

เพชรประกาย

Sweet & Easy

ขนมหวานง่ายๆ

ทำได้ในไม่กี่นาที



พิมพ์ครั้งที่ 3



86
38
1

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาโชติเวช



201021133

งานลับลา

คำนำสำนักพิมพ์

แค่เค้กชิ้นจิ๋ว ร่วนหลากสีส้น ช็อกโกแลตหลากสไตล์ ขนมหวานนานาชนิดที่แค่คิด ก็ทำให้นึกถึงรสชาติหอมหวานขึ้นมาเลยทีเดียว แต่ถ้าพูดถึงขั้นตอนการทำ หลายๆ คน อาจส่ายหน้าแล้วคิดในใจว่า ฉันคงทำไม่ไหวแน่ ทั้งวัตถุดิบ ทั้งอุปกรณ์จะไปหาจากไหน หนังสือเล่มนี้มีคำตอบให้คุณ 29 สูตรขนมหวานที่ทำได้ง่ายๆ เพียงพร้อมด้วยรสชาติ อัดแน่นด้วยไอเดีย รอคุณอยู่แล้วใน Sweet & Easy ขนมหวานง่ายๆ ทำได้ในไม่กี่นาที

บรรณาธิการ



คำนำนักเขียน

“โดยปกติแล้วไม่ใช่คนทำอาหารเก่ง ค่ะ แต่ทำอาหารเพราะความรัก” ฟังดูอาจจะเลื่อน แต่จุดเริ่มต้นของแรงจูงใจของหนังสือเล่มนี้ มาจากสมัยเรียนแอบชอบเพื่อนคนหนึ่ง วันวาเลนไทน์ทุกปีจะต้องทำช็อกโกแลตไปแอบใส่ไว้ใต้โต๊ะโดยไม่ให้เขารู้ ส่วนวิธีทำในยุคแรกๆ ก็หยิบของใกล้ตัวที่หาซื้อได้ในมินิมาร์ทมาทำ เตาอบก็ไม่มี เงินทองรึก็มีน้อย เพราะเรียนอยู่ค่าขนมก็ไม่ได้มากมายอะไร จะทำทีเยอะๆ แบบในหนังสือสอนทำอาหารทั่วไปก็ดูจะเยอะเกินจนกินไม่หมด เลยเริ่มจากศึกษาสูตรขนมต่างๆ ค่อยๆ เอามาดัดแปลงให้เข้ากับตัวเรา ลดทอนบางอย่างให้ทำ “ได้ง่าย” “กินง่าย” “ไม่ต้องใช้เตาอบ” และดู “สวยงาม” แรกๆ ก็ทำเฉพาะวันวาเลนไทน์หลังๆ มาซักรึเริ่มสนุก ทำขนมให้เข้ากับเทศกาลต่างๆ จากความรัก ก็กลายเป็นสนุกที่คิดจะทำอะไรใหม่ๆ สำหรับคนที่คิดว่า การเข้าครัวนั้นเป็นเรื่องยาก ก็อยากให้หนังสือเล่มนี้เป็นจุดเล็กๆ ในการเริ่มต้นเข้าครัวทำขนม ได้ผ่อนคลายและสนุกไปกับมัน जानलनलल

สารบัญ



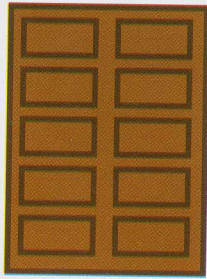
Blue Sky CupCake	6	Jelly Easter Egg	66
Cracker Strawberry		Mashmellow Pop	70
Chocolate Cheese	10	Pudding Yogurt	74
Cuptain America Cake	14	Strawberry	
Daifuku Strawberry	18	Chocolate Cheese	78
Fruity Cheese Tart	22	Strawberry Heart Mousse	82
Fruity Jelly Ball	26	Surradura Rainbow	86
Giwi Mousse	30	Sweet Dragon Balls	90
Green Tea Bualoy	34	Tofu Pudding	94
Green Tea CupCake	38	Xmas CupCake	98
Green Tea Custard	42	Cake Pop	102
Honey Lime Jelly	46	Chilli Chocolate	106
Iceberg Dessert	50	Choco balls Pop	110
Jelly Eye Balls	54	Chocolate Cup	
Lime CupCake	58	Strawberry Crown	114
Pudding Mango	62	Coco Crunch Krathong Banana	118



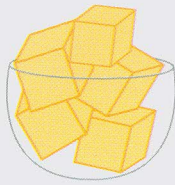
CHOCOLATE CUP STRAWBERRY CROWN



Ingredients



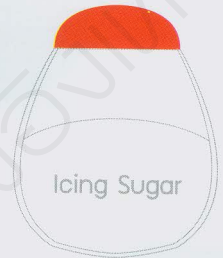
ดาร์กช็อกโกแลต
150 กรัม



เนยสดรสจืด
ที่อุณหภูมิห้อง
80 กรัม



สตอเบอร์รี่
2-3 ลูก



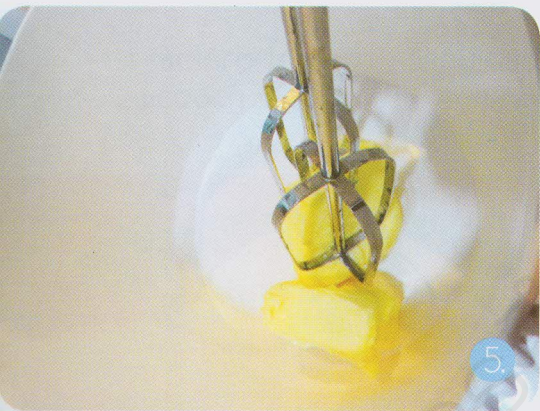
น้ำตาลไอซิ่ง
2 ถ้วยตวง



วิธีทำ

1. ละลายดาร์กช็อกโกแลตในภาชนะ โดยอังน้ำอุ่นไว้ด้านนอก
2. ค่อยๆ ปาดช็อกโกแลต ลงบนถ้วยกระดาษให้ทั่ว





3. นำไปแช่ตู้เย็น แล้วปาด
ช็อกโกแลตกับเพิ่มอีก 2-3 รอบ
4. เมื่อถ้วยช็อกโกแลตหนาได้ที่แล้ว
จึงค่อยๆ ลอกถ้วยกระดาษออก
เราก็จะได้ถ้วยช็อกโกแลตมา
5. ใช้เครื่องตีเนยสดประมาณ 2 นาที
ให้ขึ้นครีม
6. ใช้เครื่องปั่นบดสตอเบอร์รี่
2-3 ลูกผสมลงไป
พร้อมน้ำตาลไอซ์ซิ่งในเนย
ที่เรตตีไว้แล้ว



7.

ตีส่วนผสมต่อให้เข้ากันจนเป็นครีมรสสตอเบอร์รี่



8.

ตัดส่วนผสมใส่ถ้วยช็อกโกแลตที่ทำไว้แล้ว ตกแต่งด้วยสตอเบอร์รี่สดและใบมินต์ (ใบสะระแหน่) เป็นอันเสร็จ!




9.

สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<https://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00106979>



Sweet & Easy : ขนมหวานง่ายๆ ทำได้ในไม่กี่นาที / จรรยา อัครศรีพงษ์ธร.

Author	จรรยา อัครศรีพงษ์ธร
Published	กรุงเทพฯ : เพชรประกาย, 2564
Edition	พิมพ์ครั้งที่ 3
Detail	120 หน้า : ภาพประกอบ ; 20 ซม
Subject	การปรุงอาหาร(+) ของหวาน(+)
ISBN	9786164419681
ประเภทแหล่งที่มา	 Book

"สำหรับเพื่อการศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาโท"