

กล้วยหอมเคลือบช็อกโกแลต

Chocolate coated banana

ประเภทของอาหาร : อาหารหวาน

ชนิดกล้วยนำมาปรุง : กล้วยหอม

ส่วนประกอบของกล้วยที่นำมาปรุง : ผลสุก

ประวัติ/ความเชื่อ/ความเป็นมาของอาหาร/พื้นที่ที่ผลิต

อาหาร : ช็อกโกแลตคอมพาวด์ (Chocolate Compound)

ช็อกโกแลตคอมพาวด์มีส่วนประกอบของไขมันพืช ใช้งานง่าย สามารถละลายในไมโครเวฟ หรือจะตั้งบนน้ำร้อนก็ได้เช่นกัน มีทั้งในรูปแบบของไวท์และดาร์ก เลือกที่คุณภาพที่ดีที่สุด เพื่อรสชาติที่ดีกว่า เมื่อใช้ไม่หมดสามารถนำมาละลายใช้อีกได้ จิ้มจุ่ม หรือของที่เราจะนำมาเคลือบช็อกโกแลต ทุกสิ่งในโลกนี้สามารถนำมาเคลือบช็อกโกแลตได้ ถ้าคุณ

คิดว่ารสชาติ ของเขาเข้ากับช็อกโกแลตได้ดี แต่ควรเลือกสิ่งที่มีผิวสัมผัสที่แห้ง เพราะศัตรูของช็อกโกแลตก็คือความชื้น สิ่งที่เข้ากับช็อกโกแลตได้ดี ได้แก่ คุกกี้ บิสกิต เค้กเนย ขนมปัง มาการอง สตรอเบอร์รี่ กล้วยหอม องุ่น เชอร์รี่ ถั่ว เป็นต้นเกล็ดเล็กเกล็ดน้อย Sprinkle ซึ่งได้แก่ เกล็ดน้ำตาลสีสวย ถั่วป่น ผลไม้แห้งสับ คอร์นเฟลก ข้าวโอ๊ต เศษคุกกี้แตกอะไรก็ได้ที่อยู่ในรูปแบบที่เป็นเกล็ดเล็กๆ ที่มีลักษณะเล็กและเบาพอที่จะไปเกาะอยู่บนช็อกโกแลตได้ ซึ่งเป็นของหวานที่สามารถนำมาเปิดตลาดได้ดีเลยทีเดียว โดยการเพิ่มมูลค่าของชิ้นกล้วยและช็อกโกแลตนั้น สามารถทำได้โดยการแต่งรูปร่างของกล้วยที่เคลือบช็อกโกแลตให้มี แขน ขา ให้มองดูสะดุดตาน่าสนใจ หรืออาจจะนำที่อบปิ้งอื่นๆ มาแต่งเติม



วัตถุดิบ/ส่วนผสม

| | | |
|---|----|----------------------------|
| กล้วยหอม | 4 | ลูก |
| ไม้อัศจรรย์ | 12 | ไม้ |
| ช็อกโกแลตอย่างดี | 2 | ถ้วย(เลือกรสชาติได้ตามชอบ) |
| ที่อบปิ้งตามชอบ เช่น เกล็ดน้ำตาลหลากสี, ถั่วฮาเซลนัทอบสุกสับ หยาบ, อัลมอนด์อบสุกสับหยาบ, ฟินท์บัดเตอร์คัพสับหยาบ | | |



ระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ Database and Information Systems

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

Faculty of Food and Agricultural Technology, Pibulsongkram Rajabhat University



วิธีทำ/ขั้นตอนการผลิต



1. ปอกเปลือกกล้วยหอมออกแล้วตัดแบ่งเป็น 3 ส่วนเท่าๆ กัน (จะได้ทั้งหมด 12 ชิ้น) เสียบด้วยไม้ไอศกรีมแล้วนำไปวางเรียงในถาด (ที่รองด้วยกระดาษไข) จากนั้นนำกล้วยไปแช่แข็งประมาณ 1 ชั่วโมง จนไม้ไอศกรีมติดแน่นกับกล้วย
2. สับช็อกโกแลตที่เตรียมไว้เป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในแก้วทรงสูง (ที่สามารถเข้าไมโครเวฟได้) แล้วนำไปเวฟจนละลายประมาณ 15-20 วินาที นำออกจากเตาตามความเหมาะสมให้เป็นเนื้อเนียน
3. เตรียมที่อบปิ้งสำหรับโรยหน้าให้พร้อม
4. นำกล้วยออกจากช่องแช่แข็งแล้วนำลงไปชุบในแก้วช็อกโกแลตที่ละลายไว้ (หรือใช้ช้อนตักช็อกโกแลตราดลงบนกล้วยหอมให้ทั่ว) รอให้ช็อกโกแลตหยดลงในแก้วให้หมดก่อนแล้วโรยที่อบปิ้งตามชอบให้สวยงาม

