

EP.62

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เบเกอรี่อดนิยมน

วันพุธที่ 20 กันยายน 2566

เวลา 17.00 - 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร
และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที



“Fruit Tarte”

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

LOGO

เพสตรี (Pastries) หมายถึง ขนมที่อบแล้วมีลักษณะของเปลือกแข็ง บรรจุไส้หวานต่าง ๆ ได้ ลักษณะเปลือกแข็งนั้นจะกรอบ เป็นเกล็ดเมื่อบิออก จำแนกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

- พายชั้น (Puff pastry) มีลักษณะเปลือกแยกเป็นชั้น ๆ อาจมีไส้หรือไม่มีไส้ก็ได้



- พายอย่างนิ่ม (Choux pastry) มีลักษณะเปลือกกลางข้างใน เหมาะสำหรับการบีบหรือฉีดไส้เข้าไป



- พายร่วน (Short crust pastry/Pie crust) มีลักษณะกรอบร่วน แยกเป็นชั้นเล็ก ๆ ได้ ส่วนใหญ่มักมีไส้แบบต่าง ๆ



พายร่วน (Shortcrust pastry/Pie crust)

- ทำง่ายและใช้เวลาน้อย
 - โดก่อนอบจะมีความชื้นต่ำ และมีปริมาณไขมันสูง
 - มีเปลือก (crust) แยกตัวเป็นเกล็ดบาง (flake) ทำให้กรอบนุ่ม
 - คำจำกัดความ คือ
- (1) พาย (Pie) ทำได้จากการนำเอาก่อนโคมารีดคลึงให้มีความหนา $1/8 - 1/4$ นิ้ว พิมพ์พายมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 8-9 นิ้ว (สำหรับประเทศไทยจะมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 4-6 นิ้ว) เป็นพิมพ์กลม ขอบสูงประมาณ 1 นิ้วและผายออก
 - (2) ทาร์ต (Tart) เป็นพายชิ้นเล็ก ๆ ใช้เสิร์ฟเป็นอาหารว่าง
 - (3) แพลน (Flan) ทำได้จากการกรูก่อนโคมารีดคลึงให้มีความหนา $1/8 - 1/4$ นิ้วในพิมพ์ขอบหยักรอบ ซึ่งอาจทำจากวัสดุ เช่น โลหะ แก้ว เป็นต้น

ประเภทพายร้อน

แบ่งตามลักษณะความร้อน

แป้งพายร้อน

แป้งหุ้มไขมันชั้นเล็ก ไม่ผสมเป็นเนื้อเดียวกับแป้ง
น้ำน้อย-ไม่ให้แป้งแฉะ เหนียว

พายร้อนแบบเกล็ดสั้น

แป้งหุ้มไขมันเป็นเม็ดใหญ่ ชั้นไขมันเป็นเกล็ดสั้น
แทรกอยู่ในชั้นแป้ง กรอบร่วนกว่าพายร้อน

พายร้อนแบบเกล็ดยาว

ผสมไขมันกับแป้ง ชั้นไขมันเป็นเกล็ดยาวแทรกในชั้น
แป้ง ด้วยการรีดและพับทบ กรอบร่วนมากที่สุด

แบ่งตามลักษณะการบรรจุไส้

เปลือกพายคู่/หน้าปิด

เปลือกพาย มี 2 ชั้น คือ ชั้นเปลือกพาย สำหรับบรรจุไส้ และ
ชั้นสำหรับปิดหน้า นิยม-พายผลไม้ พายเนื้อ

เปลือกพายเดี่ยว/หน้าเปิด

ไส้ที่บรรจุทำสุกแล้ว เปลือกพายต้องอบสุกและพักให้เย็นก่อนค่อย
นำมาบรรจุไส้ เพื่อไม่ให้แป้งพายแฉะ

แป้งพายดิบ

ส่วนเปลือกพายและไส้เป็นคัสตาร์ดแบบดิบ ผสมและเทลงในเปลือก
นำเข้าอบพร้อมกัน จนสุก - แป้งมักไม่สุกและแฉะ

วัตถุดิบที่ใช้

แป้งสาลีอเนกประสงค์

ไขมัน-อุณหภูมิห้อง

น้ำ-น้ำเย็น

เกลือ

สารให้สี

ขั้นตอนการผลิต

การผสมแป้ง : ผสมไขมันกับแป้ง จนไขมันหุ้มแป้ง เต็มส่วน
ของเหลวลงไป คนผสมพอเข้ากัน



การพักโดที่ผสมแล้ว : พักโดในตู้เย็น อย่างน้อย 30 นาที เพื่อไขมันเย็น
และแป้งตัว ไม่ไหลเยิ้มออกมา

การทำรูปร่างและพักโดก่อนอบ : รีดคลึงโดหนา 1/8-1/4 นิ้ว ทำรูปร่าง
ตามต้องการโดยตัดตามขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของขอบพิมพ์ด้านบน นำมากรุใส่พิมพ์
พักโดในตู้เย็น อย่างน้อย 30 นาที เพื่อป้องกันการหดตัวของเปลือกพาย



การอบ : พายที่มีไส้ - ไฟล่างแรงกว่าไฟบน เช้าพิมพ์เบาๆ สังเกตว่าแป้งด้านล่างหลุดออก
อบเฉพาะเปลือกพาย - ไฟบนแรงกว่าไฟล่าง การสุกสังเกตจากสีและความชุ่มของแป้ง

บรรจุไส้ และตกแต่ง



ลักษณะของ
เปลือกพายที่ดี

(1) มีผิวมันเงา

(2) มีความโปร่ง กรอบ และร่วน

(3) ไม่หนาหรือบางจนเกินไป รวมถึง
ไม่เหนียว แข็ง หรือร่วนจนเกินไป



ชมวีดิทัศน์การสาธิตการทำ “Fruit Tarte”

โดย

ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ

และ

อาจารย์ปัญจมา ประภาพันธุ์ศักดิ์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Fruit Tarte

เปลือกพายร่วน แบบหวาน



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

Fruit Tarte

เพสตรี้ครีม



วัตถุดิบ / ส่วนผสม

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



หลักสูตรอบรมเชิงปฏิบัติการ

เรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



“Waffle”

โดย

คุณวันธนา ลวงนางกูร

นักการอาหาร

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Waffle

- ▶ วาฟเฟิล หรือ waffle มาจากคำภาษาดัตช์เรียกว่า wafel ซึ่งเป็นคำสแลงมาจาก wafele แปลว่าชิ้นส่วนของรังผึ้ง
- ▶ สมัยยุคหินนั้นการทำวาฟเฟิลทำบนแผ่นหินร้อน ต่อมาในยุคเหล็ก เริ่มมีการผลิตพิมพ์เป็นแผ่นเหล็กเป็นแผ่นเดียว แต่ทำลายบนแผ่นหลากหลายรูปแบบ จากนั้นพิมพ์วาฟเฟิลถูกผลิตขึ้นมาเป็นแผ่นเหล็ก 2 แผ่นประกบกันและมีลายบนแผ่นต่างกันไป
- ▶ ในปี ค.ศ. 1735 คำว่า waffle ถูกบัญญัติขึ้นในภาษาอังกฤษเป็นครั้งแรก
- ▶ ในปี ค.ศ. 1869 Cornelius Swarthout ลูกครึ่งชาวดัชต์อเมริกัน ได้รับการจดสิทธิบัตรเตาวาฟเฟิลเตาแรกในอเมริกาในวันที่ 24 สิงหาคม จึงทำให้วันนี้ทุกปีเป็นวันวาฟเฟิลแห่งชาติของอเมริกา
- ▶ ในปี ค.ศ. 1911 เตาวาฟเฟิลไฟฟ้าเครื่องแรกถูกประดิษฐ์ขึ้นโดย Thomas J. Stackbeck
- ▶ วาฟเฟิลได้แพร่หลาย โดยมีการดัดแปลง พัฒนาสูตรไปต่าง ๆ มากมายจนถึงปัจจุบัน

ชนิดของวาฟเฟิล

▶ อเมริกันวาฟเฟิล

ขึ้นฟูด้วยผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา อาจจะใส่น้ำตาลหรือไม่ใส่น้ำตาลก็ได้ เนื้อจะฟูมากหรือน้อย ขึ้นกับปริมาณสารขึ้นฟูที่ใส่ คนอเมริกันนิยมกินเป็นอาหารเช้าแทนพวกขนมปัง

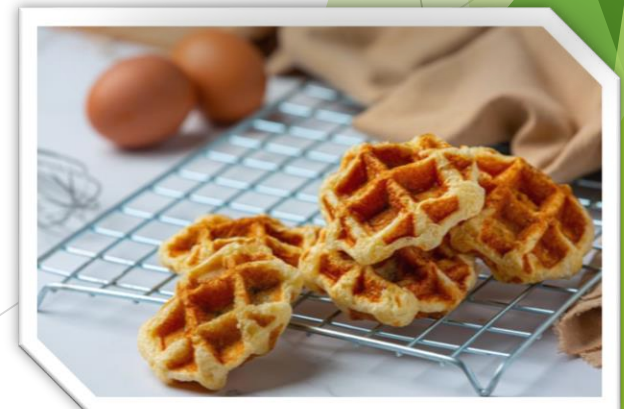


▶ เบลเยี่ยมวาฟเฟิล

❖ บรัสเซลส์วาฟเฟิล ส่วนผสมก่อนอบจะค่อนข้างเหลว ขึ้นฟูด้วยไข่ขาวเป็นหลัก และดั้งเดิมนิยมอบด้วยพิมพ์เหล็ก เนื้อวาฟเฟิลจะมีลักษณะเบา กรอบนอก นุ่มใน



❖ ลีแกวาฟเฟิล มีต้นกำเนิดจาก Wallonia เป็นพื้นที่ทางตะวันออกของเบลเยียม จุดเริ่มต้นมาจากการเอาแป้งขนมปังที่มีปริมาณไข่และนมมากเป็นพิเศษ มาคลุกกับเกล็ดน้ำตาล แล้วนำไปอบ ลักษณะที่ได้ขนมจะขนาดเท่าประมาณกำปั้น แต่แบน ๆ เนื้อขนมจะหนึบแบบขนมปัง



► วาฟเฟิลฮ่องกง

พัฒนาจากวาฟเฟิลแบบบรัสเซลส์และหยอดในพิมพ์ที่เป็นลูกกลม ๆ เรียงกันเป็นผืน เมื่ออบแล้วลักษณะแป้งจะโป่ง กรอบ เบา แต่ยืดหยุ่นด้านใน และถูกตัดรูปร่างให้โค้งเพื่อให้สะดวกในการใส่ไส้คัสตาร์ด และทอปปิ้งสามารถเพิ่มได้มากมายตามต้องการ



ขั้นตอนการผสม

ผสมส่วนของแห้งโดยร่อนรวมกันลง
ในอ่างผสม ทำหลุมไว้ตรงกลาง

ผสมส่วนของเหลวและเนยละลายเข้าด้วยกัน แล้ว
เทลงในหลุมของส่วนของแห้ง

ใช้ตะกร้อมือคนให้เข้ากัน พอส่วนของแป้งดูนํ้าจนหมดผงแป้ง

ตักส่วนผสมหยอดลงในพิมพ์ที่เตรียมไว้ นำเข้า
เครื่องอบวาฟเฟิล จนสุก

ตักส่วนผสมหยอดลงในเครื่องอบวาฟเฟิล
อบจนสุก และจัดเสิร์ฟ





ชมวีดิทัศน์การสาธิตการทำ “Waffle”

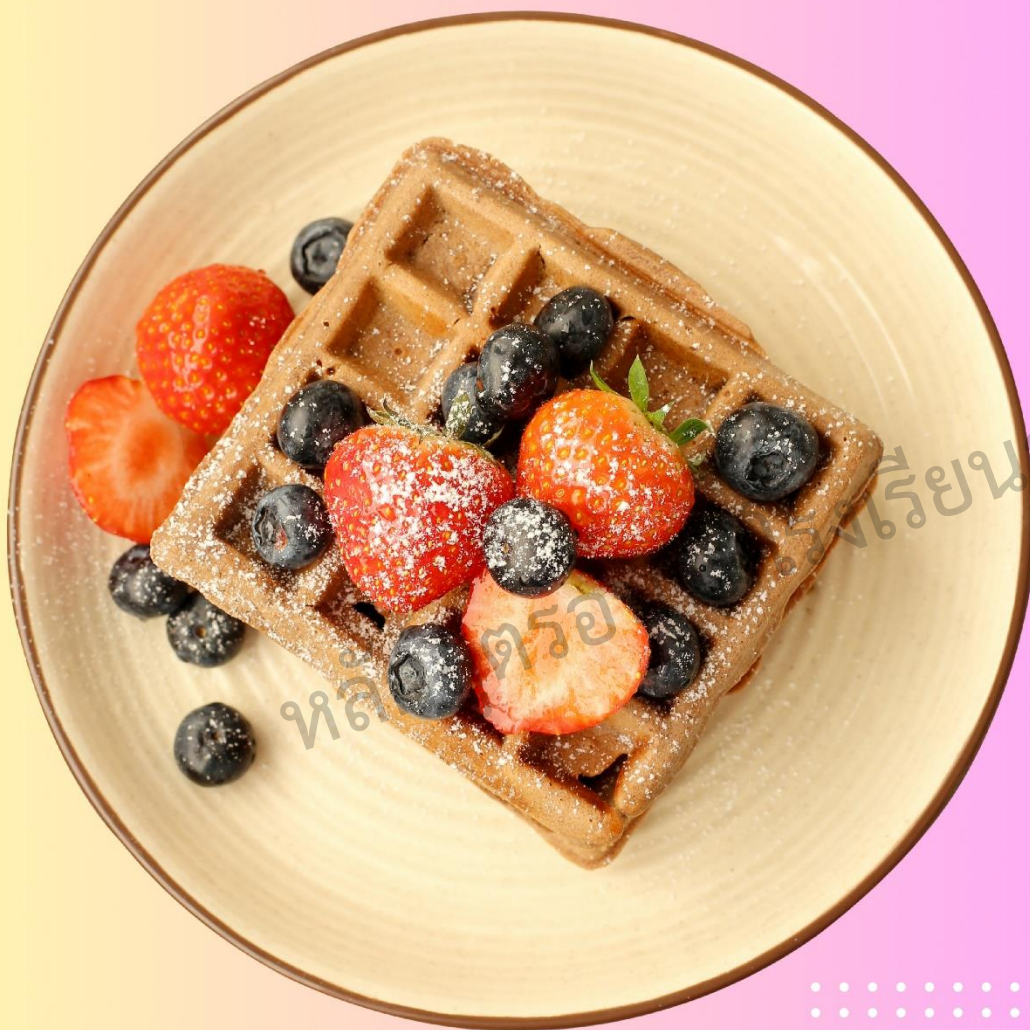
โดย

คุณวันธนา ถวณางกูร

นักการอาหาร

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Waffle



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Waffle

ส่วนผสม

แป้งสาลีอเนกประสงค์	220	กรัม	นมสด	360	กรัม
ผงฟู	2 ½	ช้อนชา	ไข่ไก่	4	ฟอง
น้ำตาลทราย	60	กรัม	เนยสดละลาย	90	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีอเนกประสงค์ลงในอ่างผสม
2. ใส่ผงฟูและน้ำตาลทรายคนส่วนผสมให้เข้ากัน
3. ใส่นมสด กลิ่นวานิลาและไข่ไก่ คนส่วนผสมให้เข้ากันด้วยตะกร้อมือ
4. ใส่เนยสดละลาย แล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน
5. นำไปอบในเครื่องวาฟเฟิลจนสุก

แบบสำรวจ 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 คั่วชงและเมนู



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานหวาน
 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



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th



Thank You !

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต