

# เพิ่มความสดด้วย “ขนมคัพเค้ก” กับ CHANON

## Wake Shop



เพิ่มความสดด้วย “ขนมคัพเค้ก”

เวิร์คช็อป สนุกๆ กับ CHANON Wake Shop

ขนมคัพเค้ก สีสันสดใส อร่อยและทานง่าย เนื้อครีมสดหอมละมุน ปัจจุบันสามารถทำเป็นรูปทรงต่างๆ ได้ เพิ่มความสดใสน่ารักมากยิ่งขึ้นด้วยท็อปปิ้งต่างๆ เช่น โรยด้วยช็อกโกแลต หรือ เยลลี่ต่างๆ จึงเป็นขนมที่ทำแล้วสนุก มีความสุข เพราะได้บีบครีมพร้อมทั้งได้ตกแต่งหน้าขนมคัพเค้กเป็นรูปทรงต่างๆ ได้ตามใจ

ทางด้าน CHANON Wake Shop (ชานนท์ เวค ช็อป) แหล่งเรียนรู้การทำเวิร์คช็อป ด้านศิลปะและอาหาร โดยคุณชานนท์ เครือดวง PROJECT Director กล่าวว่า ตอนนี้ เราบริหารจัดการเวิร์คช็อปสอนทำขนมคัพเค้ก โดยสามารถทำเป็นรูปทรงต่างๆ ตามธีมงานของลูกค้า เช่น ช่วงวันวาเลนไทน์ที่ผ่านมา ก็ทำเป็นรูปดอกกุหลาบ, รูปหัวใจ เป็นต้น ซึ่งขนมคัพเค้กนั้น สามารถบีบครีมสดด้านบนเนื้อเค้กเป็นรูปต่างๆ ได้ ทำให้เป็นกิจกรรมที่สนุก เหมาะสำหรับงานที่ต้องการให้ลูกค้าได้ใช้ไอเดียเดียวในการบีบครีมสด ได้มีส่วนร่วมสนุกๆ แค่นี้ก็สร้างความสุขให้กับผู้ร่วมกิจกรรมแล้ว ซึ่งตอนนี้เราบริหารจัดการเวิร์คช็อป ขนมคัพเค้ก ให้กับบริษัทและหน่วยงาน รวมถึงงานอีเวนต์ต่างๆ ด้วย

เวิร์คช็อปน่ารักๆ แบบนี้ สามารถติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เฟสบุ๊คเพจ CHANON Wake Shop โทรศัพท์ 061 965 6999 แค่นี้ก็มีความสุขแล้ว

#ChanonWakeShop #เวิร์คช็อป #Workshop #ขนมคัพเค้ก #คัพเค้ก #อร่อยบอกต่อ