



Contents

ส่วนผสมที่ต้องเตรียมพร้อม	8
อุปกรณ์ที่ต้องใช้	9
พื้นฐานการตกแต่งขนม	
1. ไอซิ่งเกลซ	10
2. ปากกาช็อกโกแลต	13
3. วิปครีม	14



Part 1

ขนมหวานสูตรดั้งเดิมแสนน่ารัก

Smiling Cupcake	17
Animal Cupcake	19
Santa Claus and Reindeer Éclair	21
Cookie with Icing Glaze	23
Animal Jam Sandwich Cookie	26
Doggy Almond Cookie	28
Lion Cookie	31
Chestnut and Sweet Potato Tart	33
Smiling Pear Tart	37
Teddy Bear Chocolate Tart	39
Smiling Swiss Roll	41
Honeybee Mini Swiss Roll	43
Animal Stick Cake	45
Big Frog Family Cake	48
Doggy Bavarois Cake	51
Wild Boar Cake	54
Santa Claus Christmas Cake	56
Crocodile Cream Puff	59





Part 2

ขนมหวานเย็นๆ น่าเอ็นดู

Animal Jelly	64
Raccoon Chocolate Bavarois	66
Kitty Coffee Jelly	68
Seal Mitsumame Parfait	71
Teddy Bear Flan	72
Dolphin Bean Paste Jelly	74
Hamster Panna Cotta	77
Animal Ice Cream	79
Daruma Strawberry Sorbet	81
Hen and Chick Frappe	83
Mr. Mustache Cool Sorbet	86

Part 4

ขนมหวานชิ้นเล็กๆ สุดเก๋

Marshmallow Dog	108
Snowman Macaron	111
Wild Boar Mini Madeleine	114
Chocolate Owl	115
Meringue Cookie Acorn	118

Special

Special Drink

Special Cappuccino	61
Smiling Smoothie	88
Marshmallow Drink	105

Part 3

ขนมหวานญี่ปุ่นฟูนุ่ม

Animal Bean Paste Bun	91
Japanese Swan Sweet	94
Baby Bird-shaped Mashed Chestnut	97
Animal Bun	98
Animal Kanoko	99
Hippo Buckwheat Bun	101
Lily Bulb Snowman Bun	103

ข้อควรรู้ในหนังสือเล่มนี้

- * 1 ถ้วย ปริมาณเท่ากับ 200 มิลลิลิตร
- * 1 ช้อนโต๊ะ ปริมาณเท่ากับ 15 มิลลิลิตร
- * 1 ช้อนชา ปริมาณเท่ากับ 5 มิลลิลิตร
- * เตาไมโครเวฟที่ใช้ในหนังสือเล่มนี้ มีกำลังไฟ 500 วัตต์ อย่างไรก็ตาม เตาไมโครเวฟแต่ละเครื่องมีความร้อนแตกต่างกันเล็กน้อย ฉะนั้นควรปรับส่วนผสมและระยะเวลาให้เหมาะสม

