

EP.184

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

BASIC CAKE

วันพุธที่ 8 กรกฎาคม 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 ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

Concept of Cake

CAKE

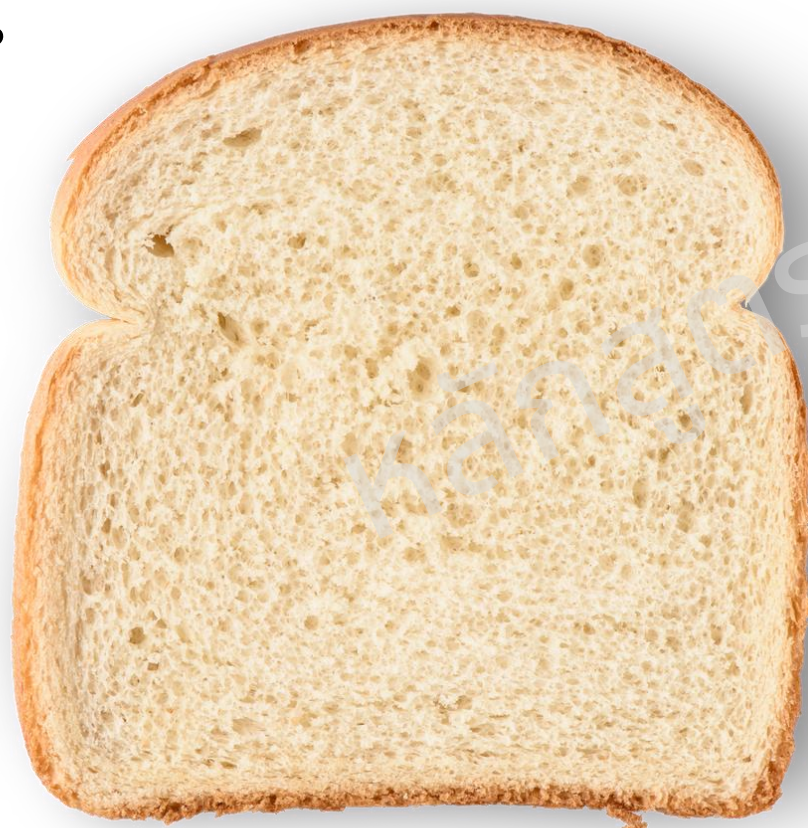
- A modifications of bread
- No require strong gluten dev. but rather a structure to supports all ingredients
- Most have a light and delicate texture



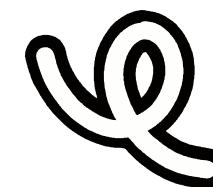
The Difference?

between Bread and Cake

Differ?
Same?



Fat & Sugar ratio
Leavening agent
Texture
Mixing/ Shaping tools



Raw materials of Cake



FLOUR Wheat

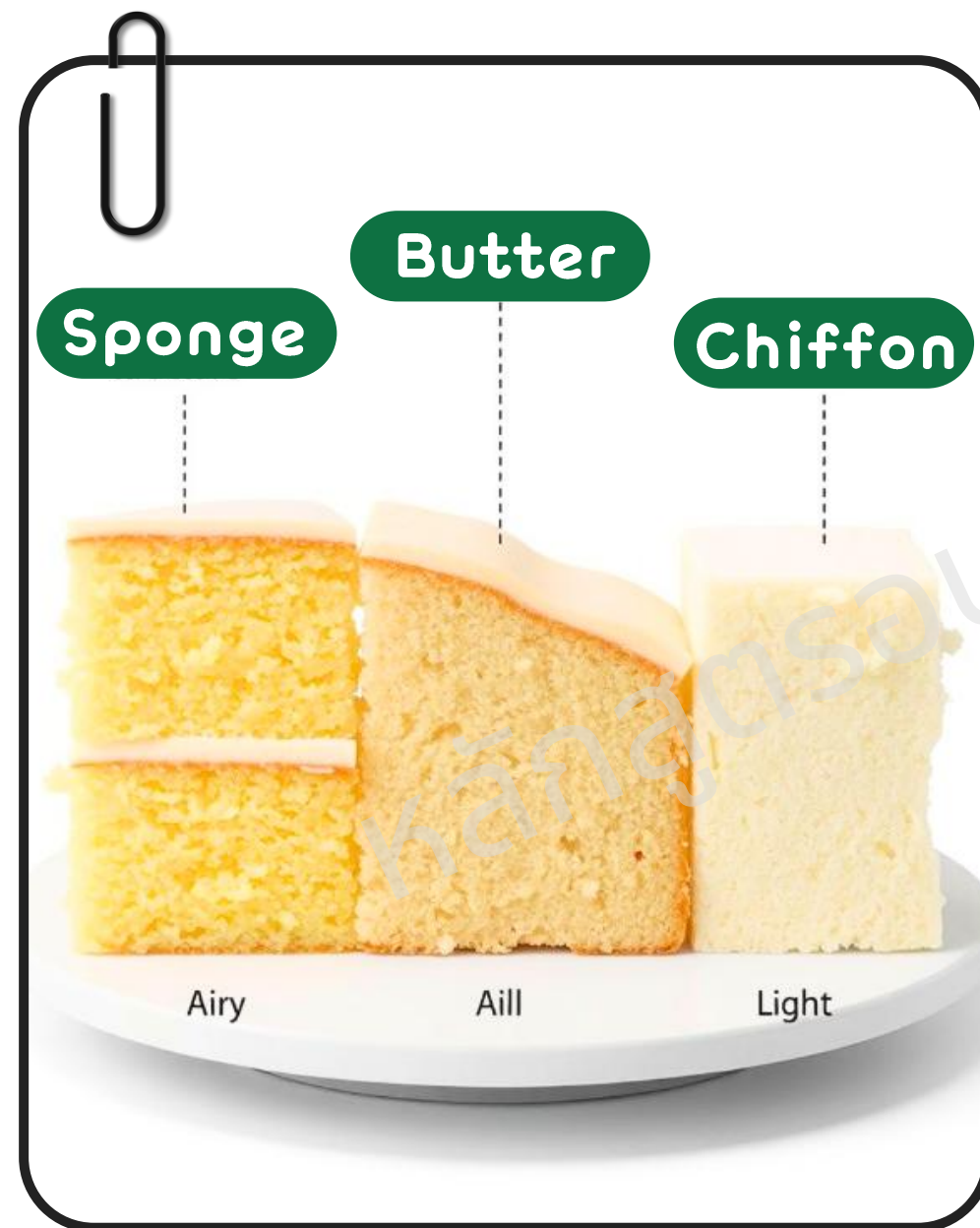
SUGAR Both refined & unrefined

FAT Fat : Oil & Solid fat

EGG Whole/ White/ Yolk

OTHERS Leavening agent/ Flavor/
Additives etc

Cake insight!



1 Classification

- By fat content : Shortened/ Unshortened/ Hybrid
- By mixing method : Batter type/ Foam type/ Chiffon type

2 Principle of cake making

- Balance and accuracy
- Air entrapment and retention
- Appropriate mixing method
- Proper temperature

3 Factors affecting cake quality

- Quality/ Freshness of ingredients
- Mixing method & time
- Accuracy of measurements
- Baking temp. & time

CAKE : Shortend/ Batter type

Soft, moist and rich in flavor due to high fat content



1 Basic ingredients

- Flour, Butter, Sugar, Egg
- Incorporated with baking powder 2-3%

2 Mixing technique

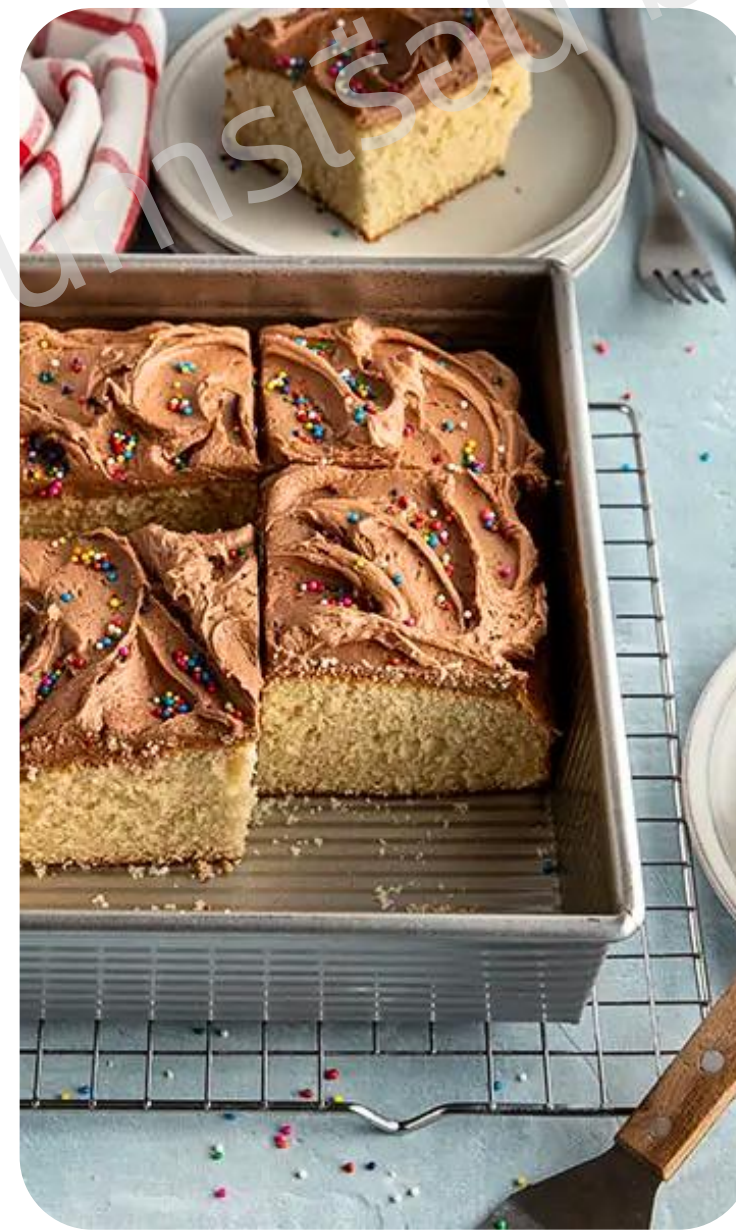
- Creaming method (Butter+Sugar to trap air)
- Creaming with medium speed by whisk/ paddle attachment

3 Failure causes solutions :

Overmixing cause

- gluten development
- Low in volume
- toughness

CAKE : Shortend/ Batter type



Butter Cake

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก (พัดโบก)	200 กรัม	5. น้ำตาลทรายป่น	230 กรัม
2. ผงฟู	2 ½ ช้อนชา	6. ไข่ไก่	200 กรัม (4 ฟอง)
3. เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	7. นมข้นจืด	80 กรัม
4. เนยสดแช่เย็น	200 กรัม	8. กลิ่นวนิลา	1/2 ช้อนชา

วิธีการทำ

1. Warm เตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส
2. ร่อนแป้งและผงฟูพักไว้
3. ตีเนยสดกับน้ำตาลทรายป่น ใส่ไข่ลงผสมจนเข้ากัน เติมกลิ่นวนิลา ผสมด้วยความเร็วปานกลาง
4. ใส่แป้งที่ร่อนสลับกับนมข้นจืด โดยเริ่มด้วยแป้งและจบด้วยแป้ง ผสมด้วยความเร็วต่ำ
5. เทส่วนผสมลงในพิมพ์เค้กทรงสี่เหลี่ยมประมาณ 1/2 ของความสูงของพิมพ์
6. นำเข้าอบ ประมาณ 30-40 นาทีหรือจนสุก



เค้กกล้วยตาก



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เค้กกล้วยตาก

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	170 กรัม
ผงฟู	2 ช้อนชา
เกลือ	½ ช้อนชา
เนยสด	200 กรัม
น้ำตาลทราย	180 กรัม

วานิลลา	½ ช้อนชา
ไข่ไก่	200 กรัม
นมข้นจืด	120 กรัม
กล้วยตาก	200 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งกับผงฟูรวมกัน พักไว้
2. ใส่เนยลงในอ่างผสม และน้ำตาล ตีจนขึ้น
3. ใส่ไข่ไก่ นมข้นจืด แป้ง และกลิ่นวานิลลา ตีให้เข้ากัน
4. ใส่กล้วยตาก ตะล่อมให้เข้ากัน
5. อบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที



CAKE : Unshortend/ Foam[★] type

light, airy and elastic texture, often paired with a variety of creams/ filling



1 Basic ingredients

- Flour, Egg, Sugar
- No additional chem. leavening agent is needed

2 Mixing technique

- Foaming method
- High-speed whipping
- Bain marie technique (40-45°C) can be applied
- Folding technique is used

3 Failure causes solutions :

Egg foam is lacking:

- Egg freshness
- Tool/ Equip cleanliness
- Under whipped

Flour is overmixed:

- Mix gently to minimize gluten formation

CAKE : Unshortend/ Foam type



CAKE : Hybrid/ Chiffon type

light, airy and elastic texture, often paired with a variety of creams/ filling



1 Basic ingredients

- Flour, Egg, Sugar, Fat
- Incorporated with baking powder

2 Mixing technique

- Foaming method by separate white & yolk
- High-speed whipping
- Folding technique is used

3 Failure causes solutions :

Egg foam is lacking:

- Egg freshness
- Tool/ Equip cleanliness
- Under whipped

Flour is overmixed:

- Mix gently to minimize gluten formation

CAKE : Hybrid/ Chiffon type



Roll Cake

ส่วนผสม

- | | | | |
|----------------------|------------------|----------------------|--------------|
| 1. แป้งเค้ก (บัวแดง) | 100 กรัม | 7.SP/ Ovalet | 2 ช้อนชา |
| 2. แป้งข้าวโพด | 1 ช้อนโต๊ะ | 8.น้ำเปล่า | 40 กรัม |
| 3. ผงฟู | 1/2 ช้อนชา | 9.กลิ่นวานิลลา | 1/2 ช้อนชา |
| 4. นมผง | 15 กรัม | 10.เนยสดละลาย | 50 กรัม |
| 5. ไข่ไก่ | 200 กรัม (4 ฟอง) | 11.บัตเตอร์ครีม/ แยม | 120-150 กรัม |
| 6. น้ำตาลทราย | 150 กรัม | | |

วิธีการทำ

1. Warm เตาอบที่อุณหภูมิ 180-200 องศาเซลเซียส
2. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด ผงฟู และนมผง พักไว้
3. ตีไข่กับ SP/Ovalet และน้ำตาลทรายพอเข้ากัน
4. เติมส่วนของแป้งผสมด้วยความเร็วต่ำ 1-2 นาที หยุดปาด ตีต่อด้วยความเร็วสูง 3-4 นาที และความเร็วปานกลาง 2-3 นาที
5. เติมน้ำเปล่าและกลิ่น ตามด้วยเนยละลาย ผสมให้เข้าด้วยกันด้วยความเร็วต่ำ
6. เทส่วนผสมลงในถาดอบที่รองกระดาษ ปาดให้เรียบ นำเข้าอบ ประมาณ 15-20 นาทีหรือจนสุกนำออกมา ทิ้งให้เย็น
ทาด้วยบัตเตอร์ครีมหรือแยม ม้วนเป็นท่อนกลม



CAKE : Production

Preparation



- Scaling
- Pan preparation
- Oven preparation

Mixing



- Creaming method
- Foaming method
- Scaling/ Panning

Baking



- Increases vol. by air, steam, and CO₂.
- Protein coagulated, starch gelatinized
- Doness test

Cooling



- Cool down on cooling rack and remove the pan
- To set and prevents sogginess

CAKE : Problems & Causes

TABLE 23-3 Cake Problems and Their Causes

[illegible]

CAKE : Storage



Staling!

Prevent by keep covered by

- Frosting
- Container
- Packaging



ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณเกษม

และน.ส. ธนิดา 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 ครั้วชงค์และเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานหวาน
 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

ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน

Basic Cake

SCAN QR CODE
เพื่อตอบแบบประเมิน





Thank you for your attention

More information about bakery technology

Contact : nanthaporn_ruc@dusit.ac.th