

ไลฟ์สไตล์

หวานนุ่มมดใจเบเกอรี่เลิฟเวอร์

วันพุธ ที่ 30 มิถุนายน 2553 เวลา 0:00 น

FONT PRINT SHAR

เนื้อหาข่าว รูปภาพ วิดีโอ



ฝันของเหล่าเบเกอรี่เลิฟเวอร์ คนช่างชิมและนักทำเบเกอรี่ ส่วนใหญ่คงหนีไม่พ้นการสร้างแบรนด์เพื่อเป็นช่องทางในการจำหน่ายเบเกอรี่ฝีมือตัวเอง ถือเป็นการแบ่งปันความสุขในรสสัมผัสของสารพัดเค้ก แยมยังได้สดชื่นอีกด้วย

แนวคิดข้างต้นก็เคยเป็นภาพฝันที่วันนีกลายเป็นความจริงของ **คุณปู-ภัทรกร ศุภศรี** อดีตสาวออฟฟิศแสนหวาน ผู้ชื่นชอบรสชาติของเค้กนานาชนิด ทั้งยังชอบใช้เวลาว่างเข้าครัวอวดฝีมือรังสรรค์เบเกอรี่หลากชนิดให้คนใกล้ตัวได้ลิ้มรสอยู่บ่อย ๆ

บนเส้นทางเค้กนัม ๆ คุณปู เล่าว่า แรกเริ่มเดิมที ได้สูตรการทำลูเบอร์รี่ ชีส พาย มาจากผู้ใหญ่ที่นับถือท่านหนึ่ง จากนั้นก็นำไปทดลองทำ พร้อมปรับส่วนผสมให้ถูกลิ้นของตัวเอง บ่อยครั้งที่ทำก็แบ่งปันไปให้คนสนิทได้รับประทาน จนหลายคนเชียร์ให้ทำขายอย่างจริงจัง

ลูกยุบวกับความสำเร็จเป็นทุนเดิม นับจากนั้นมา คุณปูจึงเรียนรู้และฝึกฝนการทำเบเกอรี่เพิ่มเติม ทั้งเทคนิคการสไลด์เค้กเบเกอรี่จากสถาบันเลื่องชื่อ รวมทั้งเปิดตำราของหวาน ลองผิดลองถูกอยู่นานกว่า 5 ปี จนมั่นใจเริ่มทำส่งขายกับร้านคนสนิท และได้รับคอมเมนต์กลับในทิศทางที่ดี

ล่าสุด ไม่กี่เดือนที่ผ่านมา คุณปูเปิดร้านเป็นของตัวเอง ในนาม **'Pattaraporn'** กับลูกหวาน ๆ เน้นการทำเบเกอรี่สไตล์โฮมเมด สดใหม่สะอาด คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศ แม้บางชนิดต้องนำเข้าก็จำเป็น เพราะรสชาติที่อร่อยคือหัวใจสำคัญ

ทุกขั้นตอนการผลิต คุณปูบอกว่า ลงมือทำอย่างตั้งใจด้วยตนเองทุกชิ้น เพราะสูตรลับของส่วนผสมที่ลงตัวอยู่ในหัว

สำหรับเบเกอรี่ตัวเด่นที่นิยมสุด ๆ คือ **'บานาน่า ช็อก'** เค้กช็อกโกแลตสอดไส้กล้วยหอมสด เคลือบวิปป์ครีมแบบโลว์แฟต เอาใจคนรักสุขภาพ แต่งหน้าด้วยการโรยผงช็อกโกแลตลวดลายดอกไม้แสนอ่อนหวาน หอมกรุ่นกลิ่นช็อกโกแลต เข้ากับกล้วยหอมนุ่มลิ้นอย่างติดดี

ออร์เดอร์เยอะรองลงมา คือ **'ช็อกโกแลต ฟัดจ์'** เค้กช็อกโกแลตเนื้อนุ่ม ราดด้วยช็อกโกแลตฟัดจ์สูตรพิเศษได้รสชาติที่กลมกล่อม คงตัวไม่แฉะเหลว

'บลูเบอร์รี่ ชีส พาย' และ **'เชอร์รี่ ชีส พาย'** แป้งพายหอม กรอบกรอบไม่ปนหรือแข็งกระด้างจนเกินพอดี ชิ้นกลางกลมกล่อมถึงครีมชีส ราดหน้าด้วยแยมพร้อมเนื้บลูเบอร์รี่หรือเชอร์รี่ที่นำเข้าจากต่างประเทศ ก็เป็นคู่หูพายที่ถูกใจคนชอบรสเปรี้ยว

คุณปู ยังเสนอ **'ฟรุต ดอร์ท'** เค้กสไตล์ฝรั่งเศส เนื้อเค้กนัม ๆ ด้านในนั้นต้องใช้เทคนิคเรียงตัวพิเศษแทรกด้วยครีม นุ่มหอม ๆ แต่งหน้าด้วยผลไม้รสเปรี้ยว รสชาติหวานอร่อยลงตัว

'บานอฟฟี พาย' ของภัทรกร ก็มีเอกลักษณ์ เพราะใช้วัตถุดิบที่ครีมแต่งกลิ่นและเพิ่มรสชาติคาราเมลเข้าไปเป็นพิเศษ

ในหมวดหมู่ของเฮลตี้ เค้ก ที่ใช้วิปป์ครีมโลว์แฟต ไขมันต่ำ นอกจาก บานาน่า ช็อก แล้ว ยังมี **'บลูเบอร์รี่ เฮลตี้ เค้ก'** เนื้อเค้กนุ่มฟูกำลังดี ราดแยมและชั้นบลูเบอร์รี่เป็นท็อปปิง และ **'สตอเบอร์รี่ ดีไลท์'** ก็มีให้อร่อยกับเนื้อเค้กที่มีแยมสตอเบอร์รี่แทรกด้วย

พลาดไม่ได้กับ **'เค้กพายฟรุตสลัด'** หวานหอมนุ่มชุ่มลิ้น ได้ประโยชน์จากนมสด และผลไม้หลากชนิด รับประทานตอนที่ยังคงความเย็นยิ่งอร่อย

นอกเหนือจากที่เล่า ยังมีเมนูเค้กอีกหลายชนิด อาทิ บัตเตอร์ บลูเบอร์รี่ เค้ก, เชดดาร์ ชีส เค้ก, มิกซ์ ฟรุตเค้ก และ คอฟฟี อัลมอนต์ เค้ก ที่รอให้เบเกอรี่เลิฟเวอร์คนอื่น ๆ ไปลิ้มลองกันที่ร้าน Pattaraporn ชั้นจี โซนเสรี มาร์เก็ต ในห้างสรรพสินค้าพาราไดส์ พาร์ค ตั้งแต่เวลา 9 โมงเช้า ถึง 2 ทุ่ม ทุกวัน สนราคาต่อชิ้นราว 50-80 บาท ทว่าอยากสั่งพิเศษไปเป็นปอนด์ก็ลองยกหูโทรศัพท์ไปสอบถามที่ 08-1985-8110 ได้เลย.

deflying@gmail.com

