วิธีตัด

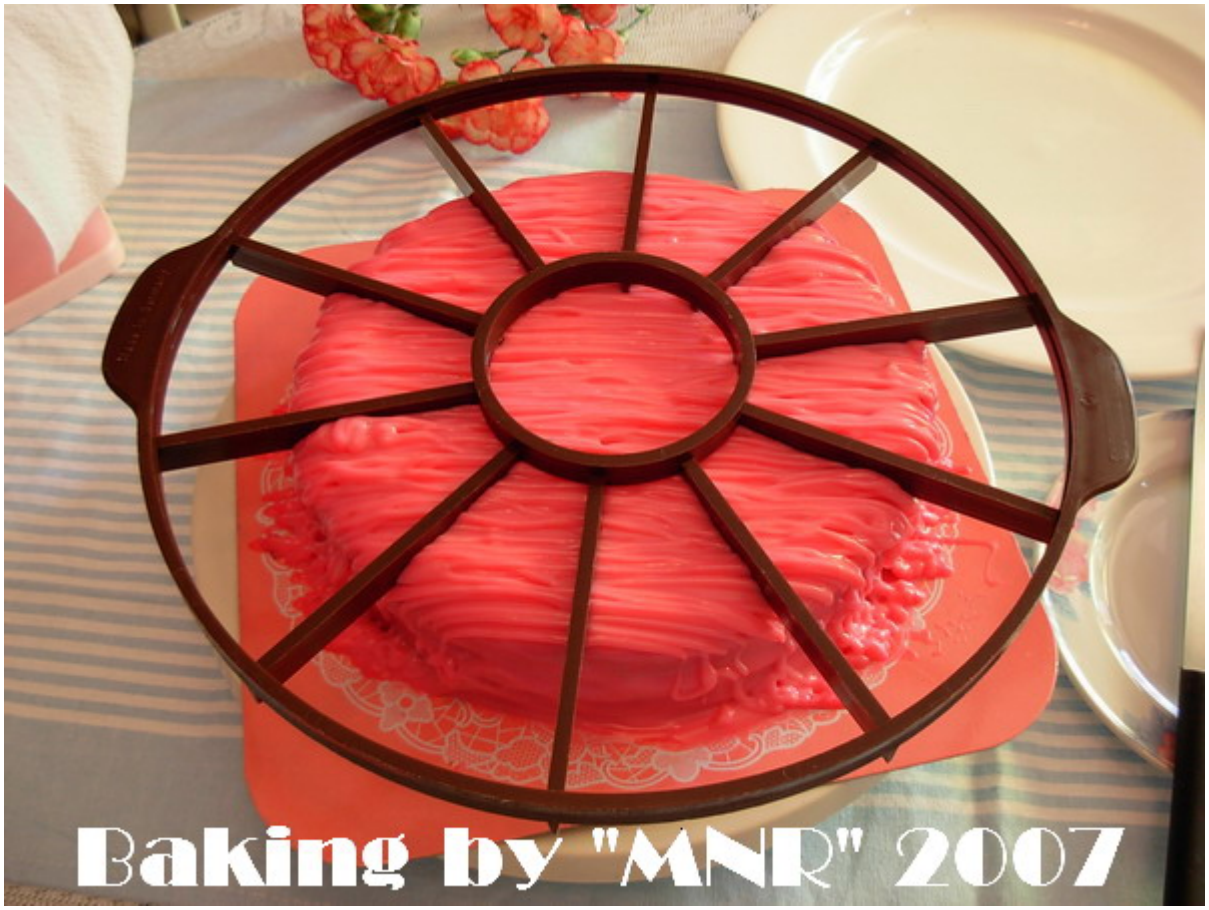
นำเสนอเมื่อ : 6 มี.ค. 2552

วิธีตัดเค้ก

จากเค้กก้อน

ก่อนจะเป็นเค้กชิ้น

ต้องตัดค่ะ ส่วนวิธีการตัดนั้น ดูภาพถัดไป



อุปกรณ์จำเป็นในการแบ่งชิ้นเค้กให้เท่า ๆ กัน คือ ที่แบ่งเค้กค่ะ ที่เห็นขาย ๆ กันนั้น เท่าที่เคยเห็น จะมี 6 ช่อง 8 ช่อง 10 ชอง 12 ชอง 16 ชอง แต่ที่นิยมใช้มากคือ 10 และ 12 ชองคะ 2 ด้าน ปกติราคาประมาณ 350 บาท แต่เร็ว ๆ นี้พาสองสาวในนี้ไปซื้อมาได้ 280 บาท แต่ชวงมีงานหรือร้านไหนกระหน่ำเซล อาจจะซื้อได้ถูกกว่านี้นะคะ

เวลาเลือกหาซื้อ แนะนำให้ซื้อที่ด้านนึงเป็น 10 ช่อง และ 12 ช่องค่ะ เป็นที่นิยมใช้มากที่สุด คือใช้ได้ 2 ด้าน เวลาใช้จะแบงเป็นกี่ชิ้น ให้เอาด้านที่เขียนตัวเลขที่ต้องการหงายขึ้น

จุ่มมีทั้งหมด 2 อันค่ะ อันนึงเป็น 8 และ 12 อีกอันเป็น 10 อันที่เห็นเป็น 10 นะคะ อีกอันมันคู่กัน เพราะตอนซื้อตอนแรกหาอันที่เป็น 10 ไม่มีขายเลยสักร้าน 8 ชิ้นแบงง่ายคะ แต่ 10 ชิ้นแบงลำบาก หากกะด้วยสายตา

เค้ก 1 ปอนด์ นิยมตัด 6-8 ชิ้น

เค้ก 2 ปอนด์ นิยมตัด 10 ชิ้น

เค้ก 3 ปอนด์ นิยมตัด 12 ชิ้น ค่ะ

เวลาใช้งาน เล็งให้อยู่ตรงกลางเค้ก กดลงไปค่ะ พอให้เห็นเป็นรอย ไม่ต้องกดลึกมากไปจนถึงเนื้อเค้กค่ะ แค่เป็น marking แค่นั้นพอแล้วคะ

กรณีเค้กที่แต่งหน้าด้วยครีม ไม่ว่าจะเป็น Butter Cream หรือ Whipping Cream ก็แล้วแต่ เมื่อปาดหน้าและด้านข้างและเก็บรายละเอียดให้สวยงามแล้ว ก่อนจะตกแต่งด้านบนโดยการบีบเป็นดอก หรือวางผลไม้ ให้วางที่แบ่งเค้กลงไปก่อน เพราะหากตกแต่งหน้าแล้วจะวางไม่ได้นะคะ
ติดผลไม้และครีมที่บีบไว้พอดีกัน

อยากตัดเค้กให้ได้สวย แนะนำให้แช่เค้กไว้ในตู้เย็นก่อนสักพัก เพื่อให้ครีมและตัวเค้กเซ็ทตัวดีสักหน่อย จะทำให้ตัดเค้กได้ขอบเค้กคมกว่าที่ทำเสร็จแล้วตัดเลยคะ

เวลาตัดเค้ก ให้วางเค้กในพื้นที่ราบ เช่น โต๊ะ แท่นรองแต่งหน้าเค้ก
ไม่แนะนำให้วางเค้กบนแผ่นรองเค้กแล้ววางบนจาน โดยฐานเค้กไม่สัมผัสกับจานโดยตรงนะคะ

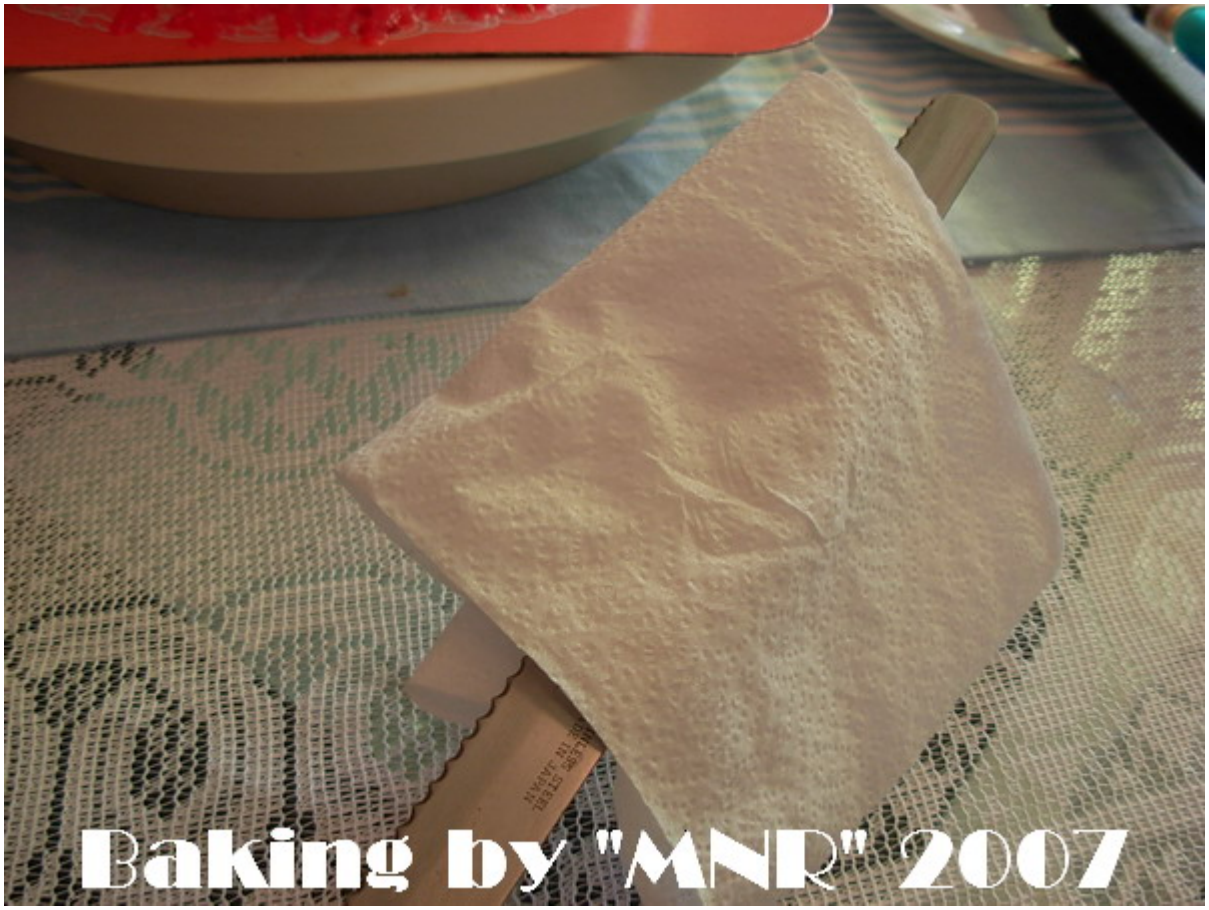
จากนั้นก็ยกที่แบ่งเค้กออก จะเห็นเป็นรอยตามที่เราวางไว้

ใช้มีดฟันเลื่อย ขนาดประมาณ 9-10 นิ้ว สำหรับเค้กขนาด 2 ปอนด์ จะขนาดกำลังดีค่ะ
วางลงไปตามรอยให้ผ่านจุดศูนย์กลางเค้กตามรอยเค้กที่อยู่ด้านตรงข้ามกัน เพื่อแบ่งครึ่งเค้กเป็น 2 ชิ้นใหญ่ ๆ ก่อน

เวลาใช้มีดฟันเลื่อย ให้ตัดเค้กในลักษณะเลื่อยไม้ คือ เดินมือไปด้านหน้าและถอยหลังสลับกัน ไม่กดลงไปแบบหั่นผัก น้ำหนักที่ลงเนื้อเค้กไม่ต้องกดมาก เลื่อยช้า ๆ จนติดฐานเค้ก

เมื่อมีดสุดฐานเค้กแล้ว ชักมีดออกด้านข้างเค้ก ไม่เอามีดออกที่ด้านบนผิวเค้ก

ชักมีดออกมาแล้ว มันจะมีเศษหน้าเค้ก เศษเค้ก ติดอยู่ที่มีด



จัดการเอากระดาษทิชชูหรือผ้าสะอาดเช็ดออกซะ หากไม่เช็ดแล้วใช้มีดนี้ตัดต่อ
มันก็จะไปเลอะที่เค้กในชิ้นต่อ ๆ ไปคะ

เวลาตัดชิ้นต่อไป จุ่มเปลี่ยนมีดค่ะ ใช้มีดที่มีสันยาว ๆ ตัด โดยตัดเรียงไปเรื่อย ๆ ทีละชิ้น ไม่ตัดแนวยาวแบบครั้งแรก เพราะเทาที่ทำ ตัดเรียงไปทีละชิ้นจะสวยกวา ได้มุมเค้กด้านแหลมสวยกว่าค่ะ

วิธีการตัด คราวนี้ไม่ใช่มีดฟันเลื่อยแล้ว ตัดแบบเลื่อยไม้ไม่ได้ค่ะ ต้องตัดแบบหั่นผักแทน โดยลงน้ำหนักไปที่เนื้อเค้กพอประมาณแล้วแต่เนื้อเค้กด้วย ค่อย ๆ กดลงไปเรื่อย ๆ

มีดควรเป็นมีดปลายแหลม เพื่อให้ปลายไปสุดจุดศูนย์กลางเค้กค่ะ
เวลาชักมีดออกให้ชักออกด้านข้างเค้กเหมือนเดิม และเช็ดมีดทุกครั้งในการตัดเค้กแต่ละชิ้น

มีดลักษณะนี้นะคะ ให้เห็นชัด ๆ

ก่อนจะห่อเค้กเป็นชิ้น ๆ นั้น ให้แกะฟอล์ยออกมาจากแพ็คมันก่อน แล้วคลี่ฟอล์ยออก วางบนจานแบน ๆ คลี่ให้เรียบ ๆ เลยคะ

ใช้ที่ตักเค้กสอดเข้าไปที่ฐานเค้กชิ้นนั้น ๆ ให้ติดกับกระดาษที่รองเค้กเลยคะ สอดไปลึกพอที่ยกเค้กออกมาและไม่หลน หากกลัวหลนก็ใช้มือช่วยประคองได้คะ จานที่วางฟอล์ยไว้นั้นควรอยู่ใกล้ ๆ

ยกมาวางบนฟอล์ยที่เตรียมไว้

ชักที่ตักเค้กออกไป

หยิบพลาสติกพันรอบชิ้นเค้กขึ้นมา 1 แผ่น พันรอบเค้ก จะเริ่มต้นจากตรงไหนก็ได้ค่ะ แต่ควรเริ่มให้เหมือนกันในทุก ๆ ชิ้น เพื่อความเป็นระเบียบและสวยงาม แต่แนะนำว่า เริ่มจากด้านข้างเค้กนี้จะดีค่ะ เพราะมันมีครีมหรือหน้าเคกเยอะ พลาสติกจะได้ไม่เลื่อนหรือปลิวได้ เอาหน้าเคกหรือครีมเป็นที่ยึดเกาะ

หากเค้กเรียบ ๆ ก็แนบพลาสติกไปกับหน้าเค้กได้เลยคะ หากขอบเค้กที่ฐานมีดอก ก็ทำให้โปร่ง ๆ นิดหน่อยได้

พันพลาสติกไปรอบ ๆ เรื่อย ๆ เวลาพันให้เอามือลูบพลาสติกให้มันแนบ ๆ ไปกับเค้กด้วยค่ะ ให้พลาสติกเรียบตึง ไม่หย่อน จะดูสวยงามกว่า เมื่อได้รอบแล้ว หากว่าปลายพลาสติกเหลือยาว อาจจะตัดออกก็ได้ โดยให้ปลายเกยจากจุดเริ่มต้นไว้สัก 1 นิ้ว แต่เวลาห่อเยอะ ๆ จุ้มไม่ตัดหรอกค่ะ ก็พันไปเรื่อย ๆ จนหมด

จับฟอล์ยด้านกว้างของเค้กพับขึ้นทั้ง 2 ด้าน

และด้านแคบ

เก็บมุมให้เรียบร้อย จะพับไปด้านหน้าใดก็ให้เหมือนกันทุกชิ้นเค้กนะคะ

Baking by "MNR" 2007

เรียบร้อยค่ะ

Baking by "MNR" 2007

Baking by "MNR" 2007

Baking by "MNR" 2007

Baking by "MNR" 2007

Baking
BY MINE YOOZ