

เบสิคเพสตรี่

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
แป้งชู	แป้งพาย	เค้กกาแฟ ส่วนที่ 1 :	เค้กกาแฟ ส่วนที่ 2 :	พานาคอตต้า :
ชูโอคลาแคลง :	พายเลม่อน :	<ul style="list-style-type: none"> • คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ • ครีมช็อกโกแลต 	<ul style="list-style-type: none"> • ช็อกโกแลตเคลือบ • การตกแต่งเค้ก 	<ul style="list-style-type: none"> • เยลลี่มะม่วง • ครีมพานาคอตต้า
<ul style="list-style-type: none"> • คัสตาร์ดวานิลลา • คลาแคลง 	<ul style="list-style-type: none"> • ครีมเลม่อน • หน้าเมอแรงก์ 	<ul style="list-style-type: none"> • อิตาเลียนเมอแรงก์ 	โกโก้สวิสโร :	พายสาลีอัลมอนด์ :
ครีมพัฟ :	การ์ดผลไม้ :	<ul style="list-style-type: none"> • มูสกาแฟ 	<ul style="list-style-type: none"> • สปันจ์เค้กโกโก้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ครีมอัลมอนด์
<ul style="list-style-type: none"> • ครีมแซนทิลลี 	<ul style="list-style-type: none"> • ครีมวานิลลา 	พายคัสตาร์ด :	<ul style="list-style-type: none"> • ครีมแซนทิลลี 	<ul style="list-style-type: none"> • สาลีเชื่อม
เอแคลร์ช็อกโกแลต :	<ul style="list-style-type: none"> • ตกแต่งด้วยผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ขึ้นรูปแป้งพาย 	บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก :	แอปเปิ้ล ครีมเบิ้ล :
<ul style="list-style-type: none"> • ใส้ครีมช็อกโกแลต 	เมอแรงก์ 2 สี :	<ul style="list-style-type: none"> • คัสตาร์ดวานิลลา 	<ul style="list-style-type: none"> • คุกกี้ 	<ul style="list-style-type: none"> • แป้งครีมเบิ้ล
<ul style="list-style-type: none"> • ช็อกโกแลตเกลซ 	<ul style="list-style-type: none"> • การทำเมอแรงก์ 	คุกกี้อบเชย	<ul style="list-style-type: none"> • ครีมชีส 	<ul style="list-style-type: none"> • คาราเมลแอปเปิ้ล

แอดวานซ์เบสตร์

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
โอเปร่าเค้ก :	มูสเค้กคาราเมล ส่วนที่ 2 :	มูสเค้กคาราเมล ส่วนที่ 3 :	มูสเค้กมะม่วง ส่วนที่ 1 :	มูสเค้กมะม่วง ส่วนที่ 2 :
<ul style="list-style-type: none"> • สปันจ์เค้กอัลมอนด์ • ช็อกโกแลตกานาช • บัตเตอร์ครีมกาแฟ • ท็อปปิ้งช็อกโกแลต 	<ul style="list-style-type: none"> • มูสวานิลลา 	<ul style="list-style-type: none"> • คาราเมลเคลือบ • ตกแต่งคาราเมล 	<ul style="list-style-type: none"> • สปันจ์เค้กมะพร้าว • ครีมเสาวรส • มูสมะม่วง 	<ul style="list-style-type: none"> • เกลสซิ่ง • การตกแต่งเค้ก
	มาการอง :	เค้กสตรอว์เบอร์รี่ :		มิลเพย :
	<ul style="list-style-type: none"> • เปลือกมาการอง • ไล่ไวก์ช็อกโกแลต 	<ul style="list-style-type: none"> • สปันจ์เค้ก • ครีม Diplomat • เยลลี่สตรอว์เบอร์รี่ • การประกอบเค้ก 	ทีรามิสุ :	<ul style="list-style-type: none"> • คัสตาร์ดวานิลลา
มูสเค้กคาราเมล ส่วนที่ 1 :	<ul style="list-style-type: none"> • ไล่ครีมมัทฉะ • ไล่เลมอน • ไล่ครีมเสาวรส • ไล่ช็อกโกแลตกานาช 		<ul style="list-style-type: none"> • สปันจ์เค้ก • น้ำเชื่อมกาแฟ • ครีมมาสคาโปน 	ปารีสเบรสต์ :
<ul style="list-style-type: none"> • คูกี้เนย • เยลลี่แอปเปิ้ล • ครีมคาราเมล 				<ul style="list-style-type: none"> • แป้งชู • ไล่ครีมอัลมอนด์
				มาร์ชเมลโล่

การทำช็อกโกแลต

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
แบล็คฟอเรนสต์เค้ก :	มูสเค้กทรีโอ้ ช็อกโกแลต :	เค้กไวท์ช็อกโกแลต & สตอว์เบอร์รี่ :	ลาวาเค้ก :	ไวท์ช็อกโกแลต ทรีฟเฟิล
<ul style="list-style-type: none"> • สเปนจ์เค้กโกโก้ • ครีมแซนทิลลี • น้ำเชื่อม • การประกอบเค้ก 	<ul style="list-style-type: none"> • ครีมเบิ้ลโกโก้ • มูสดาร์กช็อกโกแลต • มูสช็อกโกแลตนม • มูสไวท์ช็อกโกแลต 	<ul style="list-style-type: none"> • สเปนจ์เค้กอัลมอนด์ • ครีมสตอว์เบอร์รี่ • มูสไวท์ช็อกโกแลต • เยลลี่สตอว์เบอร์รี่ 	<ul style="list-style-type: none"> • แบทเทอร์ ช็อกโกแลต • ซอสคัสตาร์ด 	ดาร์กช็อกโกแลต ทรีฟเฟิล
มูสช็อกโกแลต :	<ul style="list-style-type: none"> • เกลสซิ่ง • การเกมเปอร์ ช็อกโกแลต • การตกแต่งเค้ก 	พายช็อกโกแลต :	ซาเซอร์เค้ก :	แคนดี้ช็อกโกแลต :
<ul style="list-style-type: none"> • มูสครีม • ท็อปปิ้งวิปครีม 	ช็อกโกแลตชิป	<ul style="list-style-type: none"> • การเกมเปอร์ ช็อกโกแลต • พายช็อกโกแลต • แป้งพาย • ไล่ช็อกโกแลตกานาซ 	<ul style="list-style-type: none"> • สเปนจ์เค้กอัลมอนด์ • มูสช็อกโกแลต • การประกอบเค้ก • ช็อกโกแลตเคลือบ 	<ul style="list-style-type: none"> • การเกมเปอร์ ช็อกโกแลต • เปลือกช็อกโกแลต • ไล่ช็อกโกแลตกานาซ
				บราวนี่

การทำขนมปัง #1

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
แป้งโดครัวของต์ :	การทำครัวของต์ :	ขนมปังนม	ขนมปังเวียนนา :	เพรทเซล
<ul style="list-style-type: none">• การนวดแป้ง• การพับแป้ง• คัสตาร์ด• ครีมอัลมอนด์	<ul style="list-style-type: none">• ครัวของต์ออริจินัล• ครัวของต์อัลมอนด์• ครัวของต์ช็อกโกแลต• ครัวของต์ลูกเกด	เบเกิล	<ul style="list-style-type: none">• หน้าช็อกโกแลตชิป• หน้าลูกเกด	ขนมปังธัญพืช
		ชีสทาร์ต :	โดนักเบอร์ลินเนอร์ :	เค้กผลไม้ :
		<ul style="list-style-type: none">• แป้งพาย• ครีมชีส	<ul style="list-style-type: none">• แป้งโด	<ul style="list-style-type: none">• การเตรียมผลไม้อบแห้ง• แบทเทอร์เค้ก
มัฟฟินบลูเบอร์รี่	ขนมปังเบอร์เกอร์	มาเบิลเค้ก :	<ul style="list-style-type: none">• ไข่ช็อกโกแลต	ทาร์ตโทรเปเชียน :
ขนมปังโรล	คุกกี้ชอร์ตทเบรด	<ul style="list-style-type: none">• แบทเทอร์วานิลลา• แบทเทอร์ช็อกโกแลต	<ul style="list-style-type: none">• เคลือบน้ำตาล• ทอดโดนักและบิบไล้	<ul style="list-style-type: none">• แป้งบริอซ• ครีม Diplomat
บาสก์ชีสเค้ก			มาเดอลีน	

การทำขนมปัง #2

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
แป้งพัฟ :	แป้งพัฟ :	ขนมปังฝรั่งเศส	บริอช	พาลเมียร์
<ul style="list-style-type: none">• แป้งโด• การพับแป้ง	<ul style="list-style-type: none">• การพับแป้ง	คิงเค้ก :	ควินอามาน :	ขนมปังชาวโด
	บลูเบอร์รี่เดนิช :	<ul style="list-style-type: none">• ครีมอัลมอนด์	<ul style="list-style-type: none">• แป้งโด	ซินนาม่อนโรล :
โดนัท :	<ul style="list-style-type: none">• คัสตาร์ด	<ul style="list-style-type: none">• Assembling puff	<ul style="list-style-type: none">• การพับแป้ง	<ul style="list-style-type: none">• แป้งโด
<ul style="list-style-type: none">• แป้งโด• หน้าช็อกโกแลต	<ul style="list-style-type: none">• การขึ้นรูปเดนิช	<ul style="list-style-type: none">• Scoring & baking	ขนมปังแซนวิช	<ul style="list-style-type: none">• ไล่ซินนาม่อน
<ul style="list-style-type: none">• เคลือบน้ำตาล	เจแปนนิสชีสเค้ก :	แอปเปิ้ลเทอร์นโอเวอร์	ตาแดงพาย :	<ul style="list-style-type: none">• เกลสซิ่ง
	<ul style="list-style-type: none">• แบทเทอร์ครีมชีส	Refresh starter	<ul style="list-style-type: none">• แอปเปิ้ลคาราเมล	เค้กปอนด์
แป้งโดเดนิช	<ul style="list-style-type: none">• เฟรนช์เมอแรงค์	แป้งโดพิชซ่า	พิชซ่า :	พายแอปเปิ้ล
Sourdough starter	ฟีนองเซีย		<ul style="list-style-type: none">• การขึ้นรูปพิชซ่า, ทำท็อปปิ้ง และอบพิชซ่า	