

EP.152

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เรียนรู้เทคนิคเคັกอย่างมืออาชีพ

วันพุธที่ 10 กันยายน 2568

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนอบรม

และรับวุฒิบัตร

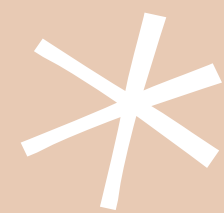
เวลา 16.30 – 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

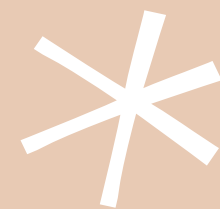
สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายนราธิป ปุณเกษม และ น.ส.รณิดา ศรีธนาพร



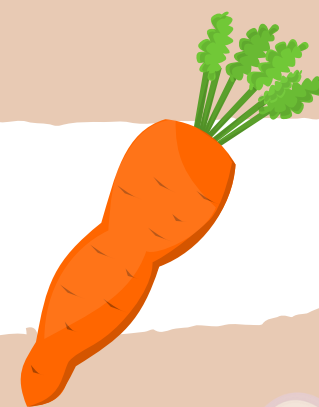
บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0



Carrot Cake



เค้กแครอท



ต้นกำเนิดและพัฒนากา ของเค้กแครอท

หลักสูตรบูรณาการเรียนรู้ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





Carrot Cake

เค้กเก๋าส์ไต้หวันอเมริกัน ได้รับความนิยมส่งผ่านกันมารุ่นสู่รุ่น ถือเป็นเค้กที่มีความเป็นมาเก่าแก่ที่สุด และได้รับการพัฒนาปรับสูตรผ่านการเวลาจาก “อาหารคาว” กลายเป็นเค้กแบบในปัจจุบัน





เอกลักษณ์ของเค้กแครอท

- ความหวานจากแครอทธรรมชาติ
- เนื้อสัมผัสชุ่มชื้นจากแครอทและน้ำมัน
- การปรุงรสด้วยเครื่องเทศ เช่น อบเชย หรือจันทน์เทศ
- การตกแต่งด้วยครีมชีสฟรอสติ้ง ซึ่งเพิ่มความหอมมันและตัดรสกับเค้กได้อย่างลงตัว

เค้กแครอท

ส่วนประกอบ

ไข่ไก่	4 ฟอง	ผิวเลมอน	2 ช้อนชา
กลีวนิลา	1 ช้อนชา	ลูกเกด	60 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	250 กรัม	อัลมอนด์	100 กรัม
น้ำมันรำข้าว	200 กรัม	แครอท	350 กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	250 กรัม	ส่วนผสมครีมชีสฟรอสติ้ง	
อบเชย	2 ช้อนชา	ครีมชีส	250 กรัม
ลูกจันทร์ป่น	1 ช้อนชา	เนยสดรสจืด	50 กรัม
ใบกิ้งโซดา	2 ช้อนชา	น้ำตาลไอซิ่ง	125 กรัม
เกลือป่น	½ ช้อนชา	น้ำเลมอน	2 ช้อนชา

วิธีการทำ

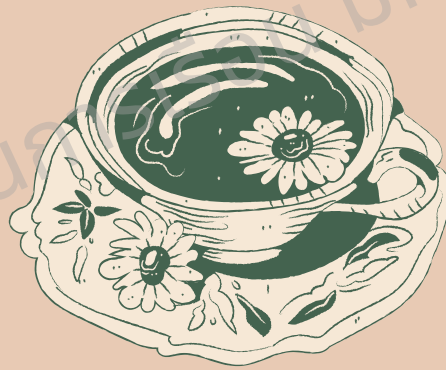
1. ตีไข่ไก่และกลีวนิลาด้วยเครื่องตีไข่ไฟฟ้าหัวตะกร้อ ตีด้วยความเร็วปานกลาง จากนั้นค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมด ตีนานประมาณ 5-6 นาที จนไข่ไก่ฟู เทน้ำมันรำข้าวลงไปอย่างช้า ๆ ลดความเร็วเครื่องเป็นความเร็วต่ำ ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ อบเชยป่น ลูกจันทร์ป่น เบกกิ้งโซดา เกลือป่น ลงในอ่างผสม ใส่ผิวเลมอน ลูกเกด วอลนัทสับ และแครอท ใช้พายยางค่อย ๆ ตะล่อมให้เข้ากันอย่างเบามือจนเข้ากันดี เทใส่ถ้วยที่เตรียมไว้ นำเข้าเตาอบ โดยใช้เวลาอบ 30-40 นาที หรือ จนกว่าเค้กจะสุก
2. นำเค้กออกจากเตา วางพักไว้บนตะแกรงจนเค้กเย็น
3. ทำครีมชีสฟรอสติ้งโดยนำครีมและเนยสดทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง ตีครีมชีสและเนยด้วยเครื่องผสม ตีด้วยความเร็วต่ำ ตีจนครีมชีสเนื้อเนียน จึงค่อย ๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่งทีละน้อยจนหมด จากนั้นใส่เนย ตีให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำเลมอน ตีต่อจนเนื้อเนียนเข้ากันดี ใช้พายยางตะล่อมให้เข้ากัน ตักครีมชีสฟรอสติ้งใส่ถุงบีบหัวบีบกลมขนาด 12 มม. พักไว้
4. บีบครีมชีสฟรอสติ้งตกแต่งหน้า พร้อมเสิร์ฟ





Clip VDO Carrot Cake

เครื่องดื่มที่ทำให้ "Carrot Cake" อร่อยขึ้น



Strawberry Crepes Cake

เครปเค้กสตรอเบอรี่



Strawberry Crepe Cake

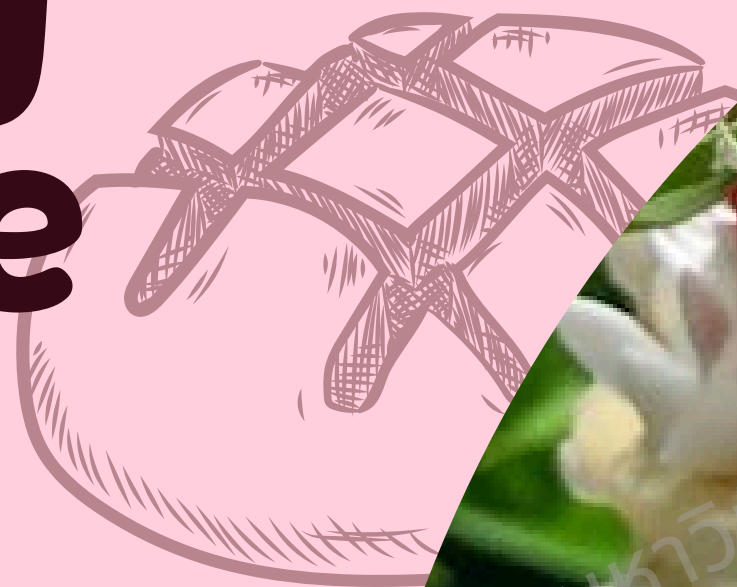
เครปเค้ก (Crepe Cake หรือ Mille Crêpes)
คือของหวานสัญชาติฝรั่งเศสที่เกิดจากการนำ
แผ่นเครปบาง ๆ ซ้อนกันหลายชั้น สลับกับไส้ครีม
หรือซอสหวาน เช่น วิปครีม หรือครีมคัสตาร์ด จน
เป็นชั้นสวยงามเหมือนเค้ก คำว่า "Mille" ในภาษา
ฝรั่งเศสหมายถึง "พัน" ซึ่งสื่อถึงจำนวนชั้นเครปที่
มากมายของเค้กชิ้นนี้



Strawberry Crepe Cake

จุดเริ่มต้นของเครปเค้ก 🍓

มาจากที่ไหน



หลักสูตรอบรมโรงเรียนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Strawberry Crepe Cake

ลักษณะเด่นของเครปเค้ก

- ชั้นเครป : ทำจากแป้ง ไข่ นม และเนย ปُرุงรสหวานเล็กน้อย มีลักษณะบาง นุ่ม ละมุน
- ไส้ครีม : คั่นระหว่างชั้นเครปด้วยครีม เช่น วิปครีม ครีมคัสตาร์ด หรือครีมชองดี ยี่ ให้รสชาติหวานมัน
- การตกแต่ง : มักราดด้วยซอสผลไม้รสเปรี้ยวหวาน เช่น ซอสสตรอว์เบอร์รี่ หรือ เสร์ฟคู่กับผลไม้สด เพิ่มรสชาติและความสวยงาม
- เนื้อสัมผัส : มีความนุ่มละมุน มีรสชาติหวานมัน และให้ความรู้สึกสดชื่นเมื่อรับประทาน

ต้นกำเนิดและความนิยม

- ต้นกำเนิด : มีต้นกำเนิดมาจากประเทศฝรั่งเศส
- ความนิยม : เป็นที่นิยมไปทั่วโลก และพบเห็นได้ทั่วไปในร้านกาแฟและคาเฟ่
- การใช้งาน : เป็นขนมที่น่าประทับใจ เหมาะสำหรับโอกาสพิเศษ หรือทำเป็นของขวัญ



เครปเค้กชอสตรอเบอร์รี่

ส่วนประกอบ

ส่วนผสม - แป้งเครป

แป้งเค้ก	250 กรัม
ไข่ไก่(#2)	6 ฟอง
น้ำตาลทราย	80 กรัม
น้ำมันคาโนลา	100 กรัม
เกลือ	1/4 ช้อนชา
กลิ่นวนิลา	1 1/2 ช้อนชา
นมข้นจืด	200 กรัม
นมสด (จืด)	250 กรัม
น้ำเปล่า	300 กรัม

ส่วนผสม - ชอสตรอเบอร์รี่

สตอเบอร์รี่แช่แข็ง	200 กรัม
น้ำตาลทราย	100 กรัม
น้ำเปล่า	100 กรัม

ส่วนผสม - วิปปิ้งครีม

ดริมมี วิปปิ้งครีม (ชนิดหวาน)	200 กรัม
น้ำเย็นจัด	400 กรัม



วิธีการทำ

วิธีทำแป้งเครป

1. นำแป้งเค้กมาร่อน ตามด้วย เกลือ น้ำตาลทรายคนให้เข้ากัน
2. ใส่ไข่ไก่ กลิ่นวนิลา น้ำมันคาโนลา นมข้นจืด นมสดรสจืด และน้ำเปล่า คนผสมให้เข้ากัน หลังจากที่คุณเข้ากันดีแล้วนำมากรองให้ได้เนื้อเนียน พักแป้ง 1 – 2 ชั่วโมง
พักแป้งครบเวลา นำแป้งมาทอดด้วยไฟอ่อน ตักแป้ง 1 กระจบวย ลงกระทะ สังเกตได้ว่าแป้งสุกได้จากตัวแป้งจะมีฟองอากาศขึ้นมาโดยทั่ว พอแป้งสุกร้อนแป้งออกจากกระทะ พักไว้

วิธีทำชอสตรอเบอร์รี่

1. นำสตอเบอร์รี่แช่แข็ง น้ำตาลทราย และน้ำเปล่า คนให้เข้ากัน
2. นำมาต้มให้ซอสเหนียวและละเอียดไปเรื่อย ๆ จนข้นเหนียว เมื่อเสร็จแล้วพักไว้แช่ตู้เย็น

วิธีทำวิปปิ้งครีม

1. นำดริมมี วิปปิ้งครีมเทใส่โถตี ตามด้วยน้ำเย็นจัด ตีด้วยความเร็วสูง หรือถ้าใช้เป็นวิปปิ้งครีมแบบน้ำ สามารถนำวิปปิ้งครีมตีให้ขึ้นฟูได้เลย

Video Strawberry Crepe Cake

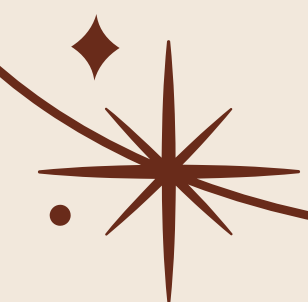
หลักสูตรโรงเรียน มหาวิทยาลัย

DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE CAKE

ดัดเบิ้ลช็อคโกแลตมูสเค้ก



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาดอนเมือง



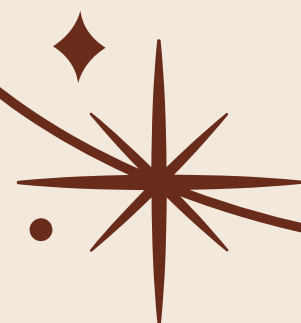
DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE CAKE

มูสเค้กช็อกโกแลต คือ ขนมหวานสไตล์ฝรั่งเศส ที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มฟู เนียนละเอียด และเบาเหมือนโฟม โดยคำว่า "มูส" (Mousse) แปลว่าโฟมในภาษาฝรั่งเศส โดยทั่วไปทำจากส่วนผสมหลักอย่างช็อกโกแลต วิปครีม และไข่ (หรือไข่ขาว/ไข่แดง) เพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสที่เบา สบาย เนียนนุ่มละลายในปาก และมักต้องแช่เย็นเพื่อให้เซตตัวและคงรูป





DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE CAKE



จุดกำเนิดของ “มูส” (Mousse) มาจากประเทศฝรั่งเศส
ถือกำเนิด ช่วงปลายศตวรรษที่ 19 – ต้นศตวรรษที่ 20 โดย
เป็นการสร้างสรรค์อาหารที่มีเนื้อสัมผัสเบา นุ่ม พู ด้วยการตี
ครีมหรือไข่ขาวให้เกิดฟองอากาศ มูสในยุคแรกอาจทำได้ทั้ง
ของคาวและของหวาน



DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE CAKE

ส่วนประกอบหลัก

- ช็อกโกแลต : ใช้ช็อกโกแลตคุณภาพดี เช่น ดาร์กช็อกโกแลต หรือมิลค์ช็อกโกแลต เพื่อให้ได้รสชาติที่เข้มข้น
- วิปปิ้งครีม : เป็นตัวสร้างความนุ่มฟูและเนียน
- ไข่ (ไข่ขาว/ไข่แดง) : ไข่ขาวที่ตีขึ้นฟู หรือไข่แดงที่ผสมกับช็อกโกแลต จะช่วยเพิ่มความเบา ความเนียน และรสชาติที่เข้มข้น
- น้ำตาล : เพื่อปรุงรสหวานตามชอบ
- เจลาติน : มักใส่ในสูตรที่ต้องการให้เนื้อเค้กเซ็ตตัวและแน่นขึ้น



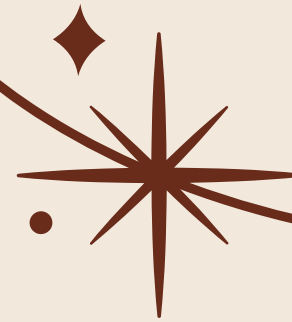
ลักษณะเด่น

- เนื้อสัมผัส : เบา นุ่มฟู เนียนนุ่ม ละลายในปาก คล้ายพุดดิ้ง
- รสชาติ : เข้มข้น หอมมัน จากช็อกโกแลต
- การเตรียม : ส่วนใหญ่เป็นเมนูที่ไม่ต้องอบ และต้องแช่เย็นก่อนเสิร์ฟเพื่อให้เซ็ตตัว
- การตกแต่ง : นิยมตกแต่งด้วยวิปปิ้งครีม ช็อกโกแลตชูด หรือผลไม้สด เพื่อเพิ่มความสวยงามและความอร่อย





DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE CAKE



ความนิยมร่วมสมัย

- มูสเค้กช็อกโกแลตเป็นเมนูที่นิยมในร้านเบเกอรี่และโรงแรม เนื่องจาก
- มีความหรูหรา (fine dining)
- เนื้อสัมผัสเบา ละมุน ไม่หนักเกินไป
- สามารถสร้างสรรค์ตกแต่งได้หลากหลาย (ผลไม้สด, เบอร์รี่, วิปครีม, กานาช, แผ่นช็อกโกแลต)
- ปัจจุบันนิยมเสิร์ฟเป็น entremet หรือ mini cake เพื่อการจัดเสิร์ฟที่สะดวกและหรูหรา



DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE CAKE



สิ่งที่กินกับมูสเค้กช็อกโกแลตแล้วอร่อยขึ้น

- ผลไม้สด:
 - สตรอว์เบอร์รี: เข้ากันได้ดีเพราะความเปรี้ยวอมหวานของสตรอว์เบอร์รีช่วยตัดรสชาติเข้มข้นของมูสช็อกโกแลต ทำให้ได้รสชาติที่ลงตัว
 - กล้วย: ความหวานตามธรรมชาติของกล้วยช่วยเพิ่มความอร่อยและความเข้ากันได้ดีกับมูสช็อกโกแลต
- เครื่องดื่ม:
 - ชาเย็น: ช่วยเพิ่มความสดชื่นและตัดเลี่ยน เหมาะสำหรับทานคู่กับพายมูสช็อกโกแลตในช่วงอากาศร้อน
 - กาแฟ: ความเข้มข้นของกาแฟเข้ากันได้ดีกับความหวานมันของมูสช็อกโกแลต
- ส่วนผสมอื่นๆ:
 - วิปครีมสด: สามารถตกแต่งหรือวางท็อปปิงบนมูสเค้กเพื่อเพิ่มความน่าสนใจและความอร่อย
 - ช็อกโกแลตชิป: เพิ่มความสวยงามและรสชาติช็อกโกแลตที่เข้มข้นขึ้น

ดับเบิลชีสโกโกแลตมูสเค้ก

ส่วนประกอบ

ฐานเค้ก

แป้งอัลมอลด์คั่ว	50 กรัม
ผงโกโก้	1 ช้อนโต๊ะ
เนยจืดละลาย	20 กรัม

มูสเค้ก

อิริททอล	50 กรัม
ผงโกโก้	15 กรัม
วิปปิ้งครีม Dairy	40 กรัม
ดาร์คชอคโกแลตแท่ง	40 กรัม
วิปปิ้งครีม (ส่วนตีฟู)	120 กรัม

วิธีการทำ

ฐานเค้ก

1. นำแป้งอัลมอลด์ไปคั่วด้วยไฟอ่อนจนเป็นสีเหลืองทอง พักไว้
2. นำผงโกโก้ และเนยละลาย ผสมให้เข้ากัน และเทลงในส่วนผสมแป้งอัลมอลด์คั่ว นำไปกรองพิมพ์ขนาด ½ ปอนด์กวดก้น กดให้แน่นและนำไปพักในตู้เย็น

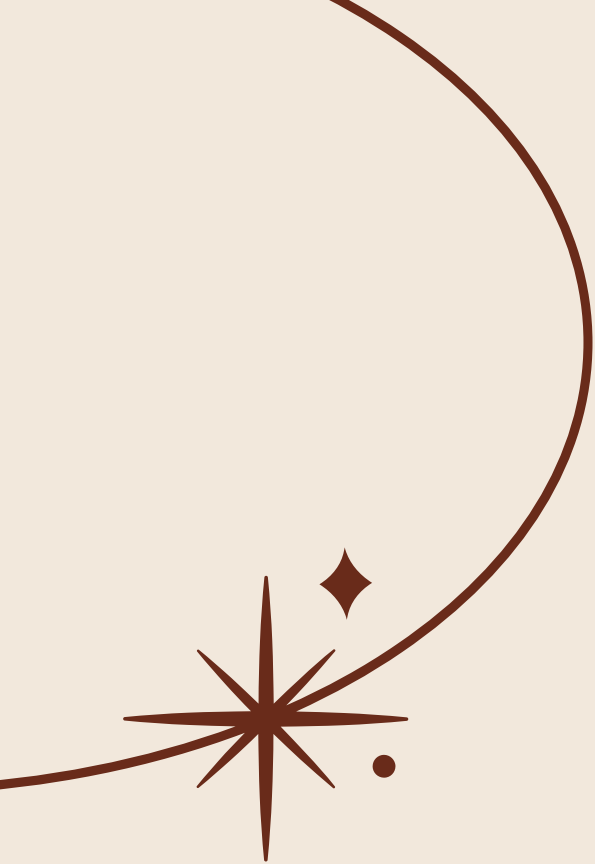
มูสเค้ก

1. นำอิริททอล ผงโกโก้ ผสมให้เข้ากัน พักไว้
2. นำวิปปิ้งครีมไปอุ่นให้พอร้อน ใส่ดาร์คชอคโกแลตลงไป ผสมให้เข้ากัน ตามด้วยส่วนผสมอิริททอล ผงโกโก้ที่พักไว้ ผสมให้เข้ากัน พักไว้จนเย็นสนิท
3. ตีวิปปิ้งครีมจนตั้งยอดอ่อน นำส่วนผสมที่พักไว้ตามลงไป ตีจนตั้งยอดแข็ง และนำส่วนผสมที่ได้เทใส่ลงพิมพ์ ปาดหน้าให้เรียบ นำเข้าตู้เย็น 1 ชั่วโมง หรือเข้าช่องแช่แข็ง 20 – 30 นาที

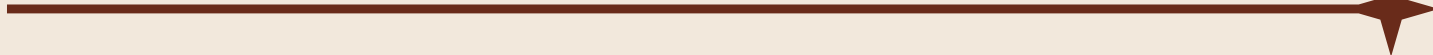
ซอสกานาช

นำวิปปิ้งครีม ไปอุ่นให้พอร้อน ใส่ดาร์คชอคโกแลตลงไปผสมให้เข้ากัน นำไปราดบนตัวมูส นำเข้าตู้เย็น 3-4 ชั่วโมง หรือพักไว้ข้ามคืน จึงนำออกมาตัด





VIDEO DOUBLE CHOCOLATE MOUSSE CAKE



หลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0



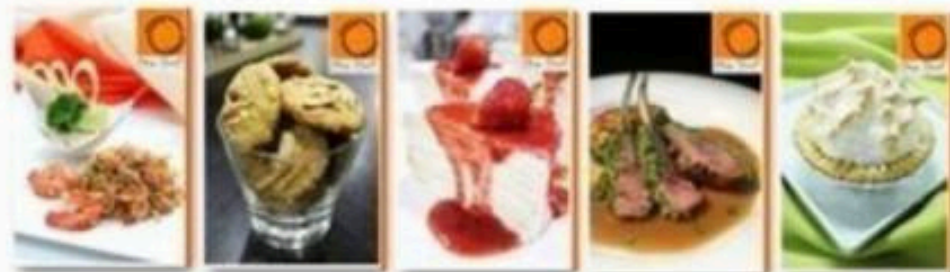
เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย ขนมอบเบื้องต้น อาหารว่างไทย
 อาหารญี่ปุ่น ขนมไทย อาหารว่างจีน
 อาหารยุโรป ขนมปัง อาหารว่างญี่ปุ่น
 อาหารอิตาเลียน ไอศกรีม เค้กและคุกกี้
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ ครีวชองค์และเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเกอร์
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



ช่องทางการติดต่อ Contacts us



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 Suan Dusit International Culinary Center, School of Culinary Arts, Suan Dusit University



02 244 5391
 02 244 5392



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
 Suan Dusit International Culinary Center



@783eecba



SDU_CHEFSCHOOL



www.chefschool.dusit.ac.th



chefschool.sdu@gmail.com



อาหารการกินSDU

สมาชิก 1k คน

Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้าน
อาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์
ค่ะ

CLUB HOUSE

อาหารการกิน

ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00 – 20.00 น.





แบบประเมิน ความพึงพอใจ

THANK YOU

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

