

C o n t e n t s



- 8 เข็มมือโปรผู้คิดค้นสูตร Sweet in Cup 6
- ส่วนผสมหลักที่ทำให้ขนมหวานเซตตัว 8
- ส่วนผสมสุดพิเศษจากเหล่าเซฟ 10
- เตรียมอุปกรณ์ให้พร้อม 12
- 8 เทคนิคทำ Sweet in Cup ให้อร่อย 14
- Question & Answer 16
- เทคนิคน่ารู้ 17



Chapter 1

Sweet in Cup สูตรพื้นฐาน

pudding

Basic Pudding 21

เซฟอาจิกิ ยูจิ

Torotoro Pudding 25

เซฟอาจิกิ ยูจิ

Soy Milk Pudding 27

เซฟฮิโรมิตซึ โนซากิ

Mango Pudding 28

เซฟเซยจุน ซอน

Fruit Jelly

Grape Fruit & Orange Jelly 31

เซฟทาคาฮารุ คาคาโอเกะ



Banana Jelly 33

เซฟทาคาฮารุ คาคาโอเกะ

Apple Jelly 34

เซฟทาคาฮารุ คาคาโอเกะ

Pomegranate Jelly 36

เซฟเซยจุน ซอน

Annin Tofu & Blanc-manger

Apricot Tofu 39

เซฟเซยจุน ซอน

Blanc-manger 41

เซฟมาซารุ โอคุดะ

Drinking Jelly

Coffee Jelly 45

เซฟโคอิจิ อิซุมิ

Black Tea Jelly 46

เซฟมาซารุ โอคุดะ



Herbal Tea Jelly 49

เชฟโคอิจิ อิซุมิ

Champagne & Crème de Cassis Jelly 51

เชฟมาซาฮิโร โมริชิเกะ

Japanese Sweet

Mizu Yokan & Matcha Mizu Yokan 55

เชฟฮิโรมิตซึ โนซากิ

Apricot Jelly with Black Syrup 57

เชฟฮิโรมิตซึ โนซากิ

Sesame Tofu with Green Tea Syrup 58

เชฟฮิโรมิตซึ โนซากิ

Strawberry Short Cup 72

เชฟมาซารุ โอคุดะ

Montblanc Cup 75

เชฟมาซารุ โอคุดะ

Rare Cheese Cup 78

เชฟมาซารุ โอคุดะ

Lime Mousse & Raspberry Jelly 81

เชฟเฟรเดอริก มาเดอเลน

Tropic Chocolate 84

เชฟโคอิจิ อิซุมิ

Orange Chocolate 87

เชฟโคอิจิ อิซุมิ

Ruby 88

เชฟโคอิจิ อิซุมิ

Vanilla Bavarois 91

เชฟโคอิจิ อิซุมิ

Honey Jelly & Snowman Yoghurt 92

เชฟมาซาฮิโร โมริชิเกะ



Chapter 2

**Sweet in Cup
สูตรดัดแปลง**

Nikita 62

เชฟอาจิกิ ยูจิ

Honey Parfait 65

เชฟอาจิกิ ยูจิ

Normandi Parfait 68

เชฟเฟรเดอริก มาเดอเลน

