

EP.186

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คุกกี้แสนอร่อย

กรอบนอก นุ่มใน หอมอร่อยทุกคำ



วันพุธที่ 22 กรกฎาคม 2569

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนอบรม
และรับวุฒิบัตร

16.30 – 17.40 น.



Microsoft Teams



ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม
สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์
ชื่อบัญชี นายรณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายนราธิป ปุณเกษม
และ น.ส.รณิดา ศรีธนาพรกุล



บัญชีเลขที่
079-7-23793-0



เรียนรู้เทคนิคการอบคุกกี้
จากผู้เชี่ยวชาญ



เมนูหลากหลาย
ทำได้จริง อร่อยจริง



รับวุฒิบัตร
หลังจบการอบรม

คุกกี้แสนอร่อย

คุกกี้ไอศกรีม (Ice Cream Scoop Cookies)

คุกกี้รอยัลไอซิ่ง (Royal Icing Cookies)

ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์



คุกกี้ไอศกรีม (Ice Cream Scoop Cookies)

ที่มีรูปร่างหน้าตาเหมือนไอศกรีมเป็นก้อน ๆ เนื่องจากในปัจจุบันคุกกี้ทรง
สก็ูป เป็นที่นิยมอย่างมากในวงการเบเกอรี่ จึงเน้นไปที่เทคนิคและวิธีการให้
คุกกี้มีรูปทรงคล้ายสก็ูปไอศกรีม



Popular
Trend



ส่วนผสมพื้นฐานคุกกี้ไอศกรีม

ส่วนผสมจะคล้ายกับซอฟต์คุกกี้ (Soft Cookies) ทั่วไป แต่จะเน้นโครงสร้างที่อยู่ทรงได้ดีเมื่อไปอบ



Butter

ควรทิ้งให้นุ่มในอุณหภูมิห้อง แต่ไม่ถึงกับละลาย



Flour

เป็นโครงสร้างหลักของคุกกี้



Egg

อุณหภูมิห้อง



White granulated sugar and Brown sugar



จะช่วยให้คุกกี้ มีความฉ่ำและเนื้อสัมผัสเหนียว



Vanilla and Salt

ใช้แต่งกลิ่น และตัดรสชาติ



Baking powder and Baking soda

ช่วยให้คุกกี้ฟูและมีเนื้อสัมผัสที่โปร่งขึ้นเล็กน้อย



ส่วนผสมเพิ่มความอร่อย

ช็อกโกแลตชิพ, ถั่วอบสับ, หรือแครนเบอร์รี่แห้ง





- 1 ตีเนยและน้ำตาล นำเนยจืดมาตีคู่กับน้ำตาลทรายขาวและน้ำตาลทรายแดงจนฟูและมีสีอ่อนลง



- 2 ใส่ไข่ไก่และกลิ่นวานิลลาลงไปตีให้เข้ากันจนเนียน



- 3 ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ ผงฟู เบกกิ้งโซดา และเกลือป่นลงไป ใช้พายยางตะล่อมเบาๆ หรือตีด้วยความเร็วต่ำสุดจนส่วนผสมเข้ากัน (ระวังอย่าผสมนานเกินไป เพราะจะทำให้คุกกี้เหนียว)



- 4 เติมช็อกโกแลตชิพหรือส่วนผสมอื่นๆ ลงไป แล้วคนให้กระจายตัวทั่วแป้ง



- 5 ใช้ที่ตักไอศกรีม (Ice Cream Scooper) ขนาดตามต้องการ ตักแบ่งคุกกี้ให้เป็นก้อนกลมสวยงาม วางเรียงบนถาดที่รองด้วยกระดาษไข



พักแป้ง (สำคัญมาก)



- 6 นำถาดคุกกี้ไปแช่ในตู้เย็นอย่างน้อย 1-2 ชั่วโมง (หรือข้ามคืน) เพื่อให้เนยเซ็ตตัวและแป้งดูดซับความชื้น



- 7 รวบรวมเตาอบที่อุณหภูมิ 170°C นำคุกกี้เข้าอบประมาณ 12-15 นาที (ขึ้นอยู่กับขนาดของสก็ूप)



พักแป้งเย็นสนิทบนตะแกรง

เคล็ดลับในการรักษารูปทรงไอศกรีมไม่ให้แบน

ใช้ที่ตักไอศกรีมแบบมีก้านกด



จะช่วยให้ได้ลวดลายริ้วๆ บนก้อนคุกกี้ที่ดูเหมือน
ไอศกรีมของจริงมากที่สุด



ห้ามข้ามขั้นตอนการแช่เย็น



การแช่เย็นแป้งคุกกี้ (Chilling the dough)
ก่อนอบ จะทำให้เนยในคุกกี้ละลายช้าลงเมื่อเข้า
เตาอบ ช่วยป้องกันไม่ให้คุกกี้แผ่ตัวแบน และ
ยังคงความนุ่มสวยงามคล้ายสก็ู๊ปไอศกรีม

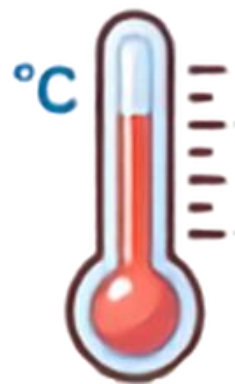
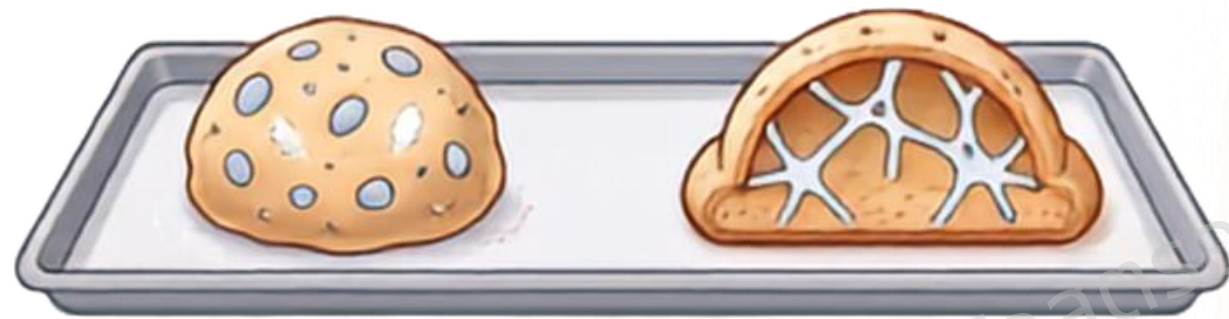
แป้งต้องเย็นจัดก่อนเข้าเตา



หากเอาคุกกี้ออกมาจากตู้เย็นแล้วยังไม่ได้
อบทันที ควรนำกลับไปแช่ใหม่ อย่าปล่อยให้
แป้งคลายความเย็นในอุณหภูมิห้อง

เทคนิคพิเศษในการทำคุกกี้ไอศกรีม (Ice Cream Scoop Cookies)

คุกกี้ไอศกรีมให้มีรูปร่างสวยงามและมีเนื้อสัมผัสที่สมบูรณ์แบบนั้น มีเทคนิคพิเศษที่ลงลึกไปถึงระดับโครงสร้างและอุณหภูมิ



อุณหภูมิคือหัวใจ



เทคนิคเชิงลึก
ที่จะช่วยให้คุกกี้
ของออกมา
เหมือนสcoopไอศกรีม
ของจริง

การควบคุมอุณหภูมิของแป้ง (Temperature Control)

ความเย็นคือหัวใจในการรักษารูปทรงของคุกกี้ชนิดนี้

ขั้นตอนการเตรียมแป้ง

ขั้นตอนการเตรียมก่อนอบ



ใช้เนยเย็นจัดตัดเป็นเต๋า แทนที่จะใช้เนยอุณหภูมิห้องนึ่มๆ ลองใช้เนยเย็นจัดตีกับน้ำตาลจนเข้ากัน

วิธีนี้แป้งคุกกี้มีโครงสร้างที่แข็งแรงกว่า และละลายช้าเมื่อเข้าเตาอบ

การแช่แข็งแป้ง (Freezing) หลังจากตักเป็นสก็ूपแล้ว ให้ไปแช่ช่องฟรีซอย่างน้อย 15-30 นาที (หรือจนกว่าจะแข็งตัว) ก่อนเข้าเตาอบ การช็อกด้วยความเย็นจัด ขอบด้านนอกสุกและเซ็ตตัว ก่อนที่เนยด้านในจะทันละลายและแผ่ตัว

เทคนิคการตักเพื่อให้เกิด "รอยร้าว" (The Crinkle Effect)

เอกลักษณ์ของคุกกี้ไอศกรีม คือ รอยแตกและร้าวที่ไม่เรียบเนียน



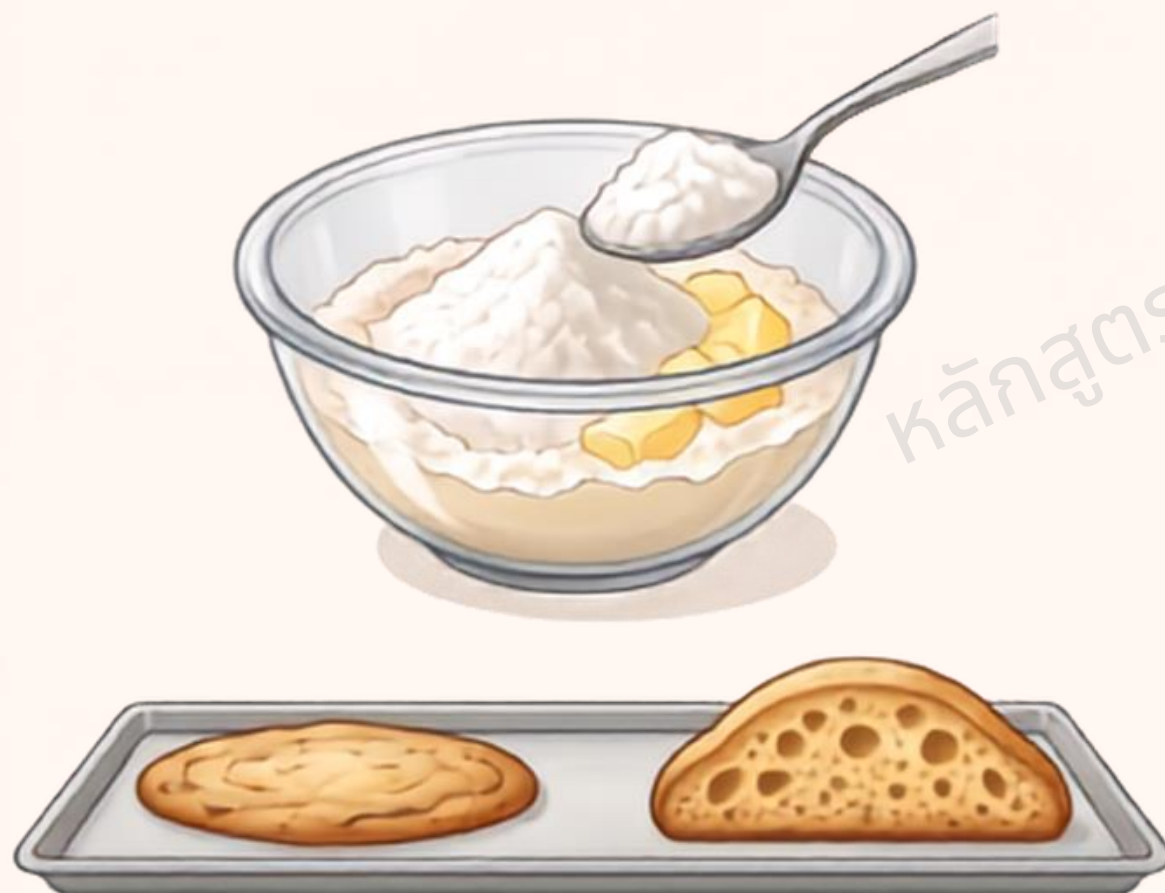
ใช้ที่ตักไอศกรีมแบบสปริง (Spring-loaded scoop) เพราะกลไกการปาดของก้านเหล็กจะสร้างรอยร้าวบนผิวคุกกี้ได้อย่างเป็นธรรมชาติ

ห้ามคลึงแป้งให้เรียบ เมื่อตักแป้งขึ้นมาแล้ว ให้กดลงบนถาดอบเลยทันที
ห้าม ใช้มือปั้นหรือคลึงให้ขอบเรียบเด็ดขาด ขอบที่ขรุขระเหล่านี้เมื่ออบออกมาจะกลายเป็นขอบกรอบๆ ที่ดูมีมิติเหมือนไอศกรีม

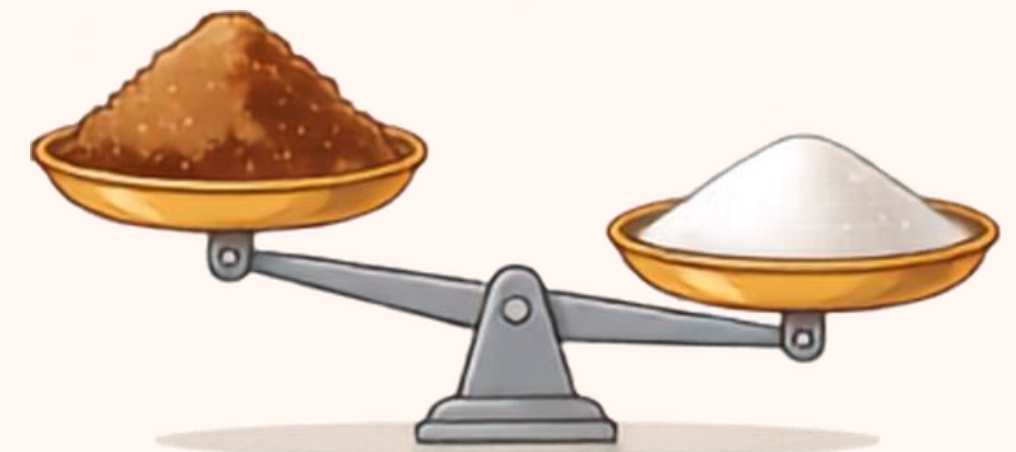
การปรับโครงสร้างส่วนผสม

การปรับสูตรเพียงเล็กน้อยสามารถเปลี่ยนโครงสร้างคุกกี้ให้คงรูปได้ดีขึ้น

เพิ่มแป้งข้าวโพด การเติมแป้งข้าวโพดลงในสูตรประมาณ 1-2 ช้อนโต๊ะ จะช่วยรัดโครงสร้างของแป้ง ทำให้คุกกี้นุ่มหนึบ ไม่แผ่ตัว และช่วยให้ก้อนคุกกี้ตั้งทรงสูงได้ดีขึ้น



สัดส่วนน้ำตาล ใช้น้ำตาลทรายแดงในสัดส่วนที่มากกว่าน้ำตาลทรายขาว เพราะความชื้นในน้ำตาลทรายแดงจะช่วยให้เนื้อคุกกี้เกาะตัวกันแน่นและลดการแผ่ตัว ระหว่างอบ



อายุการเก็บรักษาและการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร

เนื่องจากคุกกี้ไอศกรีม มีความหนาเป็นพิเศษ แขนกลางจึงกักเก็บความชื้นไว้ได้มาก (มีค่า Water Activity หรือ aw สูงกว่าคุกกี้แผ่นแบนทั่วไป) ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพและอายุการเก็บรักษาทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

การระบายความชื้น



การเลือกบรรจุภัณฑ์



ในด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร ควรเลือกใช้วัสดุที่สามารถป้องกันความชื้นและอากาศเข้าออกได้ดี หรือใส่ซองดูดออกซิเจน ไว้ด้านใน จะช่วยคงความนุ่มของแกนกลางคุกกี้ไว้ได้นานขึ้นโดยที่คุณภาพของเนื้อสัมผัสไม่เสียไป



"คุกกี้ไอศกรีม"

แป้งเค้ก 500 กรัม

ผงฟู ½ ช้อนชา

น้ำตาลไอซิ่ง 150 กรัม

เนยสด 250 กรัม

เกลือป่น ¼ ช้อนชา

ไข่ไก่ 1 ฟอง

ช็อกโกแลตชิพ 100 กรัม

1. ร่อนแป้งเค้กกับผงฟูให้เข้ากัน
2. หั่นเนยสดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ลงโถปั่นจนเนยขึ้นฟู
3. ใส่น้ำตาลไอซิ่งและเกลือดีด้วยความเร็วปานกลาง
ตีจนส่วนผสมเป็นสีครีม

4. ใส่ไข่ไก่ แล้วตีให้เข้ากันด้วยความเร็วปานกลาง
5. ทอยใส่แป้งเค้กที่ร่อนไว้ในข้อที่ 1 ด้วยความเร็วต่ำ ให้ส่วนผสม
พอเข้ากันดี จึงใส่ช็อกโกแลตชิพ ด้วยความเร็วต่ำและใช้เวลาเล็กน้อย
6. ออกมาจากอ่างผสม และคนให้เข้ากัน แล้วจึงใช้ที่ตักไอศกรีมตัก
วางไว้บนถาดอบ
7. เข้าอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส ประมาณ 20 - 25 นาที



คุกกี้รอยัลไอซิ่ง



คุกกี้รอยัลไอซิ่ง (Royal Icing Cookies) คืองานศิลปะบนขนมอบที่ผสมผสานระหว่างคุกกี้เนยที่หน้าเรียบเนียน และการตกแต่งลวดลายด้วยน้ำตาลไอซิ่งที่แห้งแล้วจะแข็งตัวและอยู่ทรงสวยงาม

ส่วนผสมจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลัก คือ ตัวคุกกี้ และ รอยัลไอซิ่ง

ส่วนผสมตัวคุกกี้



เนยจืด อุณหภูมิห้อง
(แต่ยังคงความเย็นอยู่บ้าง)



น้ำตาลทรายไอซิ่ง หรือน้ำตาลป่น ช่วยให้
เนื้อคุกกี้เนียนละเอียดกว่าน้ำตาลทรายปกติ



กลิ่นวานิลลา และ เกลือป่น
เพื่อเพิ่มมิติของรสชาติ



แป้งสาลีอเนกประสงค์ โครงสร้างหลัก



หมายเหตุ ไม่ใส่ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา
เพื่อป้องกันไม่ให้คุกกี้ฟูหรือเสียทรง
ขณะอบ หนาคูกกี้จะต้องเรียบสนิท
ที่สุดเพื่อการรavadละลาย

ส่วนผสมรอยัลไอซิ่ง



น้ำตาลไอซิ่ง ต้องร่อนก่อนใช้เสมอ เพื่อป้องกัน
การจับตัวเป็นก้อนซึ่งจะไปอุดตันหัวบีบ

ผงเมอแรงค์ ให้ใช้แทนไข่ขาวสด เพราะปลอดภัยจาก
เชื้อซัลโมเนลลา และไอซิ่งเซ็ตตัวได้ดีกว่า



น้ำอุ่น
สำหรับละลายและปรับความ
ข้นของไอซิ่ง



ครีมออฟทาร์ทาร์
ช่วยให้โครงสร้างไอซิ่งแข็งแรงและมีความ
เงางาม (หากใช้ผงเมอแรงค์ที่มีส่วนผสม
อยู่แล้วอาจไม่ต้องเติมเพิ่ม)

ขั้นตอนการทำตัวคุกกี้



1. ตีเนยจืดกับน้ำตาลไอซิ่งจนเข้ากันและสีอ่อนลง (อย่าตีนานเกินไปจนฟูฟ่อง เพราะจะมีฟองอากาศแทรกในคุกกี้เยอะ)



2. ใส่ไข่ไก่และกลิ่นวานิลลา ตีให้เข้ากัน



3. ใส่แป้งสาลีอเนกประสงค์และเกลือ คลุกเคล้าเบาๆ จนจับตัวเป็นก้อน



4. แป้งมารีดเป็นแผ่นหนาประมาณ 4-5 มิลลิเมตร ระหว่างกระดาษไข แล้วนำไปแช่ตู้เย็นจนแข็งตัว (ประมาณ 1 ชั่วโมง)



5. นำมากดด้วยที่กดคุกกี้ (Cookie Cutter) วางบนถาดอบ



6. อบที่อุณหภูมิ 170°C ประมาณ 10 - 12 นาที นำออกมาพักให้เย็นสนิทบนตะแกรง



วิธีทำ "รอยัลไอซิ่ง" (Royal Icing)



1. ผสมผงเมอแรงค์กับน้ำอุ่น
หรือไข่ขาว ตีจนเกิดฟองละเอียด



2. ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลไอซิ่งที่ร้อนแล้วลงไป
ตีด้วยความเร็วต่ำถึงปานกลางจนส่วนผสมตั้ง
ยอดแข็ง



3. แบ่งไอซิ่งใส่ถ้วยเล็กๆ เพื่อผสมสีผสม
อาหาร และเติมน้ำที่ละลายเพื่อปรับความข้น
ตามต้องการ

เคล็ดลับการปรับความข้นของรอยัลไอซิ่ง (Icing Consistency)

ความข้นของไอซิ่งคือหัวใจหลักที่สุดในการตกแต่ง แบ่งเป็น 3 ระดับหลัก



Stiff Consistency (ยอแข็ง) ข้นเหมือน
ยาสีฟัน ใช้สำหรับบีบดอกไม้ 3 มิติ หรือทำ
ขอบที่ต้องการให้อยู่ทรงชัดเจน



Piping Consistency (ปานกลาง) คล้าย
โยเกิร์ตข้นๆ ใช้สำหรับบีบเส้นขอบคุกกี้
(Outline) หรือเขียนตัวหนังสือ

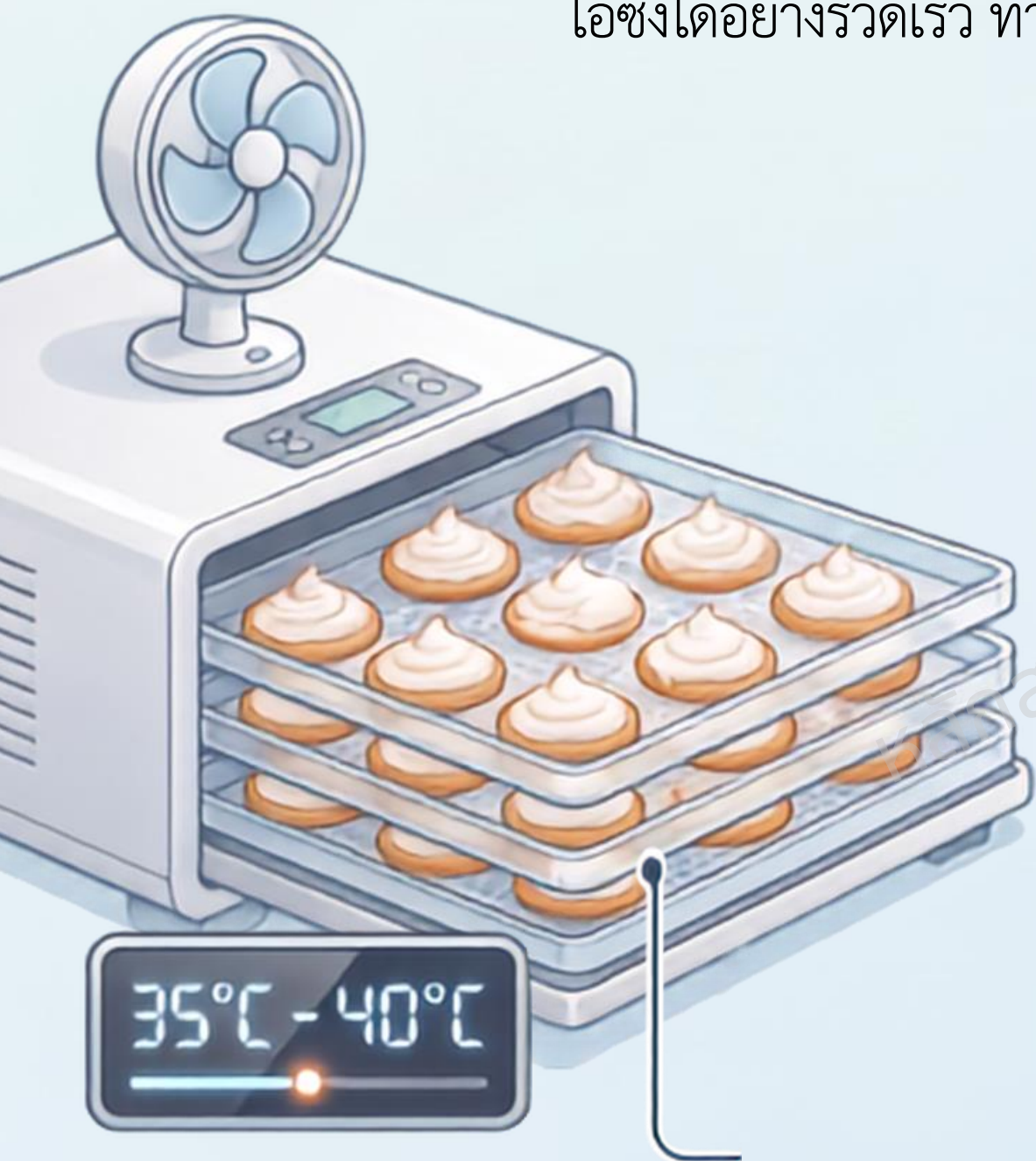


Flood Consistency (เหลว) คล้ายแชมพู
เมื่อหยดลงไปจะเรียบเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
ภายใน 10-15 วินาที ใช้สำหรับถมสีพื้นที่
กว้างๆ ภายในกรอบที่ตีเส้นไว้



การควบคุมความชื้นและคุณภาพ

เนื่องจากรอยัลไอซึ่งมีน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก การทำให้ไอซึ่งแห้งสนิทเป็นขั้นตอนที่สำคัญมาก การอบแห้งด้วยพัดลมหรือเข้าเครื่องอบแห้ง ที่อุณหภูมิต่ำ (ประมาณ 35 องศาเซลเซียส - 40 องศาเซลเซียส) จะช่วยดึงความชื้นออกจากไอซึ่งได้อย่างรวดเร็ว ทำให้ไอซึ่งมีความเงางาม ไม่ยุบตัว และช่วยลดค่า Water Activity (aw) ลงให้อยู่ในระดับที่จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ ซึ่งเป็นการยืดอายุการเก็บรักษาของขนมอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ



หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์

คุกกี้ออยล์ไอซึ่งมีความเปราะบางและไวต่อความชื้นในอากาศสูงมาก
การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผลิตภัณฑ์นี้จึงต้องเน้นเรื่องการปกป้องเป็นพิเศษ

Barrier Properties ควรบรรจุคุกกี้อย่างแยกชั้นใน
ถุงพลาสติกที่มีคุณสมบัติป้องกันความชื้นได้ดี
(เช่น ซอง K-PET หรือฟอยล์ใส) และปิดผนึก
ด้วยความร้อน (Heat Seal) ให้สนิท การใส่ซอง
กันชื้น (Silica Gel) ไว้ภายในจะช่วยป้องกัน
ไม่ให้น้ำตาลละลายหรือเกิดความเหนียว

Mechanical Protection โครงสร้างบรรจุภัณฑ์
ภายนอกควรมีความแข็งแรง เช่น กล่องกระดาษ
ลูกฟูกสกรีนลาย หรือกล่องโลหะ (Tin Box)
โดยอาจเสริมด้วยกระดาษรองกันกระแทก เพื่อ
ป้องกันแรงสั่นสะเทือนให้ลวดลายไอซึ่งแตกร้าว
ระหว่างการขนส่ง





คุกกีวนิลา



เนย 125 กรัม



น้ำตาลไอซิ่ง 55 กรัม



ไข่ไก่ 1 ฟอง



กลิ่นวานิลลา ½ ช้อนชา



แป้งข้าวโพด 50 กรัม



แป้งอเนกประสงค์ 200 กรัม



ผงฟู ½ ช้อนชา

ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน

คุณก็แสนอร่อย

SCAN QR CODE
เพื่อตอบแบบประเมิน





ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
หลักสูตรเค้กและคุกกี้
หลักสูตรอาหารหวาน
หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
หลักสูตรขนมปังและพายเฟลกร์
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.



thank
you

THANK
YOU!

THANK
YOU

THANK
YOU

THANK
you

Thank
you.