

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำชอคโกแลตแบบลึคฟลอเรสต์ได้
2. ทำชอคโกแลตแบบลึคฟลอเรสต์ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

69

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำชอคโกแลตแบบลึคฟลอเรสต์
2. ขั้นตอนการทำชอคโกแลตแบบลึคฟลอเรสต์
3. การทำรูปร่างและการบรรจุภัณฑ์

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เตาอบ	ถาดอบ		
เครื่องผสมอาหาร	พิมพ์เป็ยะ		ที่ร่อนแป้ง			
ส่วนผสมเปลือกเป็ยะ						
แป้งขนมโก้		100	กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
เนยขาว		50	กรัม	น้ำตาลสุก	100	กรัม
ชอคโกแลตมิลค์มิกซ์		50	กรัม	กลั่นชอคโกแลต	1/2	ช้อนชา
สีน้ำตาลเล็กน้อย						
ส่วนผสมไส้						
ไส้คัสตาร์ดครีมที่เตรียมไว้		400	กรัม	ชอคโกแลตมิลค์มิกซ์	50	กรัม
เหล้ากลั่นผลไม้		1	ช้อนโต๊ะ	(ทริปปเปลเซค กูราโซ)		
กลั่นชอคโกแลต		1	ช้อนโต๊ะ	ชอคโกแลตชิพ	60	กรัม
เชอร์รี่เชื่อมสีแดง		15	เม็ด			

4. ลำดับขั้นสอน /ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมโก้ น้ำตาลไอซิ่ง รวมกัน ใส่ชอคโกแลตมิลค์มิกซ์
2. เติมเนยขาว ลงในอ่างแป้ง ผสมพอแป้งกับเนยรวมกัน
3. เติมน้ำ ลงในอ่างแป้ง ใช้พายยางคนส่วนผสมให้เข้ากัน
4. เติมกลั่นชอคโกแลต สีน้ำตาล นวดผสมพอเข้ากัน พักแป้งไว้ 20 นาที
5. แบ่งแป้ง พิมพ์เล็ก ชั่งแป้งน้ำหนักก้อนละ 25 กรัม
6. แผ่แป้งเป็นแผ่นกลม ใส่ไส้คัสตาร์ด ห่อให้มิด คลึงให้กลม โรยน้ำตาลด้วยแป้งขนมโก้

7. กดลงในพิมพ์เป็ยะ เคาะออกจากพิมพ์ บรรจุใส่ภาชนะ นำเข้าสู่เย็นจนถึงเวลาเสิร์ฟ

วิธีทำไส้

1. นวดผสมไส้คัสตาร์ดครีมกับชอคโกแลตมิลค์ เหล้ากลั่นผลไม้ กลั่นชอคโกแลต สีสน้ำตาลเข้าด้วยกัน
2. เติมชอคโกแลตชิพ นวดส่วนผสมพอเข้ากัน
3. ชั่งน้ำหนักไส้คัสตาร์ดน้ำหนักก้อนละ 25 กรัม นำไปหุ้มเชอร์รี่ 1 เม็ด ปั้นเป็นก้อน นำไปห่อกับเปลือกเป็ยะ สำหรับพิมพ์เล็ก

70

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 14 เรื่องที่สอน อิตาเลียนคาปูชิโน โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำอิตาเลียนคาปูชิโน
2. ทำอิตาเลียนคาปูชิโนได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์ในการทำอิตาเลียนคาปูชิโน
2. ขั้นตอนการทำ และ การทำรูปร่าง
3. การบรรจุหีบห่อ

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง ช้อนตวง เครื่องชั่ง เครื่องผสมอาหาร พายยาง
เตาอบ ถาดอบ ตะแกรงร่อนแป้ง

ส่วนผสมเปลือกเป็ยะ

แป้งขนมโก้	100	กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
เนยขาว	50	กรัม	น้ำตาลสุก	100	กรัม
กาแฟสำเร็จรูป	1	ช้อนโต๊ะ	คาปูชิโน	35	กรัม
กลั่นกาแฟ	1	ช้อนโต๊ะ	เหล้าคาลัว	2	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมไส้

ไส้คัสตาร์ดครีมที่เตรียมไว้	400	กรัม	ชอคโกแลตมิลค์มีกซ์	50	กรัม
ลูกเกดเหลือง	50	กรัม	กลั่นรัม	1	ช้อนโต๊ะ
ชอคโกแลตขาวขูด	60	กรัม			

4. ลำดับขั้นการสอน/ลำดับขั้นการทำงาน

วิธีทำเปลือกเป็ยะ