

happiness



ขนมหวานพอดีกำ
finger
foods

special issue
2015



from the editor



เทศกาลปีใหม่ถือเป็นเทศกาลแห่งการส่งมอบความสุขให้แก่กันและกัน ช่วงเวลานี้จึงมีสีสันมากเป็นพิเศษ ทั้งบรรยากาศของการตกแต่งบ้านเรือน งานรื่นเริงสังสรรค์ รวมถึงการเลือกหาของขวัญส่งมอบความสุขแก่กันและกันซึ่งคงต้องเตรียมล่วงหน้าไว้แต่เนิ่นๆ พอสมควร happiness ฉบับพิเศษเล่มนี้จึงได้รวบรวมร้านขนมหวานพอดี้ค้ำซึ่งกำลังเป็นเทรนด์ที่ได้รับความนิยมมาฝากผู้อ่าน ทั้งขนมฝรั่งและขนมไทยหลากหลายชนิดที่มีความหมายอันเป็นมงคล

ดังนั้น ในเทศกาลปีใหม่นี้นอกจากผมจะขอให้ผู้อ่าน happiness มีความสุขตลอดปี 2558 ร้านขนมหวานพอดี้ค้ำสไตล์เก๋ไก๋เลิศด้วยรสชาติที่รวบรวมมานี้ น่าจะเป็น Guide Book เบื้องต้นสำหรับผู้อ่านทุกท่านที่กำลังมองหาของขวัญในโอกาสพิเศษนี้ นะครับ

พิจินต์ อภิวันทนาวรส
บรรณาธิการบริหาร

คณะผู้จัดทำ Booklet วนหวานพอดีคำ

มอบสำหรับผู้ถือหุ้นกู้กลุ่ม ปตท.

ที่ปรึกษาากิตติมศักดิ์: คุณวิรัตน์ เอื้อนฤมิต

ที่ปรึกษา: คุณปฏิภาณ สุคนธมาน คุณพรรณณลิน มหาวงศ์ธิกุล

บรรณาธิการบริหาร: คุณพิจินต์ อภิวันทนาพร

บรรณาธิการ: คุณวิศรดา วิฑูรกลชิต

กองบรรณาธิการ: คุณภัทธร จุฑะพล คุณนิศากร หุตะจุฑะ

คุณภัทรรินทร์ เทียนสวัสดิ์ คุณสรวิศ สุรทีณท์

จัดทำโดย: ฝ่ายผู้ลงทุนสัมพันธ์ บริษัท ปตท. จำกัด (มหาชน)

555 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

Call Center เพื่อผู้ถือหุ้นกู้กลุ่ม ปตท. 0-2624-5599

Website: www.pttplc.com Email Address: debentureclub@pttplc.com

ออกแบบและผลิตโดย: บริษัทโพสต์ พับลิชซิง จำกัด (มหาชน)

แผนก Post Print อาคารบางกอกโพสต์ เลขที่ 136 ถนน ฌ ระนอง

แยกสุนทรโกษา คลองเตย กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 0-2616-4000

ต่อ 3141, 08-1907-1924 โทรสาร 0-2240-3698





- 10 baking season
- 16 baan kwak
ขนมบ้านขวัญ
- 22 dessert warehouse
- 28 petcharam dessert
ร้านลูกซุบเพชรรม
- 34 radi
- 40 chan kanomphan
ชั้นขนมหวาน
- 46 pop me up



contents



ขนมหวาน พอดีคำ finger foods



Vนมหวานพอดีคำหรือที่ต่างชาตินิยมเรียกว่า “finger foods หรือ bite- size” ซึ่งจริงๆ แล้วขนมแบบพอดีคำหรือคำเล็กๆ ในประเทศไทยมีมาแต่สมัยโบราณ เป็นขนมที่มาจากในรั้วในวังทำขึ้นเพื่อเจ้านายหรือเชื้อพระวงศ์ชั้นสูง ดังนั้นขนมจึงต้องสวย พอดีคำ มีการประดับประดาอย่างประณีตทั้งรสชาติและรูปลักษณ์ เรียกว่ายิ่งสวยยิ่งเลอค่า และแสดงถึงความพิถีพิถันของห้องเครื่อง

ขนมหวานพอดีคำแบบไทยแท้แต่โบราณซึ่งรู้จักกันทั่วไปก็ได้แก่ ทองหยิบ ทองหยอด จ่ามงกุฏ เสน่ห์จันทร์ ทองเอก สัมปันนี ลูกชุบ เม็ดขนุน ฯลฯ ซึ่งแต่เดิมนักจะใช้ใบตองเป็นภาชนะ ครั้นเมื่อรูปแบบของการดำรงชีวิตเปลี่ยนแปลงไป วัฒนธรรมต่างชาติเข้ามาครอบงำ ขนมไทยกับใบตองจึงเลือนหายไปแต่เกิดเป็นขนมไทยในถ้วยกระดาษหรือถ้วยพลาสติกขนาดกะทัดรัด และรับประทานร่วมกับชาหรือกาแฟ



แม้กระทั่งขนมฝรั่งเองก็หน้าตาเปลี่ยนแปลงไปเช่นกัน เป็นต้นว่าขนมเค้กเดิมที่มักมอบให้กันเป็นก้อนโตๆ ก็มีการปรับเปลี่ยนให้เป็นเค้กชิ้น หากแต่เพิ่มสีส่นและความหลากหลายของรสชาติเพิ่มขึ้น กลุ่มของคัพเค้ก มาการอง ทาร์เลต ป๊อปเค้ก ฯลฯ จึงได้รับความนิยมมากขึ้นตามลำดับ เนื่องจากขนย้ายสะดวกและมีแพ็คเกจจิ้งที่สวยงามสามารถนำไปมอบเป็นของขวัญได้ทันที

แต่อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าจะเลือกขนมหวานแบบไทยหรือแบบฝรั่งเป็นของขวัญเบื้องต้นคงต้องพิจารณาถึงงบประมาณและคุณค่าทางโภชนาการ รวมถึงการรับประทานควรพอเหมาะพอดีกับความต้องการของร่างกาย และมีความหมายอันเป็นมงคลในเทศกาลปีใหม่...

baking season

baking season

10

happiness | ขนมหวานพอดีคำ



เริ่ม

จากการมีร้าน made-to-order เพราะเจ้าของร้านชอบทำขนมรับประทานเอง โดยเฉพาะขนมหวาน ต่อมาหน้าร้านที่ชั้น G สยามพารากอน โซนสวีตเวนิว ก็บรรยากาศและสัมผัสที่แตกต่างเฉพาะตัว มาการองของ Baking Season จึงมีกลิ่นหอมละมุนและไม่หวานจนเกินไปเพราะเลือกใช้วัตถุดิบพรีเมียมที่คัดสรรมาเป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นไข่ขาว อัลมอนต์บดละเอียด และน้ำตาลปน ที่ทางร้านใส่ใจทุกรายละเอียด รวมถึงแพ็คเกจจิ้งที่น่ารักสวยงามประทับใจทั้งผู้ให้และผู้รับ เหมาะสำหรับการซื้อเพื่อมอบเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษต่างๆ นอกจากมาการองรสชาติหวานละมุนแล้ว ทางร้านยังรับทำเค้กตกแต่งและเค้กแต่งงานด้วย

รสชาติ

มากรองของร้าน Baking Season มีทั้งหมด 15 รส ที่แนะนำและรสชาติชิคเนเจอร์ไม่เหมือนร้าน อื่นๆ อาทิ เรดเวลเว็ต ซอลท์คาราเมล และแมงโก้ แอนด์พีชโยเกิร์ต

ราคา

ขนมมาในรูปแบบกล่องที่มีให้เลือกหลายขนาด ตั้งแต่ 9, 14 และ 18 ชิ้น ราคาตั้งแต่ 390-750 บาท และกล่องพิเศษ บุกออฟมากรอง 24 ชิ้น ราคา 1,450 บาท







ที่ตั้ง:

ชั้น G สยามพารากอน
โทร. 08-5441-8737
เปิดบริการทุกวัน
เวลา 10.00-22.00 น.





tips

มาการองที่อร่อยต้องมีลักษณะเป็นเนื้อฟูพอง มีความสูงพอๆ กันแต่ไม่ควรจะสูงมากกว่าส่วนที่เป็นเนื้อเนียน และไม่ควรจะแผ่ส่วนที่เนียนออกมามาก เพราะนั่นแสดงว่าอุณหภูมิในการอบไม่พอเหมาะ สุดท้ายคือสีของขนมต้องเป็นสีเดียวกันทั้งชิ้น ไม่มีลักษณะที่ถูกความร้อนมากไปจนมีสีซีดหรือไหม้



ร้าน ตั้งเดิมสาขาแรกอยู่ที่จังหวัดเชียงใหม่ ผลิตและจำหน่ายขนมไทยมากกว่า 25 ปี จุดเด่นของร้านขนมบ้านขวัญคือรสชาติที่กลมกล่อม ไม่หวานมาก นอกจากนี้ขนมทุกชิ้นยังมีรูปร่างหน้าตาสวยงาม ซึ่งต้องใช้ความละเอียดประณีตในการทำ แต่ละชิ้นมีขนาดเล็ก พอดีคำ รูปลักษณ์ทันสมัย และมีหลากหลายมากกว่า 40 ชนิด ทั้งยังคงรสชาติแบบดั้งเดิมคือไม่หวาน จึงเหมาะกับผู้ที่รักสุขภาพแต่ยังต้องการรับประทาน

ขนมบ้านขวัญ baan kwan

ขนมหวานที่ไม่ทำให้อ้วน และด้วยความเป็นขนมร่วมสมัยจึงทำให้ร้านมีลูกค้าทุกกลุ่ม นอกจากนี้ทางร้านยังมีแพ็คเกจจิ้งหลากหลายชนิดให้เลือกเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับลูกค้า โดยเฉพาะผู้ที่ต้องการซื้อขนมเพื่อมอบเป็นของขวัญแก่คนสำคัญ

รสชาติ

ขนมของร้านบ้านขวัญนอกจากจะเน้นเรื่องความประณีตงดงามแบบไทยโบราณแล้ว ยังหวานแบบพอดีๆ โดยเฉพาะขนมชั้นกุหลาบและขนมชั้นงาช้างอ่อนซึ่งเป็นขนมชั้นชื่อของทางร้าน

ราคา

เริ่มต้นชิ้นละ 5-7 บาท ยกเว้นจำมงกุฎที่มีราคาชิ้นละ 30 บาท เพราะมีขั้นตอนที่ละเอียดอ่อน ต้องคัดสรรวัตถุดิบ โดยเฉพาะขั้นตอนการกวาดน้ำตาลเคลือบลงบนเมล็ดแตงโมที่ต้องใช้ความชำนาญเป็นอย่างมาก เมล็ดแตงโมจึงจะออกมางดงาม





ที่ตั้ง:

ร้านขนมบ้านขวัญ สาขากรุงเทพฯ

ต้น ถ. นราธิวาสราชนครินทร์ตัดกับ

ถ. สุรวงศ์ (ก่อนซอย 1)

โทร. 0-2234-5841, 08-9204-4549

Website: www.kanombaankwan.com

E-mail: kanombaankwan@gmail.com

เปิดบริการเวลา 09.00-18.30 น.

ร้านขนมบ้านขวัญ (อินโฮม) สาขาเชียงใหม่

ถ. ช้างเผือก ต. ศรีภูมิ อ. เมือง จ. เชียงใหม่

โทร. 0-5322-2257, 0-5322-6992

Website: www.kanombaankwan.com

E-mail: kanombaankwan@gmail.com

เปิดบริการเวลา 07.00-17.00 น.

ร้านขนมบ้านขวัญ สาขาเวียงปันทนา จ. เชียงใหม่

เวียงปันทนา (ศูนย์รวมของฝากของอร่อย

จ. เชียงใหม่) ถ. เชียงใหม่-สันกำแพง

โทร. 0-5335-0000 กด 1

Website: www.kanombaankwan.com,

www.viangpanna.com

E-mail: kanombaankwan@gmail.com

เปิดบริการเวลา 09.00-18.00 น.

เนื่องจากขนมขายดีมากและทำวันต่อวัน หมดแล้วไม่ทำเพิ่ม หากต้องการเลือกขนมอย่างสนุกสนานและครบทุกชนิดควรไปตั้งแต่เช้า

tips







dessert warehouse



ทาร์ตเลต เป็นขนมหวานแบบพอดี้ค้ำที่
เกิดจากแนวคิดของพีค-ภัทรศยา เครือสุวรรณศิริ
ที่ชอบทำขนมหวาน กระทั่งประยุกต์ทาร์ตเลตที่มี
ขนาดใหญ่ให้กลายเป็นทาร์ตเลตพอดี้ค้ำหรือ
แบบมินิไซส์ และตกแต่งอย่างสวยงามด้วยสไตล์
ต่างๆ ได้อย่างน่ารัก อีกทั้งยังมีรสชาติหลากหลาย
ให้เลือก ทั้งช็อกโกแลต วานิลลา คาราเมล และ
อื่นๆ ความน่ารักและความหลากหลายของขนมจึง
เหมาะสมอย่างยิ่งที่จะซื้อเป็นของขวัญชิ้นพิเศษใน
โอกาสต่างๆ โดยเฉพาะเทศกาลเช่นช่วงขึ้นปีใหม่
ทางร้านจะทำขนมเป็นเซตเพื่อบรรจุในกล่อง
อย่างสวยงามพร้อมส่งถึงมือผู้รับให้ได้ชิม
ทาร์ตเลตอย่างมีความสุข

รสชาติ

ความโดดเด่นของขนมแต่ละชนิด

Strawberry: สตรอว์เบอร์รี่สด และ dip white chocolate หวานเปรี้ยวลงตัว

Strawberry Choco: มีรส สตรอว์เบอร์รี่และได้รสกลมกล่อมของ milk chocolate ด้วย

Caramel: เข้มเต็มรสคาราเมลที่ทำขึ้นเอง และลงตัวกับ milk chocolate

Lemon: รสเปรี้ยวจากเลมอนแท้และ หวานลงตัวกับบิตาเลียนเมอแรง

Brownie Nutella: เป็นความลงตัวของ บราวน์ี่เข้มข้นกับช็อกโกแลตนูเทลล่า

Green Tea: สำหรับผู้ที่ชื่นชอบชาเขียว ไม่ควรพลาด รสนี้หอมกลิ่นชาเขียวแท้ๆ

Ferrero: ใส่ขนมที่เข้มข้นไปด้วยอัลมอนด์ กับเฮเซลนัท ลงตัวพอดีกับเฟอเรโร่

Oreo Cheese: oreo + cream cheese + whip cream = (smile)

Milk Choc Marshmallows: milk choc คู่กับมาร์ชเมลโล่ทำให้อร่อยลงตัว

Kitkat: สำหรับคนชอบ dark chocolate ไม่ควรพลาด

ราคา

1 ชิ้น = 85 บาท 4 ชิ้น = 320 บาท
6 ชิ้น = 470 บาท 10 ชิ้น = 750 บาท





ที่ตั้ง:

ชั้น G สยามพารากอน

โทร. 08-2871-4445

เปิดให้บริการเวลา

10.00-22.00 น.

Instagram:

dessertwarehouse,

www.facebook.com/dessertwarehouse

dessertwarehouse

Berry
Matcha Brownie
Choc Marshmallow
Ferrero
M&M Milk Choc

Drinks

/ Sprite 25-

Water 30-

DESSERT
WAREHOUSE





ร้านลูกชุบเพชรรั่ม

petcharam dessert

“IWชรั่ม” แปลว่า “ขนมอร่อย” เป็นชื่อที่ท่านเจ้าคุณ วัตปากน้ำเป็นผู้ตั้งให้ เจ้าของธุรกิจร้านลูกชุบ เพชรรั่มจบปริญญาโททางการตลาดจากประเทศอังกฤษเล่าให้ฟัง เนื่องจากผู้สูงอายุในครอบครัวชอบรับประทานของหวานและมี เครื่องญาติเป็นเซฟใหญ่ที่โรงแรมโอเรียนเต็ลแนะนำว่าลูกชุบเป็น ขนมหวานแบบไทยๆ ที่ดีต่อสุขภาพ เพราะใช้ถั่วเขียวเพียงแต่ต้อง ลดความหวานลง และยินดีที่จะสอนให้ หลังจากใช้เวลาลองผิดลอง ถูกอยู่ระยะหนึ่งพร้อมกับการพยายามพัฒนาสูตรขึ้นเอง คือใช้งาขาว คั่วบดละเอียดผสมลงไปในเรื่องถั่วซึ่งไม่ผสมเนือมะพร้าว เพิ่มความ พิถีพิถันในการปั้น ทั้งแบบดั้งเดิมและแบบการ์ตูน เลือกสีสันทึ่ คล้ายผลไม้จริง ทำให้ลูกชุบเพชรรั่มโดดเด่นทั้งรสชาติและรูปลักษณ์ กระทั่งได้รับความไว้วางใจให้ส่งให้กับโรงแรมโอเรียนเต็ล

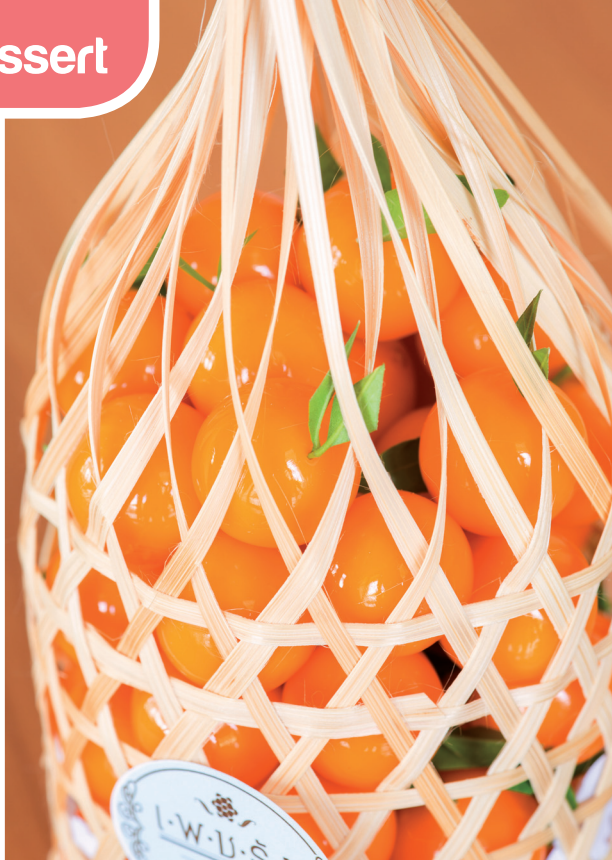




ปัจจุบัน “ลูกชุบเพชร” ยังไม่มีหน้าร้าน
แต่รับออเดอร์ผ่านทางเฟซบุ๊ก และ
ต้องสั่งจองล่วงหน้าอย่างน้อย 1-2 วัน
เพราะลูกชุบทุกชิ้นเป็นสดๆ ทำวันต่อวัน
โดยมีแพ็คเกจต่างๆ ให้เลือกมากมาย
ทั้งกระเช้า ตะกร้า และกล่องพลาสติกใส
ซึ่งเหมาะอย่างยิ่งสำหรับมอบเป็น
ของขวัญของกำนัลในทุกเทศกาล



petcharam dessert





รสชาติ

นุ่มเนียนไม่หวานแหลม ใช้เนื้อถั่วกวนล้วนๆ ผสมงาขาวคั่วบดละเอียด ไม่ผสมเนื้อมะพร้าว เน้นสีที่ใกล้เคียงธรรมชาติให้มากที่สุด และเมื่อผ่านการชุบวุ้นถึง 4 ครั้ง ลูกชุบเพชรจึงขึ้นเงาอย่างสวยงาม มีกลิ่นหอมงาขาวที่เป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง

ราคา

ลูกชุบผลไม้ทุกชนิดราคา 3 บาท/ชิ้น ส่วนที่ปั้นเป็นรูปตุ๊กตาราคา 10 บาท/ชิ้น และหากต้องการให้ปั้นเป็นพิเศษเพื่อมอบเป็นของขวัญในเทศกาลต่างๆ ต้องสั่งจองล่วงหน้า 1-3 วัน และทางร้านยินดีบริการจัดส่งให้ในราคาย่อมเยา



ที่ตั้ง:

ร้านเพชรรั่ม

67/1 ถนนริมคลองด่าน เขตบางค้อ

แขวงจอมทอง กรุงเทพฯ 10150

โทร. 08-9146-2697, 08-9142-8297

www.petcharamdessert.com,

facebook.com/petcharamdessert



radi

RADI
BREAD & PASTRY LINE

radi

such a
sweet life

34

happiness | ขนมหวานพอดีคำ



“
Cupcake เป็นขนมหวานพอดีคำที่ได้รับความนิยมอย่างมากในอเมริกา สำหรับบ้านเราคัดที่ได้รับความนิยมมักจะเป็นเค้กสไตลยูโรปอย่างพวก ชิสเค้ก, ช็อกโกแลตลาวา อะไรแบบนี้มากกว่า และเมื่อไม่นานนี้เองคัพเค้กเริ่มได้รับความนิยมจากผู้ที่ชอบรับประทานขนมหวานแต่ก็หาร้านที่มีตำรับอร่อยยากพอสมควร RADI จัดเป็นร้านหนึ่งที่มีสูตรที่แตกต่าง เพราะเป็น คัพเค้กโฮมเมดพอดีคำที่มีความพิเศษตรงการแต่งหน้าด้วยครีมชีสรสหวานอมเปรี้ยว และความไม่หวานจัดของเนื้อเค้กที่ใช้วัตถุดิบเกรดพรีเมียม

RADI ตั้งอยู่ในซอยทองหล่อ 11 เจ้าของร้านคือเซฟฟิน-สุภรดี ศิวพรพิทักษ์ พิธีกรรายการครัวอินดี้ เดิมมีอาชีพทนายความแต่ผันตัวเองมาเป็นเซฟเต็มตัวเพราะรักในการทำขนมหวาน นอกจากนี้คัพเค้กที่มีขนาดเล็กพอดีค่า RADI ยังมีมีการรองสโตร์แพนตาซีที่แตกต่างกันเตรียมไว้เป็นของขวัญในเทศกาลต่างๆ พร้อมบรรจุกล่องอย่างสวยงามอีกด้วย





ที่ตั้ง:

ซอยทองหล่อ 11 (เข้าซอยไปประมาณ
20 เมตร ร้านอยู่ทางซ้ายมือ) ถนนสุขุมวิท
แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา

กทมฯ 10110

โทร. 09-0971-5666, ชั้น 5 ดิเอ็มโพเรียม
และชั้น G สยามพารากอน

E-mail: radi@radicatering.com

www.facebook.com/radicatering



รสชาติ

คัพเค้กของร้าน RADI เนื้อเค้กมีให้เลือกหลากหลายและไม่หวานมาก ขนาดจะเล็กกว่าคัพเค้กทั่วไป แต่งหน้าด้วยสีสันทสไตลส์ RADI รสยอดนิยมน ได้แก่

1. Red Velvet
2. Salted Caramel Chocolate
Salted Caramel
3. Goldie Chocolate Butterscotch
4. Kahlua Creame Vanilla Kahlua
5. PJ Peanut Butter Jelly

ราคา

55 บาท/ชิ้น มีกล่องบรรจุอย่างสวยงาม
4 ชิ้น 220 บาท, 9 ชิ้น 450 บาท
และ 20 ชิ้น 1,050 บาท



chan kanomwhan

chan kanomwhan

ชิ้นขนมหวาน

it's me desserts

40

happiness | ขนมหวานพอดีคำ



ชั้น ขนมหวานกำเนิดขึ้นจากผู้ที่มีใจรักขนมไทยและปรารถนาให้ขนมไทยที่มีเสน่ห์ มีความอร่อย ความสวยงามอยู่คู่กับคนไทยและเมืองไทย รวมถึงต้องการสร้างชื่อเสียงชวนให้ชาวต่างชาติได้มาลิ้มลอง จึงได้มีการรวบรวมสูตรของขนมไทยจากที่ต่างๆ และมีการศึกษาค้นคว้าสูตรขนมจากในอดีตตลอดจนสอบถามจากผู้เชี่ยวชาญเพื่อนำมาปรับให้เข้ากับยุคสมัย ไม่ว่าจะเป็สูตรขนมใดก็ตามทางร้านมีปณิธานว่าจะใช้แต่ของดี มีคุณภาพในการผลิตขนมเช่นเดียวกับที่เราทำรับประทานเอง เพื่อตัวเราเอง และเพื่อคนที่เรารัก ดังนั้นเครื่องปรุงที่ใช้จึงผ่านการคัดสรรมาเป็นอย่างดี แต่การที่จะใช้สูตรขนมดั้งเดิมแบบโบราณแท้ๆ ไม่ใช่เรื่องง่าย เริ่มจากปัจจัยสำคัญคือวัตถุดิบ เพราะในปัจจุบันบางชนิดไม่สามารถหาได้อีกต่อไป อีกทั้งปัจจัยในแง่พฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม คือแต่เดิมนั้นการเลือกอาหารจะเน้นที่รสชาติหรือความอร่อยเป็นหลัก แต่ในปัจจุบันการเลือกรับประทานมีส่วนประกอบอื่นเข้ามาเป็นปัจจัยประกอบ ทั้งรูปร่าง หน้าตา รวมถึงความสวยงามของแพ็คเกจจิ้งร้านชั้นขนมหวานได้รวบรวมสิ่งเหล่านี้ไว้ให้ได้อย่างครบครัน



รสชาติ

รสชาติขนมจากร้านชั้นขนมหวานเป็นรสชาติที่ไม่หวานมาก เนื่องด้วยความห่วงใยสุขภาพของผู้บริโภค ถึงแม้จะมีชื่อร้านว่าชั้นขนมหวานก็ตาม รวมถึงที่ร้านยังมีเมนูขนมเพื่อสุขภาพ เป็นเมนูขนมที่ไม่ได้ใช้กะทิเป็นส่วนประกอบ แต่จะใช้กะทิธัญพืชแทน เพราะกะทิที่ได้จากมะพร้าวจะมีปริมาณไขมันอิ่มตัวค่อนข้างสูงซึ่งอาจมีผลต่อระดับไขมันในเลือดได้

ราคา

ชั้นขนมหวานมีขนมให้เลือกมากมายหลากหลายราคา ตั้งแต่ 5-15 บาท/ชิ้น แบ่งออกเป็น 3 รูปแบบด้วยกันได้แก่

ขนมไทยสูตรโบราณ ซึ่งอาจจะไม่เหมือนทุกกระเบียด เนื่องด้วยข้อจำกัดทางด้านวัตถุดิบ แต่ทางร้านพยายามคงไว้ให้คล้ายสูตรดั้งเดิมมากที่สุด อาทิ จ่ามงกุฎ ทองเอก เสน่ห์จันทร์ ฯลฯ

ขนมไทยประยุกต์ หมายถึงขนมไทยแบบดั้งเดิมแต่นำมาประยุกต์ทั้งหน้าตา รูปลักษณ์ รวมถึงส่วนผสมที่ใส่ลงไป อาทิ ตะโก้กลับหน้าแบบต่างๆ

ขนมประเภทฟิวชั่น ที่มีการผสมผสานระหว่างความเป็นขนมไทยและขนมต่างชาติ ซึ่งมีความลงตัวทั้งรสชาติและหน้าตา อาทิ ข้าวเหนียวครีมนึ่งเผือก เค้กตะโก้รสต่างๆ



chan kanomwhan



chan kanomwhan



chan kanomwhan



ที่ตั้ง:

ร้านชั้นขนมหวาน

2050-2052 ถ. บรรทัดทอง

(เยื้องซอยจุฬาฯ 36) แขวงวังใหม่

เขตปทุมวัน กทม. 10330

โทร. 0-2611-6463-4

แฟกซ์ 0-2611-6463

E-Mail: info@chankanom.com

www.chankanom.com

หรือสาขาตลิ่งชัน 0-2885-2434

pop me up

creativity
you can
test



เป็นร้านเค้กแนวใหม่ที่มาในรูปแบบของ Cake Pop ร้านแรกและร้านเดียวในเมืองไทยที่ประสบความสำเร็จ เพราะโดดเด่นด้วยศิลปะการปั้นรูปการ์ตูนแสนน่ารักให้ออกมาเป็นขนมหวานพอดีคำ ขนาดเล็ก กระทั่งกลายเป็นที่สนใจในเวลาอันรวดเร็ว นอกจากรสชาติทั้งรส ช็อกโกแลต วานิลลา สตรอว์เบอร์รี่ที่แสนอร่อย สิ่งที่หลายคนเห็นพ้องต้องกันคือเค้กป๊อปช่างเป็นขนมหวานที่แสนน่ารักจนรู้สึกเสียดายที่จะรับประทาน





สำหรับเค้กป๊อปคือขนมเค้กที่ปั้นเป็นก้อนกลมๆ ขนาดพอดีคำ หรือปั้นให้ออกแนวแฟนตาซี แล้วนำมาเคลือบช็อกโกแลต ตกแต่งลวดลายด้วยน้ำตาลปั้นแบบต่างๆ พร้อมเพิ่มสีส่นให้เหมือนจริงๆ ก่อนนำมาเสียบไม้คล้ายอมยิ้ม สามารถสั่งทำลายได้ตามใจชอบ เพียงแต่ต้องสั่งล่วงหน้าประมาณ 3 วัน





รสชาติ

เนื้อเค้กด้านในส่วนใหญ่เป็นเนื้อบัตเตอร์ซึ่งมีรสชาติที่ต่างกันอย่างออกไป อาทิ รสช็อกโกแลตวานิลลา และสตอร์วเบอร์รี่เป็นหลัก รวมทั้งมีแบบสอดไส้พิเศษเพิ่มขึ้นมาด้วยซึ่งแล้วแต่ความต้องการของลูกค้า

ราคา

เค้กป๊อปราคา 60-130 บาท/ชิ้น หากต้องการปั้นเป็นตัวการ์ตูนแบบอื่นๆ ราคาจะเพิ่มขึ้น ซึ่งขึ้นอยู่กับความยากง่ายของการปั้น





ที่ตั้ง:

112/6 ซอยสุขุมวิท 63
(เอกมัย) ถนนสุขุมวิท
แขวงพระโขนงเหนือ
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ
โทร. 08-6571-2262,
0-2381-5355
[https://www.
popmeupshop.com](https://www.popmeupshop.com)
E-mail [pop-me-up@
hotmail.com](mailto:pop-me-up@hotmail.com)





tips

1. ควรเก็บไว้ในตู้เย็น
2. นำออกจากตู้เย็นก่อนเสิร์ฟ 2 ชั่วโมง
3. ไม่ควรเก็บไว้ในที่ที่มีอุณหภูมิมากกว่า 25°C

