



พายผลไม้สด

Fruite Tart

พายร้อน

(พายที่อบออกมาจะมี เปลือก (Crust) แยกตัวเป็นเกล็ด (Flake) ทำให้กรอบ นุ่ม)

01

แป้งที่ทำได้ง่าย

02

ใช้เวลาสั้น

03

จะได้มีความชื้นต่ำ

04

มีปริมาณไขมันสูง



หลักสูตรอาหารการเรือนสวนดุสิต

- พาย ทำจากก้อนโดว์มารีดใส่พิมพ์พาย (มีทั้งแบบปิดหน้าและแบบเปิดหน้า)
- ทาร์ต เป็นพายชิ้นเล็กๆ ใช้เสิร์ฟเป็นอาหารว่าง

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ

หลักสูตรอาหารการเรือนส่วนบุคคล โรงเรียนการู้

แป้งเค้ก (Flour)

เนื้อแป้งมีสีขาวนวล และมีความเนียน
ละเอียดกว่าแป้งสาลีชนิดอื่น ๆ ดูดซับน้ำไม่ค่อยดี
ไม่ค่อยเหนียวเมื่อเทียบกับแป้งทำขนมปัง ทำมา
จากข้าวสาลีชนิดเบา มีปริมาณโปรตีน 6-9%

น้ำตาลไอซิ่ง (Icing Sugar)

- เป็นน้ำตาลทรายบด มีสีขาวและลักษณะที่ละเอียดคล้ายผงแป้ง (fine powder form) มีส่วนผสมของแป้งข้าวโพดประมาณ 3-5 % (Anti-caking) ละลายน้ำได้อย่างรวดเร็ว

ไข่ (Egg)

- ไข่ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ขนมอบในประเทศไทย นิยมใช้ไข่สด ซึ่งหมายถึงไข่ทั้งฟองที่อยู่ในเปลือก โดยจะมีความชื้นประมาณ 75%

หน้าที่ของไข่

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

น้ำ

- น้ำเป็นตัวละลายสำคัญ น้ำตาล เกลือแร่ เช่น เกลือของโซเดียม และโพแทสเซียมและวิตามินที่ละลายได้ในน้ำ
- ช่วยควบคุมความเข้มข้นของของเหลว และทำให้เกิดกฐ์เต็น

เนยสด

- เป็นไขมันที่ได้จากการสกัดนํ้านมสัตว์ ส่วนใหญ่จะใช้นมวัว แล้วนำไปผ่านกระบวนการทำให้แข็งตัวเป็นก้อน มีไขมันประมาณ 80% มีสีเหลืองเข้มจนถึงสีเหลืองอ่อน จะต้องเก็บไว้ในตู้แช่หรือตู้เย็น

วานิลลา

จัดอยู่ในประเภท กลิ่นรสและเครื่องเทศ ช่วยเติมกลิ่นรสให้แก่ผลิตภัณฑ์



Glazing/ Apricot jam

- ใช้สำหรับเคลือบหน้าผลไม้ให้มีความเงางาม
ป้องกันผิวหน้าขนมแห้ง
- วิธีใช้ ใส่แยมแอปริคอตลงในภาชนะ อุ่นด้วย
ไฟร้อนปานกลางจนแยมละลาย คนเพื่อ
ป้องกันไม่ให้ไหม้



พายร้อน

- เป็นผลิตภัณฑ์เพสตรี ที่มีความชื้นต่ำ แต่มีไขมันสูง
- เทคนิค การถนอมเก็บแช่แข็งเป็นเม็ดเล็ก ๆ เมื่ออบจนสุกแล้วพายที่ได้จะกรอบ ร่วน เป็นเกล็ด พายร้อนนิยมนำไปใช้เป็นเปลือกพาย (Pie crust) รองรับไส้ชนิดต่างๆที่มีความหนืด และความชื้นสูง

ขั้นตอนการทำ

- การผสมแป้ง
- การพักโดที่ผสมแล้ว



- การทำรูปร่าง
- การพักโดก่อนอบ
- การอบ



การผสมแป้ง

ผสมแป้งกับไขมัน จนเข้ากันดี
สามารถใช้ Pastry Blender หรือ
เครื่องผสม ก็ได้แล้วจึงใส่ส่วนผสม
ของเหลว ลงไป ผสมจนเข้ากัน



การพักโดที่ผสมแล้ว



- พักโดแช่เย็น อย่างน้อย 30 นาที ให้แป้ง คลายโปรตีนในเนื้อแป้ง ทำให้ไม่เกิดการยืดหรือหดตัวของแป้ง ระหว่างการรีดแป้งและกรุลงพิมพ์



การทำรูปร่าง

- เมื่อทำรูปร่างโดยรีดโด และตัดขนาดให้พอดีกับพิมพ์ที่ใช้ แล้วต้องใช้ส้อมจิ้มให้เป็นรูไล่อากาศ เพื่อป้องกันพายติดตัวขณะอบ



การพักโดก่อนอบ

- พักโดในตู้เย็น อย่างน้อย 30 นาที เพื่อป้องกันการหดตัวของแป้ง

การอบ



อุณหภูมิ ประมาณ 200 องศาเซลเซียส



โดยใช้บนมากกว่าไฟล่าง



สังเกต การสุกจากสี และพายร้อน
ออกพิมพ์ได้

หลักสูตรอาหารการเรือนสถานศึกษา โรงเรียนการเรือน

ลักษณะเปลือกพายที่ดี

- มีผิวเงา
- มีความโปร่ง กรอบ
- ไม่หนาหรือบางจนเกินไป รวมทั้ง
ไม่เหนียว แข็ง หรือ ร่วนจนเกินไป

หลักสูตรการจัดการเรียนการสอนด้านอุตสาหกรรม
วิทยาลัยการอาชีพสุพรรณบุรี



วัตถุดิบ / ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200 กรัม
เกลือ	1/8 ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	60 กรัม
เนยสดชนิดจืด	130 กรัม
ไข่แดง	2 ฟอง
น้ำเย็น	1 ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวานิลลา	1/8 ช้อนชา

หลักสูตรอาหารการเลี้ยงดูสัตว์ โรงเรียนการเรือน



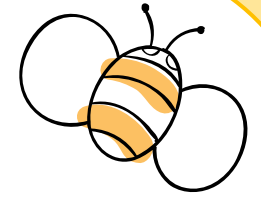
ชวนทำ ช็อกโกแลต ใบไม้

ใบไม้ช็อกโกแลต
ตกแต่งสวย
ง่าย ๆ

Chocolate

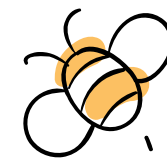
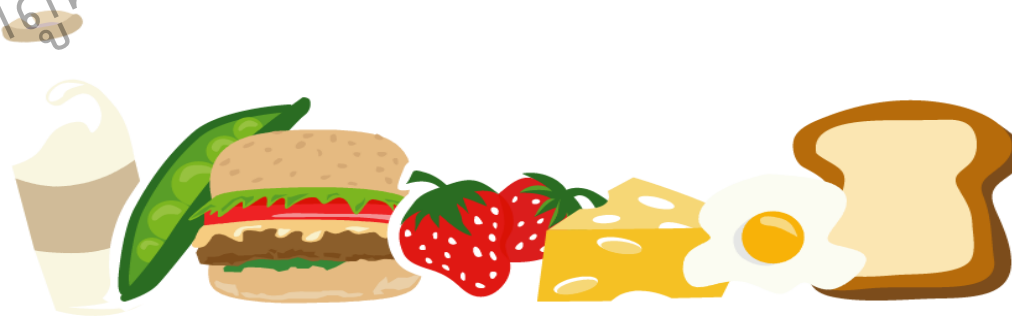


Compound Chocolate (ช็อกโกแลต คอมพาว์ต โคทติ้ง)

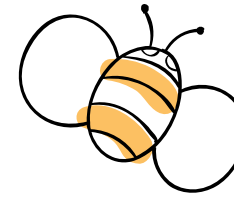


ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำนมมีลักษณะและรสชาติคล้ายส่วนผสมของช็อกโกแลต มีการใช้ไขมันจากพืชที่ ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจน (**Hydrogenation**) แทนโกโก้บัตเตอร์และใช้ผงโกโก้แทนชอคโกแลตลิคเคอร์ เมื่อนำมาเคลือบจะแข็งตัวในอุณหภูมิห้อง มักใช้เป็นช็อกโกแลตอเนกประสงค์เหมาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ

หลักสูตรอาหารและการประกอบอาหาร



White Chocolate



ไม่มีส่วนผสมของเนื้อโกโก้เลย มีเพียงน้ำตาล โกโก้บัตเตอร์ นมผง ไขมันนม กลิ่นวานิลลา
White chocolate นี้จะแตกหักง่าย หากเป็นของปลอมจะทำมาจากน้ำมันพืชมากกว่าโกโก้บัตเตอร์
White chocolate ที่มีคุณภาพสูงควรมีส่วนผสมของโกโก้บัตเตอร์แทนไขมันพืช





Dark Chocolate

เนือโกโก้ 58%
สูงสุด 99% รสชาติขม



Chocolate Chip

ลักษณะเป็นเม็ดขนาดเล็ก
มีเนยโกโก้ต่ำ เพื่อให้คงรูปได้
ถูกความร้อน



Baking Chocolate



Milk Chocolate

เนือโกโก้ 38%
หวานกว่าดาร์กช็อกโกแลต



Compound Chocolate



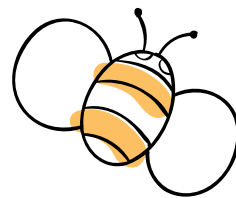
White Chocolate

โดยทั่วไปไม่นับว่าเป็นช็อกโกแลต
เนื่องจากไม่มีส่วนประกอบของเนือช็อกโกแลต
แม้แต่เปอร์เซ็นต์เดียว



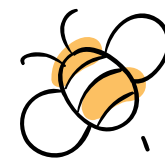
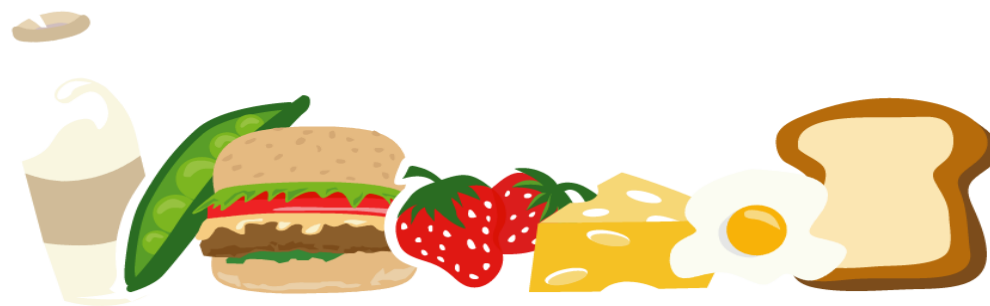
ประเภทของ
'ช็อกโกแลต'

วิธีการเก็บรักษา Chocolate



เก็บได้ถึง 1 ปี ถ้าเก็บในที่ที่เหมาะสม โดยเก็บในที่แห้ง มีอุณหภูมิ ประมาณ 20 องศาเซลเซียส (68 องศาฟาเรนไฮต์) และมีสภาพที่ไม่ปราศจากอากาศ แสง ความชื้น และกลิ่นจากบรรยากาศ รอบ ๆ

หลักสูตรอาหารการเรือนชั้นประถมศึกษาตอนต้น โรงเรียนการเรือน



ช็อกโกแลตจะคงสภาพและอยู่ได้ดีที่สุด
ที่อุณหภูมิ 18 องศาเซลเซียส

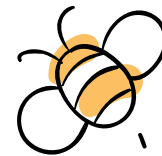
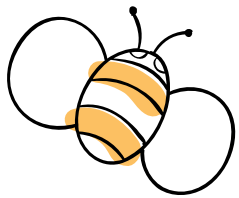
หลักสูตรอาหารการเรือนส่วนบุคคลที่โรงเรียนการเรือน



Fat Bloom

มีลักษณะเป็นเงาขาวบนผิวช็อกโกแลต คล้ายรา ซึ่งไม่มีอันตราย แต่ เกิดขึ้นเพราะผลึกไขมันมีการรวมตัวใหม่ มักเกิดขึ้นเมื่อเก็บช็อกโกแลตในที่ร้อนจนช็อกโกแลตละลาย และเมื่อมีความเย็นช็อกโกแลตนี้ก็จะกลับมาแข็งตัวใหม่

แก้ไขโดยดูแลให้อุณหภูมิการเก็บมีความคงที่

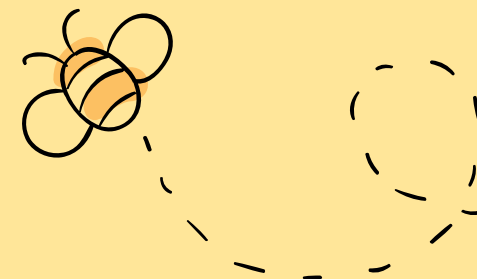
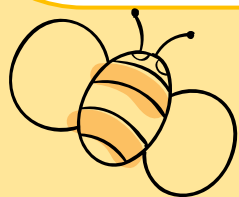


หลักสูตรอาหารการเลี้ยงสัตว์ ชั้นเรียนการเรือน

Sugar bloom

ผลิตภัณฑ์มีผิวหยาบ ไม่เรียบ พบมากเมื่อนำช็อกโกแลตออกจากตู้เย็น ไอน้ำจากบรรยากาศ จะควบแน่นบนผิวผลิตภัณฑ์ ทำให้น้ำตาลในช็อกโกแลตละลายออกมา เมื่อน้ำระเหยไปหลังจากนั้น น้ำตาลจึงเกิดการตกผลึกใหม่

การแก้ไข คือ เมื่อนำช็อกโกแลตออกจากห้องเย็นให้ทิ้งไว้ในที่อากาศอุ่นขึ้นนาน ๆ ก่อนที่จะเปิดห่อ เพื่อลดปัญหาเรื่องการควบแน่นของไอน้ำ



การละลายช็อกโกแลต

การละลายบนน้ำร้อน
(ban marie)

การละลายในเตาอบไมโครเวฟ
(100 กรัม ประมาณ 1 นาที)

การละลายโดยตั้งไฟหรือผ่าน
ความร้อนโดยตรง

CHOOSE YOUR FAVORITE



หลักสูตรอาหารการเรือนส่วนดุสิต โรงเรียนการเรือน

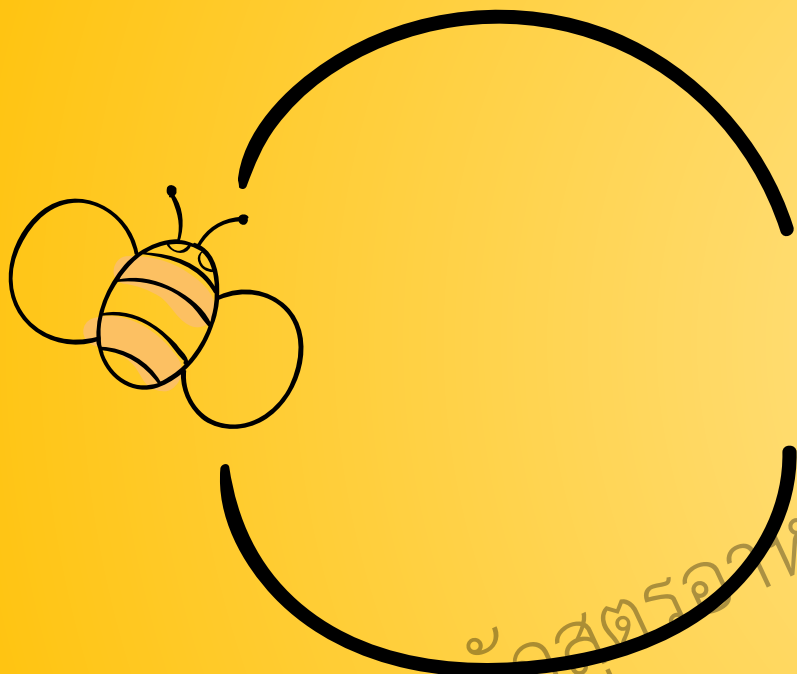
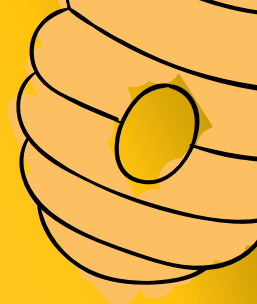
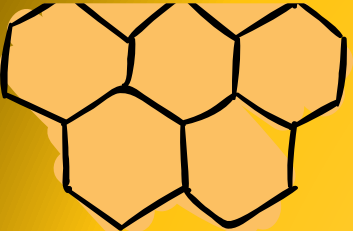


อ้างอิง

https://krua.co/cooking_post/basic-chocolate-for-baker/

<https://food.trueid.net/detail/xr5mv1lvqNlr>

หลักสูตรอาหารการเรือนสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน



01

02

03

04

หลักสูตรอาหารการเรือนส่วนบุคคล โรงเรียนการเรือน

