

โครงการแก็จัน ผุด ‘คัพเค้กแฟนซี’

สูตรไม่ใช้เตาอบโอเดียงเจ๋ง ไม่จ้อโหมโครเวฟ

เจ้าแรก-เจ้าเต็งવીหประเทศไทจง!!

คัพเค้กถ้วยเล็กๆ ขนาดพอดีคำ สีสันสวยงามน่ารับประทานซึ่งเป็นที่ชื่นชอบของทุกเพศทุกวัย แต่ใครจะรู้บ้างว่าขั้นตอนการทำนั้นไม่ง่ายเลย เพราะต้องใช้เตาอบซึ่งราคาค่อนข้างสูง แต่วันนี้โครงการแก็จันได้พัฒนาสูตรคัพเค้ก โดยที่ไม่ต้องใช้เตาอบหรือไมโครเวฟ ทำให้การทำของคุณง่ายอย่างคาดไม่ถึง และที่สำคัญใช้เงินลงทุนเพียงแค่ 5,990 บาท (สมาชิกค่าลดเหลือ 3,990 บาท) คุณก็จะสามารถเป็นเจ้าของร้านคัพเค้กแฟนซีได้อย่างง่ายดาย



คุณอาทิตย์า วงศ์ปัญญา เจ้าของโอเดียงคัพเค้กแฟนซี สูตรไม่ใช้เตาอบ-ไมโครเวฟ เล่าให้ฟังถึงแนวคิดของโอเดียงนี้ว่า “โดยทั่วไปเวลาที่จะทำขนมเค้กสิ่งที่จำเป็นจะต้องมี ก็คือเตาอบ ซึ่งราคาค่อนข้างจะสูง ทำให้ใครหลายๆ คนที่มีความฝันอยากจะเป็นเจ้าของร้านเบเกอรี่ต้องหนักใจกับเงินลงทุน วันนี้ทางเราได้คิดค้นสูตรขนมรูปแบบใหม่ที่ไม่ต้องใช้เตาอบหรือไมโครเวฟ ทำให้ประหยัดเงินลงทุนได้เยอะมากวิธีการทำก็ไม่ยุ่งยาก ทำกันง่ายๆ ขายได้ตลอดปีอีกด้วย เพราะปัจจุบันคัพเค้กเป็นที่ยอมรับของคนทั่วไปและรับประทานกันได้ตลอดทั้งปี ไม่ว่าจะในช่วงเทศกาลปีใหม่ วาเลนไทน์ หรือแม้แต่งานสำคัญต่างๆ ก็มักจะนิยมใช้คัพเค้ก เพราะรับประทานง่ายไม่เลอะเทอะ ขนาดพอดีคำ สีสันก็สวยงาม น่ารับประทาน”

คัพเค้กแฟนซีสูตรของคุณอาทิตย์านัน อร่อยสุดยอด ด้วยเนื้อเค้กที่นุ่มลิ้น มีกลิ่นหอมกรุ่น รสชาติจะไม่หวานมากและไม่เลี่ยนจนเกินไป ทำให้รับประทานได้เรื่อยๆ มีเนื้อเค้กให้เลือกกว่า 20 รสชาติ จะสอนการทำ บัตเตอร์ครีม 4 สูตร การแต่งหน้าคัพเค้กด้วยลวดลายและรูปแบบต่างๆ มากกว่า 100 แบบ และสอนการตีส่วนผสมแป้งเค้กด้วยสูตรที่พัฒนาให้เหมาะกับคนที่ปลอดประสบการณ์ก็สามารถทำได้ง่ายๆ เรียนครั้งเดียวทำขายได้เลย ส่วนท่านที่ไม่สะดวกเข้ามาเรียนก็มี DVD สาธิตการทำให้อย่างละเอียด

ในส่วนของสูตรขนมพื้นฐาน 3 ชนิด คือ โดนัทจีว๊แบบกลม และหัวใจ วอฟเฟิลสตีก วอฟเฟิลไส้กรอก ก็ยังมีบริการสอนฟรีให้เหมือนเดิม เพียงคุณซื้อชุดอุปกรณ์เพียงแค่ 3,990 บาท ใช้เวลาเรียนแค่ 15 นาที ก็ทำขายได้แล้ว ในบรรยากาศการเรียน การสอนที่สนุกสนาน เป็นกันเอง เรียนกับเจ้าของสูตรโดยตรง หรือถ้าอยู่ไกลไม่สะดวกเดินทางเข้ามาเรียนทางโครงการฯ ก็มี DVD สาธิตขั้นตอนการทำอย่างละเอียดให้ 2 แผ่น ส่วนใครที่มีเครื่องอบโดนัทหรือวอฟเฟิลอยู่แล้วแต่สูตรแป้งที่ใช้ก็ยังไม่ถูกใจขายไม่ได้กำไร อยากจะได้สูตรแป้งไปทำกินหรือทำขาย ก็สามารถติดต่อขอ





ซื้อแป้งพร้อม DVD ได้อีกด้วยรับประกันรายได้กำไรขั้นต่ำ 15,000-39,000 บาท/เดือน/แป้ง2 คุกกี้/วัน ทำขายมากก็ได้กำไรมาก เหมาะสำหรับทำเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมก็ได้

คุณอาทิยา กล่าวเสริมอีกด้วยว่า “หากคุณเคยผิดหวังมาแล้วกับหลายๆ ธุรกิจ หรือลงทุนทำธุรกิจใดก็ไม่ประสบความสำเร็จสักที ให้ลองมาดูของเรา เพราะเราช่วยคุณได้แน่นอน พร้อมทั้งแนะนำเคล็ดลับเทคนิคต่างๆ แบบไม่มีกั๊ก โดยใช้สูตรแป้งมหัศจรรย์ที่สามารถต่อยอดทำเป็นขนมรูปแบบอื่นๆ ได้อีกมากมาย เพียงผสมแป้งแค่ครั้งเดียวไม่ว่าจะเป็นโดนัทจิ๋ว โดนัทแพนซี วอฟเฟิลสตีก วอฟเฟิลสตีกเรนโบว์ วอฟเฟิลไส้กรอก วอฟเฟิลกลม วอฟเฟิลสี่เหลี่ยม และรังผึ้ง ก็ทำได้อร่อยเหมือนมืออาชีพ”

ถ้าใครยังไม่พร้อมในเรื่องการลงทุน หรือไม่มีเวลาทำเองต้องการอยากจะทำโดนัท วอฟเฟิล คัพเค้กแพนซี ไปเพื่อขายต่อ ก็สามารถติดต่อมาได้ เพราะโครงการฯ มีสมาชิกกระจายอยู่ทั่วทุกจุดของกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดเกือบทุกจังหวัด

นอกจากจะเปิดสอนทำขนมแล้ว ทางโครงการฯ ยังสนับสนุนให้สมาชิกสร้างแบรนด์เป็นของตัวเอง โดยรับออกแบบและผลิตสติ๊กเกอร์โลโก้ ในราคาที่ถูกลงกว่าท้องตลาด (จำนวน 600-2,250 ดวง/70 บาท ตามท้องตลาด ราคาจะอยู่ที่ดวงละ 2-3 บาท) ทั้งยังจัดหากกล่องและแพคเกจจิ้งต่างๆ ตัวการ์ตูนที่มีรูปแบบและลวดลายที่น่ารักสวยงาม แปลกๆ ใหม่ๆ ไม่ซ้ำแบบใคร และไม่มีจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไป เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับสมาชิกทั่วประเทศ



โดยทางโครงการเปิดสอนทุกวันเสาร์และวันอาทิตย์ เวลา 10.00 น. ที่ร้านเบเกอรี่แอดโฮม ถ.จรัญสนิทวงศ์ ซอย 4 (วัดท่าพระ) อยู่ติดถนนใหญ่ หน้าป้ายรถเมล์ไม่ต้องเข้าซอย สนใจติดต่อขอข้อมูลพร้อมสอนวิธีทำให้ฟรีได้ที่ คุณอาทิยา วงศ์ปัญญา โทร. 089-040-4140 หรือ 089-191-1415 หรือที่ www.bakerybykhunpan.com Email : bakerybykhunpan@hotmail.com

หลักสูตรโดนัทจิ๋ว-วอฟเฟิล

เดือนกุมภาพันธ์ มีสอนในวันที่ 4, 12, 18, 26 และเดือนมีนาคม วันที่ 4, 10, 18, 24
ชุดอุปกรณ์ โดนัทกลม วอฟเฟิลสตีก วอฟเฟิลไส้กรอก ราคา 3,990 บาท

สิ่งที่จะได้รับ

1. เครื่องอบ 1 เครื่อง (ให้เลือกเป็น โดนัทกลม วอฟเฟิลสตีก วอฟเฟิลไส้กรอก)
2. แป้งสูตรหนึ่ง 3 คุกกี้
3. ถ้วยตวง 1 ชุด
4. เขียงตวง 1 ชุด
5. ไม้พาย 1 อัน
6. แปรงท้าวความสะอาด 1 อัน
7. กลิ่นวานิลลาขวดเล็ก 1 ขวด
8. กลิ่นบัตเตอร์มิลค์ขวดเล็ก 1 ขวด
9. ขวดใส่แป้ง 2 ใบ
10. คู่มือการทำ 1 เล่ม
11. DVD สาธิตการทำ 2 แผ่น
12. คู่มือคำนวณต้นทุน - กำไร 1 ชุด

หมายเหตุ: ถ้ารับเป็นเครื่องอบโดนัทรูปหัวใจ เพิ่ม 300 บาท

หลักสูตรคัพเค้กแพนซี

เดือนกุมภาพันธ์ มีสอนในวันที่ 5, 11, 19, 25 และเดือนมีนาคม วันที่ 3, 11, 17, 25, 31
สมัครเรียนวันนี้แถมฟรี!! การทำเค้กส้ม ,เค้กลูมเบอร์ และเค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม
ราคา 5,990 (สมาชิกค่าลดเหลือ 3,990 บาท)

สิ่งที่จะได้รับ

1. หัวบีบครีมขนาดใหญ่ 3 หัว
2. หัวบีบครีมขนาดเล็ก 3 หัว
3. คุกกี้บีบครีมขนาดใหญ่ 12 ใบ
4. ถ้วยคัพเค้ก 100 ใบ
5. บัตเตอร์ครีม 1 กิโลกรัม
6. แป้งทำขนมเค้ก 3 ชุด
7. สีผสมครีม 8 ชุด (8 สี)
8. การ์ตูนแต่งหน้าคัพเค้ก 100 ตัว
9. เกล็ดน้ำตาลแต่งหน้าคัพเค้ก 3 ชุด (สามแบบ)
10. คู่มือการทำขนม 1 เล่ม
11. DVD สาธิตการทำ 1 แผ่น
12. คู่มือคำนวณต้นทุน- กำไร 1 ชุด