

I. Kinh nghiệm và CÁC LƯU Ý dùng lò nướng để NƯỚNG BÁNH GATO

Khi nướng bánh, các bạn cần lưu ý một số điểm chung sau đây:

(1) Đặt khuôn ở chính giữa lò. Nếu khuôn có thành cao thì cần hạ khay nướng xuống rack dưới sao cho khuôn nằm chính giữa lò.

Tuy nhiên, **đây là nguyên tắc cho lò có nhiệt ổn định**. Nếu lò nhà bạn có nhiệt trên cao hơn nhiệt dưới hay ngược lại thì sẽ cần thay đổi vị trí đặt khay/ khuôn nướng cho phù hợp nhé.

(2). **KHÔNG ĐƯỢC NƯỚNG BÁNH BẰNG KHAY ĐEN/ SẮM MÀU ĐI KÈM LÒ**. Lý do: Những khay này có phần thành khay tiếp xúc trực tiếp với thành lò, nhiệt truyền vào khay khá cao nên dễ bánh dễ cháy.

(3). **PHẢI LÀM NÓNG LÒ TRƯỚC KHI NƯỚNG BÁNH từ 15 – 20 phút. KHÔNG được cho bánh vào rồi mới bật lò**

(4). **THỜI GIAN & NHIỆT NƯỚNG trong công thức chỉ để tham khảo**, không phải lúc nào cũng đúng cho mọi loại lò. Học viên cần tùy vào tình trạng bánh mà điều chỉnh, nếu có vấn đề, ví dụ:

- Mặt bánh hoặc đáy bánh bị nứt nhiều, quá vàng, có thể hơi xém: do lửa trong lò quá cao hoặc bánh quá gần với lửa trên hay lửa dưới (tùy xem mặt nào vàng hơn). Ngược lại, nếu màu mặt bánh hay đáy bánh quá sáng, vàng nhạt hoặc trắng thì có thể là nhiệt trong lò không đủ cao, hoặc lửa dưới hay lửa trên không đủ cao.

- Nếu lấy bánh ra khỏi lò mà bánh bị xẹp, lõm... thì bạn xem bài học về “Các vấn đề thường gặp khi làm bánh gato” trong khoá học để được giải thích rõ hơn nhé.

II. CÁCH BẢO QUẢN BÁNH:

- Sau khi nướng xong cần lấy bánh ra khỏi lò và để bánh trên khay có khe hở (rack), kê cao khay cho bánh thoát hơi nước và nguội.

- Ngay khi bánh nguội hết, cần bọc kín bánh rồi để tủ lạnh hoặc trét kem... tránh để bánh ở ngoài không khí lâu, bánh sẽ bị khô.

- Ở một số nơi khí hậu nóng ẩm hoặc với bánh có độ ẩm cao (nhiều nước, chất béo), nếu để bánh ở ngoài không khí lâu, bánh có thể sẽ có hiện tượng đổ mồ hôi (ẩm ướt) trên bề mặt hoặc bị tróc lớp vỏ bánh bên ngoài do quá ướt.

- Các loại bánh gato (nở nhờ trứng đánh bông như gato cơ bản bất bại, gato HK, gato Nhật Bản), nếu chưa dùng ngay thì nên bọc kín bằng nilon bọc thực phẩm, bỏ vào túi có khoá kéo hoặc hộp kín rồi để đông đá. Bảo quản trong tủ đá được khoảng 2 tháng, khi dùng rã đông để hết lạnh là bánh lại mềm ngon.

III. CÁC CÔNG THỨC

1. CÔNG THỨC BÁNH SU KEM

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu (Làm được khoảng 35 – 50 cái bánh tùy kích thước)

A. Phần vỏ bánh su kem

200 gram nước
100 gram bơ nhạt (dùng bơ động vật loại ngon)
110 gram bột mì đa dụng
3 – 4 quả trứng gà (50 g/ quả không tính vỏ)
1/2 tsp (3 g) đường
1 nhúm muối

B. Phần nhân kem trứng

3 lòng đỏ trứng gà
60 gram đường (có thể tăng giảm theo khẩu vị)
20 gram tinh bột ngô
200 gram sữa tươi không đường
100 gram kem tươi (whipping cream)
1 tsp chiết xuất vanilla
100 gram kem tươi (dùng để đánh bông) - không bắt buộc

Cách làm

A. Phần vỏ bánh su kem

1. Làm nóng lò nướng (lửa trên và lửa dưới) ở 220 độ C với lò gia đình nhiệt độ chuẩn, không nướng quạt; 200 độ C với lò đối lưu hoặc nướng có quạt. Với một số lò TQ như Ukoeo nhiệt hơi thấp, nên để ở 240 độ C.
2. Để lửa vừa, cho nước, bơ, đường, muối vào đun, vừa đun vừa quấy, đến khi bơ tan chảy và nước sôi mạnh.
3. Hạ nhỏ lửa và nhanh tay đổ toàn bộ bột mì vào, khuấy đều đến khi bột hòa quyện thành 1 khối và róc khỏi thành nồi thì bắc nồi xuống khỏi bếp. Lưu ý: Không để nhiệt cao và không để nồi trên bếp lâu.

4. Với 2 quả trứng đầu tiên, đập từng quả vào và khuấy đều đến khi trứng và bột hòa quyện thì cho quả tiếp theo. Từ quả trứng thứ 3 thì đánh tan trứng, cho từ từ trứng vào bột và khuấy đến khi bột đặc vừa (cụ thể trạng thái của bột đạt xem tại video bài giảng).

Lưu ý: Cần trộn đến khi bột hoàn toàn mịn mượt.

5. Cho bột vào túi bắt kem, cắt đầu túi khoảng 1cm. Bóp bột thành hình tròn có đường kính khoảng 3cm lên khay nướng có lót giấy nến. Sau khi bóp hết bột, nhúng đầu ngón tay vào nước để chống dính và chỉnh lại phần chóp nhọn của bột.

Lưu ý:

- Cần bóp các bánh đều nhau
- Để chừa khoảng cách giữa các viên bột cho bánh có chỗ nở (bánh sẽ nở 2 – 2.5 lần khi nướng)

6. Nướng bánh:

- Với lò chuẩn: Nướng ở 220 – 225 độ C trong 15 phút, sau đó hạ xuống 190 độ C và nướng thêm khoảng 5 phút đến khi bánh khô ráo hoàn toàn.
- Với lò đối lưu: Nướng ở 220 độ trong 13 – 15 phút, sau đó hạ xuống 190 – 200 độ và nướng thêm khoảng 5 phút đến khi bánh khô ráo hoàn toàn.
- Với một số lò TQ như Ukoeo nhiệt hơi thấp thì nướng ở 235 – 240 độ C trong toàn thời gian khoảng 20 phút tới khi bánh chín vàng.

*** Lưu ý: thời gian và nhiệt nướng sẽ thay đổi tùy theo loại lò và kích thước bánh, xem cụ thể giải thích trong video.**

7. Sau khi bánh chín, lấy ra khỏi lò và để bánh nguội hẳn trên khay.

8. Vỏ bánh su chưa dùng có thể bọc kín và để trong ngăn mát tủ lạnh 1 ngày, hoặc ngăn đá tủ lạnh trong 3 tháng.

B. Phần nhân kem trứng

1. Trộn 100 gram kem tươi với 200 gram sữa tươi, làm ấm hỗn hợp này. Lưu ý không làm quá nóng sẽ làm trứng bị lợn cợn.

2. Đánh lòng đỏ trứng với đường đến khi lòng đỏ bông nhẹ và chuyển màu vàng nhạt.

3. Rây bột ngô vào trộn đều đến khi hỗn hợp mịn mượt.

4. Cho từ từ kem sữa ở (1) vào hỗn hợp lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa khuấy đều cho hòa quyện. Lọc hỗn hợp qua rây và cho vào nồi.

5. Đun kem trứng trên lửa vừa, vừa đun vừa khuấy đều đến khi thấy có hơi nóng bay lên từ nồi thì hạ nhỏ lửa, tiếp tục khuấy đến khi hỗn hợp đặc lại.

6. Đổ kem trứng ra bát, dùng nilon bọc thực phẩm áp sát mặt kem và để kem nguội hoàn toàn. Nên để ngăn mát tủ lạnh nếu có ý định trộn kem trứng với kem tươi đánh bông ở bước 7 và 8 vì sẽ làm kem xốp hơn.

***Lưu ý:**

- Kem trứng sau khi nguội sẽ tiếp tục đặc hơn nên không khuấy đến khi quá đặc. Ném thử thấy không còn vị bột sống hay vị trứng tanh thì dừng lại.

- Nếu kem vẫn còn vị bột sống và đã đặc thì cho thêm sữa vào, tiếp tục khuấy trên lửa nhỏ đến khi kem chín hoàn toàn.

- Trong quá trình khuấy nếu thấy kem bị lợn cợn thì bắc nồi khỏi bếp, khuấy nhanh tay cho hỗn hợp mịn mượt trở lại.

7. Đánh 100 gram kem tươi đến khi bông cứng, fold với hỗn hợp kem trứng đã nguội. Cho kem vào túi bắt kem rồi bơm vào bánh su.

8. Bánh su kem sau khi bơm nhân có thể để trong hộp kín, bảo quản ở ngăn mát tủ lạnh trong, nên dùng trong vòng 2 ngày.

Một số biến tấu của bánh su kem

1. Su kem vỏ giòn xù (Craquelin): <http://www.savourydays.com/cach-lam-banh-su-kem-vo-gion-xu-craquelin/>

2. Su kem vỏ giòn vị yến mạch hạnh nhân & trà bá tước: <http://www.savourydays.com/video-cach-lam-su-kem-vo-xu-vi-yen-mach-hanh-nhan-kem-tra-earl-grey/>

3. Su kem nhân kem lạnh vị sô-cô-la: <http://www.savourydays.com/choux-lanh-nhan-kem-chocolate/>

4. Éclair (su dài) nhân mousse chanh dây: <http://www.savourydays.com/choux-lanh-nhan-kem-chocolate/>

2. CÔNG THỨC BÁNH CUPCAKE GATO CƠ BẢN BẤT BẠI

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu бат bánh gato (cho khoảng 7 – 8 cái cupcake)

20 gram bột mì đa dụng

20 gram bột ngô

15 gram dầu ăn

7 gram (1.5 tsp) sữa tươi không đường

2 quả trứng gà

40 gram đường bột

1/8 tsp cream of tartar

1/2 tsp vani chiết xuất

Cách làm

1. Làm nóng lò ở 165 độ C, hai lửa. Tách lòng đỏ và lòng trắng trứng ra hai âu khác nhau. Trộn đều hỗn hợp bột mì và bột ngô. Trộn đều bơ, sữa, vani vào một bát.

2. Đánh lòng trắng trứng với một nhúm muối ở tốc độ vừa, đến khi lòng trắng nổi bọt khí to thì cho cream of tartar vào. Tiếp tục đánh đến khi các bọt khí nhỏ dần như bọt xà phòng thì cho từ từ đường vào, khi cho hết đường thì tăng tốc độ lên cao nhất và đánh đến khi lòng trắng bông cứng nhưng không quá cứng, khi kéo lên có chóp nhưng chóp hơi ngoặt xuống một chút.

3. Để máy ở tốc độ thấp nhất. Cho từng lòng đỏ trứng vào đánh hòa quyện thì dừng lại. Sau khi cho lòng đỏ hỗn hợp vẫn bông mịn.

4. Vẫn để máy ở tốc độ thấp nhất, cho từ từ dầu ăn men theo thành âu, nếu không quen có thể dùng thìa nhỏ để cho từng thìa vào. Không cho vào chính giữa âu. Sau khi cho hết dầu ăn, trứng vẫn phải rất bông, không bị loãng ra hay có nhiều bọt khí vỡ.

5. Chia bột thành 2 – 3 phần, rây từng phần khắp miệng âu, trộn ở tốc độ thấp nhất đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Mỗi phần bột chỉ mất vài giây để hòa quyện, không trộn quá nhiều. Sau khi trộn xong dùng phới dẹt vét thành âu vào fold lại nhẹ nhàng 1 vài lần.

6. Chia bột đầy 2/3 khuôn cupcake, thả nhẹ khuôn xuống bàn cho bột dàn phẳng và các bọt khí lớn vỡ bớt. Nướng bánh ở 165 độ C trong 20 phút, sau đó hạ xuống 160 độ và nướng thêm 10 phút. Lưu ý: nếu nướng có quạt hoặc dùng lò đối lưu, thì để nhiệt ở 155 độ C. Nếu nướng lò nhiệt hơi yếu như Ukoeo, nướng ở 165 độ C trong toàn thời gian.

7. Bánh chín là khi: mặt bánh vàng đều, mùi thơm, ấn tay lên mặt bánh sẽ thấy vết lõm đàn hồi trở lại. Sau khi bánh chín, mang bánh ra ngoài và để nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng. Bánh có thể bọc kín và để ở ngăn mát tủ lạnh trong 1 ngày hoặc ngăn đá tủ lạnh trong 3 tháng, khi ăn rã đông bánh sẽ mềm như mới.

8. Với phần nhân kem và kem trang trí mặt: làm giống nhân kem của bánh su kem. Dùng đui chuyên dụng (như trong video, có thể mua ở các cửa hàng bán dụng cụ làm bánh) để bơm nhân vào trong bánh. Sau khi có nhân và kem phủ mặt, cupcake cần được bảo quản trong tủ lạnh, dùng trong 2 ngày.

3. CÔNG THỨC BÁNH GATO HONGKONG

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu (khuôn chữ nhật đường kính 20x30 cm)

4 lòng đỏ trứng gà (18 - 20 gram/lòng đỏ)

10 gram đường bột

40 gram sữa tươi không đường

30 gram dầu ăn

1/2 tsp chiết xuất vanilla

50 gram bột mì đa dụng

50 gram tinh bột ngô

4 lòng trắng trứng gà

1 nhúm muối

1/4 tsp cream of tartar

70 gram đường bột (đánh cùng lòng trắng) (nếu thấy bánh hơi ngọt có thể giảm bớt phần đường này)

Cách làm

1. Làm nóng lò ở 165 độ C, hai lửa. Lót giấy nến chống dính vào khuôn. Tách lòng trắng và lòng đỏ sang 2 âu khác nhau. Trộn đều bột mì và bột ngô.

2. Rây 10 gram đường bột vào âu đựng lòng đỏ, đánh đến khi lòng đỏ bông nhẹ và chuyển màu vàng nhạt thì cho dầu ăn vào khuấy đều, sau đó cho sữa và vani vào trộn đều. Khi hỗn hợp đã hòa quyện thì rây bột mì và bột ngô vào trộn đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại, không trộn quá nhiều, ta được hỗn hợp lòng đỏ.

3. Đánh lòng trắng trứng với một nhúm muối ở tốc độ vừa, đến khi lòng trắng nổi bọt khí to thì cho cream of tartar vào. Tiếp tục đánh đến khi các bọt khí nhỏ dần như bọt xà phòng thì cho từ từ đường vào, khi cho hết đường thì tăng tốc độ lên cao nhất và đánh đến khi lòng

trắng bông cứng nhưng không quá cứng, khi kéo lên có chóp nhưng chóp hơi ngoặt xuống một chút.

4. Lấy 1/3 lòng trắng đánh bông cho vào hỗn hợp lòng đỏ, dùng phới lồng khuấy theo 1 chiều cho hỗn hợp lòng đỏ lỏng ra bớt.

5. Chia phần lòng trắng còn lại thành 2 – 3 phần, fold từng phần vào lòng đỏ. Fold đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Cụ thể về kỹ thuật fold xem tại video.

6. Đổ bột vào khuôn, thả khuôn xuống bàn 3 – 4 lần cho bột dàn đều và các bọt khí to vỡ bớt.

7. Nướng bánh ở 160 - 165 độ C trong khoảng 35 – 40 phút. Bánh chín là khi mặt bánh vàng đều, thành bánh có thể hơi tách khỏi thành khuôn, ấn lên mặt bánh thấy vết lõm đàn hồi trở lại. Sau khi bánh chín, lấy bánh ra khỏi lò. Đổ bánh ra khỏi khuôn, bóc giấy nến và để nguội hoàn toàn trên rack.

*** Lưu ý: nhiệt và thời gian nướng dành cho bánh nướng trong khuôn chữ nhật, bạt bánh thấp. Để nướng bánh trong khuôn tròn to và cao, vui lòng đợi khoá bánh kem tiếp theo.**

Bánh có thể bọc kín và để ở ngăn mát tủ lạnh trong 3 ngày hoặc ngăn đá tủ lạnh trong 3 tháng, khi ăn rã đông bánh sẽ mềm như mới.

4. CÔNG THỨC BÔNG LAN TRỨNG MUỐI

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu (cho một bánh chữ nhật hai tầng bạt bánh, kích thước 20x15cm)

1 bạt bánh gato Hong Kong theo công thức (3), cắt được thành 2 lớp bạt cỡ 15x20cm

Khoảng 10 lòng đỏ trứng muối

Ruốc

A. Sốt dầu trứng

1 lòng đỏ trứng gà ta

15 gram đường

1 gram muối

60 - 80 gram dầu ăn

Vài giọt nước cốt chanh

B. Sốt phomai

1 quả trứng (nhiệt độ phòng)

30 gram đường

3 gram muối

40 gram creamcheese (kem pho-mai) để mềm ở nhiệt độ phòng

100 gram sữa tươi

50 gram kem tươi

10 gram bơ nhạt đun chảy

5 gram bột ngô

* Creamcheese hay pho-mai kem là một loại pho-mai có vị chua mặn dịu nhẹ, thường dùng trong các món bánh pho-mai hoặc làm nhân bánh mì, sốt pho-mai... Creamcheese có thể mua ở các cửa hàng bán nguyên liệu làm bánh. Nếu không có, các bạn có thể tạm thay thế bằng pho-mai bò cười (sẽ làm thay đổi vị của sản phẩm khá nhiều nhưng không quá tệ).

Cách làm

A. Xử lý trứng muối

1. Cách làm trứng muối các bạn có thể xem tại link dưới đây, hoặc lên google tìm kiếm từ khóa “Cách làm trứng muối Savoury Days”, muối trứng rất dễ, gần như không thể hỏng và trứng tự muối thơm ngon hơn trứng đi mua rất nhiều.

<http://www.savourydays.com/trung-muoi/>

Sau khi đã có trứng muối, ta xử lý trứng muối như sau:

2. Tách lòng đỏ trứng và bỏ lòng trắng. Rửa lòng đỏ dưới vòi nước chảy cho hết lớp nhớt bên ngoài. Ngâm lòng đỏ trong rượu trắng, trong khoảng 1 phút để khử tanh, vớt lòng đỏ, đặt lên khay nướng có lót giấy bạc.

2. Dùng chổi phết 1 lớp dầu mỏng quanh lòng đỏ.

3. Làm nóng lò nướng ở 170 độ C trước 15 phút. Nướng lòng đỏ trứng ở 170 - 175 độ C trong khoảng 6 - 7 phút. Nếu muốn trứng muối giữ được vị bùi béo và màu đỏ au trong ruột, chỉ nướng trứng vừa chín tới, không nướng quá lâu, trứng sẽ chuyển màu vàng nhạt và dễ bị khô, vỡ. Trứng muối sau khi nướng chín có thể để nguội, bọc kín rồi bảo quản trong ngăn đá trong 2 – 3 tháng.

B. Cách làm sốt dầu trứng

1. Cho lòng đỏ trứng gà, đường, muối và nước cốt chanh vào âu có đế dày. Đặt âu lên 1 nồi nước sôi lăn tăn, dùng máy đánh ở tốc độ vừa - cao đến khi trứng bông đặc thì dừng lại và bỏ âu xuống.

Lưu ý:

- Nếu dùng lòng đỏ trứng tươi, đảm bảo rõ nguồn gốc có thể bỏ qua bước cách thủy vì đánh trứng với đường cũng đã đủ làm chín trứng rồi.

- Nếu cách thủy, cần dùng âu có đế dày, đáy âu không chạm mặt nước và nước trong nồi chỉ được sôi lăn tăn, nếu không sẽ dễ làm trứng bị nấu chín bởi nhiệt quá nóng. Biểu hiện của trứng bị chín là khi cho dầu vào trứng không thể hòa quyện với dầu, có nhiều lợn cợn trứng chín.

- Ngay sau khi đánh bông trứng với đường, cần lập tức cho dầu ăn vào, để lâu trứng sẽ chín và đặc lại.

2. Cho từng thìa café/ tsp (5ml) dầu ăn vào trứng, đánh ở tốc độ thấp nhất đến khi dầu hòa quyện rồi mới cho thìa dầu ăn tiếp theo. Tiếp tục đến khi hết dầu ăn, sốt đặc, dẻo.

Sốt ngon và trong hơn sau khi để 4 – 8 tiếng. Dùng sốt trong vòng 48 giờ.

Lưu ý:

- Cần kiên nhẫn cho dầu ăn từng chút một, đánh ở tốc độ thấp nhất nếu không sẽ bị tách dầu.

- Trong trường hợp bị tách dầu, đánh bông một lòng đỏ trứng mới với đường, chanh, muối trong một âu khác đến khi bông đặc rồi từ từ cho phần trứng dầu bị tách vào, đánh đến khi hoà quyện. Sau đó từ từ cho thêm dầu và đánh đến khi sốt như ý.

C. Cách làm sốt phomai

1. Cho tất cả các nguyên liệu vào nồi, dùng phới lồng khuấy cho hòa quyện.

2. Khuấy đều sốt trên lửa vừa đến khi thấy có hơi nóng bốc lên từ nồi thì hạ nhỏ lửa, khuấy đến khi sốt sệt lại, nếm thử thấy không còn mùi trứng tanh hay vị bột sống thì dừng lại.

Lưu ý:

- Sốt sẽ đặc hơn sau khi nguội nên chỉ nấu đến khi sốt chín và loãng hơn mong muốn.

- Nếu sốt quá đặc, có thể cho thêm sữa và khuấy đều trên lửa nhỏ cho sốt loãng bớt.

D. Hoàn thiện bánh

- Đặt lớp bột bánh thứ nhất lên đĩa. Phết 1 lớp sốt phomai, xếp trứng muối thái vụn và ruốc lên, sau đó phun sốt dầu trứng đều khắp mặt bánh.

- Đặt bột bánh thứ 2 lên, tiếp tục phết sốt phomai, sau đó xếp trứng muối và ruốc, cuối cùng phun sốt dầu trứng.

- Cho bánh vào hộp kín, bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 1 – 2 ngày. Lưu ý: sốt dầu trứng sau khi phun lên bánh và để ngăn mát tủ lạnh có thể sẽ bị ngấm xuống dưới bánh và chuyển đục. Do vậy, chỉ nên phun sốt dầu trứng lên ngay trước khi dùng.

5. CÔNG THỨC BÁNH GATO KEM BẮP

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu (3 - 4 cốc)

8 miếng bột bánh gato Hong Kong hoặc gato cơ bản bắt bại, cắt cho vừa với cốc đựng

A. Sữa ngô:

150 gram ngô ngọt đóng hộp

200 gram sữa tươi

B. Kem bắp:

1 quả trứng gà (nhiệt độ phòng)

150 gram sữa ngô (lấy từ phần A)

30 gram kem tươi (whipping cream)

50 gram creamcheese để mềm ở nhiệt độ phòng (xem ghi chú về creamcheese ở công thức bông lan trứng muối)

5 gram bột mì đa dụng

30 gram đường

100 gram kem tươi (whipping cream tối thiểu 35% béo) + 10 gram đường tùy khẩu vị (để đánh bông)

Hạt ngô ngọt

Hạnh nhân lát rang chín (không bắt buộc)

Cách làm

1. Xay nhuyễn sữa tươi với hạt ngô trong phần nguyên liệu (A), lọc hỗn kĩ hỗn hợp qua rây ta được sữa ngô.

2. Trộn tất cả các nguyên liệu phần kem bắp, dùng phới lồng khuấy đều cho hòa quyện.

3. Khuấy kem trên lửa vừa đến khi có hơi nóng bốc lên từ nồi thì hạ nhỏ lửa và khuấy đến khi kem sệt lại. Với lượng nguyên liệu trên ta được khoảng 300 – 340 gram kem thành phẩm.

4. Cho kem hấp vừa nấu chín ra bát. Dùng nilon bọc thực phẩm áp sát mặt kem và làm lạnh trong ngăn mát tủ lạnh. Sau khi kem lạnh, dùng phới lồng khuấy cho kem mịn mượt.

5. Đánh bông cứng 100 g kem tươi với 10 g đường. Fold kem tươi vào kem hấp, cho vào túi bắt kem.

6. Cắt bột bánh gato vừa với hộp, cốc đựng. Cho lớp bột bánh đầu tiên, phun kem, rắc hạt ngô và đặt lớp bột tiếp theo, làm lần lượt đến hết các lớp bột bánh. Trước khi ăn có thể rắc hạnh nhân lát lên để trang trí.

Bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 1 – 2 ngày.

6. CÔNG THỨC CUỘN HOA QUẢ KEM TƯƠI

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu (Cho khay chữ nhật 20x30cm):

15 gram bơ nhạt

25 gram dầu ăn

40 gram sữa tươi không đường

25 gram bột mì đa dụng

25 gram bột ngô

4 lòng đỏ trứng gà

4 lòng trắng trứng gà

1 nhúm muối

1/4 tsp cream of tartar

80 gram đường bột

****Nhân kem tươi:***

200 - 250 gram kem tươi (whipping cream tối thiểu 35% béo)

25 – 30 gram đường bột (tùy khẩu vị)

Hoa quả tươi (rửa sạch, cắt miếng to và để thật khô ráo nước)

**** Biến tấu các loại bột bánh vị khác:***

- Bột bánh trà xanh: thêm 3 – 5 gram bột trà xanh (tùy độ đậm của bột trà), trộn đều cùng hỗn hợp bột mì và bột ngô

- **Bột bánh sô-cô-la:** thêm 10 gram bột ca-cao nguyên chất không đường (loại chuyên dùng để làm bánh, có bán ở các cửa hàng bán nguyên liệu làm bánh), bột 5 gram bột ngô trong công thức. Cho bột ca-cao trộn đều với bột mì và bột ngô.

Cách làm

1. Làm nóng lò nướng ở 160-165 độ C, 2 lửa trên và dưới. Lót giấy nến vào khuôn. Tách lòng đỏ và lòng trắng. Rây mịn bột mì và bột ngô.

2. Đun sôi nước trong nồi, vặn nhỏ lửa cho nước sôi lăn tăn. Cho bơ, sữa, dầu ăn vào 1 âu to, đặt lên miệng nồi, lưu ý đáy âu không chạm mặt nước. Vừa cách thủy vừa khuấy đều đến khi bơ tan chảy hết, hỗn hợp ấm nóng khoảng 50 độ C, khi nhúng ngón tay vào có thể chịu được nóng trong 2 – 3 giây.

3. Bắc âu xuống, lập tức cho toàn bộ số bột mì vào khuấy đều đến khi mịn mượt.

Lưu ý: Không cách thủy chất lỏng quá nóng (chạm tay vào phải rút ra luôn), khi đổ bột vào sẽ làm bột chín hoàn toàn và vón cục, không hòa quyện và bị tách bơ dầu.

4. Cho lòng đỏ trứng vào khuấy đều.

5. Đánh lòng trắng trứng với một nhúm muối ở tốc độ vừa, đến khi lòng trắng nổi bọt khí to thì cho cream of tartar vào. Tiếp tục đánh đến khi các bọt khí nhỏ dần như bọt xà phòng thì cho từ từ đường vào, khi cho hết đường thì tăng tốc độ lên cao nhất và đánh đến khi lòng trắng bông cứng nhưng không quá cứng, khi kéo lên có chóp nhưng chóp hơi ngoặt xuống một chút.

6. Lấy 1/3 lòng trắng đánh bông cho vào hỗn hợp lòng đỏ, dùng phới lồng khuấy theo 1 chiều cho hỗn hợp lòng đỏ lỏng ra bớt.

7. Chia phần lòng trắng còn lại thành 2 – 3 phần, fold từng phần vào lòng đỏ. Fold đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Cụ thể về kỹ thuật fold xem tại video.

8. Đổ bột vào khuôn, thả khuôn xuống bàn 3 – 4 lần cho bột dàn đều và các bọt khí to vỡ bớt.

9. Nướng bánh ở 160 độ C trong khoảng 35 – 40 phút, đến khi ấn vào mặt bánh thấy vết lõm đàn hồi trở lại thì lấy bánh ra. Đổ bánh ra khỏi khuôn, bóc giấy nến và để nguội hoàn toàn trên rack.

10. Đánh kem tươi với đường đến khi kem bông cứng. Cho kem vào túi bắt kem

Lưu ý: Kem, âu đánh và que đánh phải rất lạnh. Nên để âu đánh và que đánh lên ngăn đá trước 15 phút.

11. Khi bánh đã nguội, cắt bỏ 4 phần rìa bánh. Cuộn bánh theo hướng dẫn trong video. Dùng nilon bọc thực phẩm bọc kín rồi để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 6 – 8 tiếng cho kem cứng hơn, cắt bánh thành lát sẽ đẹp hơn. Bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 2 ngày.

7. CÔNG THỨC BÁNH CUỘN CAFE CỐT DỪA

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu (khay nướng 20x30cm)

A. Bật bánh cuộn cafe

15 gram bơ nhạt

25 gram dầu ăn

40 gram nước cafe đậm đặc (tự mình dùng 3 gói cafe Trung Nguyên G7 loại đen đắng pha với 40 ml nước sôi)

25 gram bột mì đa dụng

25 gram bột ngô

4 lòng đỏ trứng gà

4 lòng trắng trứng gà

1 nhúm muối

1/4 tsp cream of tartar

80 gram đường bột

B. Thạch cafe cốt dừa

*** Thạch cafe:**

3 gram bột thạch agar + 120 ml nước

200 ml nước cafe (đậm nhạt tùy khẩu vị)

30 gram đường (tùy khẩu vị)

*** Thạch sữa dừa:**

3 gram bột thạch agar + 120 ml nước

135 ml nước cốt dừa

70 ml sữa tươi

30 gram đường

** Lưu ý: nếu muốn đổ thạch thành nhiều lớp xen kẽ như trong video bài giảng, nên dùng bột thạch rau câu agar thay vì dùng bột rau câu cá dẻo, vì dùng bột agar sẽ giúp các lớp thạch dễ dính vào nhau hơn.*

C. Nhân kem tươi (kem whipping trộn topping)

170 gram kem topping

80 gram kem whipping (35 % béo)

Tỉ lệ có thể thay đổi tùy sở thích, cụ thể xem tại video

Cách làm

A. Bạt bánh cuộn cafe

1. Làm nóng lò nướng ở 160 độ C, 2 lửa. Lót giấy nến vào khuôn. Tách lòng đỏ và lòng trắng. Rây mịn bột mì và bột ngô.

Hòa tan bột café (nếu dùng café tan) với 40ml nước sôi.

2. Đun sôi nước trong nồi, vặn nhỏ lửa cho nước sôi lăn tăn. Cho bơ, nước cafe, dầu ăn vào 1 âu to, đặt lên miệng nồi, lưu ý đáy âu không chạm mặt nước. Vừa cách thủy vừa khuấy đều đến khi bơ tan chảy hết, hỗn hợp ấm nóng khoảng 50 độ C, khi nhúng ngón tay vào có thể chịu được nóng trong 2 – 3 giây.

3. Bắc âu xuống, lập tức cho toàn bộ số bột mì vào khuấy đều đến khi mịn mượt.

Lưu ý: Không cách thủy chất lỏng quá nóng (chạm tay vào phải rút ra luôn), khi đổ bột vào sẽ làm bột chín hoàn toàn và vón cục, không hòa quyện và bơ dầu chảy ngược ra.

4. Cho lòng đỏ trứng vào khuấy đều.

5. Đánh lòng trắng trứng với một nhúm muối ở tốc độ vừa, đến khi lòng trắng nổi bọt khí to thì cho cream of tartar vào. Tiếp tục đánh đến khi các bọt khí nhỏ dần như bột xà phòng thì cho từ từ đường vào, khi cho hết đường thì tăng tốc độ lên cao nhất và đánh đến khi lòng trắng bông cứng nhưng không quá cứng, khi kéo lên có chóp nhưng chóp hơi ngoặt xuống một chút.

6. Lấy 1/3 lòng trắng đánh bông cho vào hỗn hợp lòng đỏ, dùng phới lồng khuấy theo 1 chiều cho hỗn hợp lòng đỏ lỏng ra bớt.

7. Chia phần lòng trắng còn lại thành 2 – 3 phần, fold từng phần vào lòng đỏ. Fold đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Cụ thể về kỹ thuật fold xem tại video.

8. Đổ bột vào khuôn, thả khuôn xuống bàn 3 – 4 lần cho bột dàn đều và các bọt khí to vỡ bọt.

9. Nướng bánh ở 160 độ C trong khoảng 35 – 40 phút, đến khi ấn vào mặt bánh thấy vết lõm đàn hồi trở lại thì lấy bánh ra. Đổ bánh ra khỏi khuôn, bóc giấy nền và để nguội hoàn toàn trên rack.

B. Thạch cafe cốt dừa

1. Ngâm 3 g bột agar với 120 ml nước trong 2 nồi khác nhau để khoảng 45-60 phút. Việc này giúp thạch không bị chảy nước.

2. Thạch cafe: Đun nồi nước ngâm bột agar trên lửa vừa đến khi nước sôi, bột thạch tan hết, nước chuyển trong thì bắc nồi xuống. Cho nước cafe và đường vào khuấy đều. Đổ lớp thạch cafe đầu tiên vào khuôn. Giữ ấm phần thạch cafe còn lại trong suốt quá trình làm bằng cách ngâm nồi trong chậu nước ấm hoặc đun trên lửa nhỏ nhất.

3. Thạch sữa dừa: Hòa lẫn sữa tươi và nước cốt dừa, hỗn hợp này không được lạnh. Đun nồi nước ngâm bột agar trên lửa vừa đến khi nước sôi, bột thạch tan hết, nước chuyển trong thì bắc nồi xuống. Cho hỗn hợp nước cốt dừa và đường vào khuấy đều. Kiểm tra lớp thạch cafe nếu đã đông thì dùng thìa múc thạch sữa dừa và đổ nhẹ nhàng vào thạch cafe. Giữ ấm phần thạch cafe còn lại trong suốt quá trình làm.

Lần lượt đổ các lớp thạch cafe và thạch sữa dừa đến khi hết thạch. Để thạch vào ngăn mát tủ lạnh đến khi thạch đông hoàn toàn.

Lưu ý:

- Nếu trong quá trình làm thạch bị đông, có thể cho thêm 1 chút nước vào và khuấy đều thạch trên lửa nhỏ nhất đến khi lạch lỏng trở lại.

- Để các lớp thạch dễ dính với nhau, nên đổ khi lớp ở dưới vừa mới đông, chưa cứng hẳn và nước thạch của lớp mới còn hơi ấm. Đổ nhẹ tay tránh làm hỏng lớp thạch ở dưới.

- Không được để thạch trong ngăn đá.

C. Nhân kem tươi

1. Rã đông kem topping đến khi kem còn hơi dầm đá.

2. Đánh kem topping ở tốc độ thấp của máy đến khi kem bông mềm thì rót từ từ kem whipping vào, tăng tốc độ lên mức cao và đánh đến khi kem bông cứng.

Lưu ý:

- Âu kem PHẢI LẠNH trong suốt quá trình đánh. Nên để âu đánh và que đánh trong tủ đá 15 phút trước khi đánh. Cân sẵn kem whipping và để vào tủ lạnh đến khi nào dùng mới lấy ra.

- Nếu kem bị rỗ, vừa vì đánh quá lâu hoặc do kem hết lạnh, có thể thêm kem topping lỏng vào và đánh đến khi kem mịn mượt trở lại.

3. Khi bánh đã nguội, cắt bỏ 4 phần rìa bánh. Cuộn bánh theo hướng dẫn trong video. Dùng nilon bọc thực phẩm bọc kín rồi để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 6 – 8 tiếng cho kem cứng hơn, cắt bánh sẽ đẹp hơn. Bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 1 – 2 ngày.

8. BÁNH BÔNG LAN BƠ CAM SỮA CHUA

(Công thức chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện, những kiến thức và lưu ý quan trọng các bạn xem trong các video bài học nhé)

Nguyên liệu

150 gram bột mì đa dụng

3/4 tsp bột nở (baking powder)

1/4 tsp muối

160 gram bơ nhạt để hơi mềm ở nhiệt độ phòng (khi ấn tay vào mặt bơ có lõm xuống nhưng vẫn khá cứng)

110 gram đường bột

2 quả trứng gà to (60 - 70 gram/quả cả vỏ) – nhiệt độ phòng

3 thìa canh/ tablespoon (45 ml) sữa chua không đường

3/4 tsp chiết xuất vanilla

Vỏ 1 quả cam vàng bào vụn

*** Ghi chú:** với công thức này, các bạn có thể dùng trứng to hơn bình thường một chút

Cách làm

1. Làm nóng lò nướng ở 165 – 170 độ C, chống dính khuôn nếu khuôn không có lớp chống dính sẵn.

2. Bắt đầu đánh bơ với đường ở tốc độ thấp rồi tăng dần lên tốc độ cao đến khi bơ bông và chuyển màu vàng nhạt.

3. Đánh tan trứng, chia thành các phần nhỏ, từ từ cho vào âu bơ đường, đánh ở tốc độ thấp đến khi hòa quyện rồi mới cho phần tiếp theo.

Lưu ý: Bơ không được chảy trong suốt quá trình đánh. Nếu bơ có dấu hiệu bị chảy, hỗn hợp loãng, cần cho vào tủ lạnh để bơ đông lại rồi mới làm tiếp.

4. Trộn đều bột mì, muối và bột nở, chia bột thành 2 phần, rây từng phần vào âu, đánh ở tốc độ thấp đến khi vừa hòa quyện thì cho phần tiếp theo. Khi bột gần hòa quyện hết thì cho sữa chua vào, đánh đến khi các nguyên liệu vừa hòa quyện thì dừng lại, **không đánh quá nhiều**.

5. Nướng bánh ở 165 độ C trong khoảng 50 phút. Có thể thử bánh chín bằng cách dùng 1 que nhọn xiên vào giữa bánh, rút que ra nếu đầu que sạch là bánh đã chín. Bánh khi chín sẽ có màu vàng nâu đẹp, thành bánh hơi tách khỏi thành khuôn.

6. Để bánh ở trong khuôn khoảng 3 phút rồi lấy ra ngoài, để bánh nguội hẳn trên rack. Bọc nilon kín bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 3 – 4 ngày hoặc ngăn đá dùng trong 3 tháng. Xem cụ thể hơn về cách bảo quản trong video.

CÔNG THỨC TẶNG RIÊNG

I. Su kem nhân kem lạnh



Nguyên liệu

- ½ CT vỏ su kem trong lớp học

Lưu ý: Với phần vỏ bánh su, vì muốn giữ vân bánh nên mình dùng khoảng 80 – 85 gram trứng (khoảng 1 quả + 2/3 quả trứng nữa) cho nửa CT, dùng đui 6B để bóp bột.

- 1 CT kem không dùng máy vị dâu.

CT và video hướng dẫn chi tiết cách làm kem không cần máy các bạn xem tại group Lớp Học Làm Bánh Savoury Days (<https://www.facebook.com/groups/lophoclambanhSD/>). Ngoài kem vị dâu, trong lớp học cũng có CT nhiều loại kem không cần dùng máy làm kem khác, các bạn tham gia group nha.

Lưu ý: Bánh su kem lạnh này chỉ dùng được với CT kem không dùng máy vì kem mềm, dễ bóp.

Cách làm

- Sau khi nướng xong vỏ bánh và để nguội, dùng dao nhọn đục 1 lỗ dưới đánh bánh.

- Phần nhân kem sau khi làm xong cho vào túi bắt kem. Cho 1 chút sốt dâu vào 1 túi bắt kem khác.

- Bóp sốt dâu vào bánh trước, sau đó bóp nhân kem dâu đến khi đầy ruột bánh. Phần sốt dâu không bắt buộc nhưng mình thấy cho thêm vào giúp bánh đẹp hơn và ngon hơn.
- Cho bánh vào hộp, đậy/bọc kín nắp hộp và để vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 8 giờ. Khi ăn có thể để ở ngoài nhiệt độ phòng khoảng 5 phút cho bánh và kem mềm bớt.

II. Su kem Tiramisu



Nguyên liệu (12 - 15 cái su kem to)

A. Vỏ giòn socola

50 gram bơ

50 gram đường nâu

50 gram bột mì đa dụng

6 gram bột cacao

Lưu ý: Bơ để mềm ở nhiệt độ phòng, khi ấn vào có thể lõm xuống nhưng bơ vẫn còn lạnh.

B. Vỏ bánh

1 CT vỏ bánh su kem trong lớp học

C. Kem trứng cà phê

240 ml sữa tươi không đường

2 lòng đỏ trứng gà

30 gram đường

15 gram bột ngô
4 gram bột cà phê đen hòa tan
1 tsp chiết xuất vanilla

D. Kem Ruhl mascapone

135 gram mascapone
2 tbps rượu ruhl
20 gram đường
120 gram whipping cream

Cách làm

A. Vỏ giòn socola

1. Cho bơ và đường vào âu. Đánh ở tốc độ thấp đến khi bơ và đường vừa hòa quyện thì dừng lại.

Lưu ý:

- Không nên đánh bơ quá bông sẽ làm phần vỏ bánh bị tan trong miệng khi ăn, không giữ được độ giòn.
- Sau khi đánh bơ không được chảy.

2. Rây bột mì và bột cacao vào âu bơ đường, trộn nhẹ nhàng cho bột bám vào bơ để bột không bị bắn lên. Dùng máy trộn ở tốc độ thấp nhất tới khi bột vừa hòa quyện với bơ, sau đó dùng phới dẹt vét quanh thành âu để trộn hết phần bột khô còn bám trên thành.

3. Đặt bột giữa hai tờ giấy nến, cán bột mỏng 0,1 - 0,2cm, để bột vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 10 phút cho bột cứng lại. Dùng dụng cụ có cạnh sắc, hình tròn để cắt miếng bột cho phù hợp với kích cỡ bánh su kem bạn muốn làm. Các phần bột thừa ra có thể nhào lại, cán lại rồi cắt tiếp.

4. Xếp các miếng bột chồng lên nhau, xen giữa là giấy nến để chống dính, ta có thể xếp bột thành từng chồng. Bọc kín bột rồi để vào ngăn đá tủ lạnh tới khi bột cứng lại.

B. Kem trứng cà phê

1. Đánh lòng đỏ trứng với đường tới khi lòng đỏ bông và chuyển sang màu vàng nhạt. Cho bột ngô vào trộn tới khi hỗn hợp mịn mượt.

2. Cho sữa tươi và cafe vào nồi, đun trên lửa nhỏ, vừa đun vừa khuấy đều tới khi sữa ấm lên và cafe tan hết.

Lưu ý: Chỉ đun đến khi sữa ấm khoảng 30 độ C, có thể sờ tay vào. KHÔNG đun quá nóng, nếu không khi đổ sữa vào trứng sẽ làm trứng bị chín và lợn cợn. Ngoài ra, đun sôi sữa sẽ làm sữa bị tách béo.

3. Đổ từ từ sữa ấm vào âu lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa khuấy đều tới khi hòa quyện. Lọc hỗn hợp qua rây vào nồi.

4. Đun kem trứng trên lửa trung bình, vừa đun vừa khuấy đều tới khi thấy có hơi nước bốc lên thì hạ lửa nhỏ nhất, khuấy tới khi kem trứng đặc lại, nếm thử không còn vị bột sống hay mùi trứng tanh,

Lưu ý:

- Trong quá trình khuấy đến khi thấy kem trứng bị vón cục (do khuấy trên lửa cao quá) thì bắc nồi xuống, khuấy thật nhanh tay cho tới khi kem trứng mượt trở lại rồi cho lên bếp khuấy tiếp trên lửa nhỏ nhất.

- Nếu sau khi kem trứng đã đặc mà chưa chín (vẫn còn vị bột sống hay mùi trứng tanh) thì cho thêm sữa tươi rồi khuấy tiếp trên lửa nhỏ tới khi kem trứng chín.

5. Đổ hỗn hợp ra bát sạch, dùng màng bọc thực phẩm bọc sát mặt kem trứng. Để nguội bớt rồi cho vào tủ lạnh.

C. Kem phomai mascarpone

1. Mascarpone để ở nhiệt độ phòng khoảng 10 phút cho mềm bớt nhưng mascarpone vẫn còn lạnh. Dùng phới lồng khuấy đều theo 1 chiều tới khi mascarpone mịn mượt. Cho rượu rumh hoặc hương rumh vào, khuấy đều cho hòa quyện với mascarpone.

Lưu ý: Không đánh lâu để làm mascarpone tách nước.

2. Đánh whipping cream với đường tới khi kem bông mềm. Cho chia whip thành 2-3 phần, cho từng phần vào âu mascarpone, dùng phới dẹt trộn bằng kỹ thuật fold tới khi hòa quyện thì cho phần tiếp theo.

3. Cho kem vào túi bắt kem và để lạnh tới khi cần dùng.

*** Hoàn thiện**

1. Sau khi vỏ bánh đã nguội hoàn toàn và kem đã lạnh, có thể lấy ra bơm nhân bánh.
Kem trứng sau khi lấy từ tủ lạnh ra thì dùng phới lồng khuấy nhanh tay cho kem trứng mịn mượt trở lại.
2. Chọc 1 lỗ nhỏ dưới đáy bánh đủ để cho đầu túi bắt kem vào.
3. Bóp ước lượng khoảng $\frac{2}{3}$ phần nhân kem mascapone ở phần (D) vào vỏ trước. Sau đó chọc đầu đuôi túi kem cà phê vào sâu giữa vỏ bánh bóp đến khi đầy để phần kem cà phê nằm chính giữa phần kem mascapone.
4. Phần vỏ bánh sẽ giòn trong vòng 1 ngày.

III. Su kem gạo lứt



Nguyên liệu (cho khoảng 30 – 45 cái bánh tùy kích thước)

A. Vỏ bánh gạo lứt

210 gram nước

35 gram bơ động vật không muối

35 gram dầu thực vật

5 gram đường

$\frac{1}{8}$ tps muối

60 gram bột mì đa dụng

70 gram bột gạo lứt

3 gram bột nở

3-4 quả trứng gà

Lưu ý:

- Dầu thực vật nên dùng các loại dầu nấu ăn thông thường, không dùng dầu olive hay các loại dầu có mùi đặc trưng khác sẽ làm mùi vị bánh thay đổi.
- Bột gạo lứt các bạn có thể mua trên Shopee rất nhiều hoặc mua tại các cửa hàng bán đồ thực dưỡng.
- Mình thay ½ lượng bơ bằng dầu ăn để bánh healthy hơn, và mùi bơ quá nhiều cũng sẽ không hợp với mùi thơm của gạo lứt. Tuy nhiên việc thay bơ bằng dầu và dùng bột gạo lứt sẽ ảnh hưởng tới độ nở của bánh (vì vậy phải dùng thêm bột nở để hỗ trợ), nên các bạn không nên tăng tỉ lệ dầu ăn hay bột gạo lứt nhé.

Nhân kem sữa gạo

300 gram sữa gạo có đường (các bạn có thể dùng sữa gạo Hàn Quốc hoặc bất kì loại sữa gạo nào bạn thích)

100 gram sữa tươi

2 lòng đỏ trứng

60 gram đường

35 gram bột ngô

1 tsp chiết xuất vanilla

20 gram bơ nhạt

A. Vỏ bánh

- Rây bột mì, bột gạo lứt, bột nở vào chung 1 âu và trộn đều.
- Các thao tác tiếp theo giống hệt như với CT su kem cơ bản, mình chỉ ghi vắn tắt nhé:
 - + Cho dầu ăn, bơ, nước, muối và đường vào nồi. Đun ở lửa to tới khi hỗn hợp sôi mạnh thì cho hỗn hợp bột vào, hạ lửa nhỏ nhất và khuấy nhanh tay tới khi quện thành một khối thì bắc nồi khỏi bếp.

+ Cho trứng vào trộn đều tới khi hỗn hợp mịn mượt. Cho bột vào túi bắt kem, bóp lên khay nướng có lót giấy nền chống dính rồi mang đi nướng. Bánh chín để nguội hoàn toàn trên rack. Các lưu ý về lượng trứng, lưu ý khi nướng bánh các bạn xem tại bài vở bánh su kem cơ bản nhé.

B. Kem sữa gạo

Thao tác nấu kem sữa gạo giống với nấu kem trứng custard cơ bản, chỉ thay một phần sữa tươi bằng sữa gạo. Các lưu ý khi nấu các bạn xem tại video bài học bánh su kem nhé, ở đây mình sẽ ghi tóm tắt các bước:

1. Cho sữa tươi và sữa gạo vào nồi, đun ở lửa vừa tới khi sữa ấm (không đun quá nóng)
 2. Đánh lòng đỏ trứng với đường đến khi bông đặc và chuyển màu vàng nhạt, cho bột ngô vào trộn đều.
 3. Đổ từ từ hỗn hợp sữa vào lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa khuấy đều. Lọc hỗn hợp qua rây vào nồi.
 4. Nấu hỗn hợp trên lửa vừa – nhỏ tới khi kem chín. Đổ ra bát, dùng nilon bọc thực phẩm bọc kín, để kem nguội hoàn toàn.
- * Hoàn thiện bánh: Các bạn có thể cho nhân kem vào đui rồi bóp vào vỏ bánh như bình thường. Ngoài ra, vì phần kem này khá đặc nên bạn có thể cắt rời phần đầu bánh su, sau đó dùng đui 1M hoặc 2D để bóp kem lên bánh, sau đó đẩy phần đầu bánh vào sẽ đẹp hơn.

**Chúc các bạn thành công và đừng quên trả bài trong nhóm lớp học
nhé! 😊**

Tài liệu lớp học: Bánh Gato kem cơ bản
GV: Linh Trang Savoury Days (www.savourydays.com)
--- lưu hành nội bộ trong nhóm lớp học ---
