



Chocolate Fudge



Blueberry Cheese Pie

เค้กโฮมเมด หวานนุ่ม กรุ้มจากเตา ถูกใจคนรักเค้กที่ “Pattaraporn”



บรรยากาศที่นั่งของร้าน

ผ่านมาแวะกิน

เสน่ห์ของอาหารโฮมเมดก็คือความพิถีพิถันในการทำ ประกอบกับวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ทำให้อาหารที่ออกมาเน้นรสชาติกลมกล่อมหอมอร่อยมากกว่าอาหารทั่วไป โดยเฉพาะเบเกอรี่โฮมเมดที่จะสัมผัสได้ถึงความนุ่มละมุนมากกว่า อย่างที่ “ผ่านมาแวะกิน” ได้ไปลองลิ้มที่ร้าน “Pattaraporn” (ภัทราพร) ต้องบอกเลยว่า หอมกรุ้ม อร่อยถูกใจจริงๆ

โดย **คุณภัทรพร ศุภศิริ** เจ้าของร้านเล่าให้ฟังว่า เค้กของที่ร้านจะเป็นเค้กโฮมเมดสูตรเฉพาะที่คิดค้นขึ้นมาเอง และทำกันสดๆ ใหม่ๆ ทุกวัน โดยไม่ใส่สารกันบูด และยังเลือกใช้วัตถุดิบคุณภาพดี รวมถึงเน้นเรื่องความสะอาดในทุก

ขั้นตอน ซึ่งในแต่ละวันจะมีเค้ก 8-10 ชนิด ออกมาวางขายหน้าร้าน และส่วนใหญ่จะเป็นเค้ก Low Fat ทำให้สามารถกินได้เรื่อยๆ ไม่ต้องคำนึงถึงความอ้วนมากนัก

มองเห็นเค้กที่ตั้งเรียงรายอยู่ในตู้แล้ว ก็เกิดอาการอยากชิมขึ้นมาทันที ขอเริ่มชิ้นแรกที่ **Chocolate Fudge** (60 บาท) แม้ว่าชิ้นนี้จะไม่ใช่เค้ก Low Fat แต่เราก็เต็มใจลิ้มลอง เพราะเป็นเค้กเนื้อนุ่มหอมกรุ้มที่ทำจากช็อกโกแลตแท้ๆ แล้วยังราดหน้าด้วยส่วนผสมของช็อกโกแลต นม และครีม เมื่อลองชิมก็จะได้รสชาติเข้มข้น แต่ไม่ขมและไม่หวานมากนัก น่าจะถูกใจคนรักช็อกโกแลต

ส่วน **Banana Choc** (65 บาท) ชิ้นนี้ก็จะเป็นเนื้อเค้กช็อกโกแลตที่นุ่มละมุนลิ้น แต่สอดไส้ด้วยช็อกโกแลตกานาช และกล้วย

หอมสด และเคลือบด้านนอกด้วยวิปครีมแบบ Low Fat ลองชิมเค้กชิ้นนี้จะได้สัมผัสที่นุ่มเบา และความหอมหวานจากกล้วยหอมที่แทรกอยู่ข้างใน และอีกชิ้นที่อร่อยไม่แพ้กัน **Orange**

Strawberry (75 บาท) เป็นเนื้อซอฟต์เค้กนุ่มนวลแบบ Low Fat ส่วนตรงกลางเป็นสตรอปเบอร์รี่ฟิลลิ่งและด้านบนเป็นสตรอปเบอร์รี่ครีม ราดด้วยสตรอปเบอร์รี่ฟิลลิ่งและสตรอปเบอร์รี่สไลด์ ลิ้มรสเค้กชิ้นนี้จะหอมกลิ่นส้มอวลอยู่ในปาก ได้รสเปรี้ยวเล็กๆ

ต่บท้ายด้วย **Blueberry Cheese Pie** (70 บาท) ที่ชั้นล่างเป็นแป้งพาย ตรงกลางเป็นครีมชีส ส่วนด้านบนเป็นแยมบลูเบอร์รี่ ลองชิมที่ตัวแป้งกรอบกรอบหอมเนย ส่วนครีมชีสไม่หวานมากนัก ตัดกับบลูเบอร์รี่ที่ออกเปรี้ยวเล็กน้อย

ส่วนเมนูนี้ขอแนะนำเป็นพิเศษ **เม็ดมะม่วง**

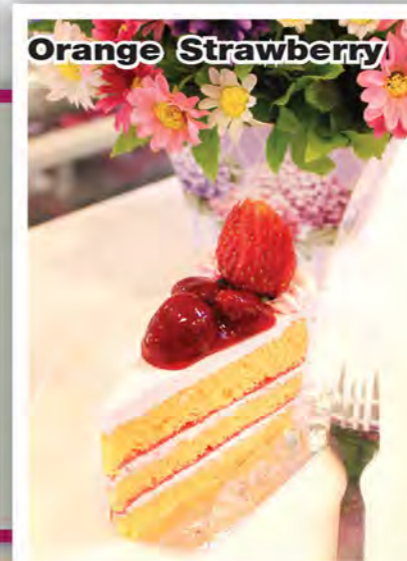
หิมพานต์เคลือบคาราเมล (เล็ก 100 บาท ใหญ่ 200 บาท) ที่จะคัดเลือกเม็ดมะม่วงหิมพานต์ขนาดใหญ่ นำมาคั่วกับคาราเมลและงาขาว จนกระทั่งเม็ดเริ่มกรอบและไม่เหนียว ลองเคี้ยวเพลินๆ กรุบกรอบ หวานๆ หอมกลิ่นงาขาว

และนอกจากเบเกอรี่โฮมเมดอร่อยๆ แล้ว ก็ยังมีเครื่องดื่มให้ดื่มคู่กันอีกด้วย อย่างเช่น **สมูทตี้ สตรอปเบอร์รี่** (55 บาท) ชาเขียวเย็น (50 บาท) กาแฟเย็น (50 บาท) และ **กาแฟร้อน** (35 บาท) เป็นต้น หรือหากใครอยากสั่งเค้กเป็นปอนด์ก็ขายในราคา 300 และ 320 บาทต่อปอนด์ แต่ต้องสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 24 ชั่วโมง ซึ่งนอกจากที่สาขาซีคอนสแควร์ที่ได้ไปลองชิมแล้ว ก็ยังมีสาขาพาราไดซ์ ปาร์ค และสาขาหมู่บ้านมณฑนา อีกด้วย ใครสะดวกที่สาขาไหนก็แวะเวียนไปลองลิ้มกันได้เลย

ร้าน “Pattaraporn” ตั้งอยู่บนชั้น 2 ซีคอนสแควร์ โซนโรบินสัน ถ.ศรีนครินทร์ กทม. การเดินทาง หากมาจากถนนพัฒนาการ ให้เลี้ยวเข้าสู่ถนนศรีนครินทร์ แล้ววิ่งตรงมาเรื่อยๆ จนผ่านแยกศรีนครินทร์-อ่อนนุช แล้วสังเกตทางซ้ายมือจะเห็นซีคอนสแควร์ ส่วนร้านจะอยู่ที่ชั้น 2 บริเวณโซนโรบินสัน ใกล้กับบันไดเลื่อน ทางร้านรับสั่งทำเค้กและคุกกี้ (กรุณาสั่งล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง) ร้านเปิดทุกวัน เวลา 10.30-21.00 น. โทร. 08-1985-8110 นอกจากนี้ยังมีสาขาพาราไดซ์ ปาร์ค ตั้งอยู่บริเวณชั้น G โซนเสรีมาร์เก็ต และสาขาหมู่บ้านมณฑนา (อ่อนนุช-วงแหวน)



Banana Choc



Orange Strawberry

เม็ดมะม่วงหิมพานต์
เคลือบคาราเมล