

EP.163

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ว่าด้วย **Basic** ของเค้กและคุกกี้

วันพุธที่ 3 ธันวาคม 2568

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนอบรม

และรับวุฒิบัตร

16.30 – 17.40 น.

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

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



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

Almond Florentine Cookie

อัลมอนต์ฟลอเรนซ์ที่ขลุ่ย

By Cholticha Siriprayong



Almond Florentine Cookie

ที่มา

อัลมอนด์ฟลอเรนตินคุกกี (Almond Florentine Cookie) มีที่มาจากขนม “ฟลอเรนไทน์” (Florentine) ซึ่งเป็นขนมหวานสไตล์ยุโรป โดยเฉพาะใน อิตาลีและฝรั่งเศส แม้ชื่อจะสื่อถึงเมือง ฟลอเรนซ์ (Florence) ประเทศอิตาลี แต่หลักฐานทางประวัติศาสตร์ชี้ว่า ฟลอเรนไทน์ที่รู้จักกันในปัจจุบันเกิดขึ้นใน ฝรั่งเศส มากกว่าในอิตาลี

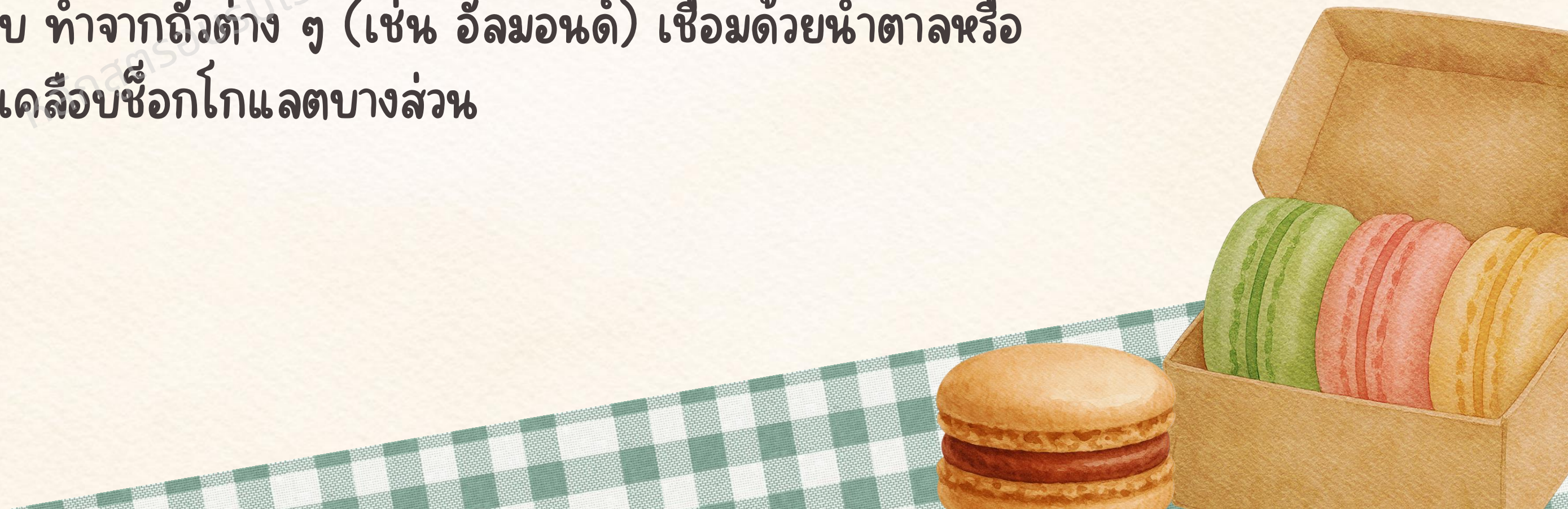


Almond Florentine Cookie

แหล่งกำเนิดในฝรั่งเศส (เป็นที่นิยมที่สุด)



- ฟลอเรนไทน์ถูกกล่าวหาว่าเริ่มทำขึ้นในราชสำนักฝรั่งเศสสมัยศตวรรษที่ 17
- เชื่อกันว่าพ่อครัวชาวฝรั่งเศสทำขนมนี้เพื่อถวายแด่ราชวงศ์เมดิชี (Medici) จากอิตาลี ในช่วงที่มีความสัมพันธ์ระหว่างสองราชสำนัก → จึงได้รับชื่อว่า “ฟลอเรนไทน์”
- เป็นขนมอบบางกรอบ ทำจากถั่วต่าง ๆ (เช่น อัลมอนด์) เชื่อมด้วยน้ำตาลหรือน้ำเชื่อม ต่อด้วยการเคลือบช็อกโกแลตบางส่วน



Almond Florentine Cookie

ลักษณะของฟลอเรนไทน์ดั้งเดิม

ฟลอเรนไทน์แบบเบเกอรี่ยุโรปจะมีส่วนผสมหลัก:

- อัลมอนด์สไลซ์ หรือถั่วอื่น ๆ
- คาราเมลจากน้ำตาล/น้ำผึ้ง/ครีม
- เนย
- แป้งเล็กน้อย (บางสูตรไม่มี)
- บางครั้งเคลือบช็อกโกแลตที่ด้านหลัง



Almond Florentine Cookie



การดัดแปลงเป็น “อัลมอนด์ฟลอเรนตินคุกกี”

การดัดแปลงเป็น “อัลมอนด์ฟลอเรนตินคุกกี” ในปัจจุบัน โดยเฉพาะในเอเชีย เช่น ญี่ปุ่น ไต้หวัน และไทย ได้มีการนำสูตรฟลอเรนไทน์ดั้งเดิมมาดัดแปลงเป็นคุกกีแผ่นบางกรอบ โดยใช้

1. อัลมอนด์สไลซ์ เป็นส่วนผสมหลัก
2. ใช้ น้ำตาลทรายแดง น้ำผึ้ง หรือเนย ทำเป็นซอสเคลือบ
3. อาจเป็นแผ่นบางกรอบ รูปแบบคุกกีหรือแผ่นแท่ง จึงเรียกกันว่า Almond Florentine Cookie หรือ อัลมอนด์ฟลอเรนติน





อัลมอนด์ฟอเรนตินคูกี้

ส่วนผสม

ชาเบลคูกี้	
แป้งสาลีอเนกประสงค์	314 กรัม
อัลมอนด์ป่น (อบ)	20 กรัม
กลิ่นวานิลลา	1+1/4 ช้อนชา
เนยสดชนิดเค็ม	250 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง (ร้อน)	150 กรัม
เกลือป่น	1/8 ช้อนชา

ส่วนผสม

หน้าอัลมอนด์ฟอเรนติน	
เนยสดชนิดเค็ม	150 กรัม
นมข้นจืด	75 กรัม
น้ำตาลทราย	114 กรัม
เกลือป่น	1/8 ช้อนชา
แป้งสาลีอเนกประสงค์	12 กรัม
อัลมอนด์สติก	180 กรัม

วิธีทำชาเบลคูกี้

1. ตีเนยสด เกลือป่น น้ำตาลไอซิ่ง ให้ขึ้นฟูเล็กน้อยใส่กลิ่นวานิลลาตีให้ส่วนผสมเข้ากัน
2. ใส่แป้งสาลีอเนกประสงค์ อัลมอนด์ป่น ผสมแค่หมดผงแป้ง นำแป้งคูกี้แช่เย็น 30 นาทีหรือ 1 ชั่วโมง
3. นำแป้งคูกี้มาคลึงใส่กระดาษร้อนแป้งให้มีความหนาประมาณ 1 - 1.5 ซม. ใช้พิมพ์วงกลมกดลงที่ตัวแป้งคูกี้วางบนแผ่นรองอบใช้ส้อมจิ้มให้ทั่วนำเข้าอบอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 30 นาทีหรือจนสุกเหลือง พักให้เย็น

วิธีทำหน้าอัลมอนด์ฟอเรนติน

1. ละลายเนยสด นมข้นจืด ในหม้อใช้ไฟปานกลางจนเดือด
2. ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น แป้งสาลีอเนกประสงค์ลงไปคนผสมจนน้ำตาลทรายละลายและเดือดอีกครั้ง
3. ใส่อัลมอนด์สติกที่อบสุกแล้วลงไป คนผสมให้ขึ้นอีกครั้ง
4. ตักหน้าราดบนคูกี้ที่อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 36 นาทีหรือจนหน้าเป็นสีน้ำตาลอ่อน พักบนตระแกรงสักพักจึงจะออกจากพิมพ์



วิดีโออัลมอนด์ฟอเรนตินคุกกี



Fortune Cookies

คุกกี้เสี่ยงทาย

By Cholticha Siriprayong



Fortune Cookies

ประวัติคุกกี้เสี่ยงทาย

คุกกี้เสี่ยงทายที่เราเห็นในร้านอาหารจีนสมัยใหม่มีต้นกำเนิดในสหรัฐฯ (รัฐแคลิฟอร์เนีย) ช่วงต้นศตวรรษที่ 20 แต่มีข้อพิพาทเรื่องผู้คิดค้น คำอ้างหลักมาจาก Makoto Hagiwara (ซานฟรานซิสโก) และ David Jung (ลอสแอนเจลิส) รวมถึงผู้ผลิตญี่ปุ่นในลอสแอนเจลิสด้วย เหตุการณ์นี้ถูกสืบค้นและสรุปในงานประวัติศาสตร์หลายชิ้น สรุปคือรูปแบบสมัยใหม่พัฒนามาจากขนมญี่ปุ่น/จีนดั้งเดิม แต่กลายเป็นสัญลักษณ์ในร้านอาหารจีนของอเมริกา.



Fortune Cookies

คุกกี้นึ่ง
ให้โอกาสอะไร

ความบันเทิง/สร้างบรรยากาศทำมือ
เครื่องมือการตลาด/แบรนด์
กิจกรรมเชิงการเรียนรู้/เวิร์กช็อป
ของที่ระลึก/ของแถมงานอีเวนต์
การตลาด/แบรนด์ดัง
การสร้างปฏิสัมพันธ์
กิจกรรม/อีเวนต์
การศึกษา/ฝึกอบรม
ส่วนบุคคล



Fortune Cookies

ทำไมต้องเสี่ยง ทาย (Why use them)

1. ให้ความรู้ลึก “เซอร์ไพรส์”
2. ช่วยต่อการปรับแต่งข้อความ
3. สร้างโอกาสให้มีการแลกเปลี่ยน
4. ความไม่แน่นอน + ข้อความสั้น ๆ กระตุ้นความสนใจทันที
5. ให้ความรู้ลึกซึ้งดี/คาดหวังเชิงบวก

(ข้อสังเกต: ข้อความควรเป็นกลาง สั้นๆ และหลีกเลี่ยงการให้คำแนะนำด้านการแพทย์/กฎหมาย/การเงินที่มีความเสี่ยง)



Fortune Cookies



ข้อควรระวัง (PRECAUTIONS / WARNINGS)

- การแจ้งส่วนผสม/อาจเกิดการแพ้ ต้องติดฉลากสารก่อภูมิแพ้หลัก (เช่น แป้งสาลี ไข่ นม ถั่ว) ตามกฎหมายหรือแนวปฏิบัติด้านอาหารในพื้นที่
- ความปลอดภัยสำหรับเด็ก — ขนาดชิ้นและการบรรจุอาจเป็นความเสี่ยงสำหรับเด็กเล็ก ต้องเตือนให้กรณีจำเป็น
- คุณภาพการผลิต — ควบคุมเวลาอบ อุณหภูมิ และการเก็บ เพื่อดังความกรอบและป้องกันการปนเปื้อนทางจุลชีววิทยา
- แง่มุมทางวัฒนธรรม — ดำเนินถึงการให้ความเคารพต่อวัฒนธรรมต้นกำเนิด และหลีกเลี่ยงการใช้สัญลักษณ์ที่อาจล่วงละเมิด



Fortune Cookies



วัตถุดิบ

- ไข่ขาว
- น้ำตาลทราย
- น้ำตาลทรายเม็ดเล็ก
- แป้งสาลีเอนกประสงค์
- เกลือป่น
- เนยจืดละลาย
- ครีม
- กลิ่นวนิลา
- คำทำนายหรือคำคม



คุกกี้เสี่ยงทาย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คุกกี้เสี่ยงทาย

ส่วนผสม

ไข่ขาว	34	กรัม	เนยจืดละลาย	20	กรัม
น้ำตาลทราย (เม็ดเล็ก)	27	กรัม	ครีม	10	กรัม
น้ำตาลทราย	27	กรัม	กลิ่นวนิลา	1/4	ช้อนชา
แป้งสาลีอเนกประสงค์	35	กรัม	คำทำนายหรือคำคม		
เกลือป่น	1	หยิบมือ			

วิธีทำ

1. นำไข่ขาวใส่โถปั่นตีด้วยหัวตะกร้อ ความเร็วสูงจนเกิดฟองหยาบ
2. ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทรายทั้ง 2 ชนิดลงในโถปั่น ตีส่วนผสมต่อเป็นระยะเวลา 1 นาที
3. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ลงในโถปั่น
4. ใส่เกลือป่น เนยละลาย ครีม และกลิ่นวนิลา ตีส่วนผสมให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ และพักไว้เป็นเวลา 30 นาที
5. นำส่วนผสมที่พักไว้แล้วตักประมาณ 1/2 ช้อนชา ลงบนแผ่นรองอบ และใช้ส่วนปลายช้อนเกลี่ยเป็นวงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3-4 นิ้ว
6. นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 5 นาที
7. นำออกจากเตา และแช่คุกกี้ออกมาวางคำทำนายเรียบร้อยแล้ว ให้พักครึ่งแล้วจัดรูปทรงตามต้องการ



วิธีโอบการทำความดีที่เสี่ยงทาย



Madeleine

มาเดอรีน

By Cholticha Siriprayong



Madeleine

แหล่งกำเนิด (ORIGIN)

- ประเทศต้นกำเนิด: ประเทศฝรั่งเศส
- ภูมิภาค: แคว้นลอแรน (Lorraine) โดยเฉพาะเมือง กอแมร์ซี (Commercy) และ แซงต์-มารี-โอซี-แซงต์ (Saint-Marie-aux-Saints)
- ขนมาเดอลนได้รับการยอมรับว่าเป็น ขนมพื้นเมืองของฝรั่งเศส ที่มีประวัติยาวนาน ตั้งแต่ศตวรรษที่ 18

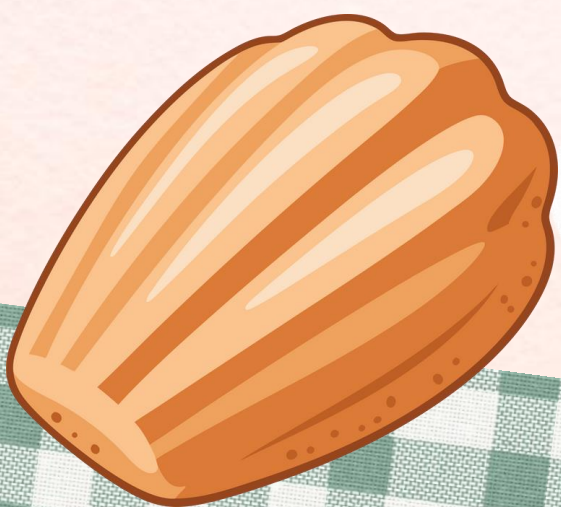


Madeleine



ตำนานที่ได้รับการอ้างอิงบ่อย

1. ตำนานมาตามมาเดอแลน พอลมียเอร์ (Madeleine Paulmier)
2. กล่าวว่าหญิงสาวชื่อ “มาเดอแลน” เป็นผู้ทำขนมนี้ถวายให้ดยุกสแตนิสลอร์ว เลชชินสกี (Stanislas Leszczyński) แห่งโปแลนด์ ขณะลี้ภัยอยู่ที่ลอแรน
3. ดยุกชอบมากจนตั้งชื่อขนมตามผู้ทำ “Madeleine”
4. รูปทรงหอยเชลล์ (Coquille)
5. เชื่อมโยงกับการแสวงบุญที่เส้นทางซานติอาโก เด กอมโปสเตลา ซึ่งหอยเชลล์เป็นสัญลักษณ์ของผู้เดินทางแสวงบุญ จึงทำให้ขนมนี้มีรูปทรงคล้ายเปลือกหอย



Madeleine



ที่มาและพัฒนาการ (HISTORY & DEVELOPMENT)

- มาเดอลีนเป็นขนมอบสโตน์ฝรั่งเศสที่มีลักษณะเฉพาะคือ เนื้อเค้กเนียนนุ่ม และรูปทรงคล้ายหอยเชลล์
- ในศตวรรษที่ 19–20 มาเดอลีนเป็นที่นิยมทั่วฝรั่งเศสและแพร่หลายออกไปทั่วยุโรป
- นักเขียนชาวฝรั่งเศส มาร์เซล พรูสต์ (Marcel Proust) ทำให้ขนมนี้โด่งดังยิ่งขึ้นในวรรณกรรมเรื่อง In Search of Lost Time โดยกล่าวถึงการรับประทานมาเดอลีนจุ่มชา ซึ่งกลายเป็นภาพจำสำคัญของนวนิยายเรื่องนี้



Madeleine



ลักษณะเฉพาะของมาเดอลีน (CHARACTERISTICS)

- รูปร่าง: เปลือกหอยเซลล์ (Shell-Shaped)
- เนื้อสัมผัส: นุ่ม เบา ชุ่มเหนียว แต่มีเปลือกบางกรอบนิด ๆ
- สี: เหลืองทองจากเนยและไข่
- จุดเด่น: มียอดโป่งตรงกลาง (Hump) ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของการขึ้นฟูที่ดีตามเทคนิคฝรั่งเศส



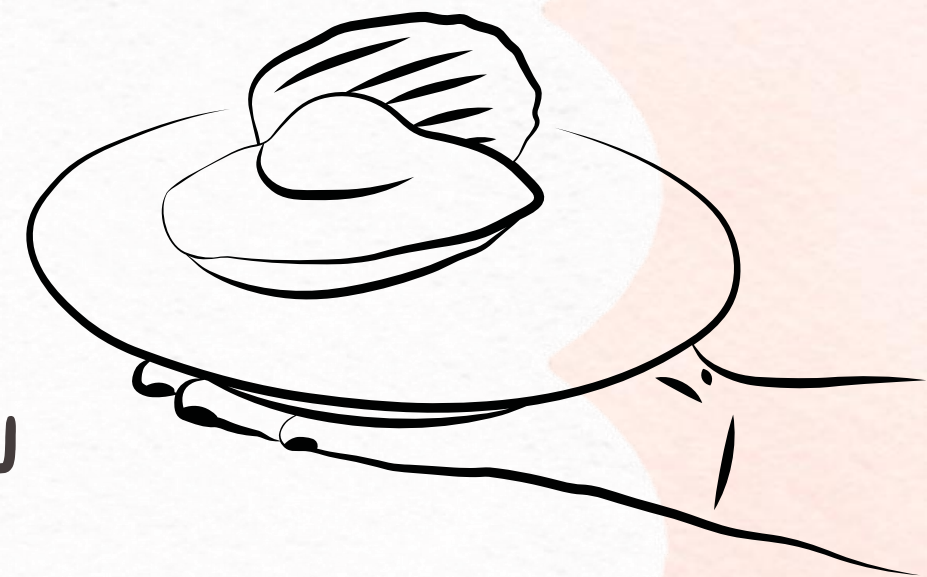


Madeleine

รับประทานเวลาไหน (SERVING & OCCASION)

ในวัฒนธรรมฝรั่งเศส มาเดอลีนเป็นขนมที่รับประทานได้ตลอดวัน โดยเฉพาะเวลาที่นิยมรับประทาน

- ตอนเช้า ร่วมกับกาแฟหรือชาร้อน
- ระหว่างวัน โดยเฉพาะเวลา 16.00 น. ซึ่งเป็นเวลาพักของว่างตอนบ่ายของชาวฝรั่งเศส
- ในร้านน้ำชา มักเสิร์ฟคู่ชาหอม ๆ
- งานเลี้ยง น้ำชಾಯามบ่าย หรือเป็นของฝาก
- มาเดอลีนมักถูกบรรจุกล่องเป็นของฝากจากเมืองกอแอม์รีซีด้วย



Madeleine



ส่วนผสมหลัก (INGREDIENTS)

สูตรมาตรฐานของฝรั่งเศสประกอบด้วย:

- แป้งสาลีเอนกประสงค์ (Flour)
- ไข่ไก่ (Eggs)
- น้ำตาลทราย (Sugar)
- เนยละลาย (Unsalted Butter) — เป็นส่วนทำให้เนื้อขนมชุ่มและมีกลิ่นหอม
- ผงฟู (Baking powder) — ใช้บางสูตรเพื่อให้เกิดยอดตรงกลางของมาเดอลีน
- กลิ่นหรือรสชาติ:
 - เปลือกเลมอนขูด (Lemon zest)
 - วานิลลา
 - น้ำผึ้ง (เป็นตัวเลือก แต่ใช้บ่งบอกในสูตรฝรั่งเศสแท้)

หมายเหตุ: ตำรับดั้งเดิมของฝรั่งเศสมักไม่ใส่นม แต่บางสูตรสมัยใหม่เพิ่มนมหรือครีมเล็กน้อยเพื่อให้เนื้อสัมผัสที่นุ่มขึ้น





MADELEINE LEMON



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200 กรัม
ผงฟู	2 ช้อนชา
น้ำตาลทรายป่น	160 กรัม
น้ำผึ้ง	20 กรัม
ไข่ไก่	200 กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	200 กรัม
นมสด	30 กรัม
ผิวเลมอน	1 ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	100 กรัม
น้ำเลมอน	15 กรัม

วิธีทำ

1. Warm เตาอบที่อุณหภูมิ 145 องศาเซลเซียส
2. ละลายเนยเค็มพักไว้
3. นำน้ำตาลทรายป่น และขูดผิวเลมอนลงผสมให้เข้ากัน
4. ใส่ไข่ไก่ ใส่แป้งเค้กและผงฟู คนส่วนผสมให้เข้ากัน ใส่นมสด และน้ำผึ้งผสมให้เข้ากัน ใส่เนยละลายอุ่นๆ ผสมให้เข้ากันดี
5. นำส่วนผสมพักในตู้เย็น อย่างน้อย 1 ชั่วโมง
6. บีบส่วนผสมลงพิมพ์ 20 กรัม /ชิ้น นำเข้าเตาอบประมาณ 8 นาที กลับถาด ต่อกัน 2 นาที พักลงบนตะแกรง



วิธีเื่อการทำขนมมาเดออื่น



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเื่อขนมไทยลายสวนดุสิต



แบบประเมินความพึงพอใจ





ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0



อาหารการกินSDU

สมาชิก 1k คน

Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้าน
อาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์
ค่ะ

CLUB HOUSE

อาหารการกิน

ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00 – 20.00 น.





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเกอร์
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

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

Thank You

