

# เบสิคเนสตรู

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
แป้งชู	แป้งพาย	เค้กกาแฟ ส่วนที่ 1 :	เค้กกาแฟ ส่วนที่ 2 :	พานาคอตต้า :
ชูโอคลาแคลง :	พายเลม่อน :	<ul style="list-style-type: none"><li>• คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์</li><li>• ครีมช็อกโกแลต</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ช็อกโกแลตเคลือบ</li><li>• การตักแต่งเค้ก</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• เยลลี่มะม่วง</li><li>• ครีมพานาคอตต้า</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• คัสตาร์ดวานิลลา</li><li>• คลาแคลง</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ครีมเลม่อน</li><li>• หน้าเมอแรงก์</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• อิตาเลียนเมอแรงก์</li><li>• มูสกาแฟ</li></ul>	<b>โกโก้วิสโร :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• สเปนจ์เค้กโกโก้</li></ul>	<b>พายสาลีอัลมอนด์ :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ครีมอัลมอนด์</li></ul>
<b>ครีมพัฟ :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ครีมแซนทิลลี</li></ul>	<b>การ์ดผลไม้ :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ครีมวานิลลา</li></ul>	<b>พายคัสตาร์ด :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ชี้นรูปแป้งพาย</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ครีมแซนทิลลี</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• สาลีเชื่อม</li></ul>
<b>เอแคลร์ช็อกโกแลต :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ไล่ครีมช็อกโกแลต</li><li>• ช็อกโกแลตเกลซ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ตักแต่งด้วยผลไม้</li></ul> <b>เมอแรงก์ 2 สี :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• การทำเมอแรงก์</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• คัสตาร์ดวานิลลา</li></ul> <b>คุกกี้อบเชย</b>	<b>บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• คุกกี้</li><li>• ครีมชีส</li></ul>	<b>แอปเปิ้ล ครัมเบิ้ล :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• แป้งครัมเบิ้ล</li><li>• คาราเมลแอปเปิ้ล</li></ul>

# แอดวานซ์เบสตร์

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
<b>โอเปร่าเค้ก :</b>	<b>มูสเค้กคาราเมล ส่วนที่ 2 :</b>	<b>มูสเค้กคาราเมล ส่วนที่ 3 :</b>	<b>มูสเค้กมะม่วง ส่วนที่ 1 :</b>	<b>มูสเค้กมะม่วง ส่วนที่ 2 :</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• สเปนจ์เค้กอัลมอนด์</li><li>• ช็อกโกแลตกานาช</li><li>• บัตเตอร์ครีมกาแฟ</li><li>• ท็อปปิ้งช็อกโกแลต</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• มูสวานิลลา</li></ul> <b>มาการอง :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• เปลือกมาการอง</li><li>• ไล่ไวท์ช็อกโกแลต</li><li>• ไล่ครีมมัทจะ</li><li>• ไล่เลมอน</li><li>• ไล่ครีมเสาวรส</li><li>• ไล่ช็อกโกแลตกานาช</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• คาราเมลเคลือบ</li><li>• ตกแต่งคาราเมล</li></ul> <b>เค้กสตรอว์เบอร์รี่ :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• สเปนจ์เค้ก</li><li>• ครีม Diplomat</li><li>• เยลลี่สตรอว์เบอร์รี่</li><li>• การประกอบเค้ก</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• สเปนจ์เค้กมะพร้าว</li><li>• ครีมเสาวรส</li><li>• มูสมะม่วง</li></ul> <b>ทีรามิสุ :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• สเปนจ์เค้ก</li><li>• น้ำเชื่อมกาแฟ</li><li>• ครีมมาสคาโปน</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• เกลสซิ่ง</li><li>• การตกแต่งเค้ก</li></ul> <b>มิลเพย :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• คัสตาร์ดวานิลลา</li></ul> <b>ปารีสเบสตร์ :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• แบ่งชู</li><li>• ไล่ครีมอัลมอนด์</li></ul> <b>มาร์ชเมลโล่</b>
<b>มูสเค้กคาราเมล ส่วนที่ 1 :</b>				
<ul style="list-style-type: none"><li>• ลูกก๊วยเนย</li><li>• เยลลี่แอปเปิ้ล</li><li>• ครีมคาราเมล</li></ul>				

# การทำช็อกโกแลต

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
<b>แบล็คฟอเรนสต์เค้ก :</b>	<b>มูสเค้กทรีโอ ช็อกโกแลต :</b>	<b>เค้กไวท์ช็อกโกแลต &amp; สตอว์เบอร์รี่ :</b>	<b>ลาวาเค้ก :</b>	<b>ไวท์ช็อกโกแลต นรพีเฟลา</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• สเปนจ์เค้กโกโก้</li> <li>• ครีมแซนทิลลี่</li> <li>• น้ำเชื่อม</li> <li>• การประกอบเค้ก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ครีมเบิ้ลโกโก้</li> <li>• มูสดาร์กช็อกโกแลต</li> <li>• มูสช็อกโกแลตนม</li> <li>• มูสไวท์ช็อกโกแลต</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สเปนจ์เค้กอัลมอนด์</li> <li>• ครีมสตอว์เบอร์รี่</li> <li>• มูสไวท์ช็อกโกแลต</li> <li>• เยลลี่สตอว์เบอร์รี่</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• แบทเทอร์ ช็อกโกแลต</li> <li>• ซอสคัสตาร์ด</li> </ul>	<b>ดาร์กช็อกโกแลต นรพีเฟลา</b>
<b>มูสช็อกโกแลต :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เกลสซิ่ง</li> <li>• การเทมเปอร์ ช็อกโกแลต</li> <li>• การตักแต่งเค้ก</li> </ul>	<b>พายช็อกโกแลต :</b>	<b>ซาเซอร์เค้ก :</b>	<b>คาราเมลนรพีเฟลา</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• มูสครีม</li> <li>• ท็อปปิ้งวิปครีม</li> </ul>	<b>ช็อกโกแลตชิป</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การเทมเปอร์ ช็อกโกแลต</li> <li>• พายช็อกโกแลต</li> <li>• แป้งพาย</li> <li>• ไข่ช็อกโกแลตกา นาช</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• สเปนจ์เค้กอัลมอนด์</li> <li>• มูสช็อกโกแลต</li> <li>• การประกอบเค้ก</li> <li>• ช็อกโกแลตเคลือบ</li> </ul>	<b>แคนดี้ช็อกโกแลต :</b>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• การเทมเปอร์ ช็อกโกแลต</li> <li>• เปลือกช็อกโกแลต</li> <li>• ไข่ช็อกโกแลตกา นาช</li> </ul>
				<b>บราวนี่</b>

# การทำขนมปัง #1

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
<b>แป้งโดครัวของต์ :</b>	<b>การทำครัวของต์ :</b>	<b>ขนมปังนม</b>	<b>ขนมปังเวียนนา :</b>	<b>ฟอกคาเซีย</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• การนวดแป้ง</li><li>• การพับแป้ง</li><li>• คัสตาร์ด</li><li>• ครีมอัลมอนด์</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ครัวของต์ออริจินัล</li><li>• ครัวของต์อัลมอนด์</li><li>• ครัวของต์ช็อกโกแลต</li><li>• ครัวของต์ลูกเกด</li></ul>	<b>เบเกิล</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• หน้าซ็อกโกแลตชิป</li><li>• หน้าลูกเกด</li></ul>	<b>ขนมปังธัญพืช</b>
		<b>ชีสการ์ด :</b>	<b>โดนักเบอร์ลินเนอร์ :</b>	<b>เค้กผลไม้ :</b>
		<ul style="list-style-type: none"><li>• แป้งพาย</li><li>• ครีมชีส</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• แป้งโด</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• การเตรียมผลไม้อบแห้ง</li><li>• แบทเทอร์เค้ก</li></ul>
<b>มัพฟินบลูเบอร์รี่</b>	<b>ขนมปังเบอร์เกอร์</b>	<b>มาเบิลเค้ก :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ไส้ช็อกโกแลต</li></ul>	<b>การ์ดโทรเปเชียน :</b>
<b>ขนมปังโรล</b>	<b>คุกกี้ชอร์ตทเบรด</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• แบทเทอร์วานิลลา</li><li>• แบทเทอร์ช็อกโกแลต</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• เคลือบน้ำตาล</li><li>• ทอดโดนัทและبيبไส้</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• แป้งบริออส</li><li>• ครีม Diplomat</li></ul>
<b>บาสก์ชีสเค้ก</b>			<b>มาเดลิน</b>	

# การทำขนมปัง #2

วันจันทร์	วันอังคาร	วันพุธ	วันพฤหัสบดี	วันศุกร์
<b>แป้งพัฟ :</b>	<b>แป้งพัฟ :</b>	<b>ขนมปังฝรั่งเศส</b>	<b>บริอช</b>	<b>พาลเมียร์</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• แป้งโด</li> <li>• การพับแป้ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การพับแป้ง</li> </ul>	<b>คิงเค้ก :</b>	<b>ควินอามาน :</b>	<b>ขนมปังชาวโด</b>
	<b>บลูเบอร์รี่เดนิช :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ครีมอัลมอนด์</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• แป้งโด</li> </ul>	<b>ซินนาม่อนโรล :</b>
<b>โดนัท :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• คัสตาร์ด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การขึ้นรูปพัฟเค้ก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การพับแป้ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• แป้งโด</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• แป้งโด</li> <li>• หน้าซ็อกโกแลต</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การขึ้นรูปเดนิช</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• การตกแต่งหน้าและการอบ</li> </ul>	<b>ขนมปังแซนวิช</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ไล่ซินนาม่อน</li> </ul>
	<b>เจแปนีสชีสเค้ก :</b>	<b>แอปเปิ้ลเทอร์นโอเวอร์</b>	<b>ตาแดงพาย :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เกลสซิ่ง</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• เคลือบน้ำตาล</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• แบทเทอร์ครีมชีส</li> </ul>	<b>Refresh starter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• แอปเปิ้ลคาราเมล</li> </ul>	<b>เค้กปอนด์</b>
<b>แป้งโดเดนิช</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เฟรนช์เมอแรงค์</li> </ul>	<b>แป้งโดพิชซ่า</b>	<b>พิชซ่า :</b>	<b>พายแอปเปิ้ล</b>
<b>Sourdough starter</b>	<b>ฟีนองเซีย</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• การขึ้นรูปพิชซ่า, ทำที่อบปัง และอบพิชซ่า</li> </ul>	