

สูตรเบอรรี่พายสดสูตรโบราณ FRESH STRAWBERRY PIE



สูตรเบอรรี่พายสด Fresh Strawberry Pie

สูตรเบอรรี่พายสด Fresh Strawberry Pie ไม่มีอะไรที่ตีไปกว่าการได้กินของอร่อยเด็ด ที่สามารถทำเองได้ที่บ้าน แอดพอฟังชวนทำเมนู สูตรเบอรรี่พายสดสไตล์ฝรั่งเศส ซึ่งแอดพอฟังลองทำมาแล้วอร่อยมากๆเลยละ อยากแชร์สูตรเลย พายสดหรรษาทำจากผลไม้สดอย่างพิถีพิถัน ใส่ใจทุกขั้นตอนทุกอย่างสดหมด สูตรเบอรรี่ ครีมสด เอาใจไปเลยละลองจินตนาการถึง จะมีอะไรเลิศไปกว่านี้ แค่คิดก็อยากกินแล้ว มาทำสูตรเบอรรี่พายสดกันละ อร่อยกันบ้าง มาคะดาวโน้ลลสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูสูตรเบอรรี่พายสดกันละ

สูตรสูตรเบอรรี่พายสดสูตรโบราณ

แป้งพาย 1 แผ่น
สูตรเบอรรี่สด 900 กรัม
น้ำตาล 3/4 ถ้วย
น้ำ 3/4 ถ้วย
น้ำมะนาว 1 ช้อนชา
แป้งข้าวโพด 3 ช้อนโต๊ะ (หรือแป้งท้าวยายม่อม มันสำปะหลัง แป้งมันฝรั่ง)
น้ำเปล่า 3 ช้อนโต๊ะ
วิปครีม สำหรับตกแต่ง

วิธีทำสูตรเบอรรี่พายสดสูตรโบราณ

เปิดเตาอบที่ 450°F (230°C) เตรียมแป้งพายของคุณในถาดพายขนาด 9 นิ้วหรือจานพาย นำแป้งมาวางบนแป้งด้วยส้อมและอบประมาณ 10-12 นาทีหรือจนเกือบเป็นสีน้ำตาลอ่อน นำออกจากเตาอบและปล่อยให้เย็น

ล้างสูตรเบอรรี่ให้ดี หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม (หรือมากกว่าชิ้นสำหรับผลเบอรรี่ขนาดใหญ่) ใส่ประมาณ 3/4 ลงในกระทะขนาดกลางบนเตา

เพิ่มน้ำตาล 3/4 ถ้วยน้ำและน้ำมะนาว นำไปเคี่ยวเป็นเวลา 3 นาที คนตลอดเวลา และบีบเบอรรี่ตลอดเวลา เมื่อครบ 3 นาที นำออกจากเตาแล้วกรองใส่ถ้วยตวง เพื่อกันจะต้องได้น้ำผลไม้ 12 ออนซ์ (360 มล. หรือ 1.5 ถ้วย) ถ้าไม่ ให้เติมน้ำให้ได้ 12 ออนซ์

เทกลับลงในกระทะแล้วนำไปต้ม เพิ่มแป้งข้าวโพดละลาย และเคี่ยวอีกครั้งเป็นเวลาสูงสุด 15-30 วินาที เทลงบนชิ้นสูตรเบอรรี่ที่เหลือแล้วคลุกเคล้าให้เคลือบ เทลงในเปลือกพายครึ่งที่เย็นแล้วและแช่เย็น 4-6 ชั่วโมงหรือนานถึง 24 ชั่วโมง



ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Crouton Crackerjacks จาก <https://www.youtube.com/watch?v=esV3s4vL17M>

SUBSCRIBE

กดติดตามคุณCrouton Crackerjacks ได้ที่ปุ่มนี้เลยจ้า เมนูเด็ดรอเพื่อนอยู่

วัตถุดิบสตอเบอร์รี่พายสดสูตรโบราณ

sugar

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

lemon

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

corn

ข้าวโพด (Corn) ธัญพืชรสหวานอุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี แร่ธาตุ เส้นใยอาหาร และเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระ เชื่อกันว่าการรับประทานข้าวโพดมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายประการ เช่น ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจได้ เป็นต้น

whipped cream

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

A recipe is a story end with a good meal

สูตรอาหารคือเรื่องราวที่เรียงร้อยและจบลงที่สำรับ



สูตรโบราณ.com

