

Cake Decor

การแต่งหน้าเค้ก...ศิลปะที่กินได้ ง่ายกว่าที่คิด

ง่ายอย่างนี้



กฤตานนท์ วนเมธิน
ภัณฑิรา รัตนดิลก ณ ภูเก็ต

කැමරා
Cake Decor



জীবন

Cake Decor

การแต่งหน้าเค้ก...ศิลปะที่กินได้ ง่ายกว่าที่คิด

ผู้จัดอาหาร:

กฤตตานนท์ วนเมธิน

ภัณฑิรา รัตนติลาภ ณ ภูเก็ต

สไตลิ่ง: จิตรา นวสวัสดิ์

ถ่ายภาพ: กรกิจ ชัยศิริโสภณ

ศิลปกรรม: เบนจอร์จัน วงษ์วิสัย



แสงแดด

Cake Decor

ISBN 978-616-284-588-8

พิมพ์ครั้งที่ 1 มีนาคม 2558

จำนวนพิมพ์ 3,000 เล่ม

ราคา 375 บาท

สงวนลิขสิทธิ์เรื่องและภาพโดย © บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
ห้ามลอกเลียนหรือนำภาพไปใช้ไม่ว่าส่วนใดส่วนหนึ่งของหนังสือ
นอกจากได้รับอนุญาต

กรรมการผู้จัดการ นิดดา หงษ์วิวัฒน์
ผู้จัดการทั่วไป น่าน หงษ์วิวัฒน์
ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ปราณีย์ พงษ์พันธ์

บรรณาธิการ นวรา เปลี่ยนบุญเลิศ
บรรณาธิการทั่วไป แววรรณ หงษ์วิวัฒน์
สูตรอาหาร กฤตยานท์ วณเมธิน, ภัดพิชรา อังนิตถกณ, ภูเก็ต
ฝ่ายอาหาร ขรินรัตน์ จรุงจิตร์, กุลธิดา ศรีวิชัย
บรรณาธิการต้นฉบับ ธนวรรณ นาคนิทร์
พิสูจน์อักษร วัลยา ทับทิมศรี

กำกับศิลป์และสไตลิ่ง จิตรา นวสวัสดิ์
ถ่ายภาพและแต่งภาพ กรกิจ ชัยศิริโสภณ, ชุติภรณ์ พานนิล
ภาพประกอบและศิลปกรรม เบญจรัตน์ วงษ์วิสัย
ฝ่ายเตรียมภาพ ทองพูน มาลาศรี, วรรณารถ พันธุ์เสื่อ
ฝ่ายผลิต นภฎการ ขำชัยภูมิ, กนกวรรณ สอนสุคนธ์

แยกสีและพิมพ์ที่ บริษัท อักษรสัมพันธ์ (1987) จำกัด โทร. 0-2428-7500
เจ้าของและจัดจำหน่ายโดย บริษัท สำนักพิมพ์แสงแดด จำกัด
320 ซอยลาดพร้าว 94 (ทาวน์ อิน ทาวน์)
แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310

สั่งซื้อหนังสือติดต่อฝ่ายการตลาด
โทร. 0-2934-4414 ต่อ 102-110 แฟกซ์ 0-2538-1499, 0-2934-4415
e-mail : marketing@sangdad.com
ติดต่อฝ่ายบรรณาธิการสำนักพิมพ์
โทร. 0-2934-4414 ต่อ 404-405 แฟกซ์ 0-2934-4411
e-mail : kruaeditor@sangdad.com

จากสำนักพิมพ์

การกินที่มีความสุข......ส่วนหนึ่งเกิดจากรสอร่อย อีกส่วนหนึ่งเกิดจากความสวยงาม
น่ากินของอาหาร ความประทับใจแรกนี้เกิดขึ้นก่อนลิ้มชิมรสเสียด้วยซ้ำ ดังนั้น หน้าตา
ของอาหารจึงเป็นสิ่งที่ควรให้ความสำคัญไม่แพ้รสชาติ โดยเฉพาะขนมเค้ก ที่บางที
ความสวยงามอาจมีความสำคัญต่อความสุขในการกินมากกว่ารสชาติด้วยซ้ำไป
เพราะขนมเค้กเป็นมากกว่าของกิน มากกว่าขนมอบที่เติมน้ำตาลให้กับร่างกายมากกว่า
ของหวานปิดท้ายมื้ออาหารขาว แต่ขนมเค้กยังเป็นไลฟ์สไตล์และแฟชั่นของคนในยุค
ปัจจุบัน และเทรนด์การแต่งหน้าเค้กก็พัฒนาเรื่อยมาอย่างไม่มีหยุดหย่อน

เพื่อให้กินเค้กอย่างมีความสุข สำนักพิมพ์แสงแดดจึงรวบรวมสูตรการแต่งหน้าเค้ก
ที่สวยงามไว้ในตำราเล่มนี้ เห็นเค้กหน้าตาสวยๆอย่างนี้อ่าเพ็งคิดว่าทำยาก เพียงเข้าใจ
พื้นฐาน รู้เทคนิคและเคล็ดลับ การแต่งหน้าเค้กจะเป็นงานศิลปะที่กินได้ และง่าย
กว่าที่คุณคิด

สำนักพิมพ์แสงแดด

มีนาคม 2558

Contents

การแต่งหน้าเค้ก...ศิลปะที่กินได้

8

บัตเตอร์ครีม วิปป์ครีม และชีสโกแลต

19

	Fresh Fruits Cream Cake	29
	Latte Cream Cake	33
	Chocolate Ganache Cake	37
	Raspberry White Chocolate Cake	41
	Ombre Cake	45
	Cake Trio	49
	Rosette Cake	55
	Rainbow Cake	59
	Pink and White Rose Cake	63
	Garland Cake	67

ฟองดองท์และรอยัลไอซิ่ง

71

	Little Daisy Cake	81
	Electric Blue Cake	85
	Little Green Cake	89
	The Roses	93
	Pastel Rosette	99
	Happy Chicken	103
	Snowflake Cake	109
	Teddy Bear Cake	113
	Cupcake Party	119
	The Gift Box	123

เค้กแพปซี

129

	Ice Cream Cake Pops	131
	Birthday Cake Pops	135
	Assorted Cupcakes	139
	Daddy's Home	143
	Mini Green Cupcakes	149
	Baby Shower Cupcakes	153
	Christmas Cupcakes	159
	Bee Cake Pops	165
	Sea Animal Cupcakes	169
	Jumbo Cupcake	177

Cake Decoration Eatable Art

การแต่งหน้าเค้ก...ศิลปะที่กินได้

ตัวอย่าง

หลังจากมนุษย์คิดค้นเตาอบควบคุมอุณหภูมิและสารขึ้นฟู เช่น ผงฟู และเบกกิ้งโซดาสำเร็จ การอบเค้กก็ไม่ใช่ว่าเรื่องยากและซับซ้อนอีกต่อไป ประจวบเหมาะกับก่อนหน้านั้นไม่นานชาวฝรั่งเศสเกิดไอเดียจะยกระดับขนมหวาน โดยเสิร์ฟออกมาเป็นคอร์สสำคัญคอร์สหนึ่ง ไม่ได้อย่าไปกว่าจานเรียกน้ำย่อยหรือจานหลัก จึงทำให้การรับประทานขนมหวาน โดยเฉพาะเค้ก กลายเป็นที่นิยมและพบเห็นได้บ่อยตามงานเลี้ยง ศิลปะการแต่งหน้าเค้กจึงเกิดขึ้นหลังจากนั้น...

ว่ากันว่าจากเหตุผลง่ายๆของชาวฝรั่งเศสที่ต้องการเพิ่มมูลค่าเค้กอันแสนธรรมดาของ เขาให้โดดเด่นและขายได้ราคา จึงเริ่มมีการตกแต่งหน้าเค้กให้สวยงามตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา เพิ่มความหลากหลายและทวีความสำคัญขึ้นมาเรื่อยๆ จากสมัยก่อนที่จะพบเห็นเค้กหน้าตา สวยงามได้เฉพาะในงานเลี้ยงโอกาสพิเศษ เช่น งานแต่งงาน งานวันเกิด และงานเลี้ยง ครบรอบต่างๆเท่านั้น จนปัจจุบันที่การแต่งหน้าเค้กเป็นเรื่องธรรมดา แถมแทบจะกลายเป็น สิ่งจำเป็นเสียด้วยซ้ำ รสชาติอร่อยและสุนทรีย์จะเป็นเรื่องที่แยกออกจากกันไม่ได้ในการกิน ขนมไปเสียแล้ว

การแต่งหน้าเค้กเป็นศิลปะที่ไม่ยากอย่างที่คิด เพียงแค่มีศิลปะในหัวใจ เข้าใจพื้นฐาน และเทคนิค บวกกับการฝึกฝน ก็จะสามารถทำเค้กที่ทั้งอร่อยและหน้าตาสวยงามได้ไม่ยาก

พื้นฐานการแต่งหน้าเค้กที่ไม่ว่ามือใหม่หรือเก่าก็ต้องใช้ คือ การแต่งหน้าด้วยบัตเตอร์ครีม และวิปป์ครีม ซึ่งเน้นเทคนิคการปาดและบีบครีมลงบนหน้าเค้ก วิธีนี้ไม่เพียงแต่ช่วยคลุม เนื้อเค้กเพื่อรักษาความฉ่ำของเค้กด้านในเท่านั้น แต่การตกแต่งด้วยวิธีนี้ยังสามารถเนรมิต ลวดลายต่างๆลงบนหน้าเค้กโดยใช้หัวบีบแบบต่างๆ นอกจากนั้นอาจมีการเพิ่มสีสันด้วย ช็อกโกแลต ไม่ว่าจะเคลือบด้วยช็อกโกแลตทั้งก้อน หรือผสมช็อกโกแลตเข้ากับบัตเตอร์ครีม เพื่อปิดบาดลวดลาย

นอกจากการแต่งหน้าเค้กขั้นพื้นฐานด้วยบัตเตอร์ครีม วิปป์ครีม และช็อกโกแลตแล้ว ปัจจุบันกระแสการแต่งหน้าเค้กด้วยน้ำตาลปั้นหรือฟองดองท์กำลังได้รับความนิยมมาก เพราะ เทคนิคนี้ช่วยให้การข้ามข้อจำกัดต่างๆไปได้ ผสมสีได้หลากหลายเฉด เนรมิตลวดลายออกมาเป็นอย่างไรก็ได้ หรือแม้กระทั่งจะปั้นให้เป็นทรง 3 มิติก็ยังได้ และยิ่งปัจจุบันมีอุปกรณ์ มากมายที่ช่วยให้งานแต่งหน้าเค้กด้วยฟองดองท์ง่ายและสะดวกมากขึ้น ไม่ต้องอาศัยแค่ ฝีมือและความชำนาญอย่างแต่ก่อน

หนังสือ Cake Decor ได้รวบรวมพื้นฐานและเทคนิคการแต่งหน้าเค้กแบบต่างๆ โดย แบ่งเป็น 3 ประเภทตามเทคนิคต่างๆ คือ 1. การแต่งหน้าเค้กด้วยบัตเตอร์ครีม วิปป์ครีม และช็อกโกแลต 2. การแต่งหน้าเค้กด้วยน้ำตาลปั้นหรือฟองดองท์และรอยัลไอซิ่ง และ 3. การแต่งหน้าเค้กแฟนซี ที่จะเพิ่มลูกเล่นด้วยการรวมการแต่งหน้าทุกเทคนิคไว้ด้วยกัน นอกจากการคัดสรรเทคนิคและวิธีทำที่ไม่ยุ่งยากมานำเสนอแล้ว ผู้เขียนยังสรรหาอุปกรณ์ที่ หาซื้อง่าย รวมถึงการนำวิธีหรืออุปกรณ์ใกล้ตัวมาประยุกต์ เพื่อให้การแต่งหน้าเค้กเป็นศิลปะ ที่กินได้ อร่อย และง่ายแสนง่ายสำหรับคุณ