

ทีรามิสุ Tiramisù



ทีรามิสุ Tiramisù

ทีรามิสุ Tiramisù ถ้าเพื่อนๆกำลังค้นหาสูตรทีรามิสุแสนอร่อย แอดพอเพียงขอบอกว่า ...บิงโก... มาถูกที่แล้วค่ะ ถูกต้องนะค้าบแอดพอเพียงชวนทำเมนูเด็ดทีรามิสุ เผยแพร่โดยสถาบันอาหารแห่งอิตาลี สูตรนี้ประกอบด้วยไวน์ เครื่องเทศมาซาลา ที่มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศเสริม แต่หากไม่ชอบเครื่องเทศสามารถทดแทนด้วยบรันดี นอกจากนี้ เค้กทีรามิสุนี้ยังประกอบเป็นชั้นเดียว และผสมน้ำเชื่อมและริสเตรตโต(จุดไฟ) เพื่อเพิ่มความมันเริงในการรับประทาน ลองนึกดูขนมหวานสไตล์อิตาเลียน ซึ่งแอดพอเพียงลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยคะ อยากรับสูตรเลย ไปลองทำของอร่อยๆ กินกันคะ แต่คิดก็อยากกินแล้ว มาทำทีรามิสุกันเลยคะ อร่อยกันปั้งๆ มาคะดาวนโหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวเท้าก้าวเข้าครัวไปกับเมนูทีรามิสุกันเลยคะ

สูตรทีรามิสุ

น้ำ 100 มล. (1/3 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ)

น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ

สูตรทiramisu

ริสเตรตโต้ 4 ซ็อต

มาสคาร์โปเนชีส 400 กรัม (14 ออนซ์)

น้ำตาล 10 ช้อนโต๊ะ

ไข่ 4 ฟอง แยกออก

Marsala dolce 4 ช้อนโต๊ะ

Savoiardi ladyfingers 250 กรัม (8.8 ออนซ์)

ผงโกโก้ไม่หวาน

วิธีทำทiramisu

วิธีทำน้ำตาลและน้ำเชื่อมกาแฟ เริ่มด้วยการต้มน้ำ 100 มล. (1/3 ถ้วย + 2 ช้อนโต๊ะ) กับน้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ จากนั้น ชงกาแฟเอสเพรสโซ่ 4 ซ็อต คนให้เข้ากันในน้ำเชื่อม แล้วพักไว้ให้เย็น

เมื่อส่วนผสมของกาแฟเย็นตัวลงจนหมด ให้เริ่มทำตัวเค้กโดย จุ่มเลดี้ฟิงเกอร์ หรือ Savoiardi ลงในกาแฟที่ ละชินแล้ววางเรียงต่อกันที่ด้านล่างของจานอบสี่เหลี่ยมจนปิดสนิท

สำหรับครีม ตีไข่แดงกับน้ำตาลจนฟู จากนั้นใส่ไวน์ Marsala แล้วตีอีกครั้ง จากนั้นใส่มาสคาร์โปเนชีส คนเบา ๆ จนส่วนผสมเนียน สุดท้าย ตีไข่ขาวจนตั้งยอดและผสมเบา ๆ กับครีมมาสคาโปน พับขึ้นและลงแทนที่จะ เคลื่อนเป็นวงกลม

สุดท้าย ทาครีมให้ทั่วขนมปังบิสกิต Savoiardi ที่แช่กาแฟ คลุมด้วยพลาสติกแรปแล้วแช่เย็นอย่างน้อยหลาย ชั่วโมง

เมื่อทiramisu เซ็ตตัวแล้ว ให้โรยด้วยผงโกโก้แบบไม่หวาน ทานให้อร่อยนะคะ



ประวัติที่รามิสุ

ที่มาของที่รามิสุ มีการโต้เถียงกันอย่างหนัก สองภูมิภาคของอิตาลี คือ Veneto และ Friuli อยู่ในการต่อสู้อย่างต่อเนื่องโดยที่ทั้งสองภูมิภาคสามารถอ้างสิทธิ์ของหวานเป็นของตัวเองได้ มีคนแนะนำว่าที่รามิสุถูกคิดค้นขึ้นในปี 1970 ในเมืองเตรวิโซ แคว้นเวเนโตในร้านอาหาร Alle Beccherie ซึ่งปัจจุบันปิดทำการอย่างน่าเสียดาย อย่างไรก็ตาม Alle Beccherie ไม่ใช่สถานประกอบการแห่งเดียวจาก Treviso ในการดำเนินการ ร้านอาหาร Il Camin โรงแรม Al Fogher และร้านอาหาร El Toulà ยังเป็นแหล่งต้นกำเนิดได้ ในฟิรูซีนั้น ที่รามิสุ เป็นลูกคนแรกของ Norme Pielli หัวหน้าพ่อครัวของ Hotel Roma ใน Tolmezzo ซึ่งพิสูจน์ได้ว่าเป็นโบเสร์รับเงินจากปี 1959 สำหรับ *tirami su ต่อ* 2 ที่เรียกเก็บจาก Italian Academy of Cuisine อย่างไรก็ตาม ตามตำนานเล่าว่า Mario Cosolo เชฟจาก Pieris, Gorizia ในเมือง Friuli ได้เสิร์ฟของหวานที่คล้ายกันซึ่งทำจากช็อกโกแลตและซาโปโอเนในช่วงทศวรรษที่ 1930 ซึ่งเรียกว่า *coppa Vetturino* ซึ่งต่อมาเขาได้เปลี่ยนชื่อเป็น tiramisù ในตอนต้นของทศวรรษที่ 1940 สูตรที่รามิสุสูตรแรกเผยแพร่ในปี 1960 แต่ใช้ชื่อต่างกัน ในขณะที่คำจำกัดความแรกของคำนี้ปรากฏในพจนานุกรม Sabatini Coletti ปี 1980

วัตถุดิบที่รามิสุ

sugar

น้ำตาล (Sugar) คือ สารประกอบคาร์โบไฮเดรตประเภทโมโนแซ็กคาไรด์ (monosaccharide) และไดแซ็กคาไรด์ (disaccharide) ซึ่งมีรสหวาน โดยทั่วไปจะได้มาจากอ้อย มะพร้าว แต่โดยทั่วไปแล้วจะเรียกอาหารที่มีรสหวานว่าน้ำตาลแทบทั้งสิ้น เช่น ทำมาจากตาลจะเรียกว่าตาลโตนด ทำมาจากมะพร้าวจะเรียกว่าน้ำตาลมะพร้าว ทำมาจากวงจากจะเรียกว่าน้ำตาลจาก ทำมาจากงบจะเรียกว่าน้ำตาลงบ ทำมาจากอ้อยแต่ยังไม่ได้ทำเป็นน้ำตาลทรายจะเรียกว่าน้ำตาลทรายดิบ ถ้านำมาทำเป็นเม็ดจะเรียกว่าน้ำตาลทราย หรือนำมาทำเป็นก้อนแข็งคล้ายกวาดจะเรียกว่าน้ำตาลกวาด ฯลฯ

cheese

เนยแข็ง หรือ ชีส (Cheese) คือ ผลิตภัณฑ์จากนมซึ่งสามารถผลิตได้จากนมวัวหรือแพะ เป็นต้น ที่ผ่านกระบวนการคัดแยกโปรตีน แล้วนำโปรตีนของนมมาทำการผสมเชื้อรา หรือแบคทีเรีย หรือสารอื่น ๆ แตกต่างกันไปตามแต่ละประเภทของเนยแข็ง ซึ่งแตกต่างจากเนยที่ทำมาจากไขมันของนม

eggs

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

THE
PINTO RECIPE



หน้าแรกปิ่นโตเรซีพี้