

'20 รายบุคคล

วาไรตี้

681



100.

ปิ๊สซ่า
ป๊าตี



ช็อกโกแลต เลิฟเวอร์ส

วันนี้ป๊าตีขอเอาใจคนรักช็อกโกแลต จนยอมล้าวน
ไปสรรหาช็อกโกแลตอร่อยๆมาให้ชิมกัน

เพราะช็อกโกแลตกินแล้วมีความสุข และกินได้ทุกอารมณ์
ขามหยุดหิวก็กินช็อกโกแลต
ที่ขมหน่อยโงะจะ สะใจดี
บ้านเราแม้จะไม่มีช็อกโกแลต
แต่เราก็คุ้นกับรสชาติมาตั้งแต่เด็กๆ กิน
ที่ไรก็ชื่นใจทุกครั้ง เหมือนเพื่อนคู่ใจใน
ทุกอารมณ์
บ่ายวันศุกร์ ป๊าตีมุ่งหน้าสู่

โรงแรมสุโขทัยด้วยความสุขใจ เพราะที่
นั่นเขามีช็อกโกแลต บุฟเฟต์ ในวันศุกร์
เสาร์ อาทิตย์ ตั้งแต่เวลาบ่าย ๒ โมงถึง ๕
โมงเย็น ที่ถึอบบี้ โดยแยกเป็น ๒ ผัง ผัง
หนึ่งเป็นของหวานๆ พวกแชนดิวช
ข้าวห่อสาหร่าย และบรรดา finger food
ทั้งหลาย

อีกผังหนึ่งนี่แหละที่ป๊าตีสนใจ
เพราะประกอบไปด้วยขนมหวานสารพัด
ชนิดที่ทำด้วยช็อกโกแลตเต็มโต๊ะยาว
จากฝีมือเชฟฟูปร่างสมบูรณ์ ทำทาง
อารมณ์ดี ชื่อ สตรอง กองกิเย่ อยู่เมือง
ไทยมา ๑๘ ปีแล้ว และอยู่ที่โรงแรมนี้ตั้ง
แต่ยังไม่มีการ

เขาก็เป็นผู้สร้างสรรค์ช็อกโกแลต
สารพัดรูปแบบ เขาบอกว่าจะทำ
ช็อกโกแลตให้อร่อยต้องมี ๒ ปัจจัยคือ ใช้
ช็อกโกแลตอย่างดี ระดับกรองครุซ์ ที่ทำ
จากโกโก้ล้วนๆ มีไขมันเจือปนได้ไม่เกิน
๕ เปอร์เซ็นต์ และทำอย่างถูกวิธี

ป๊าตีลองชิมช็อกโกแลต
ทรีฟเฟิล ขนาดพอทำ คลุกผง
ช็อกโกแลตจนवलเนียนใส่ข้างในเป็นมูส
นุ่มละลายในปากจริงๆ

ช็อกโกแลตขาวทำเป็นรูปปิ๊รา
มิด ข้างในคือ แอปริคอต เจลลี่ หน้าตา
สวยงาม จนไม่อยากจะถ่าย แต่ก็ต้องถ่าย
เพราะปากอยาก

ที่เข้มข้นก็ต้องเป็นคาร์กช็อก
โกแลต ทำเป็น ๒ ชั้น เนื้อเนียนมาก
เก็บช็อกโกแลตของเล่นที่นี้ เนื้อ
นุ่ม รองพื้นด้วยถั่วอบกรอบ ๘ ชนิด บด
รวมกัน ช่วยดึงความหวานของ
ช็อกโกแลตออกมาได้ดีทีเดียว ในเนื้อเค้ก
เขาไม่ได้ใส่เจลาตินแต่เค้กก็อยู่ตัวได้เพราะ
ทำอย่างถูกวิธี แถมยังมีพรุณแซ่เหล้าสับ
ใส่เพิ่มความหอมเข้าไปอีกด้วย ล้ำกะ

กลัวหอดด้วยช็อกโกแลตร้อนที่
ทำกันเดี๋ยวนั้น ด้วยความพิเศษส่วนตัว
ของคุณที่ชอบช็อกโกแลตแบบไหน
เขามีให้เลือกร่วม ๒๐ ชนิด

หรือจะดื่มชาเขียว หรือกาแฟ
ก็ได้ แล้วกลับไปกินของหวานฝั่งตรงข้าม
ชะหน่อย ส้างปากแล้วก็กลับไปที่
ช็อกโกแลตอีก นั่งลิ้มรสความอร่อยได้
ทั้งบายละกะ

เชฟสอเดแทรกความเป็นไทย
เข้าไปในช็อกโกแลตของเขาด้วย โดย
การใช้ข้าวเหนียวบดหยาบผสมกับกะทิ
มาคกแต่งช็อกโกแลตเค้กแทนครีม และ
แต่งหน้าด้วยมะม่วง ก็เข้าท่าดี

เบรกรสชาติหวานด้วยไอศกรีม
เซอร์เบทสับประคสมมะตูมเป็นชิ้นเล็กๆ
และพริกไทยสด แพลก แต่อร่อยมากกะ
ขามชมเจอพริกไทยเม็ดสด แลกเปาะ
หอมในปาก

คุยกับเพื่อนๆในขามบ่ายพร้อม
ขนมหวานอย่างนี้ไม่ต้องล้าวนหรอก
กะ เซฟบอกว่า ถ้ากลัวอ้วนก็ให้ไปลด
อาหารอย่างอื่นแทน แต่อ้อลลด
ช็อกโกแลต เพราะเท่ากับคุณลดความ





สุขในชีวิตลงไป ก็ช็อกโกแลตมีสารสร้างความสุขที่เรียกว่าเทอโบรมิน ซึ่งไม่ใช่คาเฟอีน แต่จะช่วยสร้างพลังงานและความสดชื่นให้ร่างกาย

เซฟบอกว่าเวลาที่เขาเหนื่อยๆ เขากินช็อกโกแลตล้วนๆสัก ๓-๔ คำ ก็หายเพลียเป็นปลิดทิ้ง

เซฟจะเปลี่ยนเมนูของเขาทุกเดือนเพื่อไม่ให้คนเบื่อ แต่ที่เขาได้ทุกครั้งคือ Sticky Toffee Pudding ที่อุ่นๆ ราดกับครีม หอมหวาน ได้กลิ่นน้ำตาลไหม้ อร่อยจัง

ช็อกโกแลต บุฟเฟต์ที่ราคาท่านละ ๘๐๐ บาท

หากไม่ออกไปโรงแรม อยากไปกินตามร้านคาเฟ่ที่น่าเอ็นดู หรือช็อกโกแลตกลับไปกินเป็นการส่วนตัวที่บ้าน ก็ขอแนะนำร้าน Cherubin อยู่ในซอยสุขุมวิท ๓๑ เข้าซอยไปสัก ๕๐๐ เมตร ร้านอยู่ทางซ้ายมือค่ะ ภายในร้านตกแต่งน่านั่งสบาย ป้าสี่ตรงไปที่ดูขนมทันที

ซีเอาทุกชิ้นที่เป็นช็อกโกแลต ไม่กินคนเดียวหรอกค่ะ เผื่อแผ่เพื่อนฝูงในที่ทำงานด้วย

อย่าพลาดอันที่เซฟแนะนำ ทั้ง French Chocolate Cake ที่มีเนื้อ

ช็อกโกแลตล้วนจนแทบไม่สัมผัสกับแป้ง ใส่วิปครีมให้มันนุ่มเข้าไปอีก อร่อยมาก หรือจะลอง Nuts About Chocolate Cake เป็นเค้กช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม ช่างหนักเป็นอัลมอนด์อบกรอบคลุกคาราเมล และช็อกโกแลต ทั้งกรอบ หอม หวาน มัน แข่งกันคนละคำ ทนุทานันๆ หมดแล้วแทบบ้าเพราะอยากกินอีก

หากชอบชีสเค้กต้องห้ามพลาดเด็ดขาด Brownie Cheesecake คิดได้ไงที่เขา ๒ อย่างนี้มารวมกันได้ เนื้อชีสเค้กนุ่ม และมีบราวน์เป็นก้อนเล็กๆที่ใส่ลงไปด้วย ยังไม่สะใจ ยังทนบราวน์เป็นสี่เหลี่ยมเล็กๆวางแปะบนหน้าชีสเค้กอีก ดาอไปเลยล่ะ ในความอร่อย

ยังกะ ยังไม่มีโรยหอมแพ้ ต้องพิชิต Chocolate Fudge Cake ก่อน เนื้อเค้กนุ่ม ชุ่มช็อกโกแลต ส่วนตัวฟิลล์ที่ราดหน้านั้นก็เยี่ยม ท้าทายให้ลิ้มลองมาก

ช็อกโกแลตที่นี้อร่อยทุกแบบค่ะ รับรองได้ เพราะเขาเลือกใช้แต่ของดี และถึงเครื่อง

ถ้าจะไป อย่าไปวันจันทร์ก็แล้วกันเขาปิด วันอื่นๆเปิดตั้งแต่ ๑๐.๓๐ - ๑๕.๐๐ น.



ยังไม่สะใจคนรักช็อกโกแลตอยากลองไอศกรีมช็อกโกแลตที่แท้ได้ ต้องไปที่ Jerlot Coffee Space อยู่ในซอยเอกมัย สุขุมวิท ๖๓ ระหว่างซอย ๘ และซอย ๖ เขามีไอศกรีมหลากชนิด แต่ที่เด็ดและป่าสี่ซอมนมากที่สุดคือ ช็อกโกแลตบาร์ ซึ่งออกแบบโดยพริมา จักรพันธ์ุ ไอศกรีม ดีไซน์อร์ชื่อดัง เอาคะแนนไปเลยในเรื่องความคิดสร้างสรรค์ เพราะไม่ใช่ไอศกรีมธรรมดาที่ตีมาเป็นก้อน

เขาเอาไอศกรีมช็อกโกแลตเข้มข้นมาใส่พิมพ์เหมือนรูปทองคำแท่ง แล้วห่อด้วยกระดาษฟอยล์ แกะออกมากัดกินทั้งแท่ง พบความกรุบกรอบข้างใน นั่นคือ Kit Kat

เอาทองคำมาแลกก็ยังต้องคิดหนัก

เพราะความสุขบางทีก็แลกด้วยเงินทองไม่ได้หรอกนะละ

