

เสิร์ฟขนมหวานสูตรพิเศษ จาก 2 เชฟชื่อดัง ในงาน Sweet & Bakery Festival 2014 ที่ศูนย์การค้า แพชั่นไอส์แลนด์



ช่วงเวลาแห่งความสุขของนักชิมที่ชื่นชอบขนมหวาน ศูนย์การค้าแพชั่นไอส์แลนด์ จัดงาน “Sweet & Bakery Festival 2014” เทศกาลลิ้มรสความหอมหวานของขนมหวานชนิด โดยรวบรวมที่สุดเมนูเด่นจากร้านดังกว่า 50 ร้านค้า อาทิ ร้าน Mont Blanc, ร้าน Patisserie, ร้าน Mille crepe, ร้าน Pancake café ฯลฯ มาให้เลือกชิม ซอปปแบบสุดชิล ในระหว่างวันที่ 17-26 ตุลาคม 2557 บริเวณชั้น 1 ศูนย์การค้าแพชั่นไอส์แลนด์



งาน Sweet & Bakery Festival ปีนี้ นอกจากจะมีหลากหลายเมนูขนมยอดนิยมนที่แพชั่นไอส์แลนด์คัดสรรมาให้ลิ้มลองความอร่อยแบบเต็มอิ่มแล้ว ภายในงานยังมีไฮไลต์เอาใจสาวกสวีตดี๊ โดยเชิญเชฟขนมหวานชื่อดัง 2 สไตล์ มาเข้าครัวทำเมนูสุดพิเศษที่ครีเอตขึ้นมาเป็นครั้งแรก สำหรับมอบให้ผู้โชคดีได้ชิมฟรีในงานนี้เท่านั้น ประเดิมความอร่อยจ๋ากับเมนู “Everything but the kitchen sink cake” ของเชฟเจสัน ลิกเกอร์ เชฟขนมหวานระดับโลก ผ่านประสบการณ์รังสรรค์เมนูให้กับร้านอาหารระดับมิชเชลินสตาร์ 3 ดาวมาแล้ว และยังครองตำแหน่งเชฟกระทะเหล็ก ขนมหวาน จากรายการเชฟกระทะเหล็ก ประเทศไทยอีกด้วย

เชฟเจสัน เล่าถึงไอเดียของเมนู Everything but the kitchen sink cake ว่า เริ่มจากโจทย์ของทางแพชั่น ไอส์แลนด์ที่ต้องการให้ครีเอตเมนูใหม่ซึ่งไม่เคยมีใครทำมาก่อน เชฟจึงคิดถึงการผสมผสานความสนุกสนานในสไตล์อเมริกันที่มักจะหยิบจับวัตถุดิบทุกอย่างจากในครัวมาสร้างสรรค์เป็นเมนูแปลกใหม่ โดยความโดดเด่นของเมนูนี้อยู่ที่ตรงที่กลิ่นหอมของเนยที่ละลายกับไข่ขาว แล้วนำมาผสมเข้ากับแป้ง น้ำตาล และผงอัลมอนต์ จากนั้นคลุกเคล้าด้วยผงกาแฟ มะพร้าว ข้าวโอ๊ต ช็อคโกแลตหลากสไตล์ทั้งช็อคโกแลตดำ (Dark chocolate) ช็อคโกแลตนม (Milk chocolate) และช็อคโกแลตขาว (white chocolate)

อีกหนึ่งเซอร์ไพรส์ของเมนูนี้ คือ การใส่ถั่วลิสงและมันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ เพื่อเพิ่มรสสัมผัสแปลกใหม่ในแบบอเมริกัน เมื่อคลุกเคล้าส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว จึงตักใส่พิมพ์และส่งเข้าเตาอบประมาณ 15 นาที ก็จะได้เค้กเนื้อแน่นนุ่มหวาน พร้อมรสสัมผัสกรุบกรอบที่จะทำให้รู้สึกตื่นตื่นในทุกๆ คำที่ลิ้มลอง เวลาเสิร์ฟราดด้วยซอสช็อคโกแลตและซอสคาราเมลที่ออกเค็มนิดๆ ตัดกับความหวาน ทำให้ได้รสชาติความอร่อยที่ลงตัวมากๆ

มาต่อกันที่เมนูขนมหวานเพิ่มความสดชื่นของเชฟสาวจากรายการครัวอินดี้ เชฟฝ้ายฟู-ฝ้ายฟู ภัทรานวัช เชฟ

หน้าหวานหุ่นส่วนร้าน Chu (ชู) Chocolate Bar & Cafe ร้านอาหารบรรยากาศสบายๆ สไตล์โฮมเมด ที่มีเมนูให้เลือกชิมหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นอาหารสไตล์อเมริกันและอิตาเลียน ส่วนเมนูของหวานที่เป็นซิกเนเจอร์ของทางร้าน ต้องยกนิ้วให้กับบรรดामenuช็อกโกแลตและชีสเค้กที่ใครได้ลิ้มลองต้องติดใจ

ในงาน Sweet & Bakery Festival ครั้งนี้ เชฟฝ่ายฟูซึ่งขึ้นชื่อว่าเป็นเชฟที่มีกซ์แอนด์แมตซ์และครีเอตเมนูได้หลากหลาย ได้สร้างสรรค์เมนูใหม่สุดพิเศษ ชื่อว่า **“Oramisu”** ที่ผสมผสานความสดชื่นของผลไม้เข้ากับความนุ่มละมุนของทีรามิสุและความหอมของครีมบรูเล่ได้อย่างลงตัว โดยมีส่วนประกอบหลักๆ ได้แก่ สัมนาเวล สตอร์ว์เบอร์รี่ มาสคาร์โปเนมูส เลดี้ฟิงเกอร์ ช็อคโกแลต เพสตรี้ครีม และน้ำเชื่อมกาแพ

สำหรับวิธีการทำนั้น เชฟฝ่ายฟูบอกว่าไม่ยุ่งยากเกินไป ก่อนอื่นต้องเตรียมส่วนประกอบของมาสคาร์โปเนมูสและเพสตรี้ครีมแซ่เย็นเก็บไว้ แล้วค่อยเริ่มด้วยการนำสัมนาเวลมาผ่าครึ่ง จากนั้นควั่นเนื้อส้มออกมา แล้วเคลือบ ช็อคโกแลตที่เปลือกส้มด้านใน ต่อมาก็ใส่มาสคาร์โปเนมูสเป็นชั้นแรก ตามด้วยเลดี้ฟิงเกอร์ที่ชุบน้ำเชื่อมกาแพจนชุ่มฉ่ำ แล้วจึงหยอดมาสคาร์โปเนมูสลงไปอีกชั้นหนึ่ง นำเนื้อส้มที่ควั่นไว้มาวางด้านบนและใส่เพสตรี้ครีมเป็นชั้นสุดท้าย ก่อนเสิร์ฟเชฟจะโรยน้ำตาลบนเพสตรี้ครีมแล้วเผาไฟจนน้ำตาลละลายเป็นสีคาราเมลเคลือบด้านบน ตกแต่งด้วยสตอร์ว์เบอร์รี่สีแดงสด เพื่อเพิ่มรสชาติความสดชื่นให้กับเมนู Oramisu มากยิ่งขึ้น

สำหรับใครที่อยากจะลิ้มลองรสชาติความอร่อยของขนมหวาน 2 เมนูใหม่ที่ 2 เชฟชื่อดัง ครีเอตขึ้นเป็นครั้งแรก สามารถไปชิมได้ที่งาน Sweet & Bakery Festival 2014 ที่ศูนย์การค้าแฟชั่นไอส์แลนด์ โดยมาลิ้มลองเมนู “Everything but the kitchen sink cake” ของเชฟเจสัน ลิคเกอร์ ในวันที่เสาร์ที่ 18 ตุลาคม นี้ เวลา 15.00-16.00น. และมาชิมเมนู “Oramisu” ของเชฟฝ่ายฟูได้ใน วันศุกร์ที่ 24 ตุลาคมนี้ เวลา 17.00-18.00 น. พิเศษฟรีสำหรับผู้โชคดีเพียงเมนูละ 100 ชิ้น เท่านั้น

นอกจากนี้ ภายในงานยังได้เชิญเชฟจากร้านขนมชื่อดัง ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนมาแนะนำสูตรเด็ดเคล็ดลับไม่ลับในการทำขนมเมนูต่างๆ อาทิ เชฟ Muneyoshi Mori (มุเนะโยชิ โมริ) จากร้าน Patisserie Mori Osaka เป็นต้น และกลับมาอีกครั้งกับโปรโมชันสุดพิเศษเอาใจคุณสาวๆ กับโปรโมชัน “เลดี้เดย์” รับส่วนลด 50% เมื่อซื้อขนมภายในงาน ตั้งแต่จันทร์-วันศุกร์ ในเวลา 11.00-16.00 น. (ยกเว้นวันที่ 23 ต.ค.57)

ฟินกับความอร่อยฉ่ำของขนมนานาชนิด ได้ที่งาน Sweet & Bakery Festival 2014 วันที่ 17-26 ตุลาคม 2557

บริเวณชั้น 1 ศูนย์การค้าแฟชั่นไอส์แลนด์