

อร่อยเป็นเรื่อง

สุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธี

แพรวไพลิน ศุกลรัตน์เมธี (แทน)

after all, coffee & bakery

ร้านเบเกอรี่จากความใฝ่ฝัน



สวัสดิ์แฟนๆ คอลัมน์ผู้กับข้าวค่ะ วันนี้ขออนุญาตใช้สิทธิ์ลูกสาวคุณสุทัศน์เจ้าของคอลัมน์ มาเขียนรีวิวร้านขนมอร่อยๆ ให้ได้ลองไปชิมกัน และจะขออนุญาตมาแทรกสักเดือนละครั้งนะคะ ลองติดตามกัน ฝากเนื้อฝากตัวด้วยค่ะ

ร้านกาแฟและเบเกอรี่ เป็นหนึ่งในความฝันของสาวๆ กว่าก่อนประเทศที่อยากจะมีธุรกิจเป็นของตัวเอง after all ก็เป็นอีกร้านที่เกิดจากความฝันของน้องฝ้าย มณฑิลา อุลปาทร ดิกริปริญญาโทจากโปรแกรม Young Executive MBA คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่เริ่มต้นเพียงเครื่องคั้มและเค้กมะพร้าวอ่อน Signature ของร้าน ที่น้องฝ้ายเพินหาวัตถุดิบอย่างดีและทำเองทุกขั้นตอน จนมีออเดอร์ไม่ขาดสายแม้ไม่ใช่ช่วงเทศกาล และค่อยๆ พัฒนาฝีมือผลิตขนมอร่อยๆ ออกมาให้ได้ชิมกันจนลิ้มอ้วนกันเลยทีเดียว

ครั้งแรกที่ได้มาคั้มมอคค่าปั่นเมื่อหลายปีก่อนก็ประทับใจมาก มอคค่าเข้มข้นหอมหวานกำลังดี น้องฝ้ายเลือกเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า 100% คุณภาพดีจากบ้านดอยช้าง จังหวัดเชียงราย ที่ผ่านการคั่วอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้ได้รสชาติดีและกลิ่นหอมที่สุด นอกจากกาแฟก็ยังมีเครื่องคั้มต่างๆ อย่างน้ำผลไม้และชาไว้บริการจนเป็นที่ติดอกติดใจทั้งลูกค้าชาวไทยและต่างชาติ

และก็เป็นเหมือนสาวๆ ทั่วไปที่รักการกินขนมเป็นชีวิตจิตใจ ประมาธว่าอดข้าวที่วันก็ได้แต่ขาดขนมไม่ได้ ปกติจะชอบแค่เค้กช็อกโกแลตและรสกาแฟ แต่พอได้ลองเค้กมะพร้าวอ่อนฝีมือน้องฝ้ายแล้ว พุดเลยว่า มันใช่อะ!! ชิฟฟอนเนื้อนุ่มสอดไส้ด้วยครีมคัสตาร์ดมะพร้าวอ่อน นุ่มมากแทบจะละลายที่ปลายลิ้น วิปป์ครีมผสมด้วยน้ำมะพร้าวหอมหวานละมุนกำลังดี ต่อให้ใครไม่เคยคิดจะชอบก็ต้องติดใจ จนบางครั้งหาเนื้อมะพร้าวมาทำออเดอร์แทบไม่ทัน



เค้กมะพร้าวอ่อน (Young coconut cake) อันเลื่องลือ

หลังจากได้รับกระแสตอบรับเป็นอย่างดี น้องฝ้ายจึงตอบแทนลูกค้าด้วยการผลิตขนมออกมาอีกหลายชนิด ทั้งเค้กและพาย Homemade bakery ของร้าน after all ได้รับการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพดี พิถีพิถันทุกขั้นตอน คงจะเปรียบได้กับความรักสวกรักงามของผู้หญิงที่ประณีตกันตั้งแต่หัวจรดเท้า

Strawberry Shortcake เค้กชิฟฟอนนมสดสอดไส้ด้วยวิปครีมและสตอเบอรี่สดนำเข้าจากอเมริกา เนื้อเค้กนุ่มรสชาตินุ่มนวลหวานกำลังดี แถมยังหอมกลิ่นสตอเบอรี่สดอีกด้วย

Strawberry Shortcake

Soft chocolate cake เค้กช็อคโกแลตหน้านิ่ม เนื้อเค้กนุ่มและหวานกำลังดี หน้าและไส้เข้มข้นด้วยช็อคโกแลตแท้บรรดาศา Chocolate lover กินแล้วพริ้มจนแทบน้ำตาไหลเลยทีเดียว



Soft chocolate cake ช็อคโกแลตหน้านิ่ม

น้องฝ้ายไม่ลืมที่จะเอาใจคนรักชีส ที่ after all มีชีสเค้กหลายชนิดสับเปลี่ยนหมุนเวียนมาให้ได้ลองกัน แต่อยากนำเสนอ Brownie cheesecake ชั้นนี้รสชาติหนักแน่นเข้มข้นอัดเต็มไปด้วยครีมชีส สอคไล้และโรยหน้าด้วย Fudge brownie รับรองว่าต้องติดใจจนอยากจะทำอีกชิ้นแน่นอนค่ะ



Brownie cheesecake

มาถึงเรื่องของพายกันบ้าง หลายคนที่รัก Blueberry cheese pie อาจมีหวั่นไหวเมื่อได้มาเจอ Lemon pie พายมะนาวเลมอน สูตรเฉพาะของทางร้าน ที่แตกต่างตรงฐานพายทำจากบิสกิตคลุกเนย กรอบกรอบและมีรสเค็มนิดๆ เข้ากันได้ดีกับครีมมะนาวด้านบนที่รสชาติเปรี้ยวอมหวานกำลังดี เคยซื้อกลับมาแช่ตู้เย็นไว้ นำมากินวันรุ่งขึ้น รสชาติยังเอร็ดอร่อยไม่ปล่อย อร่อยไม่เปลี่ยนเลย ^_^



Lemon pie



น้องฝ้ายและพีปลา 2 หุ่นส่วนสาวสุดสวย

กินขนมอย่างเดียวก็คงจะคอกแห้งไปสักหน่อย สำหรับคอกกาแฟ ทางร้านมีทั้งแบบร้อน-เย็น-ปั่น หลากหลายสูตรรอต้อนรับอยู่ แต่แก้วเด็ดคงต้องยกให้ Iced cappuccino with vanilla whip cream กาแฟเย็นคาปูชิโนที่ใช้เมล็ดกาแฟอาราบิก้า 100% คุณภาพดีจากคอกช่าง รสชาติเข้มข้นและกลิ่นหอมเย้ายวนใจ ดื่มคู่กับวิปครีมรสวานิลลาเข้ากันเป็นอย่างดี



Iced cappuccino with vanilla whip cream

ใครไม่ดื่มกาแฟ แต่ยังอยากได้ความหอมอร่อยไปอีกแบบจากใบชา ต้องแก้วนี้ล่ะ Summer iced tea เป็นชาดำ เย็นผสมกับน้ำพีชและน้ำแครนเบอร์รี่ นอกจากจะได้รสชาติและกลิ่นหอมของชาไทยเข้มข้นแล้ว ยังแซมด้วยรสเปรี้ยวอมหวานของพีชและแครนเบอร์รี่ ได้อย่างลงตัว สดชื่น คลายเครียด พร้อมลุยงานต่อได้ทันที



Summer iced tea

เปลี่ยนบรรยากาศมาดื่มน้ำผลไม้กันบ้าง Lychee delight แก้วนี้ New arrival ของ after all เป็นลิ้นจี่กับแอปเปิ้ล เขียวปั่นกับไอศกรีมวนิลาค่ะ นื่องฝ้ายกุมิโจนาแสนอร่อยๆ



Lychee delight

หลังจากมีลูกค้าทั้งในหมู่บ้าน หนุ่มสาวออฟฟิศใกล้เคียง ทั้งชาวไทยและต่างชาติ มาเป็นขาประจำทั้งเครื่องดื่ม และขนมกันอย่างเหนียวแน่นหนึบ เฝ้ารอว่าเมื่อไหร่จะมามีอาหารหนักๆ มาให้ฝากท้องบ้าง จะได้มา after all ที่เดียว แบบ One stop service กัน ไปเลย และแล้วก็ไม่ต้องรอคอยกันอีกต่อไป นื่องฝ้ายจัดอาหารจานเดียวมาให้ได้อิ่มท้องกันแล้วค่ะ โดยเริ่มต้นด้วยเมนูง่ายๆ 4 เมนูไว้บริการ คือ บะหมี่/ข้าวหน้าไก่ ข้าวสวยเนื้อ โรตีสานเจียวหวานไก่ และสปาเก็ตตี้สไปซี่ พอร์คบอล รับรองว่าอร่อยสมกับที่รอคอยกันอย่างแน่นอน



ใครที่อาศัยอยู่หรือผ่านมาแถวพัฒนาการแวะมาฝากท้องกันได้ทุกวัน 9.30-20.00 น. จะมา chit-chat หรือ Business talk ก็ได้บรรยากาศสบายๆ และทางร้านยังใจดีให้บริการ wi-fi free แก่ลูกค้าทุกท่านด้วย



บรรยากาศสบายๆ

After all, coffee & bakery

อยู่ในซอยพัฒนาการ 61 (หมู่บ้านเมืองทอง 2/2)

Tel. 02-7221831, 089-6452266

www.afterallbakery.com

FB/IG : afterallbakery

