

1. ร่อนแป้งขนมโก๋ น้ำตาลไอซิ่ง รวมกัน ใส่คาปูชิโน
2. เติมเนยขาวลงในอ่างแป้ง ผสมพอแป้งกับเนยรวมกัน
3. ละลายกาแฟกับน้ำ เติมลงในอ่างแป้ง ใช้พายยางคนส่วนผสมให้เข้ากัน
4. ใส่อัลมอนด์คั่วบดเล็กน้อย นวดส่วนผสมให้เข้ากัน พักแป้งไว้ 20–30 นาที เพื่อให้แป้งอยู่ตัว
5. แบ่งแป้ง พิมพ์เล็ก ชั่งแป้งน้ำหนักก้อนละ 25 กรัม
6. แผ่แป้งเป็นแผ่นกลม ใส่วุ้นสตาร์ด ห่อให้มิด คลึงให้กลม โรยน้ำตาลด้วยแป้งขนมโก๋
7. กดลงในพิมพ์เปี๊ยะ เคาะออกจากพิมพ์ นะเข้าสู่เย็นจนถึงเวลาเสิร์ฟ

71

วิธีทำไส้

1. นวดผสมไส้สตาร์ดครีมกับลูกเกดเหลือง กลิ่นรัม ชอคโกแลตมิลค์มิกซ์ เข้าด้วยกัน
2. เติมชอคโกแลตขาวขูด นวดส่วนผสมพอเข้ากัน
3. ชั่งน้ำหนักไส้สตาร์ดน้ำหนักก้อนละ 30 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลม นำไปห่อกับเปลือกเปี๊ยะสำหรับพิมพ์เล็ก

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 15 เรื่องที่สอน เปปเปอร์มินท์ โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเปปเปอร์มินท์ได้
2. ทำเปปเปอร์มินท์ได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำเปปเปอร์มินท์
2. ขั้นตอนการทำเปปเปอร์มินท์
3. การทำรูปร่าง การบรรจุภัณฑ์

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	พายยาง	เตาอบ	ถาดอบ
เครื่องผสมอาหาร	ช้อนตัก			

ส่วนผสมเปลือกเปี๊ยะ

แป้งขนมโก๋	100	กรัม	น้ำตาลไอซิ่ง	150	กรัม
เนยขาว	50	กรัม	น้ำดื่มสุก	100	กรัม

นมผง	100	กรัม	เหล้าเปปเปอร์มินท์	50	กรัม
กลิ่นเปปเปอร์มินท์	1/2	ช้อนชา	สีเขียวแอปเปิ้ล	1/4	ช้อนชา

ส่วนผสมไส้

ไส้คัสตาร์ดครีมที่เตรียมไว้	500	กรัม	ไวท์มอลด์	50	กรัม
นมผง	20	กรัม	กลิ่นเปปเปอร์มินท์	½	ช้อนช
ชอคโกแลตขาว	50	กรัม	ชอคโกแลตชิพ	60	กรัม

72

4. ลำดับขั้นตอน /ลำดับขั้นการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมโก๋ น้ำตาลไอซิ่ง นมผง รวมกัน
2. เติมนมผง ลงในอ่างแป้ง ผสมพอแป้งกับนมรวมกัน
3. เติมน้ำ ลงในอ่างแป้ง ใช้พายยกคนส่วนผสมให้เข้ากัน
4. เติมเหล้าและกลิ่นเปปเปอร์มินท์ สีเขียว นวดผสมพอเข้ากัน พักแป้งไว้ 20 นาที
5. แบ่งแป้ง พิมพ์เล็ก ชั่งแป้งน้ำหนักก้อนละ 25 กรัม
6. แผ่แป้งเป็นแผ่นกลม ใส่ไส้คัสตาร์ด ห่อให้มิด คลึงให้กลม โรยน้ำตาลด้วยแป้งขนมโก๋ กดลงในพิมพ์เป็ยะ เคาะออกจากพิมพ์
7. บรรจุไส้ภาชนะ นำเข้าสู่เย็นจนถึงเวลาเสิร์ฟ

วิธีทำไส้

1. นวดผสมไส้คัสตาร์ดครีมกับไวท์มอลด์ นมผง กลิ่นเปปเปอร์มินท์ เข้าด้วยกัน
2. เติมชอคโกแลตชิพ และชอคโกแลตขาวขูด นวดส่วนผสมพอเข้ากัน
3. ชั่งน้ำหนักไส้คัสตาร์ดน้ำหนักก้อนละ 30 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลม นำไปห่อกับเปลือกเป็ยะ สำหรับพิมพ์เล็ก

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 16 เรื่องที่สอน ใหว่พระจันทร์ใส่งาดำ โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำเป็ยะใหว่พระจันทร์ใส่งาดำได้
2. ทำเป็ยะใหว่พระจันทร์ใส่งาดำได้