

# Contents

## Step 1

ทำคุกกี้และบิสกิตด้วยพิมพ์แสนน่ารัก



16 Two Tone Plain Cookies



28 Viennois



20 Black Tea Cookie



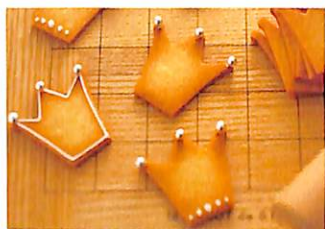
30 Walnut Sablé (Sablé Noix)



22 Whole Wheat Cookie



32 Polvoron



24 Maple Syrup Cookie



34 Nuts Soft Cookie



26 Sugar Icing Biscuit



36 Raisin Sand

## Step 2

ปั้นคุกกี้ด้วยมือแบบเรียบง่าย



40 Boule de Neige



42 Macadamian (Macadamia Cookie)



44 Vanillekipferl (Vanilla Crescent Cookie)



48 Oatmeal Cookie



62 Sesame Salty Sablé

## Step 3

ตัดคุกกี้เป็นชิ้นเล็กๆ แ่แข็งเก็บไว้ได้นาน



52 Diamant & Diamant Chocolate (Diamond & Chocolate Diamond Cookie)



54 Hazelnut Cookie & Almond Chocolate Croquet



56 Cracker Choco



58 Checker & Marble Dutch Biscuit



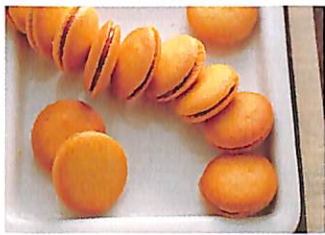
64 Three Type of French Salty Sablé

## Step 4

### คุกกี้แบบบิบบและหยอด สุดอลังการ



68 Vanille & Chocolat  
Dressés



70 Duchesse



72 Rocher Coco



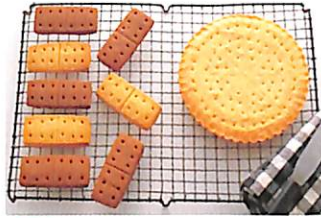
74 Palets aux Raisins



76 Tuile aux  
Amandes & Tuile  
Dentelle

## Step 5

### ขนมอบจำพวก คุกกี้สโตนส์ยุโรป ระดับเวิร์ลคลาส



80 Three Type of  
Shortbread



84 Galettes  
Bretonnes



86 Scone



88 Biscotti



90 Florentin Sablés

มาเตรียมตัวก่อนลงมือทำคุกกี้และบิสกิตกันเถอะ

6

อุปกรณ์สำคัญที่ต้องรู้จัก

9

Q & A น่ารัก

12

เทคนิคน่ารัก

1. ชูการ์ไอซิ่ง (Sugar Icing)

27

2. วานิลลาชูการ์ (Vanilla Sugar)

45

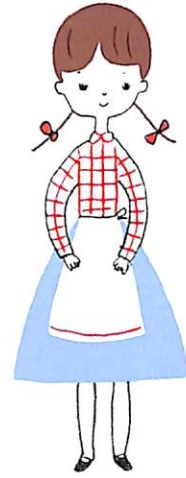
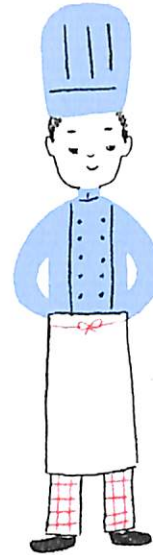
3. น้ำตาลเคลือบหน้าขนม (Glaze)

75

คุกกี้และบิสกิตมีหลายชนิด  
ทั้งบิสกิตสำหรับเด็กๆ และ  
คุกกี้หลากหลายรสของผู้ใหญ่  
ล้วนมีขั้นตอนที่ลึกซึ้ง  
ดังนั้นเรามาเรียนรู้และ  
จดจำขั้นตอนการทำ  
แบบ Step by Step  
ให้แม่นยำกันดีกว่า

ตามพวกเรามาเลยค่ะ!

ค่ะ ขอฝากเนื้อฝากตัว  
ด้วยนะคะ (แอบใจ  
เต้นเล็กน้อย เพราะ  
อาจารย์หน้าค่อนข้าง  
ดู แต่แวตาค่อนข้าง  
ชวนให้เคลิ้ม)



'อาจารย์คาวามิตสึ อิซุรุ' ผู้สอน  
การทำคุกกี้และบิสกิต ปกติทำ  
หน้าที่เป็นอาจารย์ผู้ฝึกสอนการ  
ทำขนมหวานแบบตะวันตกอยู่ที่  
สถาบัน École Tsuji Tokyo

'ก๊ากจัง' มือใหม่หัดทำ ผู้มาขอ  
คำแนะนำจากอาจารย์ เธอตั้งใจ  
ใช้โอกาสนี้ฝึกฝนฝีมือตัวเองให้  
เต็มที่ โดยเริ่มต้นตั้งแต่ขั้นพื้นฐาน  
เลยทีเดียว



ง่าๆ...หม่าๆ...