

แผนการสอนรายคาบ
คาบที่ 5 เรื่องที่สอน คอฟฟี่ทอฟฟี่เค้ก โดยครู เกศยา ยงภูมิพุกธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำคอฟฟี่ทอฟฟี่เค้กได้
2. ทำคอฟฟี่ทอฟฟี่เค้กได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. รายการสอน

1. เตรียมส่วนผสมและอุปกรณ์ในการทำคอฟฟี่ทอฟฟี่เค้ก
2. ขั้นตอนการทำคอฟฟี่ทอฟฟี่เค้ก
3. การอบและการตกแต่ง

3. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือ/ที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง ช้อนตวง ตะขัง พายยาง เตาอบ ภาชนะ เครื่องผสมอาหาร

ส่วนผสมตัวเค้ก

1. แป้งเค้ก	135	กรัม	2. ผงฟู	2	ช้อนชา
3. โกโก้	4	ช้อนโต๊ะ	4. ไข่ไก่	5	ฟอง
5. S.P	1 ½	ช้อนชา	6. น้ำตาลทราย	225	กรัม
7. กาแฟ	4	ช้อนโต๊ะ	8. น้ำร้อน	1	ช้อนโต๊ะ
9. เนยสดละลาย	200	กรัม	10. เกลือป่น	¼	ช้อนชา

ส่วนผสมหน้าคอฟฟี่เค้ก

1. เนยสด	100	กรัม	2. น้ำตาลทราย	75	กรัม
3. แป้งเค้ก	3	ช้อนโต๊ะ	4. นมสด	4	ช้อนโต๊ะ
5. กาแฟ	2	ช้อนชา	6. อัลมอลด์สไลซ์	100	กรัม

4. ลำดับขั้นตอน / ลำดับขั้นตอนการทำงาน

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก ผงฟู โกโก้ รวมกัน
2. ตีไข่ไก่ เอสพี เกลือป่น พอซซันฟู เติมน้ำตาลทราย ตีจนส่วนผสมขึ้นฟูขาวขึ้น
3. ละลายกาแฟกับน้ำร้อน เติมลงในอ่างไข่
4. ใส่แป้งที่เตรียมไว้ ตีส่วนผสมเบาๆพอเข้ากัน
5. ใส่เนยสดละลาย ตีส่วนผสมให้เข้ากันดี เทใส่ถาดขนาด 9 x 11 นิ้ว ที่รองกระดาษไข
6. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮด์ ประมาณ 30 นาที จนส่วนผสมสุก
7. นำออกจากเตาอบ วางบนตะแกรงพักไว้
8. กวนส่วนผสมของหน้าคอฟฟี่เค้ก เททับลงบนหน้าเค้ก เคลี่ยหน้าให้ทั่ว
9. นำเข้าอบอีกครั้ง โดยใช้ไฟบน จนหน้าเค้กเป็นสีเหลืองทอง
10. นำออกจากเตาอบ พักไว้พออุ่นนำออกวางบนตะแกรง ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม 24 หรือ 30 ชิ้น
11. บรรจุใส่ภาชนะให้สวยงาม

วิธีทำหน้าคอฟฟี่

1. ผสมแป้งเค้ก น้ำตาลทราย นมสด เนยสด กาแฟเข้าด้วยกัน นำไปกวนพอส่วนผสมขึ้น ใส่อัลมอลด์สไลซ์ คนให้เข้ากันดี ยกออกจากเตา นำไปเททับตัวเค้กที่อบสุกแล้วและเข้าอบอีกครั้ง จนหน้าเหลืองเป็นสีน้ำตาลทอง

ข้อแนะนำ

วิธีตัดคอฟฟี่ท็อฟฟี่เค้ก ให้เรียบสวย ควรนำไปแช่เย็นให้เค้กอยู่ตัวจึงนำมาตัด หรือจะอบเป็นเค้กปอนด์ก็ได้โดยใช้พิมพ์พลั๊ย

