

บราวนี่อินทผลาลัม

พรรณารายณ์ สอนสุข^{*1}, ณัฐกานต์ ศิริปรุ², ณัฐพร เครือพิมาย³,
อารีฟ เส้นปาน⁴, บรรพต ใจกล้า⁵
วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต
เบอร์โทรศัพท์ 0812398130
อีเมล phrrmaraynsxsukh@gmail.com

บราวนี่เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดจากประเทศสหรัฐอเมริกา ลักษณะของบราวนี่จะคล้ายเนื้อเค้กแต่มีเนื้อที่แน่นกว่า มักมีรสช็อกโกแลตเข้มข้น บางสูตรอาจใส่ถั่วต่าง ๆ เช่น วอลนัทหรือแมคคาเดเมีย ซึ่งบราวนี่ลักษณะแบบนี้มีจำหน่ายอยู่ทั่วไปและไม่มี ความแปลกใหม่ ทางคณะผู้จัดทำจึงพัฒนาบราวนี่ที่ดีต่อสุขภาพโดยการใช้อินทผลาลัมแทนน้ำตาลทราย ซึ่งอินทผลาลัมมีน้ำตาลธรรมชาติ มีไฟเบอร์ วิตามิน แร่ธาตุ ช่วยเสริมคุณค่าทางโภชนาการของขนม เหมาะสำหรับคนลดน้ำหนักและรักสุขภาพแต่อยากทานขนมหวานเป็นอย่างยิ่ง โดยการทำขนมบราวนี่อินทผลาลัมมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาขั้นตอนการทำ พัฒนาให้มีความแปลกใหม่ และสามารถนำไปต่อยอดทางธุรกิจได้

การทำบราวนี่อินทผลาลัมมีขั้นตอนที่ไม่ยุ่งยาก โดยการนำไข่ไก่ ช็อกโกแลต และอินทผลาลัมปั่นละเอียด มาตีให้เข้ากัน หลังจากนั้นใส่เนย แป้งเค้ก ผงโกโก้ ผงฟู เกลือ และแต่งกลิ่นวานิลลา ตีให้เข้ากัน และนำเทใส่พิมพ์สี่เหลี่ยม แต่งหน้าบราวนี่ด้วยเม้ดมะม่วงหิมพานต์ นำเข้าเตาอบโดยใช้ไฟ 170 องศาเซลเซียส 25 นาที หลังจากนั้นนำบราวนี่ออกจากเตาอบ พักให้เย็นและนำแช่ตู้เย็นเพื่อให้บราวนี่เซตตัวและนำมาตัดเป็นชิ้น เพื่อบรรจุลงบรรจุภัณฑ์ บราวนี่อินทผลาลัมมีรสชาติที่หอมหวาน มีความหนึบหนับของอินทผลาลัมและมีความเข้มข้นของช็อกโกแลต อร่อยลงตัว

ประโยชน์ที่ได้รับของการทำบราวนี่อินทผลาลัม คณะผู้จัดทำได้ทราบถึงขั้นตอนการทำบราวนี่อินทผลาลัม และสามารถพัฒนาบราวนี่อินทผลาลัมให้มีความแปลกใหม่ เหมาะสำหรับกลุ่มคนรักสุขภาพและกลุ่มคนลดน้ำหนัก สามารถนำไปจำหน่ายและประกอบอาชีพในอนาคตได้

