

Contents

มาเตรียมตัวก่อนทำขนมจากช็อกโกแลตกันเถอะ.....	6
ช็อกโกแลตคืออะไร.....	8
อุปกรณ์สำคัญที่ต้องรู้จัก.....	10

Chapter 1

ขนมชิ้นแรกจากช็อกโกแลต

ใช้ช็อกโกแลตที่มีวางขายทั่วไปมาทำขนมได้ง่ายๆ



16 Fruit in Cupcake



18 Two Types of Chocolate Chip Cookies



20 Heart Chocolate Cookies



22 Triple Color Handmade Chocolate



24 Marshmallow Chocolate

เทคนิคน่ารู้

① วิธีทำกรวยกระดาษ.....	15
② วิธีเตรียมถุงบีบ.....	15
③ ช็อกโกแลตขูด (Copeaux de Chocolat).....	29
④ เมอแรง (Meringue).....	39
⑤ วิธีละลายช็อกโกแลตแบบควบคุมอุณหภูมิ (Tempering Chocolate).....	62

ครีมสำหรับทำขนม

① วิปครีม (Whipped Cream).....	14
② กานาชสูตรพื้นฐาน (Ganache).....	27

Chapter 2

ขนมจากช็อกโกแลตสด (Nama Chocolate)

มาทำกานาชกันเถอะ



27 Three Types of Ganache



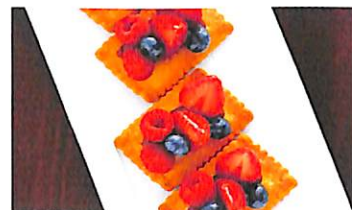
28 Ganache in the Cup



30 Hot Chocolate Drink



33 Pavé de Chocolat (Nama Chocolate)



34 Ganache and Fruit Canapé



35 Dried Fruit Chocolate

Chapter 3

เค้กช็อกโกแลตและมูสช็อกโกแลต

ลองเปลี่ยนรสชาติช็อกโกแลตด้วยการอบดูบ้าง



38 Gâteau Chocolate
Classic



40 Madeleine
Chocolate



43 Brownie



45 Sachertorte



49 Short Cake
White Chocolate



53 Chocolate Tart



57 Pot de Crème

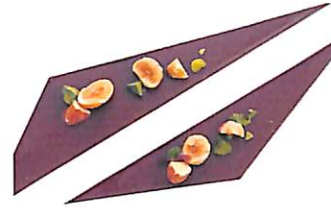


58 Chocolate Mousse

Chapter 4

ขนมชิ้นเล็กจากช็อกโกแลต

มาละลายช็อกโกแลตแล้วมันเป็นชิ้นเล็กๆ กัน



63 Petit Chocolate
for Decoration



64 Three Types of
Crispy Chocolate



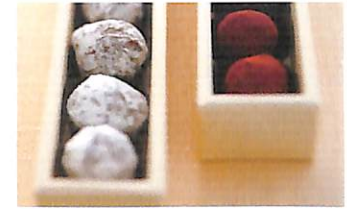
66 Nutty Chocolate
Bar



68 Cereal Chocolate
Bar



69 Mendiant



70 Truffle



72 Orangette



73 Colorful
Truffle Ball



74 Almond Chocolate