

LE CORDON BLEU DUSIT ALUMNI'S SECRET

เรื่อง : นางสาวณัฐ มีนประณีต ภาพ : อภิวัฒน์ เสนอชัยรังษิ สติศิลป์ : พงศกานต์ ชาญศักดิ์ศุภกุล



ชีวิตไม่หยุดเรียนรู้ ของนักปั้นน้ำตาลคนดัง “โรส - วราลี เงินลายลักษณ์”



หากจะกล่าวถึงนักปั้นน้ำตาลระดับท็อปของเมืองไทย เชื่อเลยว่าคนในแวดวงน้ำตาลปั้นคงคุ้นหูกับชื่อของ “วราลี เงินลายลักษณ์” เป็นอย่างดี เพราะเธอคนนี้ ได้สร้างผลงานสวย ๆ ออกมาให้ขลุ่ยแล้วมากมาย อาทิ งานปั้นแนว Sculpted Cake หรือเค้กรูปทรงสามมิติ ที่หากคนทำยากมากในเมืองไทย หรือเค้กน้ำตาลปั้นที่ใช้ในโอกาสฉลองรายได้ครบ 1,000 ล้านของภาพยนตร์เรื่องดังอย่าง *พี่มาก...พระโขนง* คุณโรสเธอก็โชว์ฝีมือปั้นน้ำตาลเป็นรูปนักแสดงนำทั้ง 5 คนได้อย่างสวยงาม แถมนางยังได้เป็นกรรมการตัดสินเค้กน้ำตาลได้อย่างชัดเจน จนใครเห็นต้องเอ่ยปากชม

ฉบับนี้เราจึงพาคุณผู้อ่านมาพูดคุย ได้ตามถึงเส้นทางสู่ความสำเร็จ การก้าวขึ้นมาเป็นบับนทำเนียบนักปั้นน้ำตาลของเธอ **ชีวิตที่รักการเรียนรู้** “โรสเป็นคนชอบเรียนมาก ถ้าสนใจอะไรก็จะทุ่มเทให้สุด ๆ อย่างเรื่องเรียน หลังจบปริญญาตรีด้านบริหารธุรกิจแล้ว รู้สึกว่ายังมีศาสตร์ด้านศิลปะ การออกแบบ และจิตวิทยาอีกที่โรสอยากเรียนมาตั้งแต่เด็ก จึงตัดสินใจไปเรียนศิลปะและการออกแบบที่ลอนดอน

พอลืมมาเมืองไทยก็เรียนต่อด้านจิตวิทยาที่ **มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ** จนตอนนี้เหลือทำ **คุกกี้** นิดหน่อยก็ไม่ได้ทำแล้ว ก็จะสำเร็จการศึกษา ระดับปริญญาเอกแล้ว หรืออย่างเรื่องที่มาเรียนทำขนมนี้ ก็เกิดจากโรสอยากลอง

ทำเค้กเอง แต่ปรากฏว่าทำตามหนังสือเท่าไร ก็ไม่อร่อยสักที เลยตัดสินใจสมัครเรียนคอร์สทำขนมที่เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต **เส้นทางสู่นักปั้นน้ำตาล** “หลังเรียนไปได้สักพักที่เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต

คุณโรสกำลังเตรียมเปิดร้าน Les Sucres by Rose ที่ซอยทองหล่อ (ร้านอยู่ริมถนนระหว่างซอยทองหล่อ 23 และ 25) ตั้งร้านแบ่งเป็น 3 ชั้น โดยด้านล่างจะจำหน่ายเครื่องดื่มและเบเกอรี่ ชั้น 2 เป็นอาร์ตแกลเลอรีที่เปิดให้ชมและจำหน่ายงานศิลปะยุโรปในศตวรรษที่ 19 ส่วนชั้นบนสุดเป็นสตูดิโอสอนทำขนมและปั้นน้ำตาล คาดว่าจะพร้อมให้บริการเดือนเมษายน ระหว่างนี้หากท่านใดอยากสั่งเค้กน้ำตาลปั้นหรือสอบถามรายละเอียดได้ที่ โทร. 08-4760-2911



จะมีคอร์สสอนปั้นน้ำตาล ซึ่งโรสชอบมาก ด้วยความที่เรารอบเรื่องศิลปะอยู่แล้วด้วย พอได้นำเอาศิลปะมาใช้ผสมเข้ากับการทำขนมเลยยิ่งสนุก การได้เรียนรู้พื้นฐานการปั้นน้ำตาลครั้งนั้นมันเหมือนเป็นการจุดประกายให้โรสอยากเรียนรู้ศาสตร์นี้มากขึ้นไปอีก หลังเรียนจบคอร์สทำขนมแล้ว โรสจึงเดินทางไปเรียนกับผู้เชี่ยวชาญที่ประเทศอังกฤษหลายคน จนได้เทคนิคต่าง ๆ มาปรับใช้กับงานของเรา"

ผลงานเทคนิคทำขนมเข้ากับงานปั้น "การได้เรียนที่เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ทำให้โรสมีความรู้ในการทำขนมต่าง ๆ โดยเฉพาะเค้ก ซึ่งนำมาปรับใช้กับงานปั้นน้ำตาลได้เยอะมาก เพราะไม่ว่าอย่างใดด้านในของน้ำตาลปั้นก็คือขนมเค้ก ถ้าเราไม่มีความรู้ ขนมด้านในก็ไม่อร่อยหรืออาจนุ่มไป และไป จนไม่สามารถรับน้ำหนักน้ำตาลปั้นด้านนอกได้ นอกจากนี้ที่เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ไม่ได้สอนแค่ให้ทำขนมเป็น แต่ยังสอนเรื่องการบริหารให้เราเป็นมืออาชีพด้วย เช่น หากเปิดร้านจะบริหารงานอย่างไร ทำขนมอย่างไรให้ทันเวลาโดยที่ขนมยังสดใหม่เสมอ พอคิดจะมาเปิดร้านเองก็นำความรู้เหล่านี้มาใช้ได้หมด"

หลังพูดคุยจบ คุณโรสยังแนะนำเทคนิคเบื้องต้นสำหรับการปั้นน้ำตาล พร้อมสาธิตวิธีปั้นน่องหมีน้ำตาลน่ารัก ซึ่งเป็นแบบเดียวกับที่ระดับอยู่บนเค้ก Health & Cuisine ที่คุณโรสทำมาเป็นพิเศษเพื่อนิตยสารของเราด้วย ใครอยากลอง เชิญทำไปพร้อมกันได้เลย

เทคนิคปั้นน่องหมีสุดน่ารัก คุณโรสแนะนำให้ใช้น้ำตาลสำหรับปั้น (Sugar Paste) สำเร็จรูป ซึ่งมีหลายสีให้เลือก หากซื้อได้ที่วิลล่ามาร์เก็ตหรือร้านขายอุปกรณ์เบเกอรี่ทั่วไป การปั้นครั้งนี้คุณโรสเลือกใช้ Sugar Paste สีน้ำตาลเข้ม แต่หากต้องการสีอ่อนลง ให้นำไปนวดผสมกับ Sugar Paste สีขาว ทั้งนี้ก่อนเริ่มปั้นต้องนวดก่อนเล็กน้อยเพื่อให้ Sugar Paste นิ่ม จึงจะปั้นได้ง่ายขึ้น และต้องเก็บ Sugar Paste ในถุงซิปล็อกเพื่อป้องกันไม่ให้โดนลม (หากโดนลมนานจะแข็งจนไม่สามารถปั้นได้) เมื่อจะใช้ค่อยแบ่งออกมาทีละน้อย

เริ่มปั้นโดยปั้น Sugar Paste เป็นก้อนกลม 11 ชิ้นขนาดต่างกัน โดยจินตนาการว่าก้อนน้ำตาลเหล่านี้คือส่วนประกอบของตัว หัว จมูก ปาก แขน ขา หู และหาง จากนั้นค่อย ๆ ปั้นแต่ละส่วนตามภาพ ใช้ไม้จิ้มฟันหรืออุปกรณ์ปลายแหลมอื่น ๆ จิ้มเป็นตาและ

วาดปาก หัววัตถุทรงโค้งเป็นรูปหู ส่วนเทคนิคที่ทำให้ขนและขาดูแนบสนิทกับลำตัว คุณโรสใช้มีดปลายแหลมตัดเป็นแนวเฉียงก่อน ทั้งนี้การประกอบส่วนต่างๆ เข้ากับลำตัว ให้ใช้ปลายพู่กันแตะน้ำเปล่าเล็กน้อยหาส่วนที่ต้องการนำไปติด แล้วค่อยประกบเข้ากับลำตัว หลังปั้นเสร็จวางไว้ในอุณหภูมิห้องประมาณ 1 วัน น้ำตาลปั้นจึงจะแห้งสนิท และควรเก็บรักษาในห่อแอร์ น้ำตาลปั้นจะเก็บได้นานขึ้น



คุณโรส - วราณี เงินลายลักษณ์ จบหลักสูตรประกาศนียบัตรภาพประกอบขนมอบ (Diplôme de Pâtisserie) ในปี 2012