

EP.60

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เรียนรู้เมมูชิฟฟอนเค้ก

วันพุธที่ 6 กันยายน 2566

เวลา 17.00 - 18.10 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร
และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

เรียนรู้เมนูชิฟฟ่อนเค้ก



อ.ชมนาท ชื่นจำ
โรงเรียนการเรือน

ลักษณะทั่วไปของเค้ก

ประเภทของเค้ก

การแบ่งประเภทเค้กตาม
กรรมวิธีในการทำ

การแบ่งประเภทเค้กตาม
ส่วนผสมหลัก

การแบ่งประเภทเค้กตามกรรมวิธีในการทำ

1.การตีผสมวิธืครีม
(creaming method)

2.การตีผสมวิธืคนผสม
(blending method)

3.การตีผสมวิธืชูก้า-วอเตอร์
(sugar – water method)

4.การตีผสมครั้งเดียว
(single-stage method)

5.การตีผสมแบบโฟม
(foaming method)

การแบ่งประเภทเค้กตามส่วนผสมหลัก

1.เค้กที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบหลัก
(shortened or shortening cake)

2.เค้กที่มีไข่เป็นส่วนประกอบหลัก
(sponge cake)

3.เค้กที่มีไขมันและไข่เป็น
ส่วนประกอบหลัก (chiffon cake)

เค้กที่มีไขมันและไข่เป็นส่วนผสมหลัก

เค้กที่มีไขมันและไข่เป็นส่วนผสมหลัก เรียกว่า ชิฟฟอนเค้ก (Chiffon cake) มีลักษณะของเค้กเนย และเค้กไข่ผสมรวมกัน โดยมีโครงสร้างที่ละเอียดของเค้กไข่ และมีความมันเงาของเค้กเนย ชิฟฟอนเค้กนิยมใช้น้ำมันพืชผสมแทนเนยสดหรือมาร์การีน เนื่องจากเป็นเค้กที่ผสมผสานระหว่างเค้กไข่ และเค้กไขมันจึงทำให้ผลิตภัณฑ์มีความนุ่มแบบเค้กไข่ และชุ่มฉ่ำแบบเค้กเนย

INGREDIENTS

แป้งสาลี เลือกใช้แป้งสาลีที่มีปริมาณโปรตีนต่ำ หรือแป้งเค้ก



ไข่ไก่

- นิยมใช้เบอร์ 3 (ควรชั่งตวงมากกว่าจำนวนฟอง)
- ช่วยทำให้ขนมนุ่ม ขนมนุ่มฟู และสีของขนมเหลืองสวย



น้ำตาล

- เค้กมีความนุ่มและรสชาติหวาน
- ทำให้เปลือกนอกของขนมเกิดสี
- เค้กมีความชุ่มชื้น



ไขมันหรือน้ำมัน

- ช่วยในเรื่องกลิ่นรสและความนุ่ม
- เค้กประเภทอื่น สามารถใช้ไขมันในรูปของเหลวหรือน้ำมัน



INGREDIENTS

สารช่วยในการขึ้นฟู

ส่วนที่ 1 คือส่วนที่ผสมกับแป้ง คือ ผงฟู



ส่วนที่ 2 คือส่วนที่ผสมในการตีไข่ขาว คือ ครีมออฟทาร์ทาร์



ของเหลว

น้ำ น้ำผลไม้ หรือนม การเติมของเหลวจะทำให้เกิดการรวมตัวของโปรตีนในแป้งให้เกิดกลูเตน



CLIP VDO CHIFFON CAKE

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 ปาดครีมประกบเนื้อเค้ก จากนั้นตัดเป็นชิ้นตามชอบ



BUTTER CREAM

"บัตเตอร์ครีม" เป็นครีมแต่งหน้าเค้กที่คนส่วนใหญ่นิยมนำมาใช้ในการแต่งหน้าเค้กและเบเกอรี่ต่างๆ ซึ่งบัตเตอร์ครีมที่ดีไม่ใช่แค่อร่อยและไม่เลี่ยนเท่านั้น แต่เนื้อครีมจะต้องเนียน ทรงตัวไม่แข็ง หรือเหลวจนเกินไป เวลาปาดหน้าเค้กจะได้หน้าเค้กที่เรียบและเมื่อนำมาใส่หัวบีบจะสามารถบีบครีมออกมาได้ง่ายและสวยงาม หลุดลายที่ได้คมชัดตามที่ต้องการ

บัตเตอร์ครีมจะดีหรือไม่ดีขึ้นอยู่กับวิธีการตีครีม ถ้าตีขึ้นฟูนมากเกินไปครีมที่ได้จะเหลว บีบเป็นลายเส้นหรือดอกไม้ไม่สวย กลีบไม่คมชัด แต่หากตีครีมน้อยเกินไปอาจทำให้ส่วนผสมยังไม่เข้ากันดี เกิดการแยกตัวระหว่างของแข็งกับของเหลว โดยควรตีด้วยความเร็วปานกลางให้เนยสด เนยขาว หรือมาร์การีนที่ใส่ฟุ้งขึ้นดีก่อน แล้วค่อยเติมส่วนอื่น ๆ เพียงเท่านี้ก็จะได้บัตเตอร์ครีมที่ดีพร้อมสำหรับการแต่งหน้าเค้ก



CLIP VDO BUTTER CREAM

หลักสูตรอบรมโรงเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

บัตเตอร์ครีม (Butter Cream)



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวณคูสิต

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 และนำไปตั้งไฟ คนให้น้ำตาลละลายหมด แล้วจึงกรองผ่านกระชอน พักให้เย็นในอุณหภูมิห้อง
2. ตีเนยสดและเนยขาวให้ขึ้นฟู ด้วยความเร็วปานกลาง
3. นำน้ำเชื่อมที่เย็นแล้ว (ข้อที่ 1) เทใส่ช้า ๆ จนหมด ในขณะที่เทน้ำเชื่อมใส่ลงไป ให้ใช้ความเร็วปานกลาง โดยหลังจากใส่น้ำเชื่อมหมดแล้วให้ตีครีมต่อด้วยความเร็วต่ำสักครู่ เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันดี



TIP & TRICKS

- ระหว่างต้มน้ำเชื่อม ห้ามคน เพราะจะทำให้น้ำตาลตกทรายได้
- น้ำเชื่อมที่ต้มต้องเย็นสนิทจนถึงกลางส่วนผสม
- 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 ใส่ส่วนผสม เติมน้ำตาลทราย (1) และเกลือป่นคนให้เข้ากัน เติมไข่แดง น้ำมันพืช และน้ำมะพร้าว ใช้ตะกร้อมือคนจนส่วนผสมเข้ากัน
2. ตีไข่ขาว น้ำตาลทราย (2) และครีมออฟฟาร์กโดยใช้หัวตีรูปตะกร้อ ตีด้วยความเร็วสูงจนไข่ขาวตั้งยอดอ่อน
3. เทส่วนผสมข้อ 1 ลงในส่วนข้อ 2 ใช้พายยางหรือตะกร้อมือคนตะล่อมเบา ๆ ให้เข้ากันดี
4. เทลงปริมาณครึ่งหนึ่งของพิมพ์ที่รองกระดาษไขไว้ และใส่ไส้มะพร้าวอ่อนตามต้องการ แล้วจึงใส่ส่วนผสมชีฟฟอนลงไปอีกครึ่งจนเต็มพิมพ์
5. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสประมาณ 15-20 นาที หรือจนกระทั่งสุก



TIP & TRICKS

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



เทคนิคในขั้นตอนของไข่ขาว

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

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



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมิต



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th



Thank You!

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต