

รายละเอียดการประดิษฐ์

ชื่อที่แสดงถึงการประดิษฐ์

เค้กชิฟฟอนจำปาตะ

สาขาวิทยาการที่เกี่ยวข้องกับการประดิษฐ์

5 อาหารในส่วนที่เกี่ยวข้องกับเค้กชิฟฟอนจำปาตะ

ภูมิหลังของศิลปะหรือวิทยาการที่เกี่ยวข้อง

10 ชิฟฟอนเค้ก หรือ ชิฟองเค้ก ปัจจุบันเป็นที่นิยมกันมากในกลุ่มผู้ที่ต้องการบริโภคเค้กที่มีไขมันน้อย และรสชาติที่ไม่เลี่ยนจนเกินไป ด้วยเอกลักษณ์ประจำตัวคือความนุ่มละมุน สามารถดัดแปลงรสชาติได้หลากหลาย ขายง่าย และมีต้นทุนค่อนข้างต่ำ จึงทำให้มีผู้สนใจในการประกอบกิจการเพื่อผลิตและจำหน่าย ชิฟฟอนเค้กหรือชิฟองเค้กเป็นจำนวนมาก (วราภา ปองเงิน, 2550) จำปาตะมีผลผลิตอย่างแพร่หลายในเขตพื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทย ผลสุกมีคุณค่าทางโภชนาการให้สารอาหารประเภทโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามินเอ วิตามินซี ฟอสฟอรัส แคลเซียม และธาตุเหล็ก นอกจากนี้ยังให้รสชาติ สี และกลิ่นที่โดดเด่น จากคุณสมบัติของจำปาตะดังกล่าว จึงมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กชิฟฟอนจำปาตะ เพื่อเพิ่มทางเลือกใหม่ ให้กับผู้บริโภค และเป็นแนวทางในการสร้างรายได้ของเกษตรกรที่ปลูกจำปาตะ

15 ลักษณะและความมุ่งหมายของการประดิษฐ์

20 เค้กชิฟฟอนจำปาตะที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย แป้งเค้ก น้ำตาลทราย ผงฟู น้ำเปล่า ไขมันถั่วเหลือง ไข่แดง ไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ และเนื้อจำปาตะ ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 6 ขั้นตอนตั้งแต่ 1) นำเนื้อจำปาตะไปปั่นจนละเอียด 2) ร่อนแป้งกับผงฟูรวมกัน 3) แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกัน 4) คนไข่แดง ไขมันถั่วเหลือง น้ำเปล่า น้ำตาล และเนื้อจำปาตะบด ด้วยตะกร้อมือให้เข้ากัน 5) นำส่วนผสมของแป้งเค้กและผงฟูที่ร่อนไว้ด้วยกันในขั้นตอนที่ 2 เติมนลงในส่วนผสมขั้นตอนที่ 4 คนให้เข้ากัน 6) ตีไข่ขาว ครีมออฟทาร์ทาร์ และน้ำตาลทรายจนขึ้นฟูขาวตั้งยอด เทลงในส่วนผสมขั้นตอนที่ 5 คลุกเคล้าผสมจนเข้ากัน นำพิมพ์อบขนมทาด้วยเนยขาวให้ทั่ว รองด้วยกระดาษไข เทส่วนผสมของขนมทั้งหมดใส่พิมพ์ และอบขนมจนสุก วัตถุประสงค์ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กชิฟฟอนจำปาตะดังกล่าว เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค และเป็นแนวทางในการสร้างรายได้ของเกษตรกรที่ปลูกจำปาตะ

การเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์

เค้กชิฟฟอนจำปาตะที่มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย

1. แป้งเค้ก 18-20% โดยน้ำหนัก
2. น้ำตาลทรายส่วนที่ (1) 9-11% โดยน้ำหนัก
- 5 3. ผงฟู 0.5-0.7% โดยน้ำหนัก
4. น้ำเปล่า 9-11% โดยน้ำหนัก
5. น้ำมันถั่วเหลือง 5-7% โดยน้ำหนัก
6. ไข่แดง 9-11% โดยน้ำหนัก
7. ไข่ขาว 26-28% โดยน้ำหนัก
- 10 8. ครีมออฟฟัททาร์ 0.3-0.5% โดยน้ำหนัก
9. น้ำตาลทรายส่วนที่ (2) 11-13% โดยน้ำหนัก
10. จำปาตะ 4-6% โดยน้ำหนัก

กรรมวิธีการผลิตเค้กชิฟฟอนจำปาตะ มีขั้นตอนดังนี้

1. นำเนื้อจำปาตะไปปั่นนาน 3 นาที จนละเอียด
- 15 2. ร่อนแป้งเค้กกับผงฟูรวมกัน 2 ครั้ง
3. แยกไข่แดงและไข่ขาวออกจากกัน
4. คนไข่แดง น้ำมันถั่วเหลือง น้ำเปล่า น้ำตาลทรายส่วนที่ (1) และเนื้อจำปาตะบดด้วยตะกร้อมือให้เข้ากัน
5. นำส่วนผสมของแป้งเค้กและผงฟูที่ร่อนไว้ด้วยกันในขั้นตอนที่ 2 เติมนลงในส่วนผสมขั้นตอนที่ 4 คนให้เข้ากัน
6. ตีไข่ขาวกับครีมออฟฟัททาร์ และน้ำตาลทรายส่วนที่ (2) ด้วยเครื่องตีแป้งจนขึ้นฟูขาวและตั้งยอด นำไป
- 20 เเทลงในส่วนผสมขั้นตอนที่ 5 คลุกเคล้าผสมจนเข้ากัน นำพิมพ์อบขนม ทาด้วยเนยขาวให้ทั่ว รองด้วยกระดาษไข เทส่วนผสมของขนมทั้งหมดใส่พิมพ์ ปริมาณ $\frac{3}{4}$ ของพิมพ์ นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 45 นาทีจนสุก นำออกจากเตาคว่ำบนตระแกรง พักไว้ให้เย็น

- เค้กชิฟฟอนจำปาตะที่เหมาะสม มีส่วนผสม (ingredients) ประกอบด้วย แป้งเค้ก 19% โดยน้ำหนัก น้ำตาลทรายส่วนที่ (1) 10% โดยน้ำหนัก ผงฟู 0.6% โดยน้ำหนัก น้ำเปล่า 10% โดยน้ำหนัก น้ำมันถั่วเหลือง 6% โดยน้ำหนัก
- 25 ไข่แดง 10% โดยน้ำหนัก ไข่ขาว 27% โดยน้ำหนัก ครีมออฟฟัททาร์ 0.4% โดยน้ำหนัก น้ำตาลทรายส่วนที่ (2) 12% โดยน้ำหนัก และเนื้อจำปาตะ 5% โดยน้ำหนัก

วิธีการในการประดิษฐ์ที่ดีที่สุด

ได้เปิดเผยไว้แล้วในหัวข้อการเปิดเผยการประดิษฐ์โดยสมบูรณ์