

EP.172

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารพันเค้กมงคล

วันพุธที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569

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 ศรึธนาวารุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

สารพันเคঁกมงคล

ผศ.บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์



เค้กฝอยทอง



เค้กฝอยทอง

ส่วนผสมไข่แดง

แป้งเค้ก	200	กรัม	ไข่แดง	10	กรัม
ผงฟู	5	กรัม	น้ำมันพืช	100	มิลลิลิตร
เกลือ	2	กรัม	น้ำเปล่า	100	กรัม
น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 1)	45	กรัม			

ส่วนผสมไข่แดง

ไข่ขาว	10	ฟอง
ครีมออฟทาร์ทาร์	1	กรัม
น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 2)	80	กรัม

วิธีทำ

1. กรูฝอยทองให้แน่นลงในพิมพ์ที่ต้องการ
2. ร่อนแป้งเค้กและผงฟู
3. นำไข่แดง น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 1) เกลือ คนให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำมันพืช น้ำเปล่าผสมให้เข้ากัน
4. นำส่วนผสมของแห้ง (ข้อที่ 1) เกลลงในส่วนผสม (ข้อที่ 2) ผสมให้เข้ากัน
5. นำไข่ขาว น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 2) และครีมออฟทาร์ทาร์ ตีจนตั้งยอดอ่อน
6. นำส่วนผสมไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอดมาผสมกับส่วนผสมกับไข่แดงตะล่อมให้เข้ากัน อย่างเบามือ
7. เกลลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ และนำเข้าอบด้วยวิธีการอบแบบรองน้ำที่ อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 25 นาทีหรือกระทั่งสุก



เค้กฟอยทอง

- Chiffon type cake
- จัดเป็นเค้กที่มีส่วนผสมระหว่าง Batter type cake และ Foam type cake โดยมีส่วนผสมที่ขึ้นฟูจากผงฟู และการตีไข่ขาวส่วนหนึ่ง ผสมกับส่วนผสมของไขมัน ไข่แดง น้ำตาล และแป้งอีกส่วนหนึ่ง โดยจะใช้น้ำมันเป็นไขมันในสูตร
- เนื้อเค้กที่ได้จะมีความนุ่มนวล พูเบา และมีความมันเงา



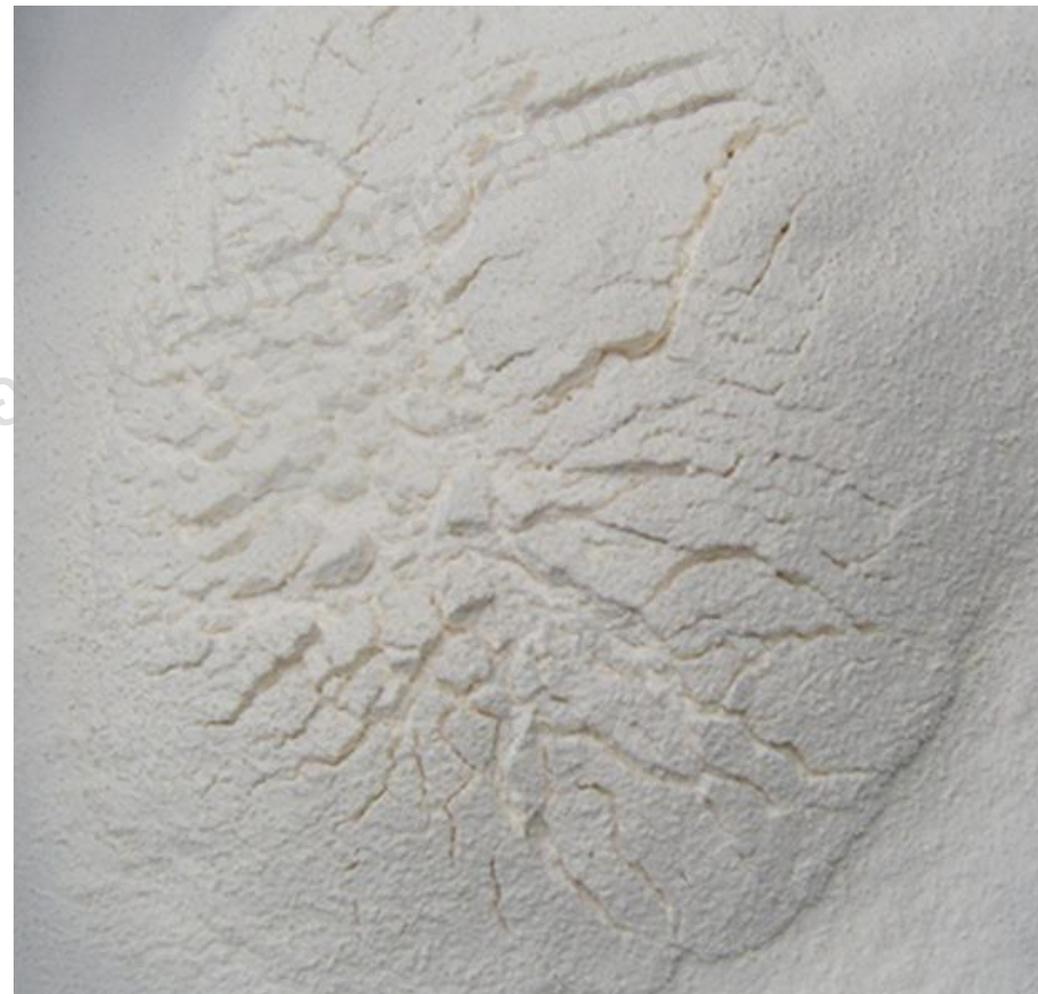
วัตถุติบหลัก

หลักสูตรรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



แป้งสาลี

- แป้งเค้ก มีสีขาวนวล และมีความเนียนละเอียดกว่าแป้งสาลีชนิดอื่น ๆ ดูดซับน้ำไม่ค่อยดี ไม่ค่อยเหนียวเมื่อเทียบกับแป้งทำขนมปัง ทำมาจากข้าวสาลีชนิดเบา มีปริมาณโปรตีน 6-9 %



น้ำตาล

- เป็นตัวช่วยให้เค้กมีความนุ่มและหวาน
- เนื่องจากน้ำตาลจะทำให้โปรตีนในแป้งอ่อนตัวลง ช่วยให้เปลือกนอกของเค้กเกิดสี และช่วยให้เค้กมี
- ความชุ่มชื้น



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เกลือ

- เป็นตัวช่วยให้รสชาติของส่วนผสมอื่นเด่นขึ้น
มีความกลมกล่อม และช่วยให้เค็มมี
- โครงสร้างที่แข็งแรงขึ้น

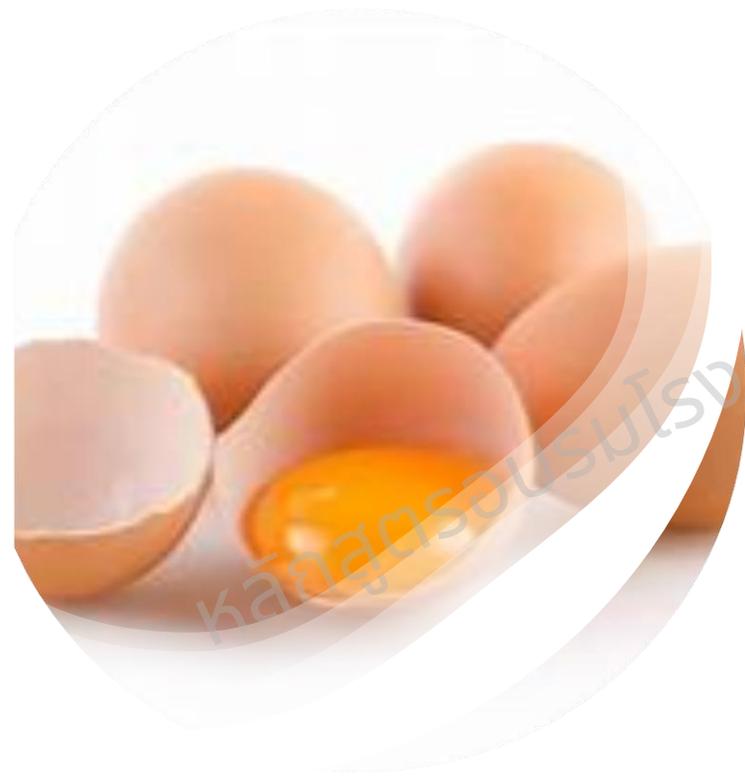


น้ำมัน

- เป็นตัวเก็บอากาศในส่วนผสมเค้กที่ผสมแล้ว อากาศที่ไขมันเก็บไว้ในระหว่างการตี
- ครีมจะมีหน้าที่เป็นตัวทำให้เค้กมีความอ่อนนุ่ม



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ไข่

1. ทำให้ขนมขึ้นฟู เมื่อตอกไข่ ฟองไข่จะจับเอาฟองอากาศไว้ ซึ่งฟองอากาศเหล่านี้มีคุณสมบัติขยายตัว เมื่อได้รับความร้อน
2. ให้สีแก่ขนม ไข่แดงให้สีเหลืองแก่ทั้งเนื้อในและเปลือกนอกขนมทำให้น่ารับประทาน
3. ให้กลิ่นรส ไข่เมื่ออบจะมีกลิ่นเฉพาะตัว

น้ำ

- น้ำเป็นตัวละลายสำคัญ น้ำตาล เกลือแร่ เช่น เกลือของโซเดียม และโพแทสเซียมและวิตามินที่ละลายได้ในน้ำ
- ช่วยควบคุมความเข้มข้นของของเหลว และทำให้เกิดกอลลูเต็น



นม

- ให้ความมัน กลิ่นรส ช่วยเก็บความชื้นในเค้ก โดยน้ำตาลแลคโตส (lactose) ในนมจะช่วยให้เปลือกนอกของเค้กเกิดสีขึ้น





ผงฟู

- ช่วยให้ความนุ่ม และเพิ่มปริมาตรกับเค้ก ชนิดของสิ่งที่ทำให้ขึ้นฟูขึ้นอยู่
- กับประเภทของเค้ก ความเข้มข้นของสูตร ความหนืดของส่วนผสม และอุณหภูมิในการอบ



ครีมออฟทาร์ทาร์

มีคุณสมบัติเป็นกรด เป็นตัวที่ช่วยให้ไข่ขาว
อยู่ตัว อาจใช้น้ำมะนาวแทนได้

ส่วนผสมของชิฟฟอนเค้ก

ส่วนที่ 1 เป็นส่วนผสมของไข่แดง

ส่วนที่ 2 เป็นส่วนผสมของไข่ขาว

หลักสูตรอบขนมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

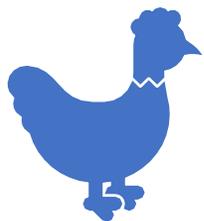


ส่วนของไข่แดง

1. แป้ง
2. ผงฟู
3. น้ำตาลทรายส่วนที่ 1
4. ไข่แดง
5. น้ำมันพืช
6. กลิ่นและของเหลวอื่น ๆ เช่น นม กะทิ และน้ำ เป็นต้น

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการโรงแรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่วนของไข่ขาว



1. ไข่ขาว



2. ครีมออฟทาร์ทาร์ หรือ
น้ำมะนาว



3. น้ำตาลทรายส่วนที่ 2

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1.1 ส่วนของของเหลว เป็นส่วนที่ทำให้เค้กมีกลิ่นและรสชาติต่างกันไปคือ

1.2 ส่วนของไข่แดง คล้ายกับเค้กเนย แต่ใช้น้ำมันพืชแทนเนย ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษของชิฟฟอนเค้กที่ทำให้ต่างจากเค้กอื่นคือ จะรักษาความนุ่มได้นาน

1.3 น้ำตาลส่วนที่ 2 เป็นน้ำตาลที่ใสในไข่ขาวต้องมีปริมาณร้อยละ 60-70 ของน้ำหนักไข่ขาว จึงจะทำให้ไข่ขาวอยู่ตัว ถ้ามากเกินไปจะทำให้ไข่ขาวไม่ขึ้นฟู



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิธีการเตรียมพิมพ์

ผสมส่วนของแห้ง

นมผง

น้ำตาล

แป้ง

เกลือ

ยีสต์

หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการรายวันคุณภาพ







ไข่ขาวล้วนๆ ไม่ปนไข่แดง

หลักสูตรฝึกอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี





ใส่น้ำมะนาว



ตีต่อไป





ตีต่อจนตั้งยอดแข็ง







ครัวบ้านพิม
www.pim.in.th
www.pimmy.bloggang.com



www.pim.in.th
www.pimmy.bloggang.com

หลักสูตรอบขนม

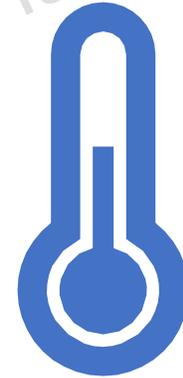
- อุณหภูมิที่ใช้อบ
- อุณหภูมิ (180 F) 325-350 (C)
- เวลา (นาที) 30-45

ข้อผิดพลาดที่มัก
เกิดขึ้นชิฟฟอนเค้ก



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เค้กนูนสูงตรงกลาง



ปริมาณแป้งมาก

อุณหภูมิที่อบสูงเกินไป

เค้กหุดตัว

- อบนานเกินไป
- ระยะเวลาในการอบน้อยเกินไป
- ปริมาณของเหลวมากเกินไป
- ปริมาณแป้งน้อยเกินไป



ปริมาณเค็กลำ

- ตีไข่ขาวไม่อยู่ตัวพอ (ตั้งยอดอ่อนเกินไป)
- อุณหภูมิในการอบต่ำเกินไป
- ผสมส่วนผสมนานเกินไป
- ใช้ไขมันแทนน้ำมัน

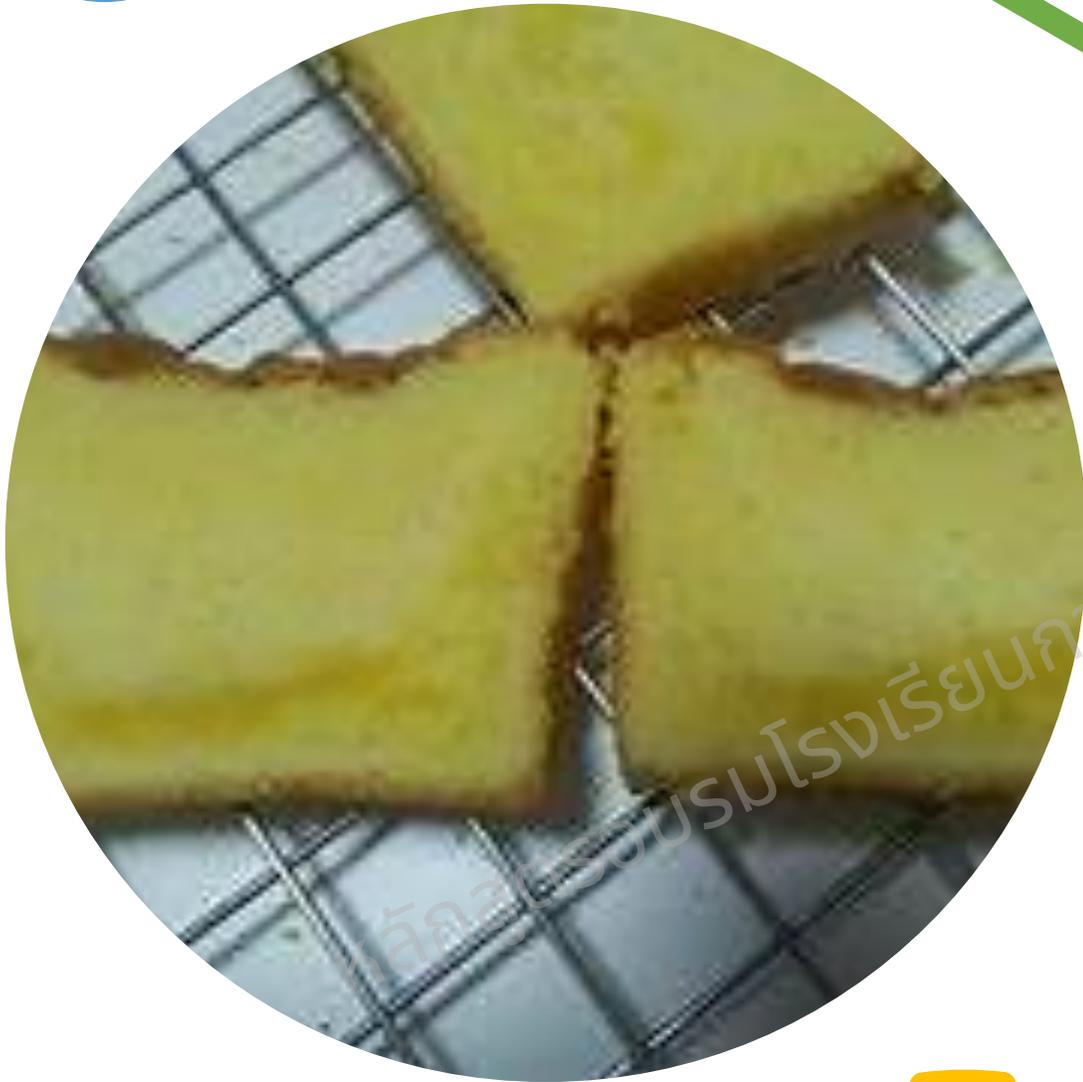


หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เค้กมีรอยแตกตรงหน้า

ตีไข่ขาวนานเกินไป (ตั้งยอดแข็งจนแห้ง)





เนื้อขนมเป็นไต

ตีไข่ขาวน้อยเกินไป ผสมส่วนผสมไม่เข้ากันดี



เค้กส้มหน้านิ่ม

ส่วนผสม (แปปังเค้ก)

แปปังเค้ก	150 กรัม
ผงฟู	1 1/8 ช้อนชา
ไข่ไก่	150 กรัม
Sp / Ovalet	6 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	150 กรัม
เกลือ	1/4 ช้อนชา
น้ำส้มเข้มข้น (ชันควิก)	15 กรัม
น้ำ	40 กรัม
เนยสดละลาย	105 กรัม
กลิ่นส้ม	1/2 ช้อนชา



ส่วนผสม (ซอสส้ม)

น้ำ (1)	430 กรัม
น้ำส้มเข้มข้น (ซันควิก)	125 กรัม
น้ำตาลทราย	210 กรัม
แป้งข้าวโพด	65 กรัม
น้ำ (2)	108 กรัม
เนยสด	54 กรัม
สีผสมอาหารสีส้ม	8-10 หยด
กลิ่นส้ม	1/8 ช้อนชา



เค้กส้มหน้านิ่ม

- เค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก (Foam type cake)
- เค้กสปันจ์ (Sponge cake) เค้กชนิดนี้ใช้ไข่ทั้งฟอง หรือไข่แดงทั้งหมด หรือไข่แดงมากกว่าไข่ขาว ในส่วนผสมจะมีเนยละลายช่วยเพิ่มความนุ่มนวลให้เนื้อเค้ก
- แบบชั้นตอนเดียว (All-in method) เป็นวิธีที่ใช้ SP หรือ Ovalet ซึ่งทำหน้าที่เป็นอิมัลซิไฟเออร์เติมลงในส่วนผสม เพื่อช่วยให้เค้กมีเนื้อละเอียด ปริมาณใหญ่



วัตถุดิบหลัก

- เอสพี (SP) หรือ โอวาเลต (Ovalet)
- เป็นสารที่ใช้ในการทำเค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก มีลักษณะเป็นครีมใส สีน้ำตาลอ่อน กลิ่นหอมอ่อน ๆ มีปริมาณการใช้คือ ร้อยละ 2 ของน้ำหนักรวมของ แป้ง น้ำตาล และไข่



ข้อดี ของเอสพี (SP) หรือ โอวาเลต (Ovalet)



- (1) ใช้ในการผสมเค้กแบบชั้นตอนเดียว ทำให้ไม่ยุ่งยาก ประหยัดเวลา
- (2) สามารถตั้งส่วนผสมทิ้งไว้เพื่อรออบได้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง
- (3) ช่วยให้เนื้อขนมละเอียด นุ่ม และเก็บความชื้นได้นาน

แบบชั้นตอนเดียว (All-in method)

- ตีไข่ไก่กับอิมัลซิไฟเออร์ (SP หรือ ovalet) พอเข้ากัน เติมน้ำตาลตีต่อจนส่วนผสมขึ้นขาว เปลี่ยนเป็นความเร็วปานกลาง ตีต่อจนส่วนผสมเนียน
- เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำ เติมแป้งพอส่วนผสมเข้ากัน หยุดเครื่อง
- เติมนมสดระเหย ตามด้วยเนยสดละลาย แล้วเทส่วนผสมใส่พิมพ์ นำเข้าอบทันที



ข้อแตกต่างระหว่างเค้ก ไข่กับเค้กชิฟฟอน

- เค้กจะมีเนื้อที่นุ่มคล้ายเค้กไข่ แต่มีเนื้อแน่น ชุ่มฉ่ำมากกว่าเค้กไข่
- การใช้สารอิมัลติไฟเออร์ ที่ต่างกัน เค้กไข่ ใช้เนยละลาย แต่ถ้าเป็นเค้กชิฟฟอน ใช้เป็น น้ำมัน
- เค้กสปันจ์ไข่ทั้งฟอง แต่ชิฟฟอนเค้ก จะแยกไข่ขาวและไข่แดง



ข้อสำคัญในการทำสปันจ์ เค้กให้ได้คุณภาพดี

- (1) ใช้ส่วนผสมที่มีคุณภาพ โดยเฉพาะไข่จะต้องสด
- (2) อุณหภูมิที่เหมาะสมในการตีไข่กับน้ำตาลคือ 90-110 °F
- (3) ควรใช้ปริมาณไข่เท่ากับปริมาณน้ำตาล
- (4) การเพิ่มปริมาณของไข่แดงร้อยละ 10-20 โดยน้ำหนัก จะทำให้สีของขนมเกิดขึ้นได้ดี และปริมาตรใหญ่ขึ้น
- (5) อุณหภูมิที่ใช้ในการอบคือ 400-425 °F
- (6) ไม่ควรใช้ไขมันมากกว่าร้อยละ 10 เพราะการใช้ไขมันมากจะทำให้ขนมมีปริมาตรต่ำ





หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรอบรบโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อควรระวังในการทำสปันจ์เค้ก

- (1) อย่าตีส่วนผสมด้วยความเร็วสูงสุดตลอด จะทำให้เนื้อขนมหยาบ ควรลดความเร็วเป็นระยะ ๆ
- (2) ในการตีไข่ให้ได้ที อย่าตีไข่นานเกินไป
- (3) อย่าคนส่วนผสมนานจะทำให้เนื้อขนมแน่น
- (4) อย่าทาไขมันที่พิมพ์ขนม เพราะจะทำให้ขนมไม่ขึ้นฟู
- (5) อย่าอบขนมนานเกินไป
- (6) ไม่นำขนมออกจากพิมพ์ขณะที่ขนมยังร้อนอยู่







โรงเรียนการเรือน

ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายรณพัฒน์ 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 คัฟฟะซองค์และเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานหวาน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเลอร์
 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



อาหารการกินSDU

สมาชิก 1k คน

Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้าน
อาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์
ค่ะ

CLUB HOUSE

อาหารการกิน

ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00 - 20.00 น.



ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน
หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารพันเคঁกมงคล

SCAN QR CODE
เพื่อตอบแบบประเมิน



THANK YOU

หลักสูตรอบรมโรงเรียนตำรวจ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต