

# สารบัญ



15 อุปกรณ์ทำเค้ก 26 ชนิด



21 การตีวิปปิ้งครีม



22 การตีไข่ขาว



24 การเตรียมพิมพ์ทรงกระบอก



25 เค้กสับจ๋าวัลลาสูตรพื้นฐาน





30 เค้กชั้นชาเขียว



32 เลเยอร์เค้กถั่วแดง



34 เค้กชาเขียวถั่วแดง



36 เค้กฟักทองสไลซ์



38 เค้กนํ้านมข้าวยาคุ



40 เค้กรากบัว



42 เค้กลูกเดือย



44 เค้กมะเขือเทศ



46 กวีฟรุตเค้ก



48 คัพเค้กพุทราจีน



50 เค้กมูสงดำ



52 เค้กโรลจาดำแปะก๊วย

# สารบัญ



54 เค้กแครอท - ชิง



56 เค้กมะตูมน้ำผึ้งสด



58 เค้กใบเตยเม็ดบัว



60 เด็กน้ำแดงโม



62 เด็กเมลอน



64 เด็กโยเกิร์ตส้ม



66 เด็กมูสราสป์เบอร์รี่



68 เด็กมูสโยเกิร์ตสตอว์รี่



70 เด็กโยเกิร์ตบลูเบอร์รี่



72 เลมอนเค้ก



74 ฮันนี่เลมอนมูสเค้ก



76 เด็กเซนต์ไฮซี (Hi C



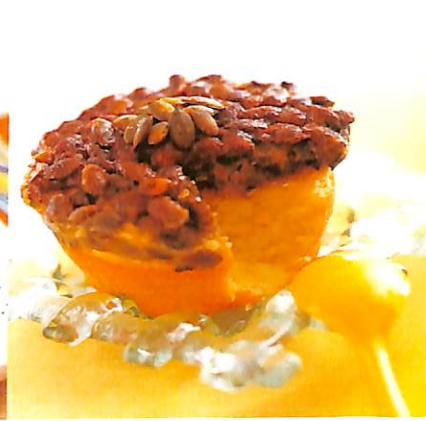
78 แพนชีเค้กเมล็็ดแมงลัก



80 เด็กกล้วยหอมโยเกิร์ต



82 ฟินท์บัดเตอร์เค้ก



84 ทอฟฟี่เค้กเมล็็ดฟักทอง



86 เด็กเมล็็ดทานตะวัน



88 เด็กมูสข้าวฟ่าง



90 มินิโรลถั่วดำ



92 เด็กอโลเวรา



4 เด็กวันมะพร้าวครีมโชดา



96 เด็กลูกชิดครีมไข่ขาว



98 เด็กธัญพืชไวท์มอลต์



100 เด็กช็อกโกแลตมอลต์

# สารบัญ



102 แอปเปิ้ลพาย



104 เค้กลูกพรุน



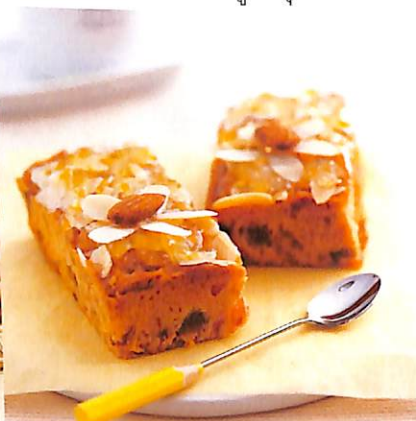
106 เค้กทัมทิมสเปน



108 เค้กครีมงานกา



110 มัฟฟินลูกฟิก



112 เค้กเอพริคอต



114 เค้กน้านมข้าวโพด



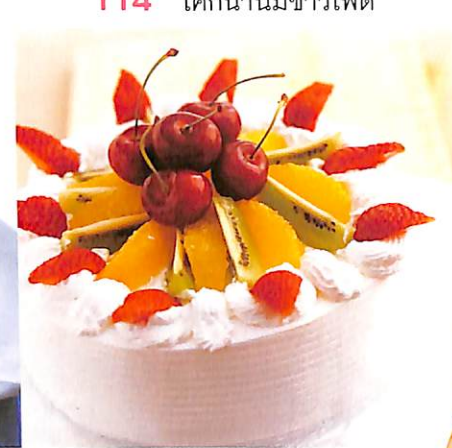
116 สโคนนมแพะ



118 เค้กเผือก



120 เค้กองุ่นเขียว



122 เค้กโยเกิร์ตผลไม้สด



124 เค้กโรลโบเตยลูกตะ



126 ดรากอนฟรุตเค้ก



128 มัฟฟินเก็กฮวยกับซอสน้ำผึ้ง



130 เค้กบีตรูต



132 เค้กเกาลัด



134 เค้กสาลี



136 เค้กวันลูกพีช



138 เค้กเสาวรส



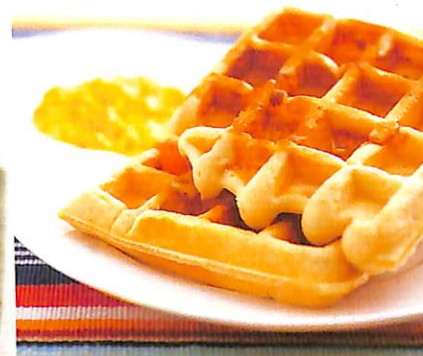
140 น้านมถั่วเหลืองฟรุตสลัด



142 มัฟฟินวิทเจอร์ม / จมูกข้าวสาลี



144 เมอแรงผลไม้สด



146 วอฟเฟิลลูกพลับสด



148 เค้กดาหลา