ขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม Bread Pudding

ขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม Bread Pudding

ขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม Bread Pudding ถ้าคุณกำลังหาสูตรทีเด็ดของขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม แอดกอหญ้าว่าโป๊ะเช๊ะเลยค่ะ สูตรนี้คือสูตรของเพื่อนๆ ถูกต้องแล้วค่ะแอดกอหญ้าขอนำเสนอขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม ขนมปังพุดดิ้ง ที่รู้จักมานานหลายศตวรรษว่าเป็นวิธีการง่ายๆ ในการนำขนมปังเก่ามาทำให้อร่อยเห่ะ แค่มีของไม่กี่อย่างในครัวและมี ขนมปัง แค่นี้ก็ได้ของหวานแสนวิเศษแล้วละค่ะ ลองคิดดูขนมหวานสไตล์อเมริกัน ซึ่งแอดกอหญ้าลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยค่ะ อยากแชร์สูตรเลย เมนูนี้อาจเป็นเมนูซิกเนเจอร์ ของเพื่อนๆก็ได้ เกริ่นมานานหิวแล้วมาทำขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัมจัดไปค่ะ อร่อยเด็ดแสงออกปาด มาค่ะดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัมกันเลยค่ะ

สูตรขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม
– พุดดิ้งขนมปัง
ขนมปังวัน 6 ชิ้น (ฝรั่งเศสหรืออิตาลี)
2 ช้อนโต๊ะ + 1/2 ถ้วยน้ำตาล
อบเชย 1 ช้อนชา

สูตรขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม

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

วิธีทำขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม

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

ขอขอบคุณข้อมูล – https://www.tasteatlas.com/bread-pudding/recipe/louisiana-bread-pudding-with-rum-sauce

ประวัติขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม

สูตรพุดดิ้งขนมปังเป็นที่รู้จักมานานหลายศตวรรษว่าเป็นวิธีการง่ายๆ ในการนำขนมปังเก่ากลับมาใช้ใหม่ ด้วยการเติมนม สารให้ความหวาน (น้ำผึ้งหรือน้ำตาล) ไขมัน (น้ำมันหมูหรือเนย) ผลไม้แห้งและถั่ว และเครื่องเทศบางชนิด ขนมปังที่เหลือธรรมดาก็กลายเป็นของหวานที่กลมกล่อม ในยุคกลาง ซุปและสตูว์มักจะเสิร์ฟในขนมปังก้อนกลวงๆ อาหารตะวันออกกลางมีสูตรอาหารหลากหลายตามขนมปังเก่าที่ราดด้วยน้ำเชื่อมน้ำผึ้งและน้ำกุหลาบ สำหรับสหรัฐอเมริกา พุดดิ้งขนมปังได้รับความนิยมในช่วงสงครามกลางเมือง เมื่อเป็นขนมชนิดเดียวที่มีให้กองทัพทั้งสองฝ่ายย้อนกลับไปในตอนนั้น ทหารจะทุบแครกเกอร์ ผสมกับน้ำตาล น้ำ และลูกเกด แล้วปรุงในถ้วยดีบุกโดยใช้ไฟ สูตรพุดดิ้งขนมปังที่เก่าแก่ที่สุดสูตรหนึ่งมาจากตำราอาหารในปี ค.ศ. 1747 *ศิลปะแห่งการทำอาหารที่ทำได้ง่ายและเรียบง่าย* และแนะนำให้ต้มพุดดิ้งแทนการอบ สูตรที่เรารู้จักในปัจจุบันนี้พัฒนาขึ้นในช่วงกลางศตวรรษที่ 19 และหลังจากช่วงเวลาของข้อห้าม ได้มีการปรับปรุงสูตรด้วยซอสที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์ เช่น เหล้ารัมหรือซอสวิสกี้

วัตถุดิบขนมปังพุดดิ้งกับซอสรัม

bread
ขนมปัง (Bread) เป็นอาหารที่ทำจากแป้งสาลีที่ผสมกับน้ำและยีสต์ หรือผงฟู นอกจากนี้ยังมีการใช้ส่วนผสมอื่นๆ เพื่อแต่งสี รสชาติและกลิ่น แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของขนมปัง และ แต่ละประเทศที่ทำ โดยนำส่วนผสมมาตีให้เข้ากันและนำไปอบ ขนมปังมีหลายประเภท เช่น ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังไรย์ หรือแม้กระทั่งเพรตเซิล ของขึ้นชื่อประเทศเยอรมนี
sugar
น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มากจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากงวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือถ้านำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกรวดจะเรียกว่าน้ำตาลกรวด ฯลฯ

cinnamon

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

eggs

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

milk

นม หรือ น้ำนม (Milk) คือ ของเหลวสีขาวที่มีสารอาหารที่จำเป็นสำหรับเด็กหรือสัตว์เกิดใหม่ ที่ผลิตออกมาจากเต้านมของสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม อาทิเช่น มนุษย์ วัว แพะ แกะ ควาย ม้า ลา อูฐ จามรี เรนเดียร์ ลามา แมวน้ำ และยังรวมไปถึงเครื่องดื่มที่ใช้แทนนมด้วย เช่น นมถั่วเหลือง น้ำนมข้าว นมข้าวโพด นมแอลมอนด์เป็นต้น

butter

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

raisins

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

vanilla

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

rum

เหล้ารัม (Rum) เป็นผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตน้ำตาลจากอ้อย โดยนำเอากากน้ำตาลหรือ Molasses ไปหมักและผลิตออกมาเป็นสุรา แหล่งผลิตเหล้ารัมส่วนใหญ่ของโลกนั้นมาจากแถบหมู่เกาะทะเลแคริบเบียนและบางพื้นที่ของประเทศในอเมริกากลางและอเมริกาใต้ซึ่งปลูกอ้อยกันมาก

nutmeg

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

THE
PINTO RECIPE
หน้าแรกปิ่นโตเรซิพี