาซิน, โฟลาซิน, วิตามิน A และวิตามิน C

vanilla

วานิลลา (Vanilla) เป็นกลิ่นที่ได้จากฝักของกล้วยไม้สกุล Vanilla ต้นกำเนิดจากเม็กซิโก ชื่อวานิลลามานจากคำในภาษาสเปนว่า “ไบย์เนีย” (vainilla) ซึ่งแปลว่า ฝักเล็ก ๆ วานิลลามักถูกนำมาใช้แต่งกลิ่นในการทำอาหารประเภทของหวานและไอศกรีม

rum

เหล้ารัม (Rum) เป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำตาลจากอ้อย โดยนำเอากากน้ำตาลหรือ Molasses ไปหมักและผลิตออกมาเป็นสุรา แหล่งผลิตเหล้ารัมส่วนใหญ่ของโลกนั้นมาจากแถบหมู่เกาะทะเลแคริบเบียนและบางพื้นที่ของประเทศในอเมริกากลางและอเมริกาใต้ซึ่งปลูกอ้อยกันมาก

nutmeg

จันทน์เทศ (Nutmeg) ถือเป็นเครื่องเทศที่สามารถนำมาทำประโยชน์ได้อย่างมากมาย ไม่ว่าจะเป็นมาปรุงอาหารหรือจะนำมาทำเป็นยาก็ได้ผลดีเช่นกัน เกือบจะทุกส่วนของต้นจันทน์เทศสามารถนำมาทำประโยชน์ได้ทั้งนั้น ไม่ว่าจะเป็นลูก เมล็ด หรือดอก ก็ตาม โดยแต่ละเชื้อชาติจะนำมาใช้ในรูปแบบที่แตกต่างกันไป

THE
PINTO RECIPE



หน้าแรกปิ่นโตเรซีฟ