

EP.165

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

# ขนมหวานคาเฟ่

วันพุธที่ 24 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 ศรีธนาวรุณ



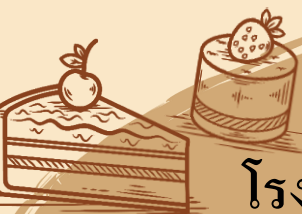
บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

# Cafe Dessert



ชมната ชื่นน้ำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# CHOCOLATE



**ช็อกโกแลต** เป็นผลิตผลซึ่งมาจากเมล็ดของต้นคาเคา หรือ Cacao ที่อยู่ในป่าร้อนชื้นของทวีปอเมริกากลางหรือเมืองเม็กซิโก ซึ่งผ่านกระบวนการหมัก การคั่ว และการบดของเมล็ดโกโก้ให้ละเอียด จากนั้นคั้นเอาแต่น้ำจะได้โกโก้แมส (cocoa mass) ที่มีการผสมไขมันโกโก้ น้ำตาล นม และสารแต่งกลิ่น เข้าไปเพื่อให้ได้รสชาติที่ต้องการ โดยช็อกโกแลตสามารถนำไปทำเป็นเมนูต่าง ๆ ได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นอาหาร ของหวาน และเครื่องดื่ม

ผงโกโก้แบบธรรมชาติ ละลายนํ้ายาก และมักมีการเติมเบกิ้งโซดาลงไปเพื่อปรับค่าให้เป็นกลาง และทำให้ขนมขึ้นฟูดี มีสีนํ้าตาลสวย

โกโก้ดัตช์ ละลายนํ้าง่าย เมื่ออบขนมออกแล้วจะได้สีสวย

# ชนิดของช็อกโกแลต

Unsweetened Chocolate



Milk Chocolate

Bittersweet Chocolate



Chocolate Chip

Semisweet Chocolate



White Chocolate

Couverture Chocolate



Chocolate Compound



Chocolate Bar



Chocolate Buttons



Chocolate Chip





# STEP ONE

## INGREDIENTS

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

# INGREDIENTS (2)

## ไขมัน

- ช่วยในเรื่องกลิ่นรสและความนุ่ม
- นิยมใช้เนยสดเนื่องจาก เนื้อเค้กที่ได้จะมีความชุ่มฉ่ำ มีกลิ่นหอม



กลิ่นรส เพิ่มกลิ่นรสของเค้ก

## แป้งข้าวโพด

- ส่วนผสมจะมีความข้นใส ไม่คิ่นตัวง่าย



## นม

- ช่วยให้มึรสชาติความหวานมัน
- โครงสร้างที่ดี ผิวหน้าเค้กเกิดสีน้ำตาล



## ไข่

- นิยมใช้เบอร์ 3 (ควรชั่งตวงมากกว่าจำนวนฟอง)
- ช่วยทำให้ขนมนุ่ม ขนมนุ่มฟู และสีของขนมเหลืองสวย



# INGREDIENTS (1)

## น้ำตาล

- เค้กมีความนุ่มและรสชาติหวาน
- เค้กมีความชุ่มชื้น



## เกลือ

- ช่วยให้อรสชาติของส่วนผสมอื่นเด่นขึ้น
- โครงสร้างที่แข็งแรงขึ้น



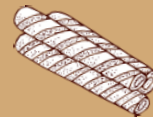
## น้ำตาลไอซิ่ง

- ผลิตภัณฑ์มีรสชาติหวาน
- มีแป้งข้าวโพดอยู่ร้อยละ 3 เพื่อป้องกันกันเป็นผลึกของน้ำตาล

## โยเกิร์ต

- รสชาติเปรี้ยวอมหวาน
- เพื่อเพิ่มรสชาติและเนื้อสัมผัสให้กับขนม
- มีแบคทีเรียที่ดีต่อสุขภาพ



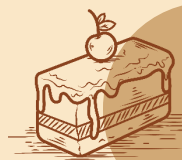


# STEP TWO

MENU

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

# MENU



## CHOCOLATE SOUFFLÉ

โกโก้ (cocoa) คือ เมล็ดของต้นโกโก้  
เนยโกโก้(cocoa butter) คือ ไขมันของ  
เมล็ดโกโก้  
ช็อกโกแลต (chocolate) คือ ส่วนผสม  
ระหว่างเมล็ดของต้นโกโก้และเนยโกโก้



**SOUFFLÉ** คือหนึ่งในอาหารจากตระกูลฝรั่งเศส ที่มีลักษณะเด่นอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวนั่นก็คือ “นุ่ม พู เนื้อเบา” จนรู้สึกเหมือนละลายในปาก ความน่าสนใจของซุเฟล่อีกอย่างนั้นก็คือเป็นอาหารฝรั่งเศสที่มีความหลากหลายทางการรับประทานมาก สามารถทานได้ทั้งเป็นอาหารจานหลักตอนกลางวัน หรือเป็นอาหารว่างก็ได้ และยังสามารดัดแปลงทำได้ทั้งของคาวและของหวานอีกด้วย

อาจารย์ผู้สอน : อ.ชมนาท ชื่นฉ่ำ



## Menu: CHOCOLATE SOUFFLÉ



CLIP VDO  
CHOCOLATE  
SOUFFLÉ



# TIP & TRICKS



- พิมพ์ที่ใช้จะต้องเคลือบให้ทั่ว เพื่อให้เค้กขึ้นฟูได้ดี
- ควรรับประทานทันทีหลังจากออกจากเตาอบ
- สามารถโรยไอซิ่งหรือผงโกโก้ก่อนรับประทานได้

- การตีไข่ขาวให้ฟองเกิดฟอง ที่ต้องมีความละเอียดและสม่ำเสมอ
- ไม่ควรมีไขมันของไข่แดงผสมในไข่ขาว



# Chocolate Soufflé



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## CHOCOLATE SOUFFLÉ

### ส่วนผสม

|                   |          |            |          |
|-------------------|----------|------------|----------|
| นมสดรสจืด         | 165 กรัม | ไข่ขาว     | 110 กรัม |
| แป้งข้าวโพด       | 10 กรัม  | น้ำตาลทราย | 55 กรัม  |
| ไข่แดง            | 35 กรัม  |            |          |
| ช็อกโกแลตแท่ง 58% | 125 กรัม |            |          |

### เมอแรงก์

### ส่วนผสมเคลือบทากิมพ์

|                                                            |                    |         |
|------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
| พิมพ์ชุฟเลเส้นผ่านศูนย์กลาง 10 cm X 5 cm ได้จำนวน 2.5 ถ้วย | เนยนิ่ม            | 50 กรัม |
| พิมพ์ชุฟเลขนาดเล็ก ได้จำนวน 3 ถ้วย (ครั้งสูตร)             | น้ำตาลทรายเบเกอรี่ | 50 กรัม |

### วิธีทำ

1. อุ่นเตาอบ 170 องศาเซลเซียส
2. เตรียมพิมพ์ (ถ้วยชุฟเลหรือถ้วยฟลอยด์) นำเนยนิ่มมาทากิมพ์ให้ทั่ว นำไปแช่เย็นให้เซตตัวประมาณ 5 นาที และนำออกมาทากิมพ์ให้ทั่วอีก 1 รอบ และกลิ้งน้ำตาลให้ทั่วพิมพ์
3. นำนมสด แป้งข้าวโพด ใส่ลงในหม้อ คนให้แป้งข้าวโพดละลาย (ปิดไฟ) พอละลายแล้วเปิดไฟ
4. คนจนส่วนผสมเดือดและปิดไฟ และใส่ไข่แดงลงไปผสมให้เข้ากัน
5. เปิดไฟอีกครั้ง คนจนส่วนผสมเดือด (คนตลอดเวลา) ยกลง
6. ใส่ช็อกโกแลตแท่งลงไป คนจนส่วนผสมเข้ากัน พักไว้
7. นำไข่ขาวตีด้วยสปีดต่ำและเริ่มไปสปีดกลาง ทอยใส่น้ำตาลลงไปจดหมด และตีจนตั้งยอดปานกลาง
8. นำเมอแรงก์มาผสมลงในช็อกโกแลต (แบ่งใส่ 3-4 รอบ) อย่างเบามือ
9. ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์จนเต็มขอบและปาดให้เรียบ
10. นำเข้าอบ 12-15 นาที ก่อนจัดเสิร์ฟสามารถโรยด้วยไอซิ่งหรือผงโกโก้



# ICE CREAM



ไอศกรีมกลายเป็นที่รู้จักของคนก่อนโลกก็ในปี ค.ศ. 1533 เมื่องานเฉลิมฉลองพระราชพิธีอภิเษกสมรสระหว่างแคเธอรีน เดอเมดิชี แห่งเวนิส กับกษัตริย์เฮนรีที่ 2 ของฝรั่งเศส มีการนำของหวานกึ่งแช่แข็งทำจากครีมข้นหวานที่มีลักษณะคล้ายไอศกรีมในปัจจุบัน มาเสิร์ฟให้กับแขกเหรื่อที่มาร่วมงาน ถือเป็นเหตุการณ์ครั้งประวัติศาสตร์ที่แจ้งเกิดไอศกรีมให้โลกได้รู้จัก

เข้าใจว่าช่วงแรกไอศกรีมเป็นเพียงครีมหวานที่เย็นจัด หรือกินผสมกับเกล็ดน้ำแข็งในฤดูหนาวเท่านั้น จนกระทั่งปี ค.ศ. 1846 ได้มีการประดิษฐ์เครื่องปั่นไอศกรีมที่อาศัยความเย็นจากน้ำแข็งผสมเกลือ เป็นการปฏิบัติให้ไอศกรีมทำง่ายขึ้น และเป็นครีมน้ำแข็งสมชื่อ 'Ice Cream'

ส่วนมากคือการนำเอาไอศกรีมมาเสริมแต่งหรือใส่ส่วนผสมที่เป็นรสชาติแปลกๆ เพราะแท้จริงแล้วเมื่อแบ่งตามส่วนผสมหลักและวิธีการผลิต ไอศกรีมมีเพียงไม่กี่ชนิด

อาจารย์ผู้สอน : อ.ชมนาท ชื่นน้า

# ICE CREAM



CLIP VDO

YOGURT STRAWBERRY  
ICE CREAM



# Yogurt Strawberry Ice Cream



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## Yogurt Strawberry Ice Cream

### ส่วนผสม

|                    |     |      |                  |     |      |
|--------------------|-----|------|------------------|-----|------|
| สตอเบอร์รี่แช่แข็ง | 250 | กรัม | น้ำเปล่า         | 250 | กรัม |
| น้ำตาลไอซิ่ง       | 60  | กรัม | โยเกิร์ตธรรมชาติ | 500 | กรัม |
| น้ำตาลทราย         | 300 | กรัม | นมสด             | 750 | กรัม |

### วิธีทำ

1. นำน้ำตาลทรายและน้ำเปล่า ลงหม้อและตั้งไฟ จนน้ำตาลละลาย จึงยกลงจากเตาและทำให้เย็นลง
2. เทโยเกิร์ตและนมสดลงในอ่างผสม คนให้เข้ากัน
3. นำสตอเบอร์รี่และน้ำตาลไอซิ่ง (ร่อนแล้ว) ลงในโถปั่นให้เข้ากัน แล้วนำไปใส่ขวดบีบ
4. ใส่น้ำเชื่อมลงในส่วนผสมข้อที่ 2 ผสมให้เข้ากัน แล้วใส่ในเครื่องปั่นไอศกรีม ปั่นเป็นระยะเวลา 15-20 นาที จนเนื้อไอศกรีมมีความหนืด
5. ปาดเนื้อไอศกรีมให้แน่น สลับชั้นกับซอสสตอเบอร์รี่ (ข้อที่ 3) ไปเรื่อย ๆ
6. นำเข้าตู้เย็นที่มีอุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 24 ชั่วโมง (อายุการเก็บรักษา 6-12 เดือน)
7. จัดเสิร์ฟตามความต้องการ

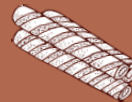
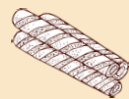


# TIP & TRICKS

- การบ่มไอศกรีมข้ามวันจะช่วยปรับคุณสมบัติเนื้อสัมผัส
- สามารถเพิ่มเติมรสชาติได้ตามใจชอบ หรือใส่ผลไม้ตามฤดูกาล
- ตามมาตรฐานจะปั่นไอศกรีมที่อุณหภูมิ -5 องศาเซลเซียส หากใช้อุณหภูมิที่ต่ำเกินไป ไอศกรีมที่ได้จะมีความหนืดและแข็งมาก



# STEP THREE



# แบบประเมิน ความพึงพอใจ





**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  
 อาหารอิตาเลียน ไอศกรีม เค้กและคุกกี้  
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง  
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม  
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ คั่วชงและเดนิช



## เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย  
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้  
 หลักสูตรอาหารหวาน  
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)  
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเกอร์  
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์



ช่องทางการติดต่อ  
 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โทร : 02-244-5391-2  
 082-520-7978  
 092-955-8757  
 092-955-8758



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



sdu\_chefschool@hotmail.com



sdu\_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th





THANK YOU