

EP.52

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

DESSERT DECORATION

วันพุธที่ 5 กรกฎาคม 2566

เวลา 17.00 – 18.10 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร
และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

The image features a central white banner with the text 'พายผลไม้สด' (Fruit Tart) in Thai and 'Fruite Tart' in English. The banner is surrounded by various fruit slices: strawberries, orange slices, kiwi slices, and lemons. The background is a light gray with a subtle watermark that reads 'หลักสูตรอบรมโรงเรียน มหาวิทยาลัยราชภัฏ' (Training Course for Rajabhat University).

พายผลไม้สด

Fruite Tart

พายร้อน

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

01

...
แป้งที่ทำได้ง่าย

02

...
ใช้เวลาสั้น

03

...
จะได้มีความชื้นต่ำ

04

...
มีปริมาณไขมันสูง



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน

- พาย ทำจากก้อนโดว์มารีดใส่พิมพ์พาย (มีทั้งแบบปิดหน้าและแบบเปิดหน้า)
- ทาร์ต เป็นพายชิ้นเล็กๆ ใช้เสิร์ฟเป็นอาหารว่าง

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสุโขทัย

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

- เป็นไขมันที่ได้จากการสกัดน้ำมันสัตว์ ส่วนใหญ่จะใช้นมวัว แล้วนำไปผ่านกระบวนการทำให้แข็งตัวเป็นก้อน มีไขมันประมาณ 80% มีสีเหลืองเข้มจนถึงสีเหลืองอ่อน จะต้องเก็บไว้ในตู้แช่หรือตู้เย็น

วานิลลา

จัดอยู่ในประเภท กลิ่นรสและเครื่องเทศ ช่วยเติมกลิ่นรสให้แก่ผลิตภัณฑ์



Glazing/ Apricot jam

- ใช้สำหรับเคลือบหน้าผลไม้ให้มีความเงางาม ป้องกันผิวหน้าขนมแห้ง
- วิธีใช้ ใส่แยมแอปริคอตลงในภาชนะ อุ่นด้วยไฟร้อนปานกลางจนแยมละลาย คนเพื่อป้องกันไม่ให้ไหม้

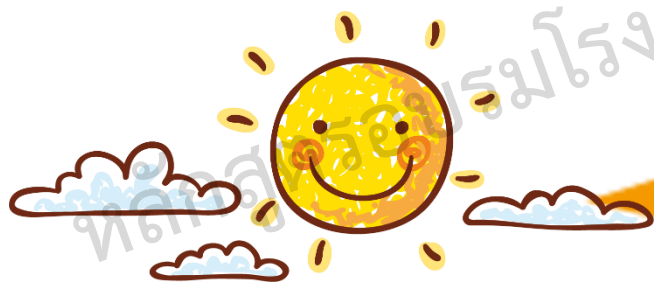


พายร้อน

- เป็นผลิตภัณฑ์เพสตรี ที่มีความชื้นต่ำ แต่มีไขมันสูง
- เทคนิค การถนอมเก็บแ่งจนเป็นเม็ดเล็ก 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 และพวยร้อน
ออกพิมพ์ได้

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลักษณะเปลือกพายที่ดี

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

หลักสูตรอบรมโรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



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



วัตถุดิบ / ส่วนผสม

นมสดชนิดจืด	250 ml
กลิ่นวานิลลา	1 ช้อนชา
ไข่แดง	2 1/2 ฟอง
น้ำตาลทราย	60 กรัม
แป้งเค้ก	12 กรัม
แป้งข้าวโพด	12 กรัม
วิปปิ้งครีม	100 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	2 ช้อนโต๊ะ





ชวนทำ ช็อกโกแลต ใบไม้

ใบไม้ช็อกโกแลต
ตกแต่งสวย
ทำง่าย

อ้างอิง

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

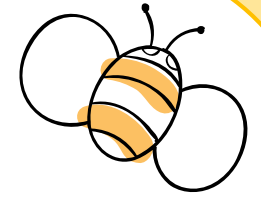
<https://food.trueid.net/detail/xr5mv1lvqNlr>

ผศ.บุญญาพร เชื้อมสมพงษ์

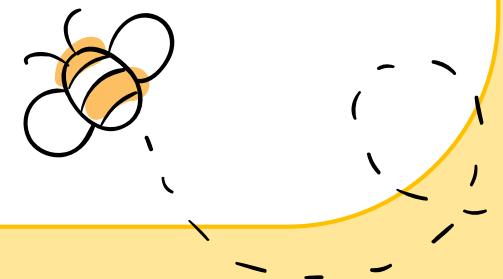
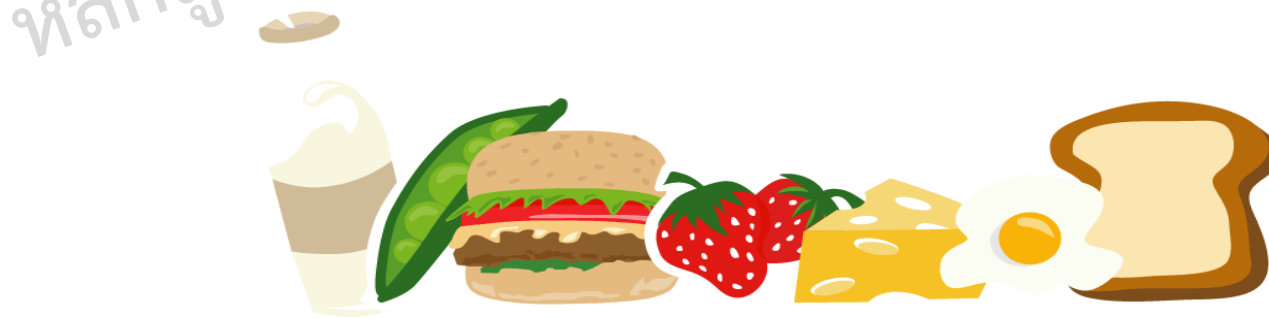
Chocolate



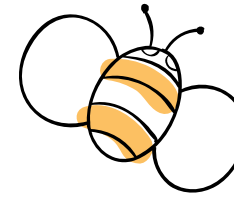
Compound Chocolate (ช็อกโกแลต คอมพาว์ต โคทติ้ง)



ผลิตภัณฑ์ประเภทน้ำนมมีลักษณะและรสชาติคล้ายส่วนผสมของช็อกโกแลต มีการใช้ไขมันจากพืชที่ ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจน (Hydrogenation) แทนโกโก้บัตเตอร์และใช้ผงโกโก้แทนชอคโกแลตลิคเคอร์ เมื่อนำมาเคลือบจะแข็งตัวในอุณหภูมิห้อง มักใช้เป็นช็อกโกแลตอเนกประสงค์เหมาะ สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมอบ



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%
หวานกว่าดาร์คช็อกโกแลต



Compound Chocolate



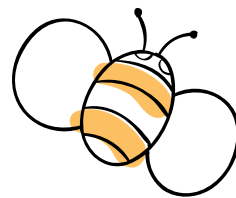
White Chocolate

โดยทั่วไปไม่นับว่าเป็นช็อกโกแลต
เนื่องจากไม่มีส่วนประกอบของเนือช็อกโกแลต
แม้แต่เปอร์เซ็นต์เดียว

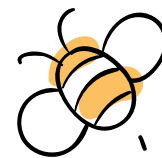
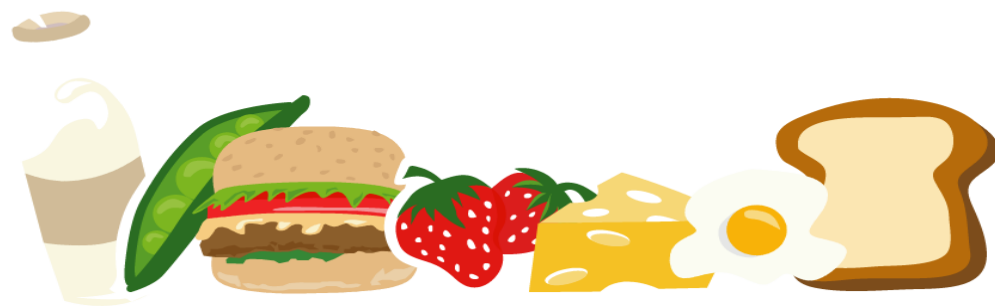


ประเภทของ
'ช็อกโกแลต'

วิธีการเก็บรักษา Chocolate



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



ช็อกโกแลตจะคงสภาพและอยู่ได้ดีที่สุด
ที่อุณหภูมิ 18 องศาเซลเซียส

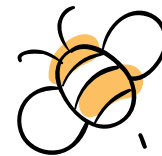
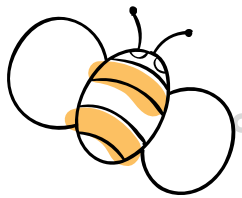
หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Fat Bloom

มีลักษณะเป็นเงาขาวบนผิวช็อกโกแลต คล้ายรา ซึ่งไม่มีอันตราย แต่ เกิดขึ้นเพราะผลึกไขมันมีการรวมตัวใหม่ มักเกิดขึ้นเมื่อเก็บช็อกโกแลตในที่ร้อนจนช็อกโกแลตละลาย และเมื่อมีความเย็นช็อกโกแลตนี้ก็จะกลับมาแข็งตัวใหม่

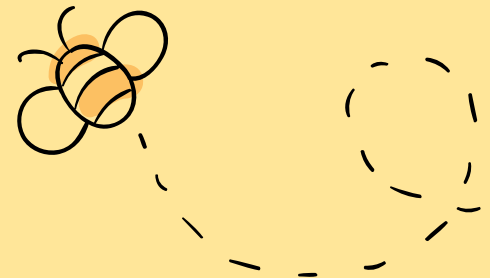
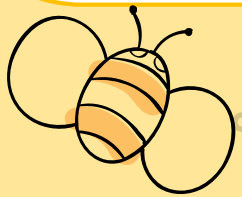
แก้ไขโดยดูแลให้อุณหภูมิการเก็บมีความคงที่



Sugar bloom

ผลิตภัณฑ์มีผิวหยาบ ไม่เรียบ พบมากเมื่อนำช็อกโกแลตออกจากตู้เย็น ไอน้ำจากบรรยากาศ จะควบแน่นบนผิวผลิตภัณฑ์ ทำให้น้ำตาลในช็อกโกแลตละลายออกมา เมื่อน้ำระเหยไปหลังจากนั้น น้ำตาลจึงเกิดการตกผลึกใหม่

การแก้ไข คือ เมื่อนำช็อกโกแลตออกจากห้องเย็นให้ทิ้งไว้ในที่อากาศอุ่นขึ้นนาน ๆ ก่อนที่จะ เปิดห่อ เพื่อลดปัญหาเรื่องการควบแน่นของไอน้ำ



การละลายช็อกโกแลต

การละลายบนน้ำร้อน
(ban marie)

การละลายในเตาอบไมโครเวฟ
(100 กรัม ประมาณ 1 นาที)

การละลายโดยตั้งไฟหรือผ่าน
ความร้อนโดยตรง

CHOOSE YOUR FAVORITE



หลักสูตรอบรมโรงเรียนมัธยม มหาวิทยาลัยสุโขทัย





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานด่วน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลกรี
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์



ช่องทางการติดต่อ
 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



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



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมิต



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th



แบบประเมิน ความพึงพอใจ



หลักสูตรอบรมไม่แสวงหาผลกำไร