

EP.174

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

# มาอร่อยกับเบเกอรี่ใส่ช็อคโกแลตกัน

วันพุธที่ 11 มีนาคม 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 ศรึรนาวรุณ



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0



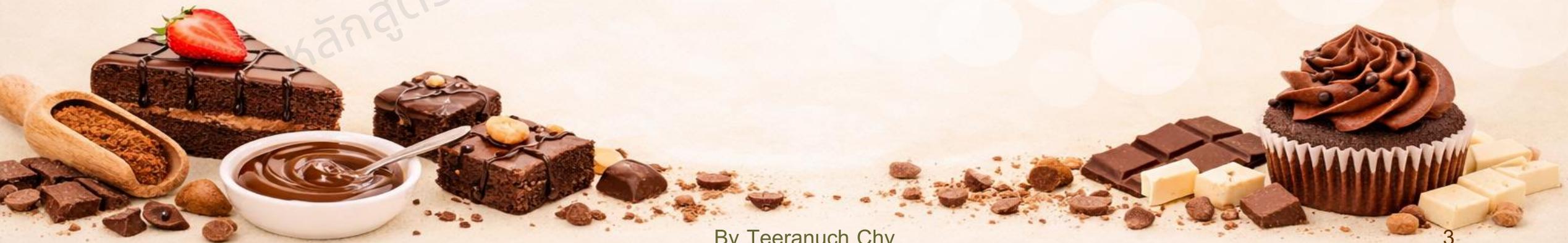
**Cake  
&  
(Bar) Cookie (Bar)**

**โดย**

**รศ.ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ**

# เค้ก-CAKE

1. เค้กที่มีไขมันเป็นส่วนผสมหลัก (Butter/Batter Cake)
2. เค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก (Foam Cake)
3. ชิฟฟอนเค้ก (Chiffon Cake)



# FOAM TYPE CAKE

: เค้กที่มี **ไข่** เป็นส่วนผสมหลัก

: เป็นเค้กที่มีปริมาณไข่สูง >> ขึ้นฟูจากการตีไข่จับอากาศ +  
**ผงฟู**

: เนื้อเบา ไม่อยู่ตัว

ตัวอย่าง: ขนมหั้ว สปันจ์เค้ก แองเจิลฟู้ดเค้ก



# Cake Emulsifier

: เอสพี – SP หรือโอวาเลต - Ovalet

: นิยมใช้กับเค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก / เค้กไข่

: เก็บในตู้เย็น

: คุณสมบัติ

1. ผสมด้วยวิธีชั้นตอนเดียว
2. สามารถตั้งส่วนผสมรออบได้ 2-3 ชั่วโมง
3. ได้เค้กเนื้อนุ่ม ละเอียด และเก็บความชื้นนานขึ้น



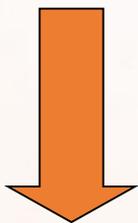
Ref: Traveller's Kitchen By Adrenalinerush's post

: Bakery Land

# Sponge Cake (แบบดั้งเดิม- Convention Method)

ตีไข่ + น้ำตาลจนขึ้นขาว

(ความเร็ว สูง + กลาง)



เติมส่วนของแป้ง นม เนยละลาย ตามลำดับ

(ความเร็ว ต่ำ)

**\* คนเร็ว ๆ แต่เบามือ \***





**ลักษณะโฟมไข่  
และ  
ส่วนผสมของเค้กไข่ที่ผสมแล้ว**

Ref: [The Gardening Foodie](#)

By Teeranuch Chy

## Sponge Cake (All-in Method)

ตีไข่ + *SP / Ovalet* + น้ำตาลจนขึ้นขาว



(ความเร็ว สูง + ปานกลาง)

เติมส่วนของแป้ง นม

เนยละลาย ตามลำดับ (ความเร็ว ต่ำ)



# : การเตรียมพิมพ์ (Foam Type Cake)



1. รองกระดาษ ไม่ต้องทาไขมัน

2. ทาเนย



โรยแป้งนวลให้ทั่ว



Ref: <https://www.kanomcakekitchen.com/prepare-cake-pan>

: <https://food52.com/story/13070-how-to-prepare-pans-for-cake-success>

## : การอบ (Foam Type Cake)

- เทส่วนผสม 1/2 ของความสูงของพิมพ์
- รีบนำเข้าอบ (เคาะก้นถาดก่อนนำเข้าอบ)
- อุณหภูมิ + เวลาขึ้นกับ ขนาดขึ้น และเตาอบที่ใช้

ไฟล่าง  $\geq$  ไฟบน

\*\*\* Check สุก : ใช้มือสัมผัส



# Mocca Cupcake



โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## Mocca Cupcake

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก	100	กรัม
ผงโกโก้	15	กรัม
ผงฟู	3/4	ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา	1/2	ช้อนชา
ไข่ไก่	200	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
เกลือป่น	1/4	ช้อนชา

เอสพี/ไอวาเลต	10	กรัม
ผงกาแฟสำเร็จรูป	1	ช้อนโต๊ะ
นมข้นจืด	10	กรัม
กลิ่นวนิลา	1/2	ช้อนชา
เนยสดละลาย	40	กรัม
อัลมอนต์สไลด์ (สำหรับตกแต่งหน้า)		

### วิธีทำ

1. ใส่เอสพี น้ำตาลทราย เกลือลงในโถปั่น ใช้หัวตะกร้อ คนให้เข้ากัน แล้วเติมไข่ไก่ แล้วคนให้เข้ากันอีกครั้ง
2. ร่อนแป้งเค้ก ผงโกโก้ ผงฟูและเบกกิ้งโซดา ใส่ลงในส่วนผสมในข้อที่ 1 และคนให้เข้ากันอีกครั้ง
3. ผสมนมข้นจืด ผงกาแฟและกลิ่นวนิลาเข้าด้วยกัน จึงใส่ในส่วนผสมในข้อที่ 1 และคนให้เข้ากันอีกครั้ง
4. โถปั่นในข้อที่ 3 ไปปั่นด้วยความเร็วต่ำ เป็นระยะเวลา 1 นาที จึงปรับความเร็วเป็นความเร็วสูง เป็นระยะเวลา 5 นาที
5. ปรับความเร็วเป็นความเร็วต่ำ แล้วค่อย ๆ ใส่นมละลายลงไป จนเนื้อเข้ากัน
6. นำส่วนผสมที่ได้ใส่ถุงบีบ แล้วบีบลงในถ้วยคัพเค้ก และตกแต่งหน้าด้วยอัลมอนต์สไลด์
7. นำเข้าเตาอบ อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 12 - 15 นาทีหรือจนสุก



ชมวีดิทัศน์การสาธิตการทำ

# Mocca Cupcake



# คุกกี้ / บิสกิต – Cookie / Biscuit

คุกกี้เนย

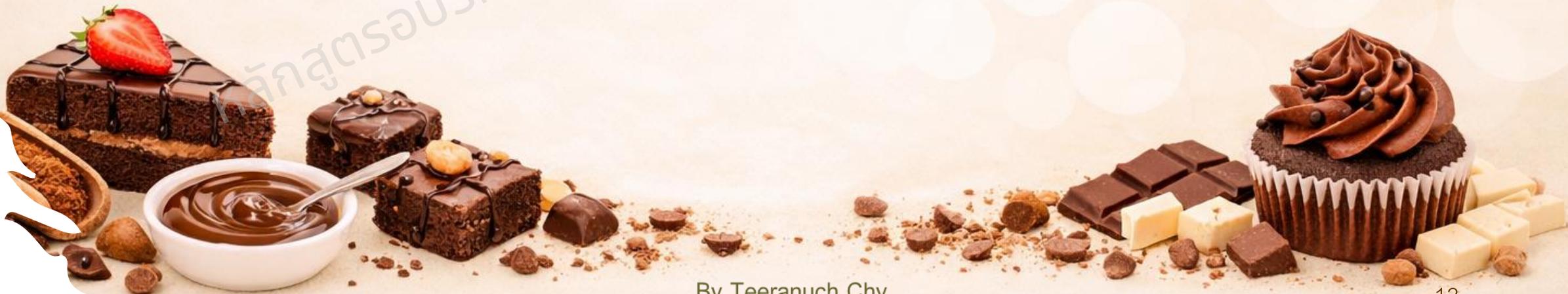
คุกกี้ไข่

: หมายถึง ขนมอบชิ้นเล็ก ๆ แบบ ๆ

: ทำจากแป้งสาลี ไข่ เนย น้ำตาล และส่วนผสมอื่น ๆ

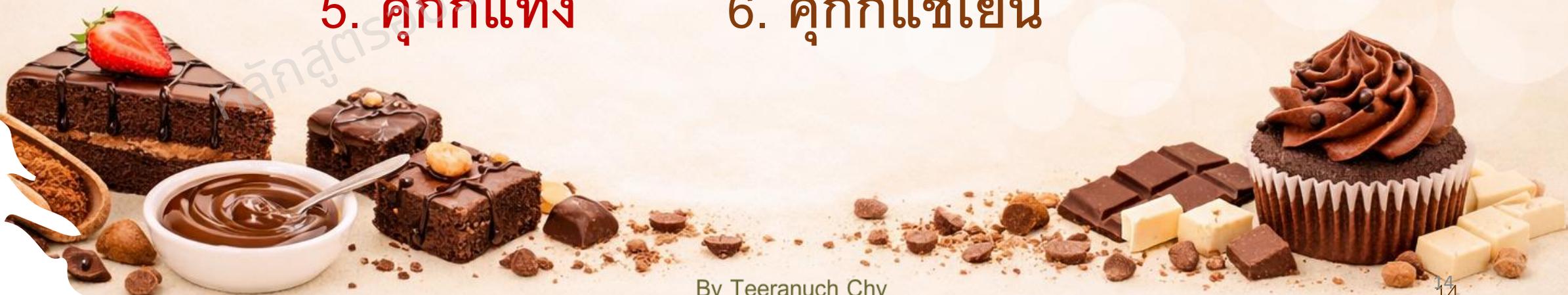
: มีต้นกำเนิดจากคำภาษาดัตช์ว่า *koekje* แปลว่า ‘เค้กชิ้นเล็ก’

: อาจเรียกกันว่า ‘บิสกิต’ ในบางประเทศ



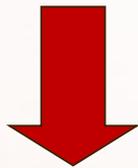
# การขึ้นรูปคุกกี้ : ตามลักษณะส่วนผสม

1. คุกกี้หยอด
2. คุกกี้กด
3. คุกกี้ปั้น
4. คุกกี้คลึง
5. คุกกี้แท่ง
6. คุกกี้แช่เย็น

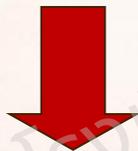


# “วิธีการผสม : *คุกกี้เนย*”

ตีเนย + น้ำตาลจนขึ้นฟู (ความเร็ว กลาง)



เติมไข่ / ของเหลว (ความเร็ว กลาง)



เติมส่วนของแป้ง (/ ผงฟู / เบกกิ้งโซดา) (ความเร็ว ต่ำ)



# “วิธีการ อบ ”

- อุณหภูมิ = 180 - 200 °C (350 - 400 °F)

: อยู่บน **ถาด** ไฟบน > ไฟล่าง : อยู่ใน **พิมพ์** ไฟล่าง > ไฟบน

- การเช็คสุก

: คุกกี้บน **ถาด** คุกกี้ สี ขนมน (สีเหลืองทอง ด้านบน + ล่าง)

: คุกกี้ใน **พิมพ์** ใช้ไม้แหลมจิ้ม



“ การทำให้เย็น + การบรรจุ ”

แช่ขนมออกจากถาดหรือพิมพ์



ผึ่งให้เย็นบนตะแกรง



บรรจุในภาชนะ ปิดสนิท เก็บในที่เย็น



# ประเภทของบราวนี่ 3 แบบ

## 3 Types of Brownies

### บราวนี่เค้ก

— Cakey Brownie —

- เนื้อฟู นุ่มเบา
- รสชาติคล้ายเค้ก



- เนื้อฟู นุ่มเบา
- รสชาติคล้ายเค้ก

นุ่มฟู

### ฟัดจ์บราวนี่

— Fudgy Brownie —

- เนื้อหนึบ ชุ่มซ็อกโกแลต
- เข้มข้นละลายในปาก



- เนื้อหนึบ ชุ่มซ็อกโกแลต
- เข้มข้นละลายในปาก

เข้มข้น

### บราวนี่ชีววี

— Chewy Brownie —

- เนื้อหนึบ ห้ากรอบ
- ผสมคาราเมลหรือถั่ว



- เนื้อหนึบ ห้ากรอบ
- ผสมคาราเมลหรือถั่ว

หนึบหนับ



โกโก้ (Cocoa)

VS

ช็อกโกแลต (Chococlade)



# “ โโกโก้ กับ ช็อกโกแลต ” ความเหมือนที่แตกต่าง!





### Dark Chocolate

เนื้อโกโก้ 58%  
สูงสุด 99% รสชาติขม



### Chocolate Chip

ลักษณะเป็นเม็ดขนาดเล็ก  
มีเนยโกโก้ต่ำ เพื่อให้คงรูปได้  
ถูกความร้อน



### Milk Chocolate

เนื้อโกโก้ 38%  
หวานกว่าดาร์คช็อกโกแลต



### Baking Chocolate



### Compound Chocolate



### White Chocolate

โดยทั่วไปไม่นับว่าเป็นช็อกโกแลต  
เนื่องจากไม่มีส่วนประกอบของเนื้อช็อกโกแลต  
แม้แต่เปอร์เซ็นต์เดียว



ประเภทของ  
'ช็อกโกแลต'

KRUA.CO

นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับช็อกโกแลตอื่น ๆ ได้แก่

: ช็อกโกแลตคูเวอ์เจอร์/คูเวอ์เจอร์ (Chocolate couverture) มีความเป็นเงา โดยปกติจะมีส่วนผสมของโกโก้บัตเตอร์อย่างน้อย 32% ทำให้คงตัวได้ดี

: คอนเฟคชันนารี โคทติ้ง (Confectionery coating) สำหรับเคลือบลูกกวาด โดยนำไปผสมกับน้ำตาล นมผง น้ำมันพืช และสารปรุงแต่งรสชาติต่าง ๆ มีสีสันทหลากหลาย

: กานาช (Ganache) = ช็อกโกแลต + วิปปิ้งครีม ปริมาณเท่ากัน มีความข้นมาก

: โกโก้ผง (Cocoa powder) มี 2 ชนิดได้แก่

(1) แบบธรรมชาติ (Natural cocoa) จะมีสภาพเป็นกรด เวลาใช้จะผสมเบกกิ้งโซดา เพื่อให้มีสภาพเป็นกลาง

(2) แบบดัตช์ (Dutch-process cocoa) นำเมล็ดโกโก้มาหมักด้วยด่าง ทำให้มีสีเข้มขึ้น รสขมน้อยลง



## การเก็บรักษาช็อกโกแลต

- ช็อกโกแลตสามารถเก็บได้ถึง **1 ปี**  
(ถ้าเก็บในที่ที่เหมาะสม)

**\*\*\*** เก็บในที่แห้ง อุณหภูมิประมาณ 20°C (68°F)  
มีสภาวะที่ปราศจากอากาศ แสง ความชื้น  
และกลิ่นจากบรรยากาศรอบ ๆ

## การละลายช็อกโกแลต

- การละลายบนไอน้ำร้อน : ไม่ควรให้น้ำเดือดมาก เพราะความร้อนจัดจะทำให้ช็อกโกแลตจับเป็นก้อนแข็ง
- การละลายในเตาอบไมโครเวฟ : ใส่ช็อกโกแลตในภาชนะที่เข้าไมโครเวฟได้ ละลายด้วยความร้อนสูงสุด สำหรับช็อกโกแลต 100 กรัม เวลาประมาณ 1 นาที ถ้าคนแล้วยังไม่ละลายให้นำเข้าอบต่อเพียงครั้งละประมาณ 10 วินาที จนกระทั่งละลายหมด และเนียน
- การละลายในเตาอบ : ใช้อุณหภูมิ  $110^{\circ}\text{C}$  ( $225^{\circ}\text{F}$ ) หั่นช็อกโกแลตใส่ภาชนะที่สามารถนำเข้าเตาอบได้ นำเข้าอบ 2-3 นาที นำช็อกโกแลตออกจากเตาก่อนช็อกโกแลตจะละลายหมด นำมาคนนอกเตาอบจนกระทั่งช็อกโกแลตเนียน-



# บราวนี่แป้งข้าวสาลีเหล็ก



## บราวนี่แป้งข้าวสาลีเหล็ก

### ส่วนผสม

แป้งข้าวสาลีเหล็ก	157.5	กรัม	เนยสดจืดละลาย	400	กรัม
แป้งสาลี	52.5	กรัม	น้ำตาลทราย	230	กรัม
ผงโกโก้	50	กรัม	เกลือ	1/4	ช้อนชา
ผงฟู	1/2	ช้อนชา	อัลมอนด์สไลซ์	50	กรัม
ไข่ไก่เบอร์ 2	5	ฟอง			

### วิธีทำ

1. เตรียมพิมพ์โดยทาเนยให้ทั่วพิมพ์ และวางกระดาษลอกลายลงบนก้นพิมพ์ แล้วทาเนยทับอีกครั้ง
2. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิไฟบน 150 องศาเซลเซียส และไฟล่าง 180 องศาเซลเซียส
3. ร่อนแป้งข้าวสาลีเหล็ก แป้งสาลี ผงโกโก้ และผงฟูเข้าด้วยกัน
4. ตีเนยสดละลาย น้ำตาลทรายและเกลือ ด้วยหัวใบไม้ ความเร็วปานกลาง ระยะเวลา 5 นาที จนสีอ่อนลง
5. ลดความเร็วลง ค่อย ๆ เติมไข่ จนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน
6. ค่อย ๆ เติมส่วนของแป้ง (ข้อที่ 3) ลงไป ผสมพอเข้ากันด้วยความเร็วต่ำ
7. นำส่วนผสมที่ได้เทใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ (ข้อที่ 1) และปาดส่วนผสมให้เรียบ
8. แต่งหน้าด้วยอัลมอนด์สไลซ์
9. นำเข้าเตาอบที่วอร์มไว้ เป็นระยะเวลา 30-40 นาที หรือจนกว่าจะสุก
10. ตัดจนมให้ได้นขนาดตามที่ต้องการและจัดเสิร์ฟ



# Chocolate Cake Ball



## Chocolate Cake Ball

### ส่วนผสม

เนื้อเค้กยี่ห้อหรือยี่ห้ออะไรก็ได้  
ช็อกโกแลต  
เวเฟอร์ รูปทรงโคน

น้ำตาลตกแต่งขนม  
ไม้เค้กป๊อป

### วิธีทำ

1. นำช็อกโกแลตไปตุ๋นจนละลาย
2. นำช็อกโกแลตที่ละลายแล้วผสมในเนื้อเค้กที่เตรียมไว้ จนเนื้อเค้กสามารถจับตัวเป็นก้อนได้
3. ปั้นเนื้อเค้กเป็นทรงกลมตามขนาดที่ต้องการ และมีลักษณะเนื้อแน่น
4. นำไม้เค้กป๊อปจุ่มในช็อกโกแลต และเสียบลงในเนื้อเค้กที่ปั้นไว้ แล้วนำไปแช่เย็น เพื่อให้เนื้อเค้กมีลักษณะแข็ง
5. จุ่มเนื้อเค้กในช็อกโกแลต โรยด้วยน้ำตาลตกแต่ง รองจนเย็นตัวลง
6. ตัดปลายของเวเฟอร์รูปทรงโคน และนำปากโคนจุ่มลงในช็อกโกแลต
7. สอดไม้เค้กป๊อปในเวเฟอร์รูปโคนในข้อที่ 6





ชมวีดิทัศน์การสาธิตการทำ

Brownie

&

Chocolate Ball



**ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม**

**สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี**

**นายรณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง**

**และนายนราธิป ปุณณเกษม**

**และน.ส. รณิดา ศรีธนาพรุณ**



**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 ควิวของค์และเดนิช



## เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย  
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้  
 หลักสูตรอาหารจานหวาน  
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)  
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเลอร์  
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



 สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

By Teeranuch Chy

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