



เบสิคเพสตรี่

วันจันทร์

แป้งชู

ชวานิลลา

- ไล้ครีมชวานิลลา
- แผ่นน้ำตาลคราเคลง

เอแคลร์ช็อกโกแลต

- ไล้ครีมช็อกโกแลต
- แผ่นน้ำตาลคราเคลงรสโกโก้

ครีมพัฟ

- ครีมเชนทิลลี่
- แผ่นน้ำตาลคราเคลงสีต่างๆ

วันอังคาร

แป้งพาย

พายเลม่อน

- การขึ้นรูปแป้งพาย
- ไล้ครีมเลม่อน
- ตกแต่งหน้าด้วยเมอแรงค์

ทาร์ตผลไม้

- เพสตรี่ครีมชวานิลลา
- ตกแต่งหน้าด้วยผลไม้
- เคลือบทาร์ตผลไม้

เมอแรงค์ทูโตน

- เมอแรงค์ฝรั่งเศส
- เทคนิคการบีบครีมเมอแรงค์

วันพุธ

คุกกี้อบเชย

มูสเค้กกาแฟ 1/2

- ฐานเบ็ดมะม่วงหิมพานต์
- ไล้ครีมช็อกโกแลตมูส
- อิตาเลียนเมอแรงค์
- มูสกาแฟ

พายคัสตาร์ด/ทาร์ตไข่ฝรั่งเศส

- ขึ้นรูปแป้งพาย
- ไล้ครีมคัสตาร์ดชวานิลลา

วันพฤหัสบดี

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก :

- ฐานคุกกี้อบเชย
- เนื้อครีมชีส
- ท็อปป์ิงแยมบลูเบอร์รี่

มูสเค้กกาแฟ 2/2

- เกลชช็อกโกแลตหน้าเงา
- แกะพิมพ์และราดเกลช

โกโก้สวิสโร

- สเปนจ์เค็กรสโกโก้
- ไล้ครีมเชนทิลลี่
- การตกแต่งด้วยเมอแรงค์

วันศุกร์

พานาคอตต้า

- ครีมพานาคอตต้า
- เยลลี่มะม่วง

พายสาลี่และอัลมอนด์

- ขึ้นรูปแป้งพาย
- การเชื่อมสาลี่
- ครีมอัลมอนด์
- เคลือบหน้าทาร์ต

แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล

- การทำแอปเปิ้ลคาราเมล
- ครีมเบิ้ล



แอดวานซ์เพสตรี้

วันจันทร์

โอเปร่าเค้ก

- สปันจ์เค้กอัลมอนด์
- ซ็อกโกแลตทากาซ
- บัตเตอร์ครีมกาแฟ
- ซ็อกโกแลตเกลซ

มาร์ชเมลโล่

- อิตาเลียนเมอแรงค์
- แต่งสีแต่งกลิ่น
- การขึ้นพิมพ์

มูสเค้กคาราเมล 1/3

- คุกกี้เนยสด
- เยลลี่แอปเปิล
- ไล้ครีมคาราเมล

วันอังคาร

มูสเค้กคาราเมล 2/3

- มูสวานิลลา

มาการอง 1/2

- เปลือกมาการอง
- เทคนิคอิตาเลียนเมอแรงค์
- ไล้วอร์ซ็อกโกแลต
- ไล้ครีมชาเขียว
- ไล้ครีมเลม่อน
- ไล้ครีมเสาวรส

วันพุธ

มูสเค้กคาราเมล 3/3

- เกลซคาราเมล
- แกะพิมพ์เค้ก
- การตกแต่งด้วยคาราเมล:
 - การทำรังนกจากคาราเมล
 - การทำแองเจิลแฮร์

เค้กสตอร์วเบอร์รี่ 1/2

- สปันจ์เค้ก
- ครีมตีฟูลแมท
- ตกแต่งด้วยสตอร์วเบอร์รี่สด
- สตอร์วเบอร์รี่เจลลี่
- ประกอบเค้ก

มาการอง 2/2

- ไล้ดาร์กซ็อกโกแลต
- ประกอบและบีบไล้มาการอง

วันพฤหัสบดี

มูสเค้กมะม่วง 1/2

- สปันจ์เค้กรสมะพร้าว
- ไล้ครีมเสาวรส
- มูสมะม่วง

เค้กสตอร์วเบอร์รี่ 2/2

- แกะพิมพ์เค้ก
- ตกแต่งหน้าเค้ก

ทiramisu

- เลดี้ฟิงเกอร์โฮมเมด
- โซร็ปกาแฟ
- ครีมมาสคาร์โปน (เทคนิคการตีครีมแบบ zabaglione)
- ประกอบและตกแต่งเค้ก

วันศุกร์

มูสเค้กมะม่วง 2/2

- เกลซหน้าเงา
- แกะพิมพ์เค้ก
- ตกแต่งเค้ก

มิลเฟย

- ไล้ครีมวานิลลา
- การประกอบและบีบไล้

ปารีส-เบรสต์

- แป้งชู
- ไล้ครีมเฮเซลนัต
- การประกอบขนมและตกแต่ง



การทำช็อกโกแลต

วันจันทร์

แบล็คฟอเรสต์เค้ก

- สปันจ์เค้กรสโกโก้
- น้ำเชื่อมทาเนือเค้ก
- ครีมแชนทิลี่
- ช็อกโกแลตตกแต่ง
- การประกอบและแต่งหน้าเค้ก

มูสช็อกโกแลต

- ช็อกโกแลตมูสจากเมอแรงก์ฝรั่งเศส
- วิปป์ครีม
- การประกอบและตกแต่ง

วันอังคาร

ทรีไอซ์ช็อกโกแลตเค้ก

- ครัมเบิลรสโกโก้
- ดาร์กช็อกโกแลตมูส
- มิลค์ช็อกโกแลตมูส
- ไวท์ช็อกโกแลตมูส
- ช็อกโกแลตเกลชหน้าเงา
- ช็อกโกแลตตกแต่ง

ความรู้เกี่ยวกับช็อกโกแลต

- การเทมเปอร์ช็อกโกแลต
- ข้อแตกต่างระหว่างช็อกโกแลตคูเวอร์เจอร์ ช็อกโกแลตคอมพาวนด์และการเลือกใช้

คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ

วันพุธ

เค้กสตอร์วเบอร์รี่ ไวท์ช็อกโกแลต 1/2

- Almond dacquoise
- คริมสตอร์วเบอร์รี่
- มูสไวท์ช็อกโกแลต
- สตอร์วเบอร์รี่เจลลี่
- การประกอบและตกแต่งเค้ก

พายช็อกโกแลต

- แป้งพาย
- กรูแป้งพายลงพิมพ์
- คริมช็อกโกแลตกานาซ
- การประกอบและตกแต่ง

วันพฤหัสบดี

เค้กสตอร์วเบอร์รี่ ไวท์ช็อกโกแลต 2/2

- แกะพิมพ์เค้ก
- การเทมเปอร์ช็อกโกแลต
- ตกแต่งเค้กด้วยช็อกโกแลต

เค้กช็อกโกแลตลาวา

- เนือเค้กดาร์กช็อกโกแลต
- การทำซอสวานิลลา

ชาเซอร์เค้ก 1/2

- สปันจ์เค้กรสช็อกโกแลต & อัลมอนด์
- ช็อกโกแลตมูส
- แยมแอปริคอต
- การประกอบเค้ก

วันศุกร์

ช็อกโกแลตทรีเฟล

- ทรีเฟลดาร์กช็อกโกแลต
- ทรีเฟลไวท์ช็อกโกแลต & เกล็ดมะพร้าว
- ทรีเฟลคาราเมล

ช็อกโกแลตแคนดี้ (บอนบอน)

- การเทมเปอร์ช็อกโกแลต
- ขึ้นรูปเปลือกช็อกโกแลตแคนดี้
- ใส่ช็อกโกแลตกานาซ

ชาเซอร์เค้ก 2/2

- เกลชช็อกโกแลตหน้าเงา
- แกะพิมพ์เค้กและตกแต่ง

ฟัดจ์บราวนี่



ขนมปังและลามิเนตโดว์ #1

วันจันทร์

ครัวซองต์ 1/2

- การนวดแป้งครัวซองต์
- ลามิเนชัน : ดับเบิลโฟลด์ และซิมเปิลโฟลด์

ทฤษฎีขนมปัง

- การจำแนกประเภทแป้งฝรั่งเศส
- กลูเตนและโปรตีนในแป้ง
- การคัดเลือกชนิดแป้ง
- เนยครัวซองต์

บาสก์ชีสเค้ก

มัฟฟิน

- มัฟฟินบลูเบอร์รี่
- มัฟฟินช็อกโกแลตชิพ
- ครัมเบิลโรยหน้ามัฟฟิน

มาเดอลีน

- เนื้อเค็กมาเดอลีน
- การเคลือบด้วยช็อกโกแลต

วันอังคาร

ครัวซองต์ 2/2

- อัลมอนด์ครีม
- การรีดแป้ง
- รูปร่างครัวซองต์:
 - ครัวซองต์เนยสด
 - ครัวซองต์อัลมอนด์
 - ครัวซองต์ช็อกโกแลต
 - ครัวซองต์ลูกเกด
- เทคนิคการอบครัวซองต์

ขนมปังเนื้อนุ่ม

- การนวดผสมแป้ง
- ขึ้นรูปขนมปังและการอบ

คุกกี้ชอร์ตเบรด

วันพุธ

ขนมปังนม

- การนวดผสมแป้ง
- การขึ้นรูปทรงถักเปีย

เบเกิล

- การนวดผสมแป้ง
- ขึ้นรูปและการอบ

ชีสทาร์ต

- แป้งพายรสโกโก้
- ใส้ครีมชีส

มาร์เบิลเค้ก

- เนื้อเค็กสวานิลลา
- เนื้อเค็กสช็อกโกแลต
- การประกอบเค้กทำลายมาร์เบิลและการอบเค้ก

วันพฤหัสบดี

ขนมปังเวียดนาม

- การนวดผสมแป้ง
- ใส่ช็อกโกแลตชิพและลูกเกด
- การขึ้นรูปแบบบาแกตต์, การกรีดหน้าขนมปังและการอบ

โดนักเบอร์ลินเนอร์

- การนวดผสมแป้ง
- ใส่ช็อกโกแลตทานาซ
- โดนักคลุกซินนามอน
- การทอดและการบีบไส้โดนัก

ฟอคคาเซีย 1/2

- การนวดผสมแป้ง
- เทคนิคการพับแป้ง
- การหมักแป้งด้วยกระบวนการ slow fermentation

วันศุกร์

ขนมปังธัญพืช

- การนวดผสมแป้ง
- ขึ้นรูปและการอบ

เค้กผลไม้

- การหมักผลไม้ในรัม
- ส่วนผสมเค้กเนื้อนุ่ม

ฟอคคาเซีย 2/2

- ขึ้นรูปขนมปังและใส่ท็อปปิง

ทาร์ตโทรเปเชียน

- แป้งบริอช
- การขึ้นรูปและการอบ
- ครีมดิฟโฟลแมก
- การประกอบและตกแต่งขนม

ทฤษฎีขนมปัง

- อัตราส่วนน้ำในแป้งโดว์
- การปรับอัตราส่วนน้ำในแป้งโดว์



ขนมปังและลามิเนตโดว์ #2

วันจันทร์

พัฟเฟสตร์ 1/2

- การนวดผสมแป้งโดว์
- การรีดและลามิเนชัน
ดับเบิลโพลต์, ซิมเปิลโพลต์

โดนัก

- การนวดผสมแป้ง
- ขึ้นรูปและการทอดโดนัก
- เกลชช็อกโกแลต
- เกลชน้ำตาล
- ตกแต่งหน้าโดนัก

เดนิช 1/2

- การนวดผสมแป้ง
- การรีดแป้งและลามิเนชัน

หัวเชื้อชาวโดว์

วันอังคาร

พัฟเฟสตร์ 2/2

- การรีดแป้งและลามิเนชัน
- แบ่งแป้งพัฟเพื่อทำเมนูต่างๆ

เจแปนนิสชีสเค้ก

- เมอแรงค์ฝรั่งเศสยอดอ่อน
- ส่วนผสมครีมชีส
- เทคนิคการอบแบบรองน้ำ

เดนิช 2/2

- ไล่คัสตาร์ดและบลูเบอร์รี่
- การขึ้นรูปและการอบเดนิช

Financier

- บรานน์บัตเตอร์
- ส่วนผสมเค้ก และการบีบใส่
พิมพ์

วันพุธ

คิงเค้กฝรั่งเศส

- ครีมอัลมอนด์
- การขึ้นรูปพัฟเฟสตร์
- การกรีดลวดลายและการอบ

พายแอปเปิลตาแต็ง

- การทำแอปเปิลคาราเมล
- ประกอบพัฟเฟสตร์และอบ

พิชซ่า 1/2

- การนวดผสมแป้ง
- การพรีฟแป้ง

ทฤษฎีขนมปัง

- การคัดเลือกแป้งขนมปัง
- การจำแนกประเภทแป้งฝรั่งเศส
/ แป้งอิตาลี / แป้งเยอรมัน

บริอช

- การนวดผสมแป้ง
- ขึ้นรูปและอบขนมปัง

วันพฤหัสบดี

พาลเมียร์ (พัฟเฟสตร์)

ควินอามาน 1/2

- การนวดผสมแป้ง
- การรีดและลามิเนชัน

พิชซ่า 2/2

- เบสซอสมะเขือเทศ
- เบสซอสซาวร์ครีม
- การขึ้นรูปและการอบ

ขนมปังชาวโดว์

- การนวดผสมแป้ง
- เทคนิคการพับแป้ง
- การขึ้นรูปชาวโดว์ใส่ตะกร้า
- การหมัก Slow fermentation

ขนมปังแซนด์วิช

- การนวดผสมแป้ง
- ขึ้นรูปและอบขนมปัง

วันศุกร์

ซินนามอนโรล

- การนวดผสมแป้ง
- การรีดแป้งและใส่ไส้ซินนามอน
- เกลชน้ำตาลเคลือบหน้าขนม

ควินอามาน 2/2

- ลามิเนชัน ขึ้นรูป และการอบ

พายแอปเปิล (พัฟเฟสตร์)

ทฤษฎีขนมปังชาวโดว์

- วิธีการให้อาหารและการเลี้ยง
หัวเชื้อชาวโดว์
- ความแตกต่างระหว่างขนมปัง
ทั่วไปกับขนมปังชาวโดว์
- เทคนิคการอบขนมปังชาวโดว์
- อัตราส่วนน้ำในชาวโดว์
- การปรับสูตรชาวโดว์

บัตเตอร์เค้ก