

EP.63

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารพันเค้กมงคล

วันพุธที่ 27 กันยายน 2566

เวลา 17.00 - 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร
และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

สารพันเค็กมงคล

ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์



เค้กฟอยทอง

- Chiffon type cake
- จัดเป็นเค้กที่มีส่วนผสมระหว่าง Batter type cake และ Foam type cake โดยมีส่วนผสมที่ขึ้นฟูจากผงฟู และการตีไข่ขาวส่วนหนึ่ง ผสมกับส่วนผสมของไขมัน ไข่แดง น้ำตาล และแบ่งอีกส่วนหนึ่ง โดยจะใช้น้ำมันเป็นไขมันในสูตร
- เนื้อเค้กที่ได้จะมีความนุ่มนวล ฟูเบา และมีความมันเงา



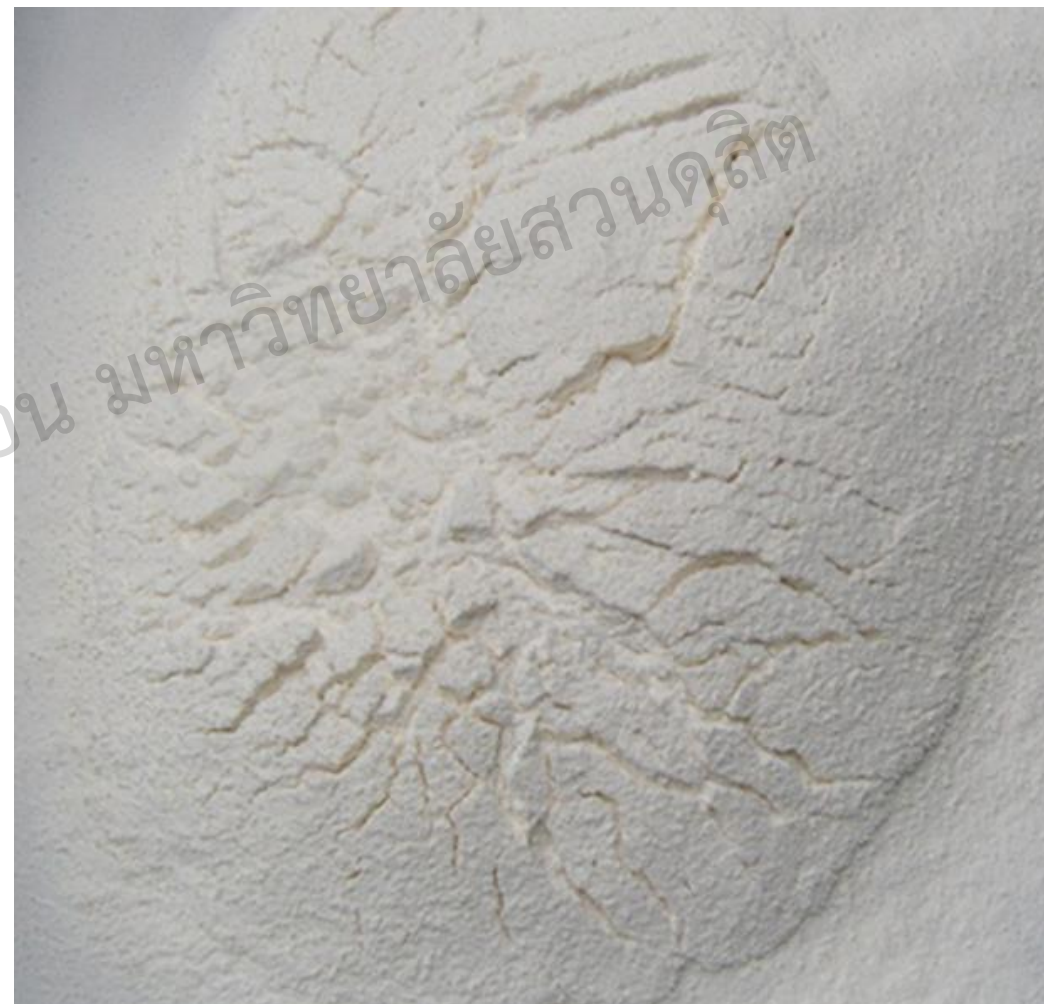
วัดฤทธิบทหลัก

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มณฑลพิษณุโลก



แป้งสาลี

- แป้งเค้ก มีสีขาวนวล และมีความเนียนละเอียดกว่าแป้งสาลีชนิดอื่น ๆ ดูดซับน้ำไม่ค่อยดี ไม่ค่อยเหนียวเมื่อเทียบกับแป้งทำขนมปัง ทำมาจากข้าวสาลีชนิดเบา มีปริมาณโปรตีน 6-9 %



น้ำตาล

- เป็นตัวช่วยให้เค้กมีความนุ่มและหวาน
- เนื่องจากน้ำตาลจะทำให้โปรตีนในแป้งอ่อนตัวลง ช่วยให้เปลือกนอกของเค้กเกิดสี และช่วยให้เค้กมี
- ความชุ่มชื้น



เกลือ

- เป็นตัวช่วยให้รสชาติของส่วนผสมอื่นเด่นขึ้น มีความกลมกล่อม และช่วยให้เค็มมี
- โครงสร้างที่แข็งแรงขึ้น



น้ำมัน

- เป็นตัวเก็บอากาศในส่วนผสมเค้กที่ผสมแล้ว อากาศที่ไขมันเก็บไว้ในระหว่างการตี
- ครีมจะมีหน้าที่เป็นตัวทำให้เค้กมีความอ่อนนุ่ม





ไข่

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

น้ำ

- น้ำเป็นตัวละลายสำคัญ น้ำตาล เกลือแร่ เช่น เกลือของโซเดียม และโพแทสเซียมและวิตามินที่ละลายได้ในน้ำ
- ช่วยควบคุมความเข้มข้นของของเหลว และทำให้เกิดกลูเต็น



นม

- ให้ความมัน กลิ่นรส ช่วยเก็บความชื้นในเค้ก โดยน้ำตาลแลคโตส (lactose) ในนมจะช่วยให้เปลือกนอกของเค้กเกิดสีขึ้น





ผงฟู

- ช่วยให้ความนุ่ม และเพิ่มปริมาตรกับเค้ก ชนิดของสิ่งที่ทำให้ขึ้นฟูขึ้นอยู่
- กับประเภทของเค้ก ความเข้มข้นของสูตร ความหนืดของส่วนผสม และอุณหภูมิในการอบ

ครีมออฟทาร์ทาร์

มีคุณสมบัติเป็นกรด เป็นตัวที่ช่วยให้ไข่ขาว
อยู่ตัว อาจใช้น้ำมะนาวแทนได้



ส่วนผสมของชีฟฟอนเค้ก

ส่วนที่ 1 เป็นส่วนผสมของไข่แดง

ส่วนที่ 2 เป็นส่วนผสมของไข่ขาว

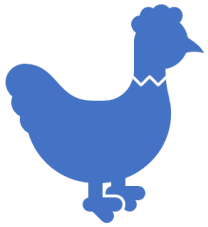
หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ส่วนของไข่แดง

1. แป้ง
2. ผงฟู
3. น้ำตาลทรายส่วนที่ 1
4. ไข่แดง
5. น้ำมันพืช
6. กลิ่นและของเหลวอื่น ๆ เช่น นม กะทิ และน้ำ เป็นต้น

ส่วนของไข่ขาว



1. ไข่ขาว



2. ครีมออฟทาร์ทาร์ หรือ
น้ำมะนาว



3. น้ำตาลทรายส่วนที่ 2

- 1.1 ส่วนของของเหลว เป็นส่วนที่ทำให้เค้กมีกลิ่นและรสชาติต่างกันไปคือ
- 1.2 ส่วนของไข่แดง คล้ายกับเค้กเนย แต่ใช้น้ำมันพืชแทนเนย ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษของชีฟฟอนเค้กที่ทำให้ต่างจากเค้กอื่นคือ จะรักษาความนุ่มได้นาน
- 1.3 น้ำตาลส่วนที่ 2 เป็นน้ำตาลที่ใส่ในไข่ขาวต้องมีปริมาณร้อยละ 60-70 ของน้ำหนักไข่ขาว จึงจะทำให้ไข่ขาวอยู่ตัว ถ้ามากเกินไปจะทำให้ไข่ขาวไม่ขึ้นฟู

หลักสูตรอบรมโรงเรียนมัธยมศึกษาสายดุสิต



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิธีการเตรียมพิมพ์

ผสมส่วนของแห้ง



น้ำตาล

นมผง

แป้ง

เกลือ

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เกลือ





ไข่ขาวล้นๆ ไม่ปนไข่แดง

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต







ติดต่อจนตั้งยอดแข็ง

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





ครัวบ้านพิม
www.pim.in.th
www.pimmy.bloggang.com

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการ

- อุณหภูมิที่ใช้อบ
- อุณหภูมิ (180 F) 325-350 (C)
- เวลา (นาที) 30-45

ข้อผิดพลาดที่มัก
เกิดขึ้นชิฟฟอนเค้ก



เค้กนูนสูงตรงกลาง



ปริมาณแป้งมาก



อุณหภูมิที่อบสูงเกินไป

เค้กหตตัว

- อบนานเกินไป
- ระยะเวลาในการอบน้อยเกินไป
- ปริมาณของเหลวมากเกินไป
- ปริมาณแป้งน้อยเกินไป



ปริมาตรเค้กต่ำ

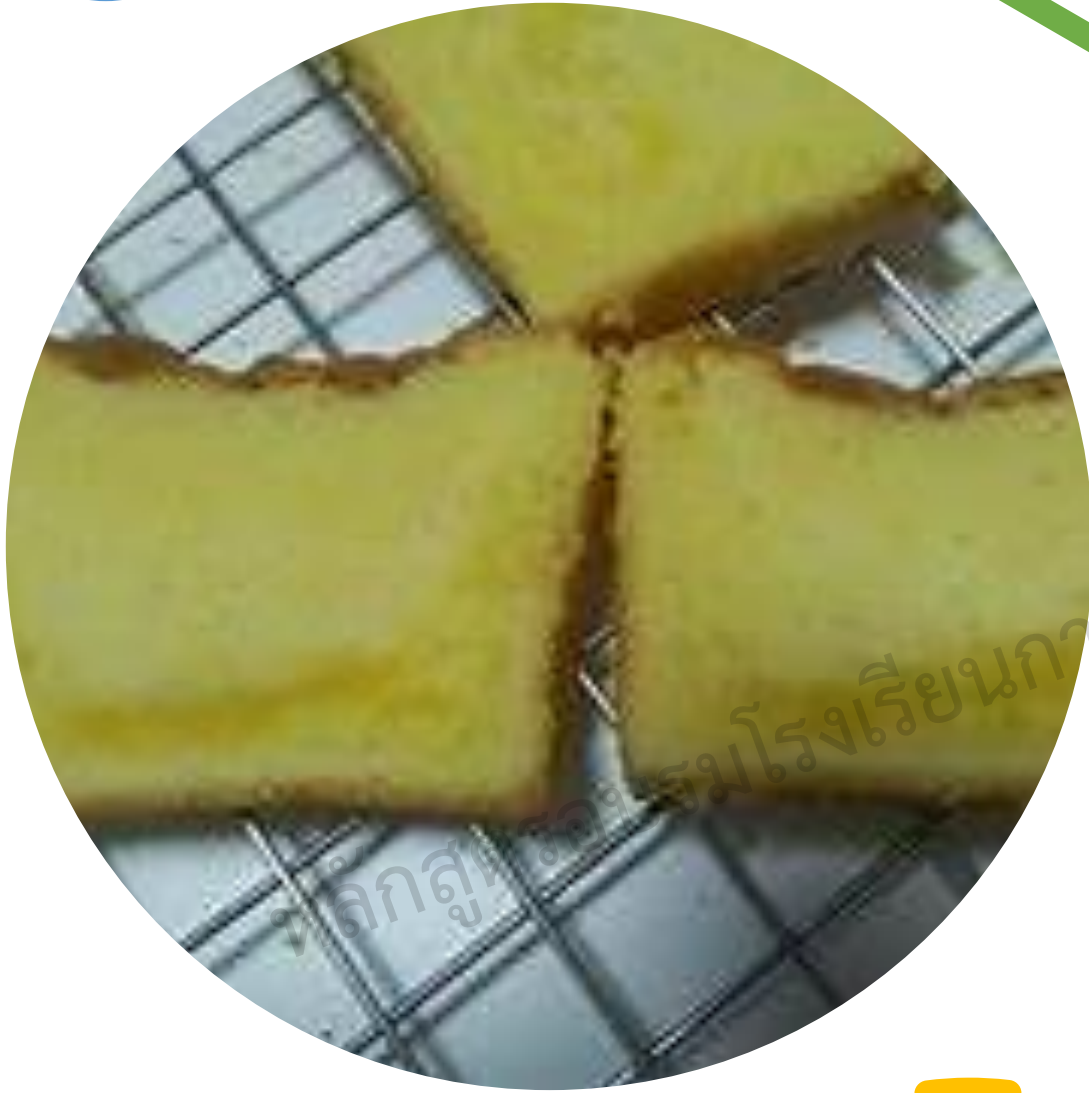
- ไข่ขาวไม่อยู่ตัวพอ (ตั้งยอดอ่อนเกินไป)
- อุณหภูมิในการอบต่ำเกินไป
- ผสมส่วนผสมนานเกินไป
- ใช้ไขมันแทนน้ำมัน



เค้กมีรอยแตกตรงหน้า

ตีไข่ขาวนานเกินไป (ตั้งยอดแข็งจนแห้ง)





เนื้อขนมเป็นไต

ตีไข่ขาวน้อยเกินไป ผสมส่วนผสมไม่เข้ากันดี

เค้กฝอยทอง



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เค้กฝอยทอง

ส่วนผสมไข่แดง

แป้งเค้ก	200	กรัม	ไข่แดง	10	กรัม
ผงฟู	5	กรัม	น้ำมันพืช	100	มิลลิลิตร
เกลือ	2	กรัม	น้ำตาล	100	กรัม
น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 1)	45	กรัม			

ส่วนผสมไข่ขาว

ไข่ขาว	10	ฟอง
ครีมออฟฟาร์ทาร์	1	กรัม
น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 2)	80	กรัม

วิธีทำ

1. กรูฝอยทองให้แน่นลงในพิมพ์ที่ต้องการ
2. ร่อนแป้งเค้กและผงฟู
3. นำไข่แดง น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 1) เกลือ คนให้เข้ากัน ตามด้วยน้ำมันพืช น้ำเปล่าผสมให้เข้ากัน
4. นำส่วนผสมของแห้ง (ข้อที่ 1) เทลงในส่วนผสม (ข้อที่ 2) ผสมให้เข้ากัน
5. นำไข่ขาว น้ำตาลทราย (ส่วนที่ 2) และครีมออฟฟาร์ทาร์ ตีจนตั้งยอดอ่อน
6. นำส่วนผสมไข่ขาวที่ตีจนตั้งยอดมาผสมกับส่วนผสมกับไข่แดงตะล่อมให้เข้ากัน อย่างเบามือ
7. เทลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ และนำเข้าอบด้วยวิธีการอบแบบรองน้ำที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ประมาณ 25 นาทีหรือกระทั่งสุก



เค้กส้มหน้านิ่ม

เค้กสัมน้ำนํม

- เค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก (Foam type cake)
- เค้กสปนจ์ (Sponge cake) เค้กชนิดนี้ใช้ไข่ทั้งฟอง หรือไข่แดงทั้งหมด หรือไข่แดงมากกว่าไข่ขาว ในส่วนผสมจะมีเนยละลายช่วยเพิ่มความนุ่มนวลให้เนื้อเค้ก
- แบบชั้นตอนเดียว (All-in method) เป็นวิธีที่ใช้ SP หรือ Ovalet ซึ่งทำหน้าที่เป็นอิมัลซิไฟเออร์เติมลงในส่วนผสม เพื่อช่วยให้เค้กมีเนื้อละเอียด ปริมาตรใหญ่



วัตถุดิบหลัก

- เอสพี (SP) หรือ โอวาเลต (Ovalet)
- เป็นสารที่ใช้ในการทำเค้กที่มีไข่เป็นส่วนผสมหลัก มีลักษณะเป็นครีมใส สีน้ำตาลอ่อน กลิ่นหอมอ่อน ๆ มีปริมาณการใช้คือ ร้อยละ 2 ของน้ำหนักรวมของ แป้ง น้ำตาล และไข่



ข้อดี ของเอสพี (SP) หรือ โอวาเลต (Ovalet)



- (1) ใช้ในการผสมเค็กแบบชั้นตอนเดียว ทำให้ไม่ยุ่งยาก ประหยัดเวลา
- (2) สามารถตั้งส่วนผสมทิ้งไว้เพื่อรออบได้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง
- (3) ช่วยให้เนื้อขนมละเอียด นุ่ม และเก็บความชื้นได้นาน

แบบชั้นตอนเดียว (All-in method)

- ตีไข่ไก่กับอิมัลซิไฟเออร์ (SP หรือ ovalet) พอเข้ากัน เติมน้ำตาลตีต่อจนส่วนผสมขึ้นขาว เปลี่ยนเป็นความเร็วปานกลาง ตีต่อจนส่วนผสมเนียน
- เปลี่ยนเป็นความเร็วต่ำ เติมแป้งพอส่วนผสมเข้ากัน หยุดเครื่อง
- เติมนมสดระเหย ตามด้วยเนยสดละลาย แล้วเทส่วนผสมใส่พิมพ์ นำเข้าอบทันที



ข้อแตกต่างระหว่างเค้ก ไข่กับเค้กชิฟฟอน

- เค้กจะมีเนื้อที่นุ่มคล้ายเค้กไข่ แต่มีเนื้อแน่น ชุ่มฉ่ำมากกว่าเค้กไข่
- การใช้สารอิมัลติไฟเออร์ ที่ต่างกัน เค้กไข่ ใช้เนยละลาย แต่ถ้าเป็นเค้กชิฟฟอน ใช้เป็น น้ำมัน
- เค้กสปันจ์ไข่ทั้งฟอง แต่ชิฟฟอนเค้ก จะแยกไข่ขาวและไข่แดง



ข้อสำคัญในการทำสปันจ์ เค้กให้ได้คุณภาพดี

- (1) ใช้ส่วนผสมที่มีคุณภาพ โดยเฉพาะไข่จะต้องสด
- (2) อุณหภูมิที่เหมาะสมในการตีไข่กับน้ำตาลคือ 90-110 °F
- (3) ควรใช้ปริมาณไข่เท่ากับปริมาณน้ำตาล
- (4) การเพิ่มปริมาณของไข่แดงร้อยละ 10-20 โดยน้ำหนัก จะทำให้สีของขนมเกิดขึ้นได้ดี และปริมาตรใหญ่ขึ้น
- (5) อุณหภูมิที่ใช้ในการอบคือ 400-425 °F
- (6) ไม่ควรใช้ไขมันมากกว่าร้อยละ 10 เพราะการใช้ไขมันมากจะทำให้ขนมมีปริมาตรต่ำ





นึ่งการเรือน นพิตยาลยสาดลิต



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อควรระวังในการทำสปันจ์เค้ก

- (1) อย่าตีส่วนผสมด้วยความเร็วสูงสุดตลอด จะทำให้เนื้อขนมหยาบ ควรลดความเร็วเป็นระยะ ๆ
- (2) ในการตีไข่ให้ได้ที อย่าตีไข่นานเกินไป
- (3) อย่าคนส่วนผสมนานจะทำให้เนื้อขนมแน่น
- (4) อย่าทาไขมันที่พิมพ์ขนม เพราะจะทำให้ขนมไม่ขึ้นฟู
- (5) อย่าอบขนมนานเกินไป
- (6) ไม่นำขนมออกจากพิมพ์ขณะที่ขนมยังร้อนอยู่



ส่วนผสม (แปปังเค้ก)

แปปังเค้ก	150 กรัม
ผงฟู	1 1/8 ช้อนชา
ไข่ไก่	150 กรัม
Sp / Ovalet	6 กรัม
น้ำตาลทรายป่น	150 กรัม
เกลือ	1/4 ช้อนชา
น้ำส้มเข้มข้น (ชันควิก)	15 กรัม
น้ำ	40 กรัม
เนยสดละลาย	105 กรัม
กลิ่นส้ม	1/2 ช้อนชา



ส่วนผสม (ซอสส้ม)

น้ำ (1)	430 กรัม
น้ำส้มเข้มข้น (ชันควิก)	125 กรัม
น้ำตาลทราย	210 กรัม
แป้งข้าวโพด	65 กรัม
น้ำ (2)	108 กรัม
เนยสด	54 กรัม
สีผสมอาหารสีส้ม	8-10 หยด
กลิ่นส้ม	1/8 ช้อนชา





แบบประเมิน ความพึงพอใจ



Club House อาหารการกิน

ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.30 น.



อาหารการกินSDU

สมาชิก 1k คน

Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้าน
อาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์
ค่ะ





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

