

EP.194

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เรียนรู้เมนูชิฟฟอนเค้ก



วันพุธที่ 7 ตุลาคม 2569
เวลา 17.00 - 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนอบรม
เพื่อขอรับวุฒิบัตร
เวลา 16.30 - 17.40 น.



ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม
สามารถโอนเงินผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง และ นายณารัตน์ ปุณเกษม และ น.ส.ธนิต คำ ศรีธนารักษ์



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

เรียนรู้เมนูชีฟฟ่อนเค้ก



อ.ชนนัท ชื่นน้า
โรงเรียนการเรือน

ลักษณะทั่วไปของเค้ก

ประเภทของเค้ก

การแบ่งประเภทเค้กตามกรรมวิธีในการทำ

การแบ่งประเภทเค้กตามส่วนผสมหลัก

การแบ่งประเภทเค้กตามกรรมวิธีในการทำ

การแบ่งประเภทเค้กตามส่วนผสมหลัก

1.การตีผสมวิีครีม
(creaming method)

1.เค้กที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก
(shortened or shortening cake)

2.การตีผสมวิีคนผสม
(blending method)

2.เค้กที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก
(sponge cake)

3.การตีผสมวิีชูก้า-วอเตอร์
(sugar – water method)

3.เค้กที่มีไขมันและไข่เป็นส่วนประกอบหลัก (chiffon cake)

4.การตีผสมครั้งเดียว
(single-stage method)

5.การตีผสมแบบโฟม
(foaming method)



เค้กที่มีไขมันและไข่เป็นส่วนผสมหลัก

เค้กที่มีไขมันและไข่เป็นส่วนผสมหลัก เรียกว่า ชิฟฟอนเค้ก (Chiffon cake) มีลักษณะของเค้กเนยและเค้กไข่ผสมรวมกัน โดยมี โครงสร้างที่ละเอียดของเค้กไข่ และ มีความมันเงาของเค้กเนย ชิฟฟอนเค้กนิยมใช้น้ำมันพืชผสมแทนเนยสดหรือมาร์การีน เนื่องจากเป็นเค้กที่ผสมผสานระหว่างเค้กไข่และเค้กไขมัน จึงทำให้ผลิตภัณฑ์มีความนุ่มแบบเค้กไข่ และชุ่มฉ่ำแบบเค้กเนย

ส่วนผสมของชิฟฟอนเค้ก แบ่งออกเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 เป็นส่วนผสมของไข่แดง

ส่วนที่ 2 เป็นส่วนผสมของไข่ขาว



INGREDIENTS

แป้งสาลี เลือกใช้แป้งสาลีที่มีปริมาณโปรตีนต่ำ หรือแป้งเค้ก

ไข่ไก่

- นิยมใช้เบอร์ 3 (ควรชั่งตวงมากกว่าจำนวนฟอง)
- ช่วยทำให้ขนมนุ่ม ขนมนุ่มฟู และสีของขนมเหลืองสวย
- ไข่แดงมีคุณสมบัติเกิดอิมัลชันระหว่างการผสมเค้ก
- ไข่ขาว มีหน้าที่ให้เกิดฟอง และมีลักษณะเป็นโฟม



น้ำตาล

- เค้กมีความนุ่มและรสชาติหวาน
- ทำให้เปลือกนอกของขนมเกิดสี
- เค้กมีความชุ่มชื้น



น้ำมัน

- ช่วยในเรื่องกลิ่นรสและความนุ่ม
- เค้กประเภทอื่น สามารถใช้ไขมันในรูปของเหลวหรือน้ำมัน
- น้ำมันจากเมล็ดพืชจะมีปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง เช่น น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันรำข้าว เป็นต้น



INGREDIENTS

สารช่วยในการขึ้นฟู

ส่วนที่ 1 คือส่วนที่ผสมกับแป้ง คือ ผงฟู



ส่วนที่ 2 คือส่วนที่ผสมในการตีไข่ขาว คือ ครีมออฟทาร์ทาร์



ของเหลว

น้ำ น้ำผลไม้ หรือนม

การเติมของเหลวจะทำให้เกิดการรวมตัวของโปรตีนในแป้งให้เกิด
คกดูเตน



Meringue

- เมอแรงก์เกิดจากการตีไข่ขาวกับน้ำตาลทรายขาวจนขึ้นฟู
- มีวิธีการผสมหรือขึ้นเมอแรงก์ 3 แบบ คือ เฟรนเมอแรงก์
- อิตาเลียนเมอแรงก์ และ สวิสเมอแรงก์
- แต่ละชนิดนำไปใช้ทำเบเกอรี่ได้หลากหลาย เช่น
- มาการอง ชูเฟล่ มูส พัพโดว บัตเตอร์ครีม



อ.ชนนาท ชื่นน้า

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Meringue



Swiss Meringue

เมอแรงก์ที่ผ่านความร้อนมาแล้วเล็กน้อยประมาณ 40-70 c โดยการละลายน้ำตาลกับไข่ขาวบนอ่างน้ำร้อน แล้วจึงนำไปตีต่อจนเป็นเมอแรงก์ชั้นฟูนำไปตกแต่งหน้าขนมหรือใส่เนยสดลงไปเพื่อให้เป็นบัตเตอร์ครีมที่เนียนนุ่มเบา



Italian Meringue

เมอแรงก์ที่สุกแล้วเพราะเกิดจากการตีไข่ขาวกับ น้ำเชื่อม ร้อน ๆ ดังนั้นจึงสามารถนำไปใช้งานหรือตกแต่งหน้าขนมได้ทันที



French Meringue

ทำ ด้ว ย ก าร ดี ไข่ ขาว น้ำตาลทรายและครีมออฟทาร์ทาร์จนเป็นเมอแรงก์ขาวฟู สามารถนำไปอบทำเป็นพัฟโลวาคูกก็อัลมอนต์เมอแรงก์ และเมอแรงก์คัส

อ.ชนนาท ชื่นคำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

CLIP VDO CHIFFON CAKE

หลักสูตรอบรมโรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เค้กชิฟฟอนใบเตย (Chiffon Cake)



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เค้กชิฟฟอนใบเตย (Chiffon Cake)

ส่วนผสม

แป้งเค้ก (พัดโบก)	240	กรัม	นมข้นจืด	80	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา	น้ำใบเตยเข้มข้น	100	กรัม
น้ำตาลทราย (1)	110	กรัม	ไข่ขาว	10	ฟอง
เกลือป่น	1 ^{1/2}	ช้อนชา	ครีมออฟฟาร์ทาร์	1/2	ช้อนชา
น้ำมันพืช	130	กรัม	น้ำตาลทราย (2)	180	กรัม
ไข่แดง	10	ฟอง	บัตเตอร์ครีม/ แยม (สำหรับปาด)		

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้กกับผงฟูให้เข้ากัน ใส่อ่างผสม เติมน้ำตาลทราย (1) และเกลือป่นคนให้เข้ากัน เติมน้ำมันพืช ไข่แดง นมข้นจืด และน้ำใบเตยเข้มข้น ใช้ตะกร้อมือคนเร็ว ๆ จนส่วนผสมเนียน
2. ตีไข่ขาว น้ำตาลทราย (2) และครีมออฟฟาร์ทาร์โดยใช้หัวตีรูปตะกร้อ ตีด้วยความเร็วสูง จนไข่ขาวมีลักษณะโฟมไข่ขาว
3. เทส่วนผสมข้อ 1 ลงในส่วนข้อ 2 ใช้พายยางหรือตะกร้อมือคนตะล่อมเบา ๆ ให้เข้ากันดี
4. เทลงถาดขนาด 11x15x1 นิ้ว ซึ่งรองกระดาษไขไว้จำนวน 2 พิมพ์
5. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียสประมาณ 20 นาที หรือจนกระทั่งสุก รอให้เค้กเย็นสนิทแล้วจึงแกะออกจากพิมพ์ ปาดครีมประคบเนื้อเค้ก จากนั้นตัดเป็นชิ้นตามชอบ



การตีไข่ขาว

1. ผสมไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์เข้าด้วยกันลงอ่างผสม
2. เมื่อเริ่มตีไข่ขาวจนเกิดฟองที่มีขนาดต่างกัน
3. ค่อยๆ เติมน้ำตาลทรายไปจนหมด
4. ไข่ขาวเริ่มตั้งยอดอ่อน เรียกว่า soft peak เมื่อใช้ พายยางตักขึ้นมาปลายยอดแหลมโน้มลง
5. ไข่ขาวเริ่มตั้งยอดแข็ง ปลายยอดจะโน้มลงเพราะยังเหลวอยู่
6. ไข่ขาวเริ่มคงตัวและตั้งยอด เมื่อยกหัวตีตะกร้อขึ้นมาโฟมเกาะติดปริมาณมาก



ส่วนผสมของชีฟฟอนเค้ก

1. ส่วนของของเหลวเป็นส่วนที่ทำให้เค้กมีกลิ่นและรสชาติต่างกันไปคือ อาจเปลี่ยนเป็นกาแฟ หรือน้ำใบเตย หรือน้ำผลไม้อื่น ๆ
2. ส่วนของไข่แดงคล้ายกับเค้กเนย แต่ใช้น้ำมันพืชแทนเนย ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษของชีฟฟอนเค้กที่ทำให้ต่างจากเค้กอื่นคือ จะรักษาความนุ่มได้นาน
3. น้ำตาลส่วนที่ 2 ที่ใส่ในไข่ขาวต้องมีปริมาณร้อยละ 60-70 ของน้ำหนักไข่ขาว จึงจะทำให้ไข่ขาวอยู่ตัว ถ้ามากเกินไปจะทำให้ไข่ขาวไม่ขึ้นฟู
4. ครีมออฟฟัทธาร์มีคุณสมบัติเป็นกรด เป็นตัวที่ช่วยให้ไข่ขาวอยู่ตัว อาจใช้น้ำมะนาวแทนได้

BUTTER CREAM

" บัตเตอร์ครีม " เป็นครีมแต่งหน้าเค้กที่คนส่วนใหญ่นิยมนำมาใช้ในการแต่งหน้าเค้กและเบเกอรี่ต่างๆ ซึ่งบัตเตอร์ครีมที่ดีไม่ใช่แค่อร่อยและไม่เลี่ยนเท่านั้น แต่เนื้อครีมจะต้องเนียน ทรงตัว ไม่แข็ง หรือเหลวจนเกินไป เวลาปาดหน้าเค้กจะได้หน้าเค้กที่เรียบและเมื่อนำมาใส่หัวบีบจะสามารถบีบครีมออกมาได้ง่ายและสวยงาม ลวดลายที่ได้คมชัดตามที่ต้องการ

บัตเตอร์ครีมจะดีหรือไม่ดีขึ้นอยู่กับวิธีการตีครีม ถ้าตีขึ้นฟูกเกินไปครีมที่ได้จะเหลว บีบเป็นลายเส้นหรือดอกไม้ไม่สวย กลีบไม่คมชัด แต่หากตีครีมน้อยเกินไปอาจทำให้ส่วนผสมยังไม่เข้ากันดี เกิดการแยกตัวระหว่างของแข็งกับของเหลว โดยควรตีด้วยความเร็วปานกลางให้เนยสด เนยขาว หรือมาร์การีนที่ใส่ฟูกขึ้นดีก่อน แล้วค่อยเติมส่วนอื่น ๆ เพียงเท่านี้ก็จะได้บัตเตอร์ครีมที่ดีพร้อมสำหรับการแต่งหน้าเค้ก



CLIP VDO BUTTER CREAM

หลักสูตรอบรมโรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

บัตเตอร์ครีม (Butter Cream)



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสุรนารี

บัตเตอร์ครีม(Butter Cream)

ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	100	กรัม	น้ำเปล่า	30	กรัม
เกลือป่น	1/2	ช้อนชา	เนยสดแช่เย็น	150	กรัม
นมข้นจืด	70	กรัม	เนยขาว	45	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น นมข้นจืดและน้ำเปล่าเข้าด้วยกันในภาชนะ และนำไปตั้งไฟคนให้น้ำตาลละลายหมด แล้วจึงกรองผ่านกระชอน พักให้เย็นในอุณหภูมิห้อง
2. ตีเนยสดและเนยขาวให้ขึ้นฟู ด้วยความเร็วปานกลาง
3. นำน้ำเชื่อมที่เย็นแล้ว (ข้อที่ 1) เทใส่ช้า ๆ จนหมด ในขณะที่เทน้ำเชื่อมใส่ลงไป ให้ใช้ความเร็วปานกลาง โดยหลังจากใส่น้ำเชื่อมหมดแล้วให้ตีครีมต่อด้วยความเร็วต่ำสักครู่ เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันดี



TIP & TRICKS

- ระหว่างตັมน้ำเชื่อม ห้ามคน เพราะจะทำให้น้ำตาลตกทรายได้
- น้ำเชื่อมที่ตັมต้องเย็นสนิท จนถึงกลางส่วนผสม
- ตีบัตเตอร์ครีมด้วยความเร็วปานกลาง
- หมั่นปาดอ่างเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน



CLIP VDO
YOUNG COCONUT
CHIFFON CAKE

หลักสูตรอบรมโรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชีฟฟอนเค้กมะพร้าวลาวา



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชีฟฟอนเค้กมะพร้าวลาวา

ส่วนผสมไส้มะพร้าวลาวา

น้ำมะพร้าวอ่อน	180	มิลลิลิตร	น้ำตาลทราย	60	กรัม
หัวกะทิ	180	มิลลิลิตร	แป้งข้าวโพด	12	กรัม
เนื้อมะพร้าวอ่อน (ตามต้องการ)			เกลือป่นเล็กน้อย		

ส่วนผสมชีฟฟอน

แป้งเค้ก (พัดโบก)	200	กรัม	น้ำตาลทราย (1)	45	กรัม
ผงฟู	5	กรัม	เกลือป่น	2	กรัม
ไข่แดง	10	ฟอง	ไข่ขาว	10	ฟอง
น้ำมันพืช	100	มิลลิลิตร	ครีมออฟฟาร์ก	1	กรัม
น้ำมะพร้าว	100	มิลลิลิตร	น้ำตาลทราย (2)	80	กรัม

วิธีทำไส้มะพร้าวลาวา

1. เติมน้ำมะพร้าวอ่อน หัวกะทิ น้ำตาลทราย แป้งข้าวโพด เนื้อมะพร้าว และเกลือป่นคนให้เข้ากัน
2. นำไปตั้งไฟอ่อนๆ คนจนเดือด และพักไว้ให้เย็น

วิธีทำชีฟฟอน

1. ร่อนแป้งเค้กกับผงฟูให้เข้ากัน ใส่อ่างผสม เติมน้ำตาลทราย (1) และเกลือป่นคนให้เข้ากัน เติมไข่แดง น้ำมันพืช และน้ำมะพร้าว ใช้ตะกร้อมือคนจนส่วนผสมเข้ากัน
2. ตีไข่ขาว น้ำตาลทราย (2) และครีมออฟฟาร์กโดยใช้หัวตีรูปตะกร้อ ตีด้วยความเร็วสูงจนไข่ขาวตั้งยอดอ่อน
3. เทส่วนผสมข้อ 1 ลงในส่วนข้อ 2 ใช้พายยางหรือตะกร้อมือคนตะล่อมเบา ๆ ให้เข้ากันดี
4. เทลงปริมาณครึ่งหนึ่งของพิมพ์ที่รองกระดาษไขไว้ และใส่ไส้มะพร้าวอ่อนตามต้องการ แล้วจึงใส่ส่วนผสมชีฟฟอนลงไปอีกครั้งจนเต็มพิมพ์
5. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุก



TIP & TRICKS

- การคนส่วนผสมไข่แดง จะต้องเบามือ อย่าให้เกิดฟองอากาศ เพราะจะทำให้เนื้อเค้กชิฟฟอนหยาบ
- ขั้นตอนการผสมไข่แดง ต้องรวดเร็ว อย่างนาน หากนานจะเกิดกลูเต็นจะทำให้เนื้อขนมเหนียว
- ไข่ไก่ต้องสดใหม่
- ห้ามเคลื่อนย้ายขณะอบเพราะอาจจะทำให้โครงสร้างเค้กยุบตัว
- ควรตัดเค้กด้วยมีดที่คม และใช้วิธีเลื่อย



เทคนิคในขั้นตอนของไข่ขาว

- เทคนิคการตีไข่ขาว จะดีด้วยความเร็วปานกลาง ค่อยๆตีไปเรื่อยๆ ไม่ต้องรีบ ตีจนไข่ขาวตั้งยอดกลางไม่อ่อนและไม่แข็งจนเกินไป
- วิธีการเช็ค คือ ยกหัวตะกร้อตีขึ้นมา ยอดไข่ขาวจะตั้งตรงขึ้น ฟูมปลายยอดเล็กน้อย การตีไข่ขาวด้วยความเร็วปานกลางนี้จะทำให้ฟองไข่ขาวแน่นละเอียดมีความมันวาว ส่วนผสมจะไม่เหลว แต่หากตีด้วยความเร็วสูง จะทำให้เกิดฟองหยาบ เค้กที่ได้จะแห้งหยาบ และอาจมีการยุบตัว
- เมื่อนำมาผสมกับส่วนผสมไข่แดง จะทำให้ส่วนผสมไม่เหลว แต่ถ้าตีด้วยความเร็วสูงจะทำให้ไข่ขาวมีฟองหยาบ และแห้งจนออกมาแล้วจะยุบตัว



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารหวาน
 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



อาหารการกินSDU

สมาชิก 1k คน

Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้าน
อาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์
ค่ะ

CLUB HOUSE

อาหารการกิน

ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00 – 20.00 น.





ขอเชิญร่วมบริจาคทุนทรัพย์เพื่อนำไปทำประโยชน์ต่อสังคม

สามารถโอนผ่านบัญชีสะสมทรัพย์ ชื่อบัญชี

นายธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

และนายนราธิป ปุณเกษม

และน.ส. รณิดา ศรีธนาพร



บัญชีเลขที่ 079-7-23793-0

ขอความอนุเคราะห์ตอบแบบประเมิน

เรียนรู้เมนูชีฟฟอนเค้ก

SCAN QR CODE
ตอบแบบประเมิน



Thank You!



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสุรนารี