

พุดดิ้งคาราเมลกะทิ

เกวลิน ทองทรัพย์, มัลลิกา จันทะคาม
วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต
0633734981
Kewalintongsap981@gmail.com

พุดดิ้งเป็นขนมหวานที่มีต้นกำเนิดจากหลายประเทศและมีรูปแบบที่หลากหลาย คำว่า “พุดดิ้ง” มาจากคำภาษาอังกฤษโบราณ “poding” ซึ่งหมายถึง “อาหารที่บรรจุอยู่ในถุงหรือปลอก” ในยุคกลางของยุโรป พุดดิ้งถูกใช้เป็นอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์และเครื่องเทศ ก่อนที่จะพัฒนามาเป็นขนมหวานที่เรารู้จักกันในปัจจุบัน ในอังกฤษ พุดดิ้งมีหลายประเภท เช่น พุดดิ้งข้าว พุดดิ้งนม และพุดดิ้งช็อกโกแลต ขณะที่ในสหรัฐอเมริกา พุดดิ้งมักมีเนื้อเนียนนุ่ม ทำจากนม น้ำตาล และแป้งข้าวโพด ซึ่งพุดดิ้งเป็นขนมหวานที่หาทานได้ทั่วไปและไม่มี ความแปลกใหม่ ทางกลุ่มของพวกเราจึงคิดที่จะพัฒนาให้มีความแปลกใหม่ไม่จำเจ จึงเปลี่ยนนำกะทิมาแทนนมในการทำพุดดิ้ง ใส่คาราเมลลงไปเพื่อให้มีความหอม และสามารถพัฒนาไปสู่การจำหน่ายได้

การทำพุดดิ้งคาราเมลกะทิ มีวิธีการทำคือต้ไ้กับน้ำกะทิสมให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำตาลแดงและน้ำตาลแวนคนให้น้ำตาลละลายและพักไว้ ต่อด้วยการทำคาราเมลด้วยการเอาน้ำตาลทรายไปตั้งไฟแล้วกวนให้ละลายจนเป็นสีเข้มแล้วเทลงใส่พิมพ์พุดดิ้ง หลังจากนั้นเทครีมกะทิที่พักไว้ใส่ลงพิมพ์ นำเข้าอบโดยอบแบบรอน้ำด้วยไฟ 150-160 องศา เวลา 15-25 นาที เมื่อครบเวลาก็นำขนมออกจากเตาถือว่าเป็นอันเสร็จสมบูรณ์ เราจะได้พุดดิ้งที่มีสีสันท่ารับประทาน มีกลิ่นหอมของคาราเมลและกะทิ ทำให้รู้สึกอยากลิ้มลองรสชาติ

ประโยชน์ที่ได้รับจากการทำพุดดิ้งคาราเมลกะทิ เป็นการพัฒนาอาหารให้มีความแปลกใหม่เป็นของหวานที่อร่อย สามารถต่อยอดทางธุรกิจโดยการนำไปจัดจำหน่ายและสามารถนำไปสร้างเป็นอาชีพได้



ภาพที่ 1 พุดดิ้งคาราเมลกะทิ