

🍰 CÁCH LÀM BÁNH MACARON 🍰

🍰 NGUYÊN LIỆU (cho khoảng 20–25 chiếc)

Vỏ bánh:

- 100g **bột hạnh nhân** (almond flour)
- 100g **đường bột** (powdered sugar)
- 75g **lòng trắng trứng** (ở nhiệt độ phòng – tách trứng trước 1–2 ngày để tủ lạnh, khi làm lấy ra để nguội)
- 75g **đường cát trắng**
- Một ít **muối**
- Vài giọt **màu thực phẩm** (tùy chọn)

Nhân bánh (ganache socola hoặc bơ):

Ganache chocolate:

- 100g **sô-cô-la đen hoặc trắng**
- 50ml **kem tươi (whipping cream)**

🔪 **DỤNG CỤ CẦN CÓ:**

- Rây bột
- Máy đánh trứng
- Phới silicone
- Túi bắt kem + đầu tròn
- Khay nướng + giấy nến
- Nhiệt kế lò nướng (khuyến khích)

👩🍳 **CÁCH LÀM:**

- ♦ **Bước 1: Rây bột hạnh nhân và đường bột**

- Trộn 100g bột hạnh nhân và 100g đường bột lại với nhau.
 - Rây kỹ **ít nhất 2 lần** để hỗn hợp thật mịn → giúp vỏ bánh mượt.
-

♦ **Bước 2: Đánh lòng trắng trứng**

- Dùng máy đánh trứng tốc độ vừa, đánh lòng trắng với **1 nhúm muối** đến khi nổi bọt.
 - Cho từ từ 75g đường cát vào, tiếp tục đánh đến khi **bông cứng (stiff peak)** – khi nhấc que đánh lên tạo chóp nhọn không rũ xuống.
 - Thêm màu thực phẩm nếu muốn.
-

♦ **Bước 3: Trộn bột – Kỹ thuật *Macaronage***

- Chia bột hạnh nhân + đường bột làm 2–3 phần, trộn dần vào lòng trắng đã đánh bông.
- Dùng **phới dẹt**, đảo từ dưới lên trên, miết bột nhẹ theo thành tô → đến khi hỗn hợp **chảy thành dải ruy-băng (ribbon stage)**, **không loãng quá**.

Đây là bước quan trọng quyết định hình dáng macaron có đẹp không!

♦ **Bước 4: Bắt bánh**

- Cho hỗn hợp vào túi bắt kem, cắt đầu tròn khoảng 1cm.
 - Bắt từng vòng tròn đều nhau lên khay có lót giấy nến hoặc silicon mat.
 - Dùng tay đập nhẹ khay vài cái xuống mặt bàn để vỡ bọt khí → giúp mặt bánh mịn.
-

♦ **Bước 5: Để nghỉ – “Form da”**

- Để bánh **nghỉ ở nhiệt độ phòng 30–60 phút** cho mặt bánh se khô (sờ không dính tay).

Mục đích là giúp bánh nở chân khi nướng (feet).

♦ Bước 6: Nướng bánh

- Làm nóng lò trước ở **150°C** (2 lửa, không quạt).
- Nướng 12–15 phút (tùy lò), giữa chừng xoay khay nếu cần để bánh chín đều.

Khi bánh nở chân, mặt không nứt, đáy không cháy là đạt.

♦ Bước 7: Làm nhân ganache (hoặc kem bơ)

- Đun nóng 50ml kem tươi, cho vào 100g socola, khuấy tan đều → để nguội sệt lại rồi cho vào túi bắt kem.
-

♦ Bước 8: Kẹp bánh

- Chọn 2 miếng vỏ có kích thước gần nhau, kẹp lại với nhân ở giữa.
-

♦ Bước 9: Bảo quản

- Cho bánh vào hộp kín, để ngăn mát tủ lạnh **24h để “mature”** – vị sẽ ngon hơn.
 - Bánh ngon nhất khi ăn sau 1–2 ngày, bảo quản được 4–5 ngày trong tủ lạnh.
-

📌 MẸO NHỎ:

- **Không dùng lòng trắng trứng mới**, nên để tủ lạnh trước rồi mang ra dùng sau 1–2 ngày.
- **Rây bột kỹ**, trộn bột cẩn thận – không quá tay.
- Nếu bánh bị **nứt mặt**, thử giảm nhiệt hoặc kéo dài thời gian "form da".
- Nếu **không có bột hạnh nhân**, bạn có thể xay hạnh nhân tách vỏ thật mịn rồi rây kỹ.