

Mục lục

PHẦN 1. CÁC LƯU Ý QUAN TRỌNG	2
1.1. Lưu ý về nguyên liệu	2
1.2. Quy tắc quan trọng khi làm socola	2
1.3. Cách bảo quản nama socola	3
PHẦN 2. CÔNG THỨC NAMA SOCOLA ĐEN TRUYỀN THỐNG (CƠ BẢN)	4
PHẦN 3. CÔNG THỨC NAMA SOCOLA TRÀ XANH (CƠ BẢN)	5
PHẦN 4. CÔNG THỨC NAMA CÁC VỊ BIẾN TÁU	6
4.1. Công thức Nama Tiramisu	6
4.2. Công thức Nama Rượu Berries	7
4.3. Công thức Nama Caramel mặn.....	8

PHẦN 1. CÁC LƯU Ý QUAN TRỌNG

1.1. Lưu ý về nguyên liệu

- Socola được chia thành 2 loại: Socola nguyên chất và Socola compound. Cụ thể về 2 loại socola này là gì bạn xem tại video bài giảng nhé. Công thức trong khóa học **dùng kết hợp cả socola nguyên chất và compound** để thành phẩm vừa dễ thao tác, chịu nhiệt ổn nhưng vẫn đảm bảo hương vị thơm ngon tan trong miệng.

- Socola nguyên chất thông thường có hàm lượng cacao **50 - 65%**. Trong 1 số công thức, tụi mình dùng kết hợp cả socola **70 – 75%** cacao để giảm độ ngọt và tăng độ đông của socola.

- Trong khóa học **dùng socola nguyên chất của hãng Puratos, socola compound của hãng Wonderland**. Socola compound bạn nên dùng đúng loại của hãng Wonderland (socola compound của các hãng khác làm chảy khó hơn).

- **Càng nhiều socola compound, thành phẩm càng cứng hơn, lâu chảy hơn** nhưng vị sẽ ngọt hơn, độ tan trong miệng ít hơn. **KHÔNG** dùng 100% socola nguyên chất, tránh việc socola quá mềm, khó thao tác.

- Các loại socola luôn cần băm nhỏ trước khi dùng.
- Các nguyên liệu biến tấu trong công thức có thể tăng/giảm tùy khẩu vị.

1.2. Quy tắc quan trọng khi làm socola

- Tuân thủ các lưu ý về nhiệt độ (cụ thể xem tại công thức bài cơ bản). **KHÔNG** làm chảy socola trên nhiệt quá cao.

- + Socola đen: Kiểm soát nhiệt trong khoảng 40 – 45°C.
- + Socola trắng: Kiểm soát nhiệt trong khoảng 40 – 41°C.
- Socola và kem tươi cần phải ở cùng khoảng nhiệt độ khi trộn với nhau.
- **KHÔNG** để nước rơi vào socola trong khi làm chảy.

1.3. Cách bảo quản nama socola

- Chỉ nên phủ topping lên nama socola (bột cacao, trà xanh,..) trước khi dùng, tránh việc topping bị ngấm ẩm từ nama và bết lại.
- Nama socola sau khi làm xong **LUÔN CẦN BẢO QUẢN TRONG TỦ LẠNH** đến khi dùng.
- Nama theo công thức trong khóa học có thể bảo quản ở nhiệt độ phòng mát (dưới 25°C) khoảng 2 giờ. Nếu gửi vận chuyển xa hoặc thời tiết nóng, bạn cần cho hộp socola vào túi xốp bạc giữ nhiệt tránh làm socola bị chảy (có thể dùng thêm đá khô). Túi xốp giấy bạc có thể mua tại đây: <https://shope.ee/1ftHjp7XA6>
- Nếu làm để tặng/kinh doanh, bạn lưu ý với người nhận về việc cần để socola trong tủ lạnh nhé.
- Socola rất dễ hút mùi từ môi trường xung quanh. Vì vậy, trong khi bảo quản tủ lạnh, cần bọc rất kín hộp socola, tránh việc socola bị hút mùi từ các loại đồ ăn khác trong tủ lạnh.
- Socola để ngăn mát tủ lạnh được khoảng 10 – 15 ngày. Nên ăn sớm trong khoảng 5 ngày, tránh việc socola bị hút mùi từ tủ lạnh sẽ kém ngon hơn.
- Bảo quản ngăn đá: Bọc kín hộp socola, để ngăn đá khoảng 1 tháng, khi ăn rã đông trong ngăn mát (vẫn giữ nguyên màng bọc).
- Nếu muốn để socola trong ngăn đá lâu hơn, bạn cần bảo quản kỹ hơn: Bọc 4 – 5 lớp màng bọc thực phẩm ngoài hộp socola, để socola trong ngăn mát ít nhất 1 ngày rồi mới chuyển sang ngăn đá. Khi rã đông, giữ nguyên màng bọc, để rã đông trong ngăn mát 1 ngày rồi mới bỏ màng bọc và sử dụng.

PHẦN 2. CÔNG THỨC NAMA SOCOLA ĐEN TRUYỀN THÔNG (CƠ BẢN)

Đây là bài học cơ bản với công thức nama làm với SOCOLA ĐEN. Bạn cần xem video và đọc kỹ tài liệu của công thức này trước khi làm các vị biến tấu khác nhé.

Nguyên liệu (cho khuôn vuông 16cm)

40 gram socola đen nguyên chất, 75% cacao

70 gram socola đen nguyên chất, 65% cacao

20 gram socola đen compound

120 gram kem tươi (whipping cream), 32% béo trở lên

10 gram glucose syrup

10 gram mật ong

30 gram động vật không muối, để RẤT MỀM ở nhiệt độ phòng (nhưng không chảy)

1 teaspoon (5ml) rượu rum

1 teaspoon (5ml) chiết xuất vani

Cách làm

1. Cho socola nguyên chất và compound (đã băm nhỏ) vào âu. Cách thủy trên nồi nước sôi lăn tăn tới khi socola chảy hoàn toàn. Kiểm soát nhiệt độ socola luôn dưới 45°C, KHÔNG để nước rơi vào socola.

Bạn xem kỹ các lưu ý khi làm chảy socola tại video bài giảng nhé.

2. Cho kem tươi, mật ong, glucose syrup vào nồi, khuấy hỗn hợp trên lửa nhỏ tới khi nóng ấm (kiểm soát nhiệt độ trong khoảng 35 - 45°C).

3. Cho hỗn hợp kem tươi ấm nóng vào socola chảy, trộn thật đều cho mịn mượt.

4. Cho bơ rất mềm cho vào âu socola, dùng phới lồng khuấy nhanh tay cho hòa quyện hoàn toàn.

5. Cho rượu rum, vani vào, trộn đều.

6. Đổ socola vào khuôn đã lót giấy nến. Để socola vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 8 giờ (tốt nhất nên để qua 16 giờ) cho socola ổn định và đông hẳn lại.

7. Tiến hành gỡ khuôn, cắt socola và bảo quản như hướng dẫn trong video và tài liệu. Phủ bột cacao lên socola trước khi dùng.

PHẦN 3. CÔNG THỨC NAMA SOCOLA TRÀ XANH (CƠ BẢN)

Đây là bài học cơ bản với công thức nama làm với SOCOLA TRẮNG. Bạn cần xem video và đọc kỹ tài liệu của công thức này trước khi làm các vị biến tấu khác nhé.

Nguyên liệu (cho khuôn vuông 16cm)

2 gram gelatin dạng lá – không thay được bằng gelatin bột

110 gram kem tươi (whipping cream), 32% béo trở lên

10 gram glucose syrup

10 gram mật ong

80 gram socola trắng nguyên chất, 40% cacao

120 gram socola trắng compound

30 gram động vật không muối, để RẤT MỀM ở nhiệt độ phòng (nhưng không chảy)

3 – 4 gram bột trà xanh Đài Loan hoặc Nhật Bản

*** Lưu ý về nguyên liệu:**

- Cần dùng gelatin dạng lá để dễ xử lý và không bị nồng mùi. Không nên dùng gelatin dạng bột, tránh việc ảnh hưởng tới kết cấu của kẹo.

- Nếu nơi bạn ở có nhiệt độ phòng hơi cao (khoảng 28°C trở lên), bạn có thể tăng lượng gelatin lên thành 3 gram để socola đứng form, dễ xử lý hơn.

Cách làm

1. Trộn đều bột trà xanh với bơ mềm trước khi làm.
2. Ngâm gelatin trong nước đá lạnh cho gelatin nở mềm.

3. Cho kem tươi, glucose syrup và mật ong vào nồi. Khuấy hỗn hợp trên lửa nhỏ - vừa tới khi có rất nhiều hơi nóng bốc lên từ nồi (kem tươi chưa sôi) thì tắt bếp. Cho gelatin đã vắt kiệt nước vào, khuấy nhanh tay cho gelatin tan hoàn toàn.

4. Để hỗn hợp kem tươi nguội về khoảng 32 - 40°C.

5. Cho socola nguyên chất và compound (đã băm nhỏ) vào âu. Cách thủy trên nồi nước sôi lăn tăn tới khi socola chảy hoàn toàn. Kiểm soát nhiệt độ socola trong khoảng 40 - 41°C, KHÔNG để nước rơi vào socola.

Bạn xem kỹ các lưu ý khi làm chảy socola tại video bài giảng nhé.

6. Cho hỗn hợp kem tươi (đã nguội về khoảng 32 - 40°C) vào socola chảy, trộn thật đều cho mịn mượt.

7. Cho hỗn hợp bơ trà xanh rất mềm cho vào âu socola, dùng phới lồng khuấy nhanh tay cho hòa quyện hoàn toàn.

8. Cách tạo hình tương tự nama đen cơ bản. Rắc bột trà xanh lên nama ngay trước khi dùng.

PHẦN 4. CÔNG THỨC NAMA CÁC VỊ BIẾN TÁU

Lưu ý: Bạn cần xem kỹ video bài giảng và công thức 2 bài nama socola đen và trà xanh cơ bản trước khi làm các vị biến tấu. Phần biến tấu sau đây chỉ điểm lại thao tác.

4.1. Công thức Nama Tiramisu

Nguyên liệu (cho khuôn vuông 16cm)

2 gram gelatin dạng lá

60 gram kem tươi (whipping cream), 32% béo

60 gram phomai mascarpone (không tăng phomai tránh làm nama bị mềm quá)

4 gram bột cà phê đen hòa tan

10 gram glucose syrup

10 gram mật ong

60 gram socola trắng nguyên chất, 40% cacao

20 gram socola đen nguyên chất, 75% cacao

120 gram socola trắng compound

30 gram động vật không muối, để RẤT MỀM ở nhiệt độ phòng (nhưng không chảy)

1 teaspoon (5ml) rượu rum

Cách làm

1. Ngâm gelatin trong nước đá lạnh tới khi gelatin nở mềm.
2. Đun kem tươi, phomai mascarpone, bột cà phê đen hòa tan, glucose syrup, mật ong tới khi hỗn hợp hòa quyện, có rất nhiều hơi nóng bốc lên thì cho gelatin vắt kiệt nước vào, khuấy nhanh tay cho gelatin tan hoàn toàn.
3. Để kem tươi nguội về khoảng 35 - 40°C.
4. Cách thủy socola trắng tới khi tan chảy hoàn toàn, kiểm soát nhiệt độ trong khoảng 40 – 41°C.
5. Trộn kem tươi ấm với socola tới khi hòa quyện hoàn toàn.
6. Cho bơ mềm vào hỗn hợp socola, trộn đều.
7. Cho rượu rum vào, trộn đều.
8. Tạo hình và bảo quản socola như hướng dẫn trong bài cơ bản. Rắc bột cacao lên nama trước khi dùng.

4.2. Công thức Nama Rượu Berries

Nguyên liệu (cho khuôn vuông 16cm)

3 gram gelatin dạng lá

20 gram rượu vang hoa hồng (sparkling wine rosé)

30 gram mứt dâu các loại (có thể dùng dâu tây, phúc bồn tử, hoặc trộn chung các loại dâu/berry vào với nhau, đảm bảo đủ lượng 30 gram)

110 gram kem tươi (whipping cream), 32% béo

80 gram socola trắng nguyên chất, 40% cacao

120 gram socola trắng compound

30 gram động vật không muối, để RẤT MỀM ở nhiệt độ phòng (nhưng không chảy)

1/2 teaspoon (2,5ml) rượu vang hoa hồng (không bắt buộc)

Cách làm

1. Ngâm gelatin trong nước đá lạnh tới khi gelatin nở mềm.
2. Sên mứt dâu với rượu vang hoa hồng trên lửa nhỏ tới khi hỗn hợp sệt lại, lượng mứt rút đi còn 30 gram.
3. Cho kem tươi vào nồi mứt dâu vừa sên, khuấy trên lửa nhỏ có rất nhiều hơi nóng bốc lên thì cho gelatin vắt kiệt nước vào, khuấy nhanh tay cho gelatin tan hoàn toàn.
* Nếu không dùng rượu vang, bạn chỉ cần trộn thẳng mứt dâu với kem tươi, bỏ qua bước sên là được nhé.
4. Để kem tươi nguội về khoảng 40°C.
5. Cách thủy socola trắng tới khi tan chảy hoàn toàn, kiểm soát nhiệt độ trong khoảng 40 – 41°C.
6. Trộn kem tươi ấm với socola tới khi hòa quyện hoàn toàn.
7. Cho bơ mềm vào hỗn hợp socola, trộn đều.
8. Cho rượu vang vào, trộn đều.
9. Tạo hình và bảo quản socola như hướng dẫn trong bài cơ bản. Rắc cánh hoa hồng khô và vụn dâu tây sấy băm nhỏ lên để trang trí.

4.3. Công thức Nama Caramel mặn

Nguyên liệu (cho khuôn vuông 16cm)

50 gram đường trắng

40 gram đường nâu Hàn Quốc

80 gram glucose syrup
40 gram bơ động vật, không muối
180 gram kem tươi (whipping cream), 32% béo
40 gram socola đen nguyên chất, 75% cacao
140 gram socola đen nguyên chất, 65% cacao
1/4 teaspoon chiết xuất vani
1/4 teaspoon muối

Cách làm

1. Cho glucose syrup, đường trắng, đường nâu vào nồi. Đổ nước sao cho xâm xấp mặt đường.
2. Đun đường ở lửa vừa - cao cho tới khi đường ngả màu nâu nhạt, đạt nhiệt độ 170 - 180°C.
3. Hạ nhiệt xuống mức nhỏ nhất, cho bơ vào khuấy đều. Khi bơ vừa tan hết, cho từ từ kem tươi vào tiếp tục quấy đến khi hỗn hợp hòa quyện và loãng ra.
4. Tiếp tục đun trên lửa nhỏ tới khi hỗn hợp đạt mức 100°C thì dừng lại.
5. Tắt bếp hoặc bắc nồi khỏi bếp, cho toàn bộ phần socola băm nhỏ vào nồi, quấy cho socola tan hoàn toàn.
6. Cho chiết xuất vani và muối vào, khuấy đều. Ném lại xem có cần thêm muối không. Đổ khuôn, tạo hình và bảo quản như hướng dẫn trong bài cơ bản.