

PHẦN 1. CÔNG THỨC TRỨNG MUỐI.....	2
I. Công thức.....	2
II. Cách xử lý trứng muối	3
PHẦN 2. CHÀ BÔNG (RUỐC) ĐÀI LOAN.....	4
PHẦN 3. BẬT BÁNH GATO HONGKONG CƠ BẢN	6
I. Công thức.....	6
II. Các vấn đề thường gặp khi làm bánh gato và cách giải quyết.....	10
1. Nguyên tắc chung của bánh gato	10
2. Nguyên tắc khi nướng bánh gato.....	10
3. Tại sao đánh lòng trắng trứng không bông?	11
4. Tại sao bánh nướng trong lò không nở?	11
5. Tại sao bánh nướng xong có mùi trứng tanh?	12
6. Tại sao bánh trong lò nở tốt, nhưng lấy ra khỏi lò lại lõm mặt, lõm đáy hoặc thắt eo?	12
7. Tại sao bánh bị nứt mặt?	12
8. Bánh nở bao nhiêu là chuẩn?	13
PHẦN 4. CÁC LOẠI SỐT BÔNG LAN TRỨNG MUỐI.....	14
I. Sốt dầu trứng.....	14
II. Sốt phô mai.....	14
III. Bật bánh cuộn chiffon.....	9

PHẦN 1. CÔNG THỨC TRỨNG MUỐI

Hướng dẫn chi tiết, lưu ý quan trọng khi đánh kem xem tại video bài giảng, công thức dưới đây chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện

I. Công thức

Nguyên liệu

20 quả trứng gà hoặc vịt

Khoảng 1.5 lít nước

375 gram muối ăn

2 hoa hồi

1 thảo quả

1 miếng quế nhỏ

1 mẫu gừng thái lát

20 gram rượu trắng (rượu có nồng độ cồn cao)

20 gram đường

Lưu ý:

- Có thể bỏ hồi, quế, thảo quả nếu không thích. Khi muối có thể sẽ thấy mùi quế, hồi, thảo quả hơi nồng nhưng khi ăn sẽ thấy trứng rất thơm ngon (hơi giống mùi ngũ vị hương hoặc mùi phở). Nếu các bạn làm nhiều thì tăng các thành phần lên theo tỉ lệ tăng trứng nhưng lưu ý là thảo quả có mùi rất mạnh nên nếu muối nhiều trứng cũng chỉ nên dùng 1-2 quả thảo quả là vừa.
- Muối trứng vịt lòng đỏ sẽ đỏ và ngon hơn. Nhưng trước đây khi ở nước ngoài, không mua được trứng vịt thì mình vẫn muối trứng gà cũng vẫn rất ngon.

Cách làm

1. Lọ đựng trứng và trứng rửa sạch, để khô hoàn toàn.
2. Hồi, quế, thảo quả, gừng rửa sạch, thả vào nước. Cho muối. Đun sôi nước thật kĩ (nước sôi rồi thì hạ lửa vừa, đun thêm khoảng 3-5 phút nữa). Pha đường, khuấy cho tan. Để nguội. Sau khi nước nguội thì cho rượu, khuấy đều.
3. Đổ phần nước muối vào lọ đựng trứng, dùng 1 cái đĩa nhỏ hơn miệng lọ đặt lên trên để chặn không cho trứng bị nổi lên khỏi nước (hoặc dùng nan tre gài như muối dưa).

4. Để lọ trứng ở nơi tối, cạnh bếp cũng được vì có hơi ấm trứng sẽ chín nhanh hơn. Sau khoảng 4 tuần có thể đập thử 1 quả trứng xem đã được chưa. Trứng đạt sẽ có lòng đỏ rất cứng, màu đỏ vàng cam và dẻo. Càng để trứng trong lọ lâu, lòng đỏ sẽ càng cứng và có màu sậm hơn. Tuy nhiên không nên để trứng trong lọ quá lâu vì trứng sẽ rất mặn. Sau khi trứng đã chín, có thể xử lý theo cách ở dưới rồi để đông lạnh và dùng dần trong vài tháng.

II. Cách xử lý trứng muối

1. Làm nóng lò nướng ở 170 độ C trước 10 – 15 phút. Lót giấy bạc vào khay nướng.
2. Tách lấy lòng đỏ trứng muối, rửa lòng đỏ dưới vòi nước chảy nhẹ cho hết phần lòng trắng bám lại. Nhúng lòng đỏ vào rượu (Vodka hoặc rượu gạo có độ cồn khoảng 40%) trong khoảng 30 giây (giúp khử tanh).
3. Xếp lòng đỏ lên khay, pha hỗn hợp dầu gồm dầu ăn và dầu mè theo tỉ lệ 1:1 (hoặc có thể dùng toàn bộ dầu ăn). Dùng chổi quét 1 lớp dầu lên toàn bộ lòng đỏ.
4. Cho lòng đỏ vào nướng ở 170 độ C trong 7 – 10 phút. Thời gian và nhiệt nướng có thể thay đổi tùy lò. Nên căn để trứng vừa chín, bên trong lòng đỏ vẫn có màu đỏ vàng cam và hơi dẻo. Không nên nướng quá lâu đến khi lòng đỏ chuyển màu vàng nhạt vì trứng sẽ khô hơn và bở.

* Trên blog Savoury Days đã có video hướng dẫn cách muối trứng và cách xử lý trứng. Việc muối trứng khá dễ nên các bạn chỉ cần làm theo công thức là sẽ thành công. Lưu ý trong 3 cách mà blog giới thiệu, muối bằng nước vẫn là cách thông dụng và dễ nhất. Link bài viết và video tại đây: <http://www.savourydays.com/trung-muoi/>

PHẦN 2. CHÀ BÔNG (RUỐC) ĐÀI LOAN

Hướng dẫn chi tiết, lưu ý quan trọng khi đánh kem xem tại video bài giảng, công thức dưới đây chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện

Nguyên liệu hầm thịt:

500 gram thịt lợn nạc

20 ml rượu nấu ăn

2 lát gừng

2 hoa hồi

1 củ hành khô (hoặc 2-3 gốc hành tươi)

2 quả ớt đỏ

2 lá nguyệt quế khô (bay leaf)

2-3 gram hạt tiêu nguyên hạt

Lưu ý:

- Thịt phải nạc hoàn toàn, ko được dính chút mỡ nào, nếu ko sẽ ảnh hưởng đến độ bông của ruốc.
- Cần sử dụng thịt rất tươi thì thớ thịt mới dai và dài được.

Nguyên liệu sốt ướp

5 ml (1 tsp) xì dầu (soya sauce)

5 ml (1 tsp) dầu hào (oyster sauce)

10 gram đường

5 gram muối

1 gram ngũ vị hương (5 spice powder)

2 – 3 gram (1 tsp) ớt bột

5 gram dầu mè (sesame oil)

10 gram dầu ăn

30 gram nước

Cách làm

1. Cắt thịt lợn theo thớ dài (thớ dọc) thành miếng dày khoảng 2cm. Đun sôi nước rồi thả thịt cùng ½ lượng rượu nấu ăn (10 ml) vào chảo khoảng 2-3 phút rồi tắt bếp cho ra hết bọt bẩn, đổ nước vừa đun và rửa lại thịt với nước sạch.
2. Cho thịt vào 1 cái nồi khác, đổ nước ngập thịt khoảng 2-3cm cùng toàn bộ nguyên liệu hầm thịt vào (10 ml rượu còn lại cho vào hầm). Hầm liu riu ở lửa nhỏ đến khi thịt chín nhừ (ấn vào thấy thịt dễ mềm tách ra từng thớ), nước gần như cạn hết.
3. Bỏ thịt ra để nguội bớt, xé thành từng sợi nhỏ dài theo thớ thịt. Cho tất cả nguyên liệu sốt ướp vào trộn đều.
4. Đổ thịt vào chảo, rang lửa nhỏ cho đến khi thịt khô thì cho vào máy trộn bột đánh bông lên bằng phới dẹt của máy hoặc xay bằng máy xay như hướng dẫn.
5. Ruốc bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 tháng.

PHẦN 3. BẬT BÁNH GATO HONGKONG CƠ BẢN

Hướng dẫn chi tiết, lưu ý quan trọng khi đánh kem xem tại video bài giảng, công thức dưới đây chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện

I. Công thức

1. Công thức cho 1 khuôn tròn 16cm; hoặc 1 khay chữ nhật 18x28cm

Nguyên liệu

3 lòng đỏ trứng gà (50-55 gram)

35 gram sữa tươi

25 gram dầu ăn

½ tsp vanilla

35 gram bột mì đa dụng (số 11)

35 gram bột ngô

3 lòng trắng trứng (90-100 gram)

¼ tsp cream of tartar

45 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

*** Lưu ý:**

- Nếu muốn tăng trứng, cần nhân tất cả lượng nguyên liệu với cùng một tỉ lệ (VD: làm 4 trứng thì nhân tất cả lượng nguyên liệu với 4/3)

- Không nên thay bột mì đa dụng (bột mì số 11) bằng các loại bột mì khác.

Cách làm

1. Làm nóng lò ở 150-155 độ C, hai lửa. Tách lòng đỏ và lòng trắng trứng ra hai âu khác nhau.

2. Ở âu lòng đỏ trứng, dùng phới lồng đánh mạnh lòng đỏ trong âu cho tới khi lòng đỏ nhạt màu bớt và hơi bông lên, xuất hiện 1 chút bọt khí to. Cho lần lượt dầu ăn, sữa tươi, vanilla và các loại bột khô vào, trộn đều sau mỗi lần thêm nguyên liệu.

***Lưu ý:**

Hỗn hợp lòng đỏ sau cùng cần có độ lỏng tương tự như trong video bài học.

Nếu lòng quá cần cho từ từ từng chút bột mì vào trộn đều.

Nếu đặc quá có thể cho thêm 1 ít sữa tươi trộn cho lỏng ra.

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 khoảng 1/4-1/3 phần lòng trắng đã đánh bông cho vào âu lòng đỏ, quấy cho hỗn hợp lòng đỏ lỏng nhẹ ra bột, ở giai đoạn này có thể trộn thoải mái 1 chút.

5. Chia phần lòng trắng còn lại thành 2 – 3 phần, sử dụng kỹ thuật fold để trộn đều từng phần lòng trắng vào hỗn hợp lòng đỏ. Vết lại thành đánh âu cho thật đều.

*** Lưu ý:**

- Không trộn bột quá nhiều, tránh dẫn đến bọt khí trong bột bị vỡ làm bánh nở kém, bết, đặc sau khi nướng.

- Nếu lỡ đánh lòng trắng quá không và khó để trộn vào hỗn hợp lòng đỏ, khi cho lòng trắng vào có thể dùng phới quấy lòng trắng vài vòng cho lòng bớt ra. Tuy nhiên chỉ là cách cứu chữa, tổng thể hỗn hợp vẫn kém bông hơn trộn lòng trắng đánh chuẩn.

6. Đổ bột vào khuôn, thả nhẹ khuôn xuống bàn 2 – 3 lần cho bột dàn phẳng và các bọt khí lớn vỡ bớt.

Nướng bánh:

+ 150-155 độ C trong 50-55 phút với khuôn tròn.

+ 160-165 độ C trong 30-35 phút với khuôn chữ nhật

***Lưu ý:**

Nếu nướng lò đối lưu có quạt gió hay lò nướng nhiệt cao hơn nút vặn, thì để nhiệt ở 130 - 145 độ C (tùy mỗi loại lò). Nếu lò nhiệt yếu, nướng ở khoảng 160-170 độ C trong toàn thời gian.

Với cốt bánh gato để làm bánh kem nên nướng khô hơn bình thường một chút để đảm bảo bánh chín hoàn toàn. Nướng lâu phần vỏ bánh sẽ hơi dày nhưng sau khi phủ kem vào bánh sẽ ẩm lại bình thường.

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, úp ngược khuôn trên rack và để bánh nguội hoàn toàn trong khuôn. Khi bánh đã nguội, lấy bánh bằng tay như trong hướng dẫn của bài học, hoặc dùng dao lưỡi mỏng róc nhẹ quanh thành để lấy bánh ra.

Mặt bánh có thể sẽ nứt ít nhiều trong quá trình nướng do công thức bánh gato hongkong có lượng chất lỏng khá cao. Đây là điều bình thường, khi hoàn thiện bánh chúng ta sẽ cần cắt bỏ phần mặt nên không cần phải nhất định tìm cách làm cho bánh phẳng hoàn hảo.

8. Bánh có thể bọc kín và để ở ngăn mát tủ lạnh trong 2 - 3 ngày hoặc ngăn đá tủ lạnh trong 3 tháng, khi ăn rã đông bánh sẽ mềm như mới.

2. Công thức cho 2 khuôn tròn 14cm hoặc 1 khuôn chữ nhật 22x30cm

Nguyên liệu

4 lòng đỏ trứng gà (65-75 gram)

40 gram sữa tươi

30 gram dầu ăn

½ tsp vanilla

45 gram bột mì đa dụng (số 11)

45 gram bột ngô

4 lòng trắng trứng (110-130 gram)

¼ tsp cream of tartar

60 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

Cách làm

* Chuẩn bị: Lót giấy nến vào đáy khuôn và làm nóng lò ở 160 độ C trước 20 phút.

(Các bước đánh trứng trộn bột tương tự như trên)

* Nướng bánh:

- Đổ bột vào khuôn, dùng spatula dàn phẳng mặt bột lần lượt ở từng cạnh của khuôn, thả nhẹ khuôn xuống bàn 2 – 3 lần cho bột dàn phẳng và các bọt khí lớn vỡ bọt. Nướng bánh:

+ 150-155 độ C trong 55-60 phút với khuôn tròn.

+ 160-165 độ C trong 35-40 phút với khuôn chữ nhật

***Lưu ý:**

Nếu nướng lò đối lưu có quạt gió hay lò nướng nhiệt cao hơn nút vặn, thì để nhiệt ở 130 - 145 độ C (tùy mỗi loại lò). Nếu lò nhiệt yếu, nướng ở khoảng 160-170 độ C trong toàn thời gian.

- 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, lập tức thả rơi khuôn 3 – 4 lần sau đó dùng dao lưỡi mỏng róc nhẹ quanh thành để lấy bánh ra. Bóc lớp giấy nến ở đáy rồi để bánh nguội hoàn toàn trên rank là có thể sử dụng ngay.

Bánh nướng khay chữ nhật sẽ hơi co lại và lõm đáy sau khi lấy khỏi khuôn, chỉ cần bên trong bánh tơi xốp là ổn. Việc bánh co lại này là hoàn toàn bình thường, khi dùng ta chỉ cần cắt phần viền bánh đi là được.

III. Bật bánh cuộn chiffon

Nguyên liệu (cho khay nướng 22x30cm)

4 lòng đỏ trứng (65- 75 gram)

40 gram dầu ăn

40 gram sữa tươi

1/2 tsp chiết xuất vani

30 gram bột mì

30 gram bột ngô

4 lòng trắng trứng (110 – 130 gram)

1 nhúm muối nhỏ

1/4 tsp cream of tartar

60 gram đường trắng

Cách làm

- Các thao tác tương tự bột bánh gato Hong Kong.
- Nướng bánh ở 150 – 155 độ C trong 35 – 40 phút.

II. Các vấn đề thường gặp khi làm bánh gato và cách giải quyết

1. Nguyên tắc chung của bánh gato

- Bánh gato nở bằng bọt khí khi đánh bông trứng

=> Cần phải đánh trứng đủ bông thì bánh mới nở được;

=> Trong quá trình trộn bột phải đảm bảo kỹ thuật để không làm vỡ các bọt khí này, hỗn hợp bột khi mang đi nướng phải bông đặc mịn, không loãng không xẹp.

- Khi vào lò nướng, gặp nhiệt độ cao, các bọt khí sẽ phồng lên giúp bánh nở, đồng thời nhiệt độ trong lò cũng làm cho thớ bánh cứng lại và khô ráo.

=> Nhiệt độ trong lò phải đủ cao thì bánh mới nở xốp được;

=> Nướng bánh phải đủ lâu để bên trong ruột bánh có thể khô ráo và cứng cáp. Nếu nướng thiếu thời gian, bên trong bánh còn nhiều hơi ẩm trong khi ruột bánh chưa đủ cứng cáp, sau khi lấy bánh ra ngoài hơi ẩm này thoát ra sẽ kéo cho bánh xẹp xuống.

2. Nguyên tắc khi nướng bánh gato

- Lò nướng:

+ Mỗi lò nướng khác nhau sẽ có đặc điểm về nhiệt độ khác nhau (đặc biệt với lò gia đình TQ), thậm chí cùng một hãng nhưng từng cái lò khác nhau cũng sẽ khác nhau.

+ Làm nóng lò trước ít nhất 15 phút: Với các lò Trung Quốc mất nhiệt nhanh (sau khi mở cửa lò ra cho bánh vào thấy lò bị giảm đi mất 15 – 20 độ C và rất lâu sau đó mới lên lại được) => làm nóng trước ít nhất 20 phút ở nhiệt độ cao hơn nhiệt cần thiết khoảng 20 độ C, sau khi mở lò cho bánh vào thì hạ xuống nhiệt chuẩn (trong lúc mở lò phần nhiệt thừa sẽ bay đi bớt là vừa).

+ Với các lò gia đình nhiệt không chuẩn, dung tích nhỏ, bánh gần các thanh nhiệt => Nên bắt đầu thử nướng ở loanh quanh khoảng 130 độ C.

+ KHÔNG nên dựa hoàn toàn vào nhiệt kế. Lý do: Tùy vào vị trí đặt nhiệt kế mà nhiệt có thể khác nhau, đặc biệt với các loại nhiệt kế TQ giá rẻ thì việc nhảy nhiệt rất không ổn định và không chính xác. Cách tốt nhất là dựa vào bánh để hiểu lò => xác định mất khoảng 4 – 5 mẻ bánh để có thể hiểu lò.

- Bột trộn xong cần phải NƯỚNG NGAY.

- KHÔNG làm bánh bị shock nhiệt trong 2/3 thời gian nướng đầu tiên, lúc này bánh chưa đủ cứng cáp nên sẽ bị xẹp, cụ thể:

+ KHÔNG mở cửa lò trong ít nhất 2/3 thời gian nướng đầu tiên. Đặc biệt đối với các loại lò trung quốc mất nhiệt nhanh thì KHÔNG mở cửa lò trong TOÀN THỜI GIAN NƯỚNG.

+ KHÔNG thay đổi nhiệt độ nhiều và đột ngột (VD giảm hẳn 15 – 20 độ C sau khi nướng bánh được 10 phút).

- Bánh cần phải nằm CHÍNH GIỮA lò => Bánh càng cao thì càng phải hạ thấp khay nướng xuống để cho cái bánh nằm giữa lò, không bị tiếp xúc quá gần với nhiệt trên. TUY NHIÊN, đây là quy tắc với lò có nhiệt trên và dưới đều nhau, nếu một trong hai thanh nhiệt nóng quá/yếu quá thì cần điều chỉnh lại vị trí khay bánh.

3. Tại sao đánh lòng trắng trứng không bông?

Nguyên nhân:

- Trong âu hoặc que đánh lòng trắng có dính chất béo (lòng đỏ, dầu ăn,..)

=> Âu và que đánh phải sạch và khô.

- Lòng trắng quá cũ

=> Dùng trứng mới khi làm bánh bông lan.

4. Tại sao bánh nướng trong lò không nở?

- Do quá trình đánh trứng không đủ bông hoặc trộn bột không đúng kỹ thuật, trộn quá nhiều làm hỗn hợp bột bị vỡ nhiều bọt khí, bánh không nở được. Hỗn hợp bột khi đổ vào khuôn vẫn cần phải bông đặc, mịn, không xẹp, không thấy có nhiều bọt khí to bị vỡ.

=> Cần đánh trứng đến khi đạt như trong video mô tả.

=> Trộn đúng kĩ thuật, chỉ trộn đến khi vừa hòa quyện hết thì dừng lại.

Lưu ý về việc đánh trứng và kĩ thuật trộn bột xem tại video bài học.

- Nhiệt độ trong lò quá thấp.

5. Tại sao bánh nướng xong có mùi trứng tanh?

Bánh mới nướng xong sẽ hơi có mùi trứng, nhưng khi nguội mùi trứng này sẽ bay hết.

Nếu sau khi bánh nguội vẫn có mùi trứng tanh thì có thể do các nguyên nhân sau:

- Bánh chưa chín hẳn: Trường hợp này sẽ đi kèm với việc bánh xẹp lồi, ruột bột đặc
- Do loại trứng sử dụng => Có thể chữa bằng cách cho nhiều vani để bánh thơm.

6. Tại sao bánh trong lò nở tốt, nhưng lấy ra khỏi lò lại lồi mặt, lồi đáy hoặc thụt eo?

- Nguyên nhân: Do nướng chưa đủ thời gian, bánh chưa đủ cứng cáp, bên trong bánh còn nhiều hơi ẩm, khi lấy ra ngoài hơi ẩm này thoát ra kéo bánh xẹp xuống.

=> Giải pháp chung: Cần tăng thời gian nướng để bên trong bánh khô ráo hoàn toàn, bánh đủ cứng cáp. Tuy nhiên có 1 số lưu ý sau đây:

+ Khi bánh ra lò, cần quan sát nếu đế bánh quá trắng thì nghĩa là lửa dưới quá yếu => hạ khay nướng xuống gần lửa dưới hơn hoặc tăng nhiệt dưới. Ngược lại nếu đế bánh cháy khi mặt bánh lại không vàng thì do lửa trên yếu => nâng khay nướng lên gần lửa trên hơn hoặc tăng nhiệt trên.

+ Nếu bánh đã vàng cả mặt trên và dưới, phần vỏ bánh bị dày trong khi ở giữa vẫn bết nghĩa là nhiệt đang quá cao làm vỏ bánh cứng và cháy nhanh => cần giảm nhiệt để kéo dài thời gian nướng bánh, giúp bánh đủ thời gian để ổn định kết cấu mà không bị cháy.

7. Tại sao bánh bị nứt mặt?

*** Quan sát trạng thái của bánh:**

- **TH 1:** Bánh nứt mặt nhưng thành bánh thẳng, không xẹp lồi, ruột bánh bông xốp, không có vấn đề gì khác.

=> Nguyên nhân: tỉ lệ chất lỏng cao nên lượng lòng trắng của hỗn hợp bột cũng có tỉ lệ cao khiến bên trong bánh có nhiều bọt khí, bánh nở nhiều, cao nên nứt mặt. Đây là

chuyện hoàn toàn bình thường, thậm chí trong các bếp bánh chuyên nghiệp họ coi việc nứt mặt là mới là bánh có độ xốp đạt chuẩn, sau đó chỉ cần cắt bỏ phần nứt đi để phủ kem là được.

- **TH 2:** Bánh nứt mặt, bị lõm đáy/lõm mặt, bánh bị thắt eo. Mặt bánh màu đậm, dày, khô trong khi đế bánh quá trắng.

=> Nguyên nhân: Nhiệt trên cao hơn nhiệt dưới hoặc để bánh quá gần nhiệt trên => Hạ thấp khay nướng. Với những lò gia đình TQ thường sẽ nướng gato ở rack cuối cùng.

- **TH 3:** Bánh nứt mặt, bị lõm đáy/lõm mặt, bánh bị thắt eo, cả mặt bánh và đế bánh đều sậm màu, vỏ bánh dày, khô,

=> Nguyên nhân: Nhiệt lò cao quá, bánh nở nhanh, vỏ bánh khô cứng nhanh trong khi ruột bánh không đủ cứng cáp kịp theo tốc độ nở của bánh, bên trong ruột có nhiều hơi ẩm, hơi ẩm này thoát ra kéo bánh xẹp xuống => Hạ thấp nhiệt nướng.

8. Bánh nở bao nhiêu là chuẩn?

(Sao trên mạng thấy bánh cao 10cm mà bánh của mình chỉ 8cm?)

Bánh cao bao nhiêu cm không phải là tiêu chuẩn để đánh giá một cái bánh có thành công hay không. Chiều cao của bánh phụ thuộc vào:

- Lượng lòng trắng: Quả trứng bạn dùng càng nhiều lòng trắng thì bánh càng nở nhiều. Lòng trắng tiêu chuẩn là khoảng 30 – 32 gram/quả => công thức 3 trứng sẽ cần khoảng 90 – 96 gram lòng trắng. Tuy nhiên, KHÔNG tự ý tăng lượng lòng trắng lên, bánh càng nở nhiều thì càng dễ xẹp hơn.

- Độ bông của lòng trắng: Đánh lòng trắng càng bông cứng bánh càng nở nhiều.

- Nhiệt lò có chuẩn hay không: Các lò công nghiệp, lò sản vì nhiệt độ rất ổn định nên bánh nở tốt.

=> Việc đo cái bánh cao bao nhiêu cm là việc tạo ra áp lực không cần thiết cho chính bản thân mình. Bánh chỉ cần xốp, thơm, không xẹp lõm là bánh thành công.

PHẦN 4. CÁC LOẠI SỐT BÔNG LAN TRỨNG MUỐI

I. Sốt dầu trứng

Các lưu ý quan trọng về các loại dầu, cách đánh sốt, chỉnh màu sốt, bảo quản sốt, chữa sốt tách dầu xem kỹ tại video bài học. Tài liệu này chỉ ghi tóm tắt các bước

Nguyên liệu

1 lòng đỏ trứng gà (18-20 gram)

17 gram đường

1 nhúm muối nhỏ

$\frac{1}{2}$ tsp chiết xuất vani

$\frac{1}{2}$ tsp nước chanh tươi

90 - 130 gram dầu ăn (tùy vào loại dầu và nhu cầu – cụ thể xem tại video)

$\frac{1}{2}$ tsp dầu gấc

* Từ 2 - 3 lòng đỏ thì lượng muối là $\frac{1}{8}$ tsp (5 lòng đỏ là $\frac{1}{4}$ tsp). Nếu chỉ làm 1 – 2 lòng đỏ thì chỉ dùng 1 nhúm nhỏ muối.

Cách làm

Lưu ý xem kỹ video hướng dẫn cách đánh và các chú ý trong video trước khi thực hành.

1. Cho đường và muối và âu lòng đỏ trứng. Đánh cho tới khi lòng đỏ bông và chuyển màu vàng nhạt.
2. Cho nước chanh và vanilla và quấy đều cho hòa quyện.
3. Từ từ cho từng thìa dầu ăn vào âu lòng đỏ trứng, quấy đều cho tới khi dầu hòa tan hết thì cho phần dầu ăn tiếp theo.
4. Sau khi đã cho hết khoảng $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$ lượng dầu, tăng dầu mỗi lần cho vào, đánh tới khi hòa quyện thì cho phần tiếp theo. Đánh tới khi sốt đạt.

II. Sốt phô mai

Nguyên liệu

70 gram cream cheese (kem phô mai), để mềm ở nhiệt độ phòng

1 lòng đỏ trứng gà (18 - 20 gram)

25 gram đường

1/8 – 1/4 tsp gram muối

10 - 13 gram bột ngô (tùy vào mục đích sử dụng, cần sốt lỏng hay đặc)

100 gram sữa tươi

50 gram kem tươi (whipping cream)

½ tsp chiết xuất vani

20 gram bơ nhạt

Cách làm

1. Làm ấm kem phô-mai (cream cheese). Dùng phới lồng khuấy mịn.
2. Làm ấm hỗn hợp sữa tươi và kem tươi (whipping cream).
3. Đánh lòng đỏ trứng với đường tới khi bông và chuyển màu vàng nhạt.
4. Trộn trứng, bột ngô với cream cheese, khuấy tới khi mịn mượt.
5. Đổ từ từ kem sữa tươi đã làm ấm vào hỗn hợp lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa khuấy đều cho hỗn hợp hòa quyện.
6. Lọc hỗn hợp qua rây và đổ vào nồi.
7. Đun hỗn hợp sốt trên lửa vừa, vừa đun vừa khuấy đều. Khi thấy bắt đầu có hơi bay lên từ nồi thì hạ nhỏ lửa, tiếp tục khuấy tới khi hỗn hợp đặc lại (cụ thể xem tại video). Sốt đạt là khi nếm thử không còn mùi tanh của trứng hay vị bột sống. Cho vanilla và bơ vào khuấy đều cho hòa quyện.
8. Dùng màng bọc thực phẩm bọc sát mặt phần sốt và để nguội bớt. Sốt sau khi nguội có thể dùng luôn, tuy nhiên nên cho phần sốt vào tủ lạnh khoảng 2 - 3 giờ tới khi sốt mát lạnh thì dùng sẽ ổn định hơn.

*** Bảo quản:**

Sốt phô mai bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong vòng 2 – 3 ngày. Tuy nhiên nên làm mới để sốt có vị thơm ngon nhất.