

มาเดอลีน

กรองแก้ว ศรีภา และ วรินทร์า กลมเกลียว
สถานที่ติดต่อ: วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ
หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ: 094-039-7370
E-mail: 51568@wbac.ac.th

ขนมเค้กชิ้นเล็กและเป็นขนมพื้นเมืองจากเมืองกอแมร์ซีและลีแวร์เดิง ซึ่งอยู่ในแคว้นกร็องแต็สต์ ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศฝรั่งเศส นับว่าถือกำเนิดมาเป็นเวลายาวนานตั้งแต่ช่วงศตวรรษที่ 18 ปี (ค.ศ. 1755) โดยหญิงสาวคนหนึ่งเธอได้ทำขนมถวายแก่กษัตริย์ของโปแลนด์ ซึ่งเป็นยุคของแคว้นในสมัยนั้น และเป็นเมนูที่ถูกเสิร์ฟออกไปในงานเลี้ยง แขกทุกคนต่างชื่นชอบเค้ก หลังจากนั้นก็ได้รับความนิยมไปทั่วประเทศในช่วงยุคสมัยนั้น (วิกิพีเดีย)

ทำให้กลุ่มเกิดการพัฒนามาเดอลีนเป็นเบเกอรี่อีกครั้ง เพื่อสร้างทางเลือกขนมตะวันตกให้กับผู้บริโภค รวมถึงการเผยแพร่ขนมโบราณและนำวัตถุดิบเหลือใช้ในครัวโดยเฉพาะไข่ไก่มาดัดแปลงเป็นขนม มีการใช้เนื้อเค้กสปันจ์ ที่มีรสชาตินุ่ม กลิ่นหอมของเลมอนและเนย ขนมมีลักษณะรูปร่างคล้ายเปลือกหอยสีเหลืองทองผู้คิดค้นสูตรขนมได้ใช้เปลือกหอยที่หาได้ง่ายในครัวมาใช้แทนพิมพ์ในการอบ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของขนมชนิดนี้ ผสมผสานกันอย่างลงตัว สามารถเก็บรักษาแช่ไว้ในตู้เย็น 2-3 วัน และจัดเก็บไว้ในถุงสุญญากาศ สำหรับความแตกต่างขนมมาเดอลีนกับขนมไข่ จะมีรูปร่างที่คล้ายคลึงกัน และใช้วัตถุดิบที่คล้ายกัน เช่น แป้งสาลี น้ำตาล ผงฟู และไข่ไก่ ซึ่งนิยมนำมารับประทานคู่กับชาหรือกาแฟ แต่ความแตกต่างของเบเกอรี่ขนมหวานชนิดนี้ คือ ขนมไข่จะเน้นวัตถุดิบหลักเป็นไข่สด ๆ ในปริมาณมาก ส่วนมาเดอลีน จะเน้นการใส่ส่วนผสมเนยเป็นหลัก

คณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นความสำคัญของขนมมาเดอลีน และจัดเป็นขนมดั้งเดิมรูปแบบใหม่ ในรายการขนมเบเกอรี่ให้หลากหลายและน่ารับประทานมากขึ้น โดยคำนึงถึงประโยชน์ของปัจเจกบุคคล และขนมชนิดนี้สามารถมอบเป็นของขวัญพิเศษ แทนคำขอบคุณหรือคำขอโทษ รวมถึงเหมาะสำหรับงานเทศกาลต่าง ๆ เช่น วันคริสมาสต์ วันวาเลนไทน์ วันเกิด และวันขึ้นปีใหม่ ได้



ภาพที่ 1 ขนมมาเดอลีนและขั้นตอนการทำ