



โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย  
เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ ๒)

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย  
(เค้กชิฟฟอน)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ  
นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอักษรวงศ์  
นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร  
นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

สนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๒๓

[www.clinictech.mutp.ac.th](http://www.clinictech.mutp.ac.th)

## เค้กชิฟฟอน

### ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก	3	ถ้วย	7. ไข่แดง	10	ฟอง
2. ผงฟู	1 1/2	ช้อนโต๊ะ	8. น้ำใบเตยข้น	1/2	ถ้วย
3. นมผง	4	ช้อนโต๊ะ	9. นมข้นจืด	2/3	ถ้วย
4. น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย	10. ไข่ขาว	10	ฟอง
5. เกลือป่น	1	ช้อนชา	11. ครีมออฟทาร์ทาร์	1	ช้อนชา
6. น้ำมันพืช	3/4	ถ้วย	12. น้ำตาลทราย	3/4	ถ้วย

### วิธีทำ

- ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 320 องศาฟาเรนไฮต์
- ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง เข้าด้วยกันหนึ่งครั้ง
- ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น น้ำมันพืช ไข่แดง น้ำใบเตย นมข้นจืด เข้าด้วยกันโดยใช้ตะกร้อมือแล้วเทส่วนผสมนี้ลงในแป้งพร้อมกับคนไปเรื่อยๆ จนหมด
- ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์โดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องใส่น้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมดตีต่อจนไข่ขาวตั้งยอดแข็งแต่ไม่แห้ง
- เทส่วนผสมในข้อ 3 ลงในข้อ 4 ผสมให้เข้ากันดี
- เทส่วนผสมที่ได้ลงในพิมพ์เค้กที่ทำไขมันบาง ๆ และรองกระดาษไขไว้แล้วประมาณ 2/3 ของพิมพ์ไล่อากาศแล้วนำเข้าอบโดยใช้เวลาประมาณ 40 นาที หรือจนสุกเหลือง ทิ้งไว้ให้เย็นจึงจะนำออกจากพิมพ์
- นำขนมที่สุกแล้ว คว่ำลงบนกระดาษลอกลาย ม้วนขนมตามยาวให้แน่น คลายกระดาษที่ม้วนออกปล่อยให้เย็น จึงคลี่ขนมออกทาครีมหรือแยมตามชอบ ม้วนกลับอีกครั้ง ใช้มีดคม ๆ ตัดเป็นแว่นหนาประมาณ 1/2 - 1 นิ้ว

### ส่วนผสมครีม

1. เนยขาว	3/4	ถ้วย	4. นมข้นจืด	2	ช้อนโต๊ะ
2. เนยสด	1/2	ถ้วย	5. เกลือป่น	1	ช้อนชา
3. น้ำตาลไอซิ่ง	3/4	ถ้วย	6. วานิลลา	1	ช้อนชา

### วิธีทำครีม

- ตีเนยขาวและเนยสดจนอ่อนตัว ใส่น้ำตาลไอซิ่งทีละน้อย ตีต่อจนส่วนผสมฟูขาว
- ใส่นมข้นจืด เกลือป่น วานิลลา ตีจนเข้ากัน