

EP.54

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เบเกอรี่ ยอดนิยม

วันพุธที่ 19 กรกฎาคม 2566

เวลา 17.00 – 18.10 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

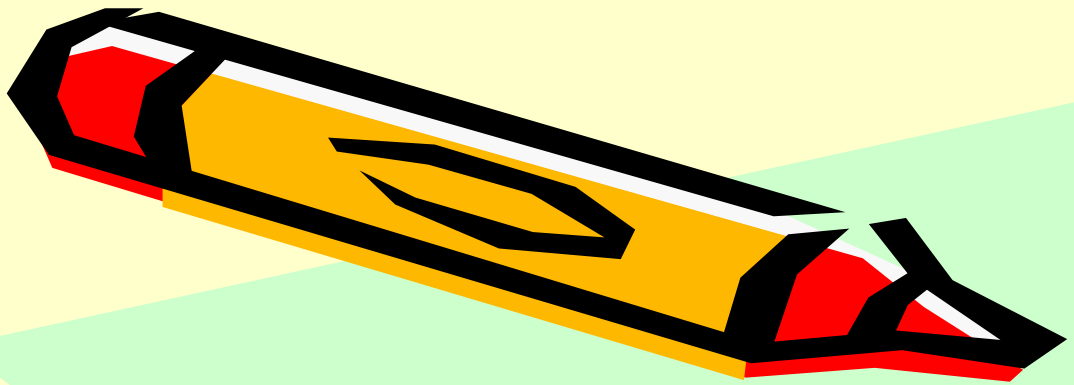


ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

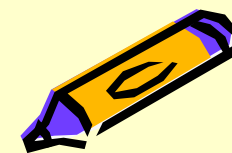
หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร
และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที



Choux Pastry

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ



พายอย่างนึ่ง – choux pastry

๖ เปลือกพายนึ่ง พอง และกลวง





: Cream puff /
Profiterole

Eclair :



: French cruller

ส่วนผสมที่ใช้

- * แป้งสาลี : แป้งที่มีโปรตีนปานกลาง เช่น
แป้งสาลีเอนกประสงค์
- * ไขมัน : เนยสด เนยขาว มาร์การีน หรือน้ำมันพืช
ไม่ควรใส่ไขมันมากเกินไป
- * ไข่ไก่ : ช่วยในการขยายตัว
- * น้ำ : การระเหยของน้ำทำให้ choux ขยายตัว



เทคนิคการทำ

1. ต้มน้ำ + ไขมันให้เดือดพล่าน ใส่แป้งลงคน

- ไม่ ปล่อยให้ น้ำเดือดนานเกินไป

เพราะทำให้ของเหลวระเหยมาก



เทคนิคการทำ (ต่อ)

2. ขณะเทแป้ง คนเร็ว ๆ

- เมื่อแป้ง+ของเหลวเป็นเนื้อเดียวกัน

ร้อน ออกจากภาชนะ ยกลงจากเตาทันที



By T. Chysirichote

เทคนิคการทำ (ต่อ)

3. นำส่วนผสมใส่เครื่องผสม

- ตีจนแป้งคลายความร้อน (ความเร็วปานกลาง)
- เติมไข่ไก่ ทีละฟอง ให้ไข่ฟองแรกเข้ากับส่วนผสมดี ก่อนจึงใส่ไข่ฟองต่อไป



4. เทส่วนผสมใส่ถุงบีบทันที
- ป้องกันไม่ให้ผิวหน้าแข็ง

5. บีบใส่ถาดที่ทาไขมันบาง ๆ หรือรองด้วย baking sheet
- ไม่ทาไขมันมาก จะทำให้ขนมแผ่ตัวมากเกินไป



เทคนิคการทำ (ต่อ)

6. อบที่อุณหภูมิ 400-450 °F (200-255 °C)



เทคนิคการทำ (ต่อ)



7. การ check สุก

@ ใช้นิ้วกดรอยแตกให้มีลักษณะแข็ง อยู่ตัว ไม่ยุบ

8. การฉีดยา + อายุการเก็บ

- ฉีดไส้เมื่อเปลือกเย็นแล้ว

- choux ที่ฉีดไส้แล้วมีอายุการเก็บตามอายุของไส้

Choux Cream



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Choux Cream

1. Croquelin

แป้งสาลีอเนกประสงค์	70 กรัม	น้ำตาลทราย	70 กรัม
เนยสดชนิดจืด	70 กรัม	กลิ่นวานิลลา	1/4 ช้อนชา

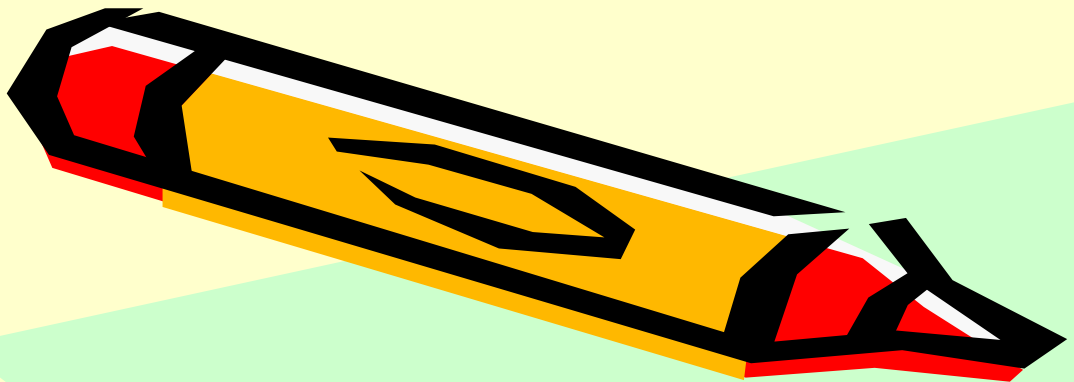
2. Choux

นมสด	100 กรัม	เกลือป่น	1/4 ช้อนชา
น้ำสะอาด	100 กรัม	แป้งสาลีอเนกประสงค์	120 กรัม
เนยสดชนิดจืด	90 กรัม	ไข่ไก่	4 ฟอง
น้ำตาลทราย	10 กรัม		

3. Pastry Cream

นมสด	100 กรัม	แป้งข้าวโพด	24 กรัม
ไข่แดง	5 ฟอง	เนยสดแช่เย็น	50 กรัม
น้ำตาลทราย	130 กรัม	วิปป์ครีมเย็น	400 กรัม
เกลือป่น	1/2 ช้อนชา	กลิ่นวานิลลา	2 ช้อนชา
แป้งสาลีอเนกประสงค์	24 กรัม		

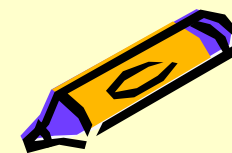




Quick Bread

โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ



ประเภทของ Quick Bread

มีส่วนผสมคล้ายกัน แต่ต่างกันที่สัดส่วน / วิธีการ
ผสม / วิธีทำให้สุก

แบ่งตามปริมาณ การขึ้นฟู



1. ใช้ผงฟู / Baking Soda → Scone / Muffin

2. ด้วยไอน้ำ → Popovers

Muffin



Popovers



By T. Chysirichote

Scone

- อยู่ในกลุ่มควิกเบรด (Quick Bread) + เค้ก (Cake)
- ส่วนผสมหลัก
 - : แป้งสาลี / แป้งข้าวโอ๊ต / แป้งข้าวบาร์เลย์
 - : ของเหลว และไขมัน เล็กน้อย
 - : อาจมีผงฟู / เบกกิ้งโซดา



วิธีผสม Scone (Biscuit method)

ร่อนส่วนของแห้งลงในอ่างผสม



ใส่ไขมัน / ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ในแป้งจนเป็นเม็ดร่วน



เติมของเหลวผสมพอเข้ากัน
/ คลึงเป็นแผ่น (โรยนวลบนโต๊ะ) /
ตัดเป็นชิ้น



นำเข้าอบจนสุก / เสิร์ฟ



วิธีการตรวจสอบการสุก

: มีการขยายตัวเต็มที่ + ความอยู่ตัว

ลักษณะที่ดีของ Scone

- : ฟู มีความหนาใกล้เคียงกันทั้งชิ้น
- : ผิวนอกกรอบ แห้ง สีเหลืองทอง
- : เนื้อด้านในนุ่ม



Scone



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวณดุสิต

Scone

ส่วนผสม

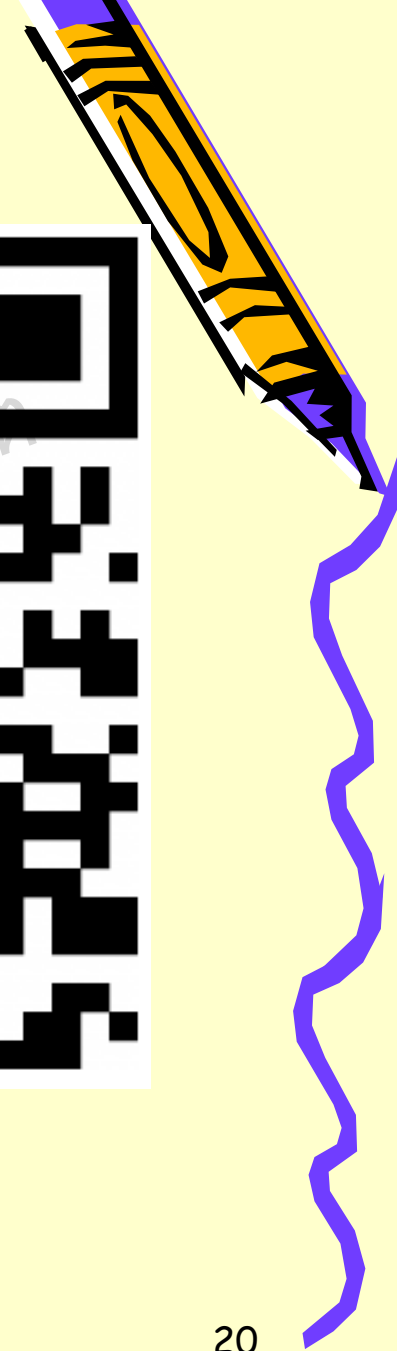
แป้งสาลีอเนกประสงค์	70 กรัม	ไข่ไก่	1 ฟอง
ผงฟู	10 กรัม	วิปป์ครีม	25 กรัม
น้ำตาลทราย	30 กรัม	นมสด	25 กรัม
เกลือป่น	1/8 ช้อนชา	ลูกเกด	20 กรัม
เนยสดชนิดจืด	50 กรัม		

วิธีทำ

1. ล้างลูกเกด เพื่อชะน้ำตาลบางส่วน (น้ำตาลนี้จะดูดน้ำในส่วนผสม ทำให้ส่วนผสมแห้งเกินไป)
2. ผสมไข่ไก่ วิปป์ครีม นมสด น้ำตาลทรายและเกลือ ให้เข้ากัน และใส่ลูกเกด
3. ร่อนแป้งสาลีและผงฟู และใส่เนยสดลงไป ผสมให้เข้ากันด้วย Pastry Blender จนมีลักษณะเป็นเม็ดร่วน ๆ เล็ก ๆ
4. ค่อย ๆ เทของเหลว (ข้อที่ 2) ลงในแป้ง (ข้อที่ 3) แล้วใช้พายในการตะล่อม
5. คลึงเป็นก้อนด้วยปลายนิ้ว และนำไปพักไว้ในตู้เย็น เป็นระยะเวลา 30 นาที
6. รีดส่วนผสมให้มีความหนาประมาณ 2 เซนติเมตร และนำไปแช่เย็น เป็นระยะเวลา 30 นาที หรือจนกว่าส่วนผสมมีลักษณะที่แข็งและอยู่ตัวขึ้น
7. ใช้พิมพ์กดลักษณะวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลาง 5-6 เซนติเมตรกดส่วนผสม และวางในถาดอบที่ทาเนยเตรียมไว้
8. ทา Egg Wash บนผิวหน้า ก่อนเข้าอบด้วยอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 15 นาที



แบบประเมิน ความพึงพอใจ





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานด่วน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์



ช่องทางการติดต่อ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โทร : 02-244-5391-2
 082-520-7978
 092-955-8757
 092-955-8758



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th

