

MỤC LỤC

PHẦN 1. VỎ SU KEM	3
I. Vỏ su kem truyền thống	3
II. Vỏ xù (Craquelin)	4
1. Vỏ xù cơ bản	4
2. Biến tấu vị <i>craquelin</i>	5
3. Nướng bánh vỏ giòn:	6
III. Giải đáp vấn đề thường gặp với vỏ su kem	6
1. Sau khi trộn bột vào bơ sữa thì thấy bơ chảy ngược ra ngoài.	6
2. Tại sao bánh nở kém, không bông ruột	6
3. Bánh trong lò nở bẹp ra, không phồng lên được, ruột bánh đặc	6
4. Bánh nở to trong lò rồi xẹp khi lấy ra khỏi lò	6
5. Tại sao bánh trong cùng một khay mà cái nở tốt cái nở kém, cái trắng quá cái lại bị cháy	6
PHẦN 2. VỎ SU DẼO SINGAPORE	7
I. Công thức vỏ su dẻo có dùng bột Cona	7
II. Công thức vỏ su dẻo không dùng bột Cona	8
III. Các vấn đề thường gặp với su dẻo	9
1. Bánh trong lò không nở/nở kém	9
2. Bánh trong lò không phồng lên mà bẹp ra	9
3. Bánh ra trong lò nở tốt nhưng ra khỏi lò bị xẹp/nhấn	9
PHẦN 3. NHÂN SU KEM	10
I. Công thức nhân cơ bản	10
II. Công thức nhân biến tấu	11
1. Nhân trà xanh	11
2. Nhân socola	12
3. Nhân sữa chua hoa quả	13
4. Nhân sầu riêng phô mai	14
III. Các vấn đề thường gặp với nhân su kem	15
1. Nhân có vị bột	15

2. Nhân bị tách bơ.	16
3. Nhân quá đặc	16
4. Nhân quá loãng	16
PHẦN 4. KEM TRANG TRÍ	17

PHẦN 1. VỎ SU KEM

I. Vỏ su kem truyền thống

Nguyên liệu (cho khoảng 22 – 24 bánh cỡ vừa)

90 gram nước lọc

90 gram sữa tươi không đường

83 gram bơ nhạt

7 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

105 gram bột mì đa dụng

150 - 165 gram trứng gà (~3 quả trứng gà công nghiệp)

Cách điều chỉnh độ dày mỏng của vỏ xem tại video bài giảng

Cách làm

1. Cho sữa tươi, nước, bơ và đường, muối vào nồi đun lửa vừa đến khi bơ tan hết và hỗn hợp sôi mạnh, bắc nồi khỏi bếp.
2. Cho bột mì vào trộn nhanh tay cho hòa quyện hết thành 1 khối. Để bột nghỉ 3 – 5 phút cho bột bớt nóng
3. Chia trứng thành 3 phần, cho từng phần vào âu trộn tới khi hòa quyện, bột mịn mượt hoàn toàn. Lưu ý: xem trong video bài học cách nhận biết bột đạt và cách điều chỉnh bột để vỏ bánh dày/ mỏng theo ý muốn.
4. Cho bột vào túi bắt kem, bóp lên khay nướng đã lót giấy nến chống dính.
(Kỹ thuật bắt bột để bánh nở cao tròn đều, không bị bẹt xem tại video bài học)
5. Nướng bánh: (lò nướng đã được làm nóng trước 15 – 20 phút)

Lưu ý: Nhiệt nướng trong tài liệu là nhiệt của lò chuẩn. Nếu các bạn dùng lò nướng gia đình Trung Quốc, nhiệt yếu thì cần tăng lên 15 – 20 độ C so với nhiệt trong công thức.

* **Cách 1:** Nướng nhiệt cao trong thời gian đầu để đảm bảo bánh nở hết cỡ

- Su tròn: 210 - 220 độ C trong khoảng 7 – 10 phút đầu, khi bánh hơi hanh vàng thì hạ xuống 180 – 190 độ C, nướng thêm 10 – 15 phút tới khi bánh chín khô ráo hoàn toàn. Trong 5 phút cuối để ý lò nếu thấy bánh vàng quá thì tiếp tục hạ xuống 160 - 170 độ C và che giấy bạc trên khay bánh. Tổng thời gian nướng là 20 – 25 phút tùy thuộc vào lò và vào sở thích về độ dày mỏng của vỏ.

* **Cách 2**: Nướng 1 nhiệt toàn thời gian (áp dụng với những lò hạ nhiệt chậm, nướng nhiệt cao trong thời gian đầu rồi hạ nhiệt thì bánh chín quá nhanh do lò không kịp hạ)

- Su tròn: 190 độ C trong 20 – 25 phút

* **Với bánh su dài**: Tùy vào kích thước của bánh su dài mà thời gian nướng sẽ ngắn hơn bánh su tròn và nhiệt có thể thấp hơn một chút.

Ví dụ nếu bạn thường nướng su tròn theo cách 2, ở 190 độ C trong 20 – 25 phút thì bánh su dài có thể hạ nhiệt thấp hơn một chút (180 độ C) và nướng trong thời gian ngắn hơn (15 phút) tùy theo độ lớn của bánh. Hoặc nếu nướng theo cách 1 thì để nhiệt cao (khoảng 200 – 210 độ C) trong 5 phút đầu tiên, đến khi bánh nở hết cỡ và bắt đầu chuyển vàng thì hạ nhiệt thấp hơn 20 – 25 độ C để sấy cho bánh khô hẳn bên trong.

Cách bảo quản bột su chưa nướng hoặc bánh đã nướng đạt xem tại video bài giảng

II. Vỏ xù (Craquelin)

Với bánh vỏ xù nên dùng công thức vỏ su mỏng để bánh nở tròn căng hơn

1. Vỏ xù cơ bản

Nguyên liệu:

35 gram bơ nhạt, để mềm ở nhiệt độ phòng

25 gram đường bột

1 nhúm nhỏ muối

5 gram sữa bột

35 gram bột mì đang dụng (số 11)

Cách làm:

1. Đánh bơ với đường và muối tới khi bơ hơi bông và chuyển màu vàng nhạt hơn.
2. Cho bột mì và sữa bột vào trộn tới khi vừa hòa quyện.
3. Cán bột mỏng khoảng 2 – 3mm. Để vào ngăn đá 20 - 30 phút cho bột cứng lại.
4. Sau khi bột đã cứng, cắt thành miếng tròn phù hợp với kích thước bột su.

Cách bảo quản su giòn xem tại video bài giảng

2. Biến tấu vị craquelin

a. Socola:

35 gram bơ nhạt

25 gram đường bột

1 nhúm nhỏ muối

5 gram bột cacao

30 gram bột mì đang dụng (số 11)

b. Trà xanh

35 gram bơ nhạt

25 gram đường bột

1 nhúm nhỏ muối

1 tsp bột trà xanh đài loan

35 gram bột mì đang dụng (số 11)

c. Hoa quả

35 gram bơ nhạt

25 gram đường bột

1 nhúm nhỏ muối

10 gram bột hoa quả (vd: bột dâu tây, việt quất,.....)

35 gram bột mì đang dụng (số 11)

Màu thực phẩm

Cách làm:

Tương tự vỏ xù cơ bản.

3. Nướng bánh su vỏ giòn xù:

- Vỏ giòn xù vị cơ bản: Giống như bánh su truyền thống.
- Vỏ giòn xù giữ màu: với các màu sậm như màu đỏ, màu ca-cao thì có thể nướng như bánh su truyền thống. Với các màu sáng hơn như màu xanh, để giữ màu bánh cần nướng su ở nhiệt độ không quá cao. Ví dụ: 190 độ trong 20 phút đầu, hạ xuống 170-180 che giấy bạc nướng thêm 10 - 20 phút nữa tùy vào kích thước của bánh.

III. Giải đáp vấn đề thường gặp với vỏ su kem

1. Sau khi trộn bột vào bơ sữa thì thấy bơ chảy ngược ra ngoài, hỗn hợp bột bị bóng dầu hoặc sũng dầu.

Do đảo bột trên bếp nóng quá lâu (một số loại bếp sau khi tắt vẫn còn hơi nóng -> an toàn nhất là nhắc nồi khỏi bếp rồi mới lập tức cho bột vào).

2. Bánh nở kém, không nở ruột: xem giải thích chi tiết trong video bài học

3. Bánh trong lò nở bè ra, không phồng lên được, ruột bánh đặc: xem giải thích chi tiết trong video bài học

4. Bánh nở to trong lò rồi xẹp khi lấy ra khỏi lò: thường do

- Bột loãng quá mà lò nhiệt lò không đủ tốt để bánh khô ráo và cứng cáp được.
- Nướng chưa đủ thời gian

5. Tại sao bánh trong cùng một khay mà cái nở tốt cái nở kém, cái trắng quá cái lại bị cháy

- Do nhiệt lò không đều. Có thể khắc phục 1 phần bằng cách khi nướng được 3/4 thời gian, vỏ bánh đã khô ráo rồi thì nhanh tay mở cửa lò và đảo chiều khay nướng cho bánh vàng đều.

PHẦN 2. BÁNH SU DẼO SINGAPORE

*** LƯU Ý QUAN TRỌNG:** Bột vỏ bánh su dẻo nên đánh bằng máy để bàn, lực máy khỏe sẽ giúp bột thành phẩm dẻo dai hơn, nướng căng tròn hơn. Nếu đánh bằng máy cầm tay có thể khi nướng xong vỏ bánh sẽ hơi nhăn (tuy nhiên, nếu bơm nhân căng đầy bánh thường sẽ bớt nhăn và nhìn cảm quan vẫn ổn)

I. Công thức vỏ su dẻo có dùng bột Cona

Nguyên liệu (dùng cho máy để bàn – cho khoảng 75 bánh)

250 gram trứng gà (~ 5 quả trứng gà công nghiệp)

100 gram bơ nhạt (đun chảy)

33 gram đường

1/4 tsp muối

225 gram sữa tươi không đường

458 gram bột Cona

100 gram bột mì đa dụng (số 11)

33 gram sữa bột

Nếu làm máy cầm tay chỉ làm tối đa 2 trứng (được khoảng 30 bánh)

100 gram trứng gà (~ 2 quả trứng gà công nghiệp)

40 gram bơ nhạt (đun chảy)

13 gram đường

1 nhúm muối

90 gram sữa tươi không đường

183 gram bột Cona

40 gram bột mì đa dụng (số 11)

13 gram sữa bột

Cách làm

1. Trộn bơ với trứng, đường, muối ở tốc độ thấp tới khi hòa quyện. Tiếp tục cho sữa vào trộn đều.
2. Trộn đều các nguyên liệu bột khô, cho vào chất lỏng. Tiếp tục đánh mức thấp cho đến khi tất cả nguyên liệu hòa quyện với nhau.
3. Tăng tốc độ lên mức vừa, nhào bột trong khoảng 25 - 30 phút cho tới khi hỗn hợp bột đạt như hướng dẫn trong video.
4. Bóp bột vào khay nướng đã lót giấy nến. Mỗi búp bột đường kính 3-4 cm
5. Nướng
 - Lò nhiệt khỏe, ổn định: **170-180 độ 15 - 20 phút.**
 - Lò nhiệt yếu (lò TQ): **190 - 200 độ, 15 - 20 phút.**

Cách bảo quản bột su dẻo chưa nướng hoặc bánh đã nướng đạt xem tại video bài giảng

II. Công thức vỏ su dẻo không dùng bột Cona

Nguyên liệu (đủ cho khoảng 30 - 32 bánh)

80 gram sữa

100 gram bột năng

20 gram bột mì

10 gram bột gạo

40 gram dầu ăn

25 gram bơ

30 gram đường

70 - 85 gram trứng (~ 1,5 quả trứng gà công nghiệp)

Cách làm

1. Trộn bột mì, bột gạo, bột năng với nhau.

2. Các bước còn lại làm tương tự vỏ su mềm cơ bản.

3. Nướng bánh:

- Lò nhiệt chuẩn, khoẻ: 170-180 độ C trong 15 - 20 phút.
- Lò nhiệt yếu (vd lò nhỏ, lò gia đình TQ): 190 - 200 độ C trong 15 - 20 phút.

III. Các vấn đề thường gặp với su dẻo

1. Bánh trong lò không nở/nở kém: thường do

- Bột đặc, thiếu trứng
- Đánh bột chưa đạt, chưa đủ dai
- Nhiệt lò quá thấp

2. Bánh trong lò không phồng lên mà bè ra: thường do

- Nướng nhiệt quá cao
- Bột quá loãng

3. Bánh ra trong lò nở tốt nhưng ra khỏi lò bị xẹp/nhăn

****** Nếu bánh chỉ hơi nhăn thì đây là chuyện bình thường, đặc biệt khi bạn làm bánh to (nếu xem ảnh bánh của hãng lớn cũng sẽ thấy vỏ su của họ thường nhăn chứ không căng tròn). Phần vỏ nhăn khi bơm nhân vào sẽ căng tròn và phần trang trí trên mặt sẽ che đi hết.

* Nếu bánh bị nhăn vỏ nhiều, thường do các nguyên nhân sau:

- Đánh bột chưa đạt
- Đánh bột quá (bột không còn dẻo dai mà bị đứt nhiều)
- Nướng chưa đủ thời gian hoặc bánh quá to

PHẦN 3. NHÂN SU KEM

I. Công thức nhân cơ bản

Nguyên liệu (bơm nhân vừa đủ cho 1 công thức vỏ bánh, nếu bạn làm bánh to, ruột rộng và bơm nhiều nhân thì nên nhân công thức lên 1,5 – 2 lần)

3 lòng đỏ trứng gà

45 - 60 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

30 gram bột ngô

300 gram sữa tươi không đường, làm ấm

1 tsp chiết xuất vani

20 gram bơ nhạt

180 gram kem tươi (trộn sau)

20 gram đường bột (đánh cùng kem tươi - không bắt buộc)

Cách làm

1. Đánh lòng đỏ trứng với đường và muối tới khi bông và chuyển màu vàng nhạt.
2. Cho bột ngô vào khuấy tới khi mịn mượt.
3. Đổ từ từ sữa tươi đã làm ấm vào hỗn hợp lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa khuấy đều cho hỗn hợp hòa quyện.
4. Lọc hỗn hợp qua rây và đổ vào nồi.
5. Đun hỗn hợp kem trứng trên lửa vừa, vừa đun vừa khuấy đều. Khi thấy bắt đầu có hơi bay lên từ nồi thì hạ lửa nhỏ bớt, tiếp tục khuấy tới khi hỗn hợp đặc lại (cụ thể xem tại video). Kem trứng đạt là khi nếm thử không còn mùi tanh của trứng hay vị bột sống.
6. Ngay khi kem trứng còn nóng, cho vani và bơ vào khuấy đều cho bơ tan hết và hỗn hợp hòa quyện.
7. Dùng màng bọc thực phẩm bọc sát mặt phần kem trứng và để nguội hoàn toàn. Nên để kem trong ngăn mát thêm 1 giờ rồi mới dùng.

* Bảo quản:

- Kem trứng bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong vòng 2 – 3 ngày. Tuy nhiên nên làm mới để kem có vị thơm ngon nhất.

- Bảo quản đông lạnh: không nên vì khi rã đông kem sẽ dễ bị vữa. Kem trứng nấu khá nhanh nên tốt nhất là chuẩn bị mới để kem thơm ngon hơn. Nếu trữ đông, nên bơm kem vào vỏ bánh và trữ đông cả bánh cùng nhân, khi ăn có thể dùng như bánh nhân kem lạnh hoặc rã đông ăn bình thường. Kem nên để đông trong thời gian tối đa 2 tháng.

8. Sau khi custard đã lạnh hoàn toàn, đánh cho kem mịn trở lại

9. Đánh kem tươi với đường tới khi bông đạt như trong video bài học. Trộn kem tươi với kem custard bằng kỹ thuật fold. Sau khi trộn xong, kem cần bông mịn và đặc. Nếu kem bị chảy lỏng thì nguyên nhân có thể do kem trứng nấu chưa đủ đặc (cần nấu lâu hơn) hoặc kem tươi đánh bông chưa đạt (cần đánh cho kem bông đặc cứng); hoặc do trộn quá nhiều, quá lâu làm kem tươi bị chảy mềm.

II. Công thức nhân biến tấu

1. Nhân trà xanh

Nguyên liệu:

2 lòng đỏ trứng gà

15 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

20 gram bột ngô

1 tsp bột trà xanh nhài Đài Loan

1 tsp bột trà xanh Nhật Bản

200 gram sữa tươi không đường, làm ấm

60 gram socola trắng nguyên chất, băm nhỏ

Màu thực phẩm xanh lá (không bắt buộc)

120 gram kem tươi

15 gram đường (trộn cùng kem tươi - không bắt buộc)

***Lưu ý:** Sử dụng 1 phần trà xanh Đài Loan để nhân có vị thơm đậm rõ hơn và màu đẹp hơn do trong đó đã có sẵn hương liệu và màu thực phẩm. Các bạn có thể sử dụng hoàn toàn bột trà xanh Đài Loan hoặc trà xanh Nhật bản đều được, tùy thuộc theo khẩu vị.

Cách làm:

- Trộn bột trà xanh với bột ngô, tiến hành nấu nhân giống nhân cơ bản.
- Ngay khi vừa nấu xong, nhân còn nóng thì cho socola trắng vào trộn đều cho socola tan hết. Cho thêm màu thực phẩm nếu cần.
- Các thao tác còn lại giống nhân cơ bản

2. Nhân socola

Nguyên liệu:

2 lòng đỏ trứng gà

25 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

20 gram bột ngô

5 gram bột cacao nguyên chất

200 gram sữa tươi không đường + 60 gram kem tươi (làm ấm hỗn hợp)

½ chiết xuất vani

15 gram bơ nhạt

90 gram chocolate đen (50-60% cacao), băm nhỏ

1/2 tsp chiết xuất vani

1/2 tsp rượu rum (không bắt buộc)

120 gram kem tươi

15 gram đường (đánh cùng kem tươi - không bắt buộc)

* Lưu ý: Nếu thấy nhân hơi đắng, bạn có thể dùng socola có % cacao thấp hơn (socola sữa) hoặc giảm lượng socola đi

Cách làm:

- Trộn bột cacao với bột ngô, tiến hành nấu nhân giống nhân cơ bản.
- Ngay khi vừa nấu xong, nhân còn nóng thì cho socola đen và bơ vào trộn đều cho socola tan hết. Thêm vani và rum vào trộn đều.
- Các thao tác còn lại giống nhân cơ bản

3. Nhân sữa chua hoa quả

Nguyên liệu:

80 gram cream cheese (kem phô-mai), làm ấm để mềm nhuyễn hoàn toàn

2 lòng đỏ trứng gà

30 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

20 gram bột ngô

100 gram sữa tươi không đường, làm ấm

100 gram sữa chua không đường

80 gram sinh tố hoa quả (vị tùy thích)

½ tsp nước chanh tươi

120 gram kem tươi

15 gram đường (đánh cùng kem tươi)

Màu thực phẩm (không bắt buộc)

Cách làm:

1. Làm ấm cream cheese, dùng phới miết/đánh tới khi nhuyễn mịn trước khi dùng.
2. Đánh lòng đỏ trứng với đường tới khi bông và chuyển màu vàng nhạt.
3. Trộn trứng với cream cheese, khuấy tới khi mịn mượt sau đó cho bột ngô vào trộn đều.
4. Cho từ từ sữa tươi ấm vào trộn đều.
5. Lọc qua rây và nấu kem tương tự như nhân cơ bản. Nhân hoa quả cần nấu đặc hơn nhân bình thường (cụ thể xem tại video)
6. Sau khi nấu xong, cho sữa chua vào trộn đều. Tiếp tục cho sinh tố hoa quả và nước cốt chanh vào trộn đều. Cho thêm màu thực phẩm nếu cần
- Ở bước này nếu thấy nhân lợn cợn do cream cheese chưa tan hết thì cho vào máy xay sinh tố, xay khoảng 20 – 30 giây cho nhân mịn hoàn toàn.
7. Các bước còn lại tương tự nhân cơ bản.

4. Nhân sầu riêng phô mai

Nguyên liệu:

60 gram kem pho-mai cream cheese, làm ấm cho mềm nhuyễn hoàn toàn

2 lòng đỏ trứng gà (15-17 gram/lòng đỏ)

30 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

20 gram bột ngô

30 gram bột sầu riêng

100 gram sầu riêng tươi, đánh/xay nhuyễn

200 gram sữa tươi không đường, làm ấm

60 gram phomai mascapone

100 gram kem tươi

10 gram đường (đánh cùng kem tươi, không bắt buộc)

Cách làm:

1. Hòa tan bột sắn với sữa. Làm ấm cream cheese, dùng phới miết/đánh tới khi nhuyễn mịn trước khi dùng.
2. Đánh lòng đỏ trứng với đường tới khi bông và chuyển màu vàng nhạt.
3. Trộn trứng với cream cheese, khuấy tới khi mịn mượt sau đó cho bột ngô vào trộn đều.
4. Cho sắn riêng vào trộn với hỗn hợp trứng.
4. Cho từ từ sữa tươi sắn vào trộn đều.
5. Nấu kem trứng custard tương tự nhân cơ bản.
6. Sau khi kem trứng custard nguội, trộn với mascarpone tới khi vừa hòa quyện.
7. Đánh kem tươi với đường đến bông cứng. Trộn kem tươi với phần kem trứng sắn riêng bằng kỹ thuật fold.

III. Các vấn đề thường gặp với nhân su kem

1. Nhân có vị bột hoặc có mùi trứng tanh mặc dù đã đặc sệt

Do nấu trên lửa cao quá, nhân đặc nhanh trong khi chưa chín hoàn toàn. Khắc phục bằng cách thêm sữa tươi và khuấy đều cho nhân loãng ra rồi nấu tiếp trên lửa nhỏ đến khi chín.

2. Nhân bị tách bơ.

Do nấu nhiệt quá thấp trong thời gian quá dài

3. Nhân quá đặc

Do nấu lâu quá. Sau khi nguội, nếu thấy nhân đặc quá thì thêm sữa tươi hoặc kem tươi, dùng phới lồng đánh đều, cho từng chút một và khi thấy nhân đủ loãng như ý muốn thì dừng lại.

4. Nhân kem chảy lỏng sau khi trộn kem tươi đánh bông với kem trứng custard

- Do nấu nhân kem trứng custard chưa đủ thời gian hoặc nhiệt nấu quá thấp nên phần nhân này bị quá loãng.
- Do đánh kem tươi chưa đủ bông cứng, kem còn mềm, sau khi trộn xong kem tiếp tục lỏng hơn sẽ làm nhân bị lỏng.
- Do kem trứng custard chưa nguội hẳn, trộn kem trứng còn ấm nóng với kem tươi sẽ làm cho kem bị chảy lỏng.
- Trộn kem tươi với kem trứng custard không đúng kỹ thuật hoặc mạnh tay làm kem lỏng ra.

PHẦN 4. KEM TRANG TRÍ

Nguyên liệu

80 gram kem pho-mai cream cheese (để mềm ở nhiệt độ phòng)

20 – 30 gram đường xay

Cách làm

1. Đánh nhuyễn cream cheese với đường.
2. Cho từ từ kem tươi vào đánh tới khi bông cứng.
3. Để tủ lạnh tối thiểu 30 phút cho kem lạnh rồi mới dùng.