

PHẦN 1. BẬT BÁNH GATO HONGKONG CƠ BẢN	3
I. Công thức	3
II. Các vấn đề thường gặp khi làm bánh gato và cách giải quyết	5
1. Nguyên tắc chung của bánh gato	5
2. Nguyên tắc khi nướng bánh gato	5
3. Tại sao đánh lòng trắng trứng không bông?	6
4. Tại sao bánh nướng trong lò không nở?	6
5. Tại sao bánh nướng xong có mùi trứng tanh?	7
6. Tại sao bánh trong lò nở tốt, nhưng lấy ra khỏi lò lại lõm mặt, lõm đáy hoặc thụt eo?	7
7. Tại sao bánh bị nứt mặt?	7
8. Bánh nở bao nhiêu là chuẩn?	8
PHẦN 2. ĐÁNH KEM TRANG TRÍ KẾT HỢP KEM TOPPING VÀ WHIPPING	9
I. Lưu ý chung	9
1. Lựa chọn kem topping	9
2. Lưu ý tổng quan	9
II. Tỷ lệ kem	10
III. Công thức kem nền (kem base)	10
III. Các vấn đề thường gặp khi đánh kem và cách giải quyết	12
1. Đánh lâu nhưng kem không cứng được, càng đánh càng thấy mềm và rỗ, chảy, cảm giác hơi vữa.	12
2. Kem bị rỗ sau khi đánh	12
PHẦN 3. ĐÁNH KEM TRANG TRÍ WHIPPING MASCAPONE	13
I. Lưu ý chung	13
II. Lưu ý về nguyên liệu	13
III. Công thức	15
IV. Các vấn đề thường gặp khi đánh kem whipping mascapone	17
1. Kem đánh không bông được, càng ngày càng chảy lỏng..	17
2. Kem khi đánh thấy bị tách nước, lổn nhổn	17

3. Có thể dùng công thức kem whipping (có thêm gelatin) này để đánh cùng topping được không? 18

4. Nếu cần làm bánh gấp, không đủ 13 tiếng để làm lạnh whipping thì có cách nào không? 18

PHẦN 4. CÁCH CHÀ LẮNG 19

I. Lưu ý chung 19

II. Các bước chà lảng 19

III. Vấn đề thường gặp khi chà lảng 20

1. Kem chảy và rỗ rất nhanh khi chà lảng 20

2. Thành bánh không thẳng, 1 đầu nhỏ hơn đầu còn lại (giống hình thang) 21

3. Mặt bánh bị lẹm/vát một phần 21

PHẦN 5. TRANG TRÍ BÁNH 22

I. Cách xử lý socola để trang trí 22

1. Lưu ý về loại socola sử dụng 22

2. Cách làm chảy socola 22

II. Cách xử lý hoa quả tươi trang trí 22

PHẦN 6. LƯU Ý KHI BẢO QUẢN BÁNH KEM 24

PHẦN 7. CÔNG THỨC CÁC LOẠI BÁNH 25

I. Red Velvet 25

II. Sữa chua hoa quả 27

III. Dừa – Lá dứa 28

IV. Chocolate – Dâu tây 30

V. Cam – Trà bá tước (earl grey) 32

VI. Tiramisu 34

VII. Trà xanh – Trà nhài 36

PHẦN 1. BẬT BÁNH GATO HONGKONG CƠ BẢN

Hướng dẫn chi tiết, lưu ý quan trọng khi đánh kem xem tại video bài giảng.

Công thức bật gato Hong Kong cơ bản sẽ ghi chi tiết các bước thực hiện, các công thức bật bánh biến tấu về sau chỉ ghi vắn tắt các bước.

I. Công thức

Nguyên liệu (cho khuôn tròn 16cm)

3 lòng đỏ trứng gà (tổng 50-55 gram)

25 gram dầu ăn

35 gram sữa tươi không đường

½ thìa cafe chiết xuất vanilla

35 gram bột mì đa dụng (số 11)

35 gram tinh bột ngô

3 lòng trắng trứng (tổng 90-110 gram)

¼ thìa cafe cream of tartar

45 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

*** Lưu ý:**

- Nếu muốn tăng nguyên liệu để làm bánh to hơn, 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)

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. Đánh lòng đỏ đến khi lòng đỏ hơi bông nhẹ, màu vàng nhạt. 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 lỏng quá, cho thêm bột mì vào, mỗi lần 5 – 10 g, trộn đều.

Nếu đặc quá có thể cho thêm lòng đỏ vào, mỗi lần 10 – 15 g, trộn cho lỏng ra.

Lưu ý không trộn quá kĩ, quá lâu, khi đã có lượng nguyên liệu phù hợp thì điều chỉnh trong các lần làm sau.

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 như trong video. Lưu ý không đánh trứng quá cứng (chóp nhọn hoắt, thẳng đứng) vì sẽ khó trộn ở các khâu tiếp theo.

4. Lấy khoảng 1/3 phần lòng trắng đã đánh bông cho vào âu lòng đỏ, trộn thoải mái bằng phới lồng đến khi 2 hỗn hợp hoà quyện.

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. Vét 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 bông cứng, khi trộn phần lòng trắng thành nhiều cục khó hoà tan thì khắc phục theo hướng dẫn trong video bài học.

6. Đổ bột vào khuôn, thả nhẹ khuôn xuống bàn 2 – 3 lần cho bột dàn phẳng và các bọt khí lớn vỡ bọt. Nướng bánh ở 150 - 155 độ C trong 50 - 55 phút.

***Lưu ý khi nướng bánh:**

Nếu chưa có kinh nghiệm nướng bánh, nên nướng lâu một chút để đảm bảo cốt bánh chín hoàn toàn. Cốt bánh có thể hơi khô và vỏ hơi dày nhưng sau đó sẽ được quét ả và phủ kem nên ăn sẽ rất vừa.

7. Bánh chín là khi:

- Mặt bánh vàng đều, mùi thơm;
- Mặt bánh hơi co lại (xẹp một chút) và thành bánh tách ra khỏi khuôn
- Ấn tay lên mặt bánh sẽ thấy vết lõm đàn hồi trở lại.

Sau khi bánh chín, thả rơi khuôn từ độ cao 20-30 cm 3-5 lần, sau đó úp ngược khuôn (kê khuôn cao như trong video bài học), 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 chắc chắn 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 cũng

sẽ cần cắt bỏ phần mặt nên không cần phải nhất định tìm cách làm cho mặt bánh mịn 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.

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 co lại (bị lõm mặt, lõm đáy, thắt eo, gãy thành).

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 một số 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 (dưới 45 Lít), bánh gần các thanh nhiệt => Nên bắt đầu thử nướng ở loanh quanh khoảng 130 độ C rồi tùy tình trạng bánh mà điều chỉnh tiếp.

+ 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 => nên **xác định mắt 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.

- Bánh nứt mặt là CHUYỆN BÌNH THƯỜNG. Nếu xem bánh của các tiệm lớn, việc nứt mặt gần như là điều kiện bắt buộc để cái bánh có thể nở xốp.

- KHÔNG nên đổ quá nhiều bột trong khuôn nhỏ hoặc nướng khuôn to trong lò nhỏ, bánh sẽ rất khó chín hoàn toàn.

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,..)

=> Cách sửa: Âu và que đánh phải sạch và khô.

- Lòng trắng quá cũ

=> Cách sửa: 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 kỹ thuật, chỉ trộn đến khi vừa hòa quyện hết thì dừng lại.

Lưu ý về việc đánh trứng và kỹ 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 lồm, 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 lồm mắt, lồm đáy hoặc thắt 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 co lại, lồm hoặc thắt eo.

=> 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 bột 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 lõm, ruột bánh bông xốp, không có vấn đề gì khác.

=> 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. Nứt mặt nhiều hay ít phụ thuộc vào lòng trắng to hay nhỏ, đánh bông lòng trắng cứng tới mức độ nào.

- **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 đặt khuôn trên khay ở nấc thấp nhất.

- **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. 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 sàn 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 2. ĐÁNH KEM TRANG TRÍ KẾT HỢP KEM TOPPING VÀ WHIPPING

I. Lưu ý chung

1. Lựa chọn kem topping

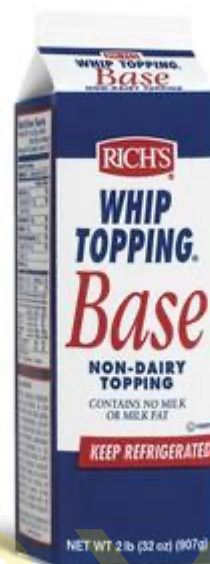
Hiện nay trên thị trường Việt Nam có rất nhiều loại kem topping với các hãng khác nhau. Tuy nhiên mỗi loại topping sẽ có hương vị, độ trắng và mức độ bông cứng hoàn toàn khác.

Loại topping cream được sử dụng trong lớp học là **Whip Topping Base** của hãng Rich's và **KHÔNG THỂ THAY THẾ** bằng bất kì loại kem topping nào khác (với tỉ lệ topping thấp như trong khóa học) mà vẫn giữ nguyên được độ cứng.

**Có 1 số cơ sở bán hàng giới thiệu loại topping cùng hãng với bao bì khác và tư vấn đó là loại whip topping base đổi bao bì, nhưng trải nghiệm thực tế của mình thì loại đó không thể đánh bông cứng được bằng loại đã nói ở phía trên.*

Công thức kem trong lớp học đã qua rất nhiều lần thử nghiệm với hầu hết tất cả các loại kem để đảm bảo các yếu tố: Kem có độ ngọt vừa phải, dễ xử lý, bền và **PHÙ HỢP ĐỂ TRỘN VỊ**. Mọi sự thay đổi về loại kem hay về tỉ lệ nguyên liệu sẽ đều tạo ra sự khác biệt, nếu muốn dùng các nhãn hiệu kem khác, các bạn sẽ cần tự thử nghiệm.

Nếu thực sự không thể mua được Whip Topping Base, bạn có thể thay thế bằng một số loại topping khác có độ cứng khá ổn như Gold Label, Silver, Vivo, v...v... nhưng tỉ lệ topping trong hỗn hợp kem phải cao hơn để đảm bảo độ đứng.



2. Lưu ý tổng quan

- Càng nhiều whipping kem sẽ càng ngậy béo và ít ngọt hơn. Tuy nhiên, càng nhiều whipping cream kem sẽ càng mềm, nhanh rã, khó xử lý.

- Kem phải **LẠNH** trong suốt quá trình đánh. Nếu không lạnh kem sẽ bị rã và vữa. Nên làm trong phòng lạnh, lý tưởng là dưới 20 độ C (trời nóng cần có điều hoà) trong khi đánh kem và chà láng. Ngoài ra có thể đặt âu kem trong khay nước đá hoặc quần khăn đá quanh âu.

- Kem topping có thể chịu được khoảng **3 – 4 tiếng ở nhiệt độ DƯỚI 25 độ C**. Với nhiệt độ trên 25 độ C, nếu vận chuyển đi xa sẽ cần đá khô.

- Nếu dùng máy cầm tay chỉ nên đánh từ 400 gram kem trở xuống, lượng kem lớn hơn cần đánh bằng máy để bàn.
- Một bánh tròn 16 - 18cm với 3 lớp bánh sẽ dùng hết khoảng 600-700 gram kem hoặc ít hơn tùy thuộc theo ý thích.
- Không nên thử lượng quá lớn khi chưa từng đánh kem.

II. Tỷ lệ kem

a. Tỷ lệ chung:

- 55% kem whipping + 45% kem topping base (VD: Trong 100 gram kem trang trí thì có 55 gram kem whipping và 45 gram kem topping)
- Lưu ý:
 - + Càng nhiều whipping kem sẽ càng ngậy, nhanh mềm, nhanh rỗ, khó thao tác hơn.
 - + Nếu mới tập làm, nên giảm bớt tỉ lệ whipping đi.

III. Công thức kem nền (kem base)

- 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
- Các công thức kem trong khóa học đều có cấu trúc: **Kem nền (kem base) + Kem tạo vị.**
Lưu ý xem rất kỹ bài đánh kem cơ bản (bài 3) trước khi làm các loại kem vị.

a) Phần kem nền (kem base)

Nguyên liệu (cho 400 gram kem)

180 gram kem topping Base

220 gram kem whipping

Cách làm

1. Cân kem topping và whipping ra âu, phần kem này cần rất lạnh, có thể để âu kem và que đánh lên ngăn đá khoảng 5 – 10 phút cho kem rất lạnh nhưng CHƯA BỊ DẪM ĐÁ.

Lưu ý:

- **KHÔNG** để kem topping có nhiều dăm đá, phần đá dăm tan ra sau khi kem đã đánh bông sẽ làm kem mềm, chảy nước và bị nhót.
- Nếu thời tiết quá nóng có thể giữ kem dăm đá ở khoảng 10% để tránh việc kem hết lạnh rất nhanh trong quá trình đánh bông, nhưng cần lưu ý dăm đá phải tan hết trước khi kem bông lên hoàn toàn.

2. Bắt đầu đánh kem từ tốc độ thấp (nếu có 10% dăm đá thì đánh tốc độ thấp tới khi hết dăm) rồi tăng dần lên cao nhất, đánh đến khi kem hơi bông lên và vẫn còn nhiều bọt khí to.

Lưu ý: Cách kiểm tra kem bông đạt xem tại video bài giảng.

3. Bọc màng bọc thực phẩm sát mặt kem rồi cho vào tủ lạnh tới khi dùng. Kem sau khi đánh xong nếu đã mát lạnh thì cần cho vào tủ lạnh 30 – 45 phút tới khi kem mát lạnh rồi mới làm tiếp. Kem nên dùng trong ngày.

b) Cách đánh kem trộn vị

Nguyên liệu

Kem base đã đánh bông mềm

Phần kem vị

(Cụ thể tỉ lệ từng vị xem ở phần 7 - Công thức kem vị)

Cách làm

1. Cho toàn bộ phần kem tạo vị vào kem. Bắt đầu đánh ở tốc độ thấp rồi tăng dần lên tốc độ cao nhất, đánh tới khi kem đạt.

*** Lưu ý:** Kiểm tra kem thường xuyên, kem rất nhanh đạt và chuyển sang trạng thái rỗ. Cách kiểm tra kem xem tại video bài giảng.

5. Bọc kín âu kem và cho vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 30 phút cho kem lạnh và đứng hơn rồi mới lấy ra chà láng. Nếu khi lấy kem ra khỏi tủ lạnh thấy kem có dấu hiệu rỗ nhẹ thì dùng phới dẹt trộn mạnh tay vài vòng tới khi kem mịn trở lại và dùng luôn. Nếu thấy kem rỗ nhiều (do đánh kem cứng quá hoặc do để lạnh quá lâu) thì xem cách chữa trong video chữa kem rỗ.

6. Bảo quản kem: Nếu muốn chuẩn bị kem trước 1 – 2 ngày, chỉ nên làm trước phần nguyên liệu tạo vị.

- Kem thành phẩm nên dùng càng sớm càng tốt, chỉ nên dùng trong ngày (lý tưởng nhất là đánh xong để ngăn mát 30 – 60 phút rồi làm luôn), hoặc tối đa là để qua 1 đêm. Kem đánh rất nhanh, KHÔNG nên làm kem trước sớm, kem dễ bị chảy nước/nhót, hoặc khi khô/rỗ.
- Khi dùng chỉ lấy 1 phần nhỏ vào túi bắt kem, phần còn lại giữ lạnh.

III. Các vấn đề thường gặp khi đánh kem và cách giải quyết

1. Đánh lâu nhưng kem không cứng được, càng đánh càng thấy mềm và rỗ, chảy, cảm giác hơi vữa.

- **TH1:** Kem hết lạnh trong quá trình đánh (do đánh ở tốc độ thấp lâu; do nhiệt độ phòng quá cao; do lượng kem quá nhiều)

=> Đảm bảo kem phải luôn LẠNH trong quá trình đánh:

+ Nhiệt độ phòng KHÔNG nên cao hơn 25 độ C.

+ Cần lưu ý những giai đoạn phải đánh ở tốc độ CAO. Không đánh tốc độ thấp, sẽ làm kem lâu bông và mất nhiệt.

+ Trong quá trình đánh cần thường xuyên kiểm tra âu kem, nếu thấy kem có dấu hiệu hết lạnh thì cần cho ngay vào tủ lạnh đến khi kem rất lạnh trở lại rồi mới đánh tiếp.

- **TH2:** Sử dụng loại whipping độ béo thấp, bông kém

Trường hợp này có thể bạn đã không biết được whipping chỉ bông mềm tới mức đó nên vẫn cố đánh tiếp => đánh quá lâu làm kem bị tách nước vữa ra.

=> Nên sử dụng loại whipping có độ béo cao tối thiểu 35%, bông tốt như Anchor hay Avonmore.

2. Kem bị rỗ sau khi đánh

TH1: Ngay sau khi đánh đã thấy kem rỗ

+ Nguyên nhân: Đánh kem lâu => bông quá cứng.

+ Giải pháp:

=> Thường xuyên kiểm tra độ bông cứng trong giai đoạn cuối đánh kem.

=> Nếu mới tập đánh kem không nên đánh quá cứng. Kem mềm chà láng sẽ dễ hơn, các mẫu trong bài học cũng không yêu cầu kem cứng.

=> Chữa kem rỗ theo hướng dẫn trong video bài học.

TH2: Kem đánh xong mịn mượt nhưng sau khi để tủ lạnh 30 phút – 1 tiếng thì kem rỗ.

+ *Nguyên nhân:* Đánh kem bông hơi cứng quá, khi đánh xong kem mượt nhưng để một lúc thì rỗ.

+ *Giải pháp:*

=> Đánh kem vừa đủ độ cứng.

=> Cách chữa: Nếu rỗ ít thì có thể dùng phới dẹt khuấy nhanh cho kem mượt trở lại, nếu rỗ nhiều thì xem cách chữa trong video bài học.

PHẦN 3. ĐÁNH KEM TRANG TRÍ WHIPPING MASCAPONE

I. Lưu ý chung

- Công thức kem whipping mascapone trong lớp dù dễ xử lý hơn nhiều so với kem whipping đánh bông bình thường, tuy nhiên vẫn sẽ có một số điểm không bằng công thức có dùng topping, cụ thể như sau:

+ Kem whipping mascapone sẽ có màu hơi ngả vàng, kem độ béo càng cao thì càng vàng nhiều. Đây là bình thường. Ngoại trừ loại kem có màu trắng như kem dừa thì sau khi trộn vị khác vào đều sẽ có màu nên không quá ảnh hưởng.

+ Kem kém sắc nét hơn một chút so với kem có dùng topping.

+ Vì có hàm lượng béo động vật cao, kem sẽ khá nặng, dễ bị chùng xuống khi chà láng nên thao tác vẫn sẽ khó xử lý hơn kem có topping.

- Điều quan trọng nhất khi đánh kem (đặc biệt với kem whipping) là nhiệt độ:

+ Kem phải để lạnh đủ sâu. KHÔNG được rút ngắn thời gian để lạnh.

+ Nhiệt độ phòng ở khoảng 18 – 20 độ C.

+ Ấu đánh, que đánh kem nên để ngăn đá trước khi làm 10 phút.

- Dù CT kem trong lớp có thể chịu nhiệt tốt hơn so với kem whipping bình thường, vẫn cần **hạn chế tối đa thời gian** kem phải chịu nhiệt độ cao. Kem có thể chịu được **2 – 3 tiếng**

ở nhiệt độ **DUỚI 25 độ C**, nhiệt càng cao thời gian bảo quản càng ngắn. Đặc biệt với nhiệt độ phòng 38 – 40 độ C như mùa hè chỉ để tối đa khoảng 30 phút.

II. Lưu ý về nguyên liệu

a. Whipping cream

- Kem whipping càng có độ béo cao sẽ càng cứng hơn, dẻo hơn, dễ xử lý hơn, nên sử dụng kem có độ béo tối thiểu là 35%.
- Một số loại whipping cream nhập khẩu từ Úc như Anchor, Avonmore, Tatua sẽ có hàm lượng chất làm dày khá cao nên độ bông cứng cũng tốt hơn rất nhiều so với các loại whipping nhập khẩu từ châu Âu. Nên sử dụng các loại whipping này để làm kem trong khóa học sẽ cho kết cấu kem dễ xử lý hơn.



- Với các loại whipping nhập khẩu từ châu Âu như Elle&Ville, hay đặc biệt là President và Emborg, hay các loại whipping ở nước ngoài thì độ bông cứng khá kém, đánh rất lâu mới bông nhẹ và không thể cứng được. Trường hợp này sẽ cần tăng lượng gelatin lên và chấp nhận kết cấu kem đặc, ít bông và khó thao tác hơn 1 chút.

b. Mascapone

Loại mascapone sử dụng trong khóa học mà trong tất cả các loại bánh khác là của hãng Tatua.

Đây là loại mascapone có độ cứng ổn nhất, độ ngọt cũng cao nhất so với các loại khác mua được ở VN. Đây cũng là loại mascapone rất phổ biến, mua dễ dàng ở các cửa hàng bán nguyên liệu làm bánh.

Nếu như không thể mua được mascapone Tatua mà phải sử dụng loại khác mềm hơn thì có thể tăng 1 chút gelatin lên để đảm bảo độ đứng của kem.



c. Gelatin

- Nên dùng gelatin DẠNG LÁ. Gelatin dạng bột sẽ có vị nồng hơn, không ngon bằng và cũng khó xử lý hơn rất nhiều.

- Lượng gelatin:

+ KHÔNG tự ý tăng/giảm lượng gelatin nếu bạn chưa từng thử làm và không thực sự chắc chắn về loại kem whipping mình dùng. Quá ít gelatin kem sẽ nhanh chảy, khó xử lý. Quá nhiều gelatin kem sẽ dễ lổn nhổn, khó mịn mượt, quá cứng và không chà láng được.

+ Lượng gelatin trong công thức dùng với whipping Anchor, Avonmore hoặc Tatua. Kem whipping mua ở nước ngoài thường sẽ mềm hơn 3 loại kem này. Vì vậy, nếu như bạn ở nước ngoài hoặc ở VN nhưng dùng whipping President/Emborg thì nên tăng tỉ lệ gelatin trong công thức (nhưng mỗi công thức chỉ nên thử tăng 1-2 gram trước rồi điều chỉnh sau tùy kết quả).

III. Công thức

- *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*

- Các công thức kem trong khóa học đều có cấu trúc: **Kem nền (kem base) + Kem tạo vị.**

A. Xử lý kem whipping

Nguyên liệu

- Tổng lượng kem whipping sẽ chia thành 2 phần: 30% đun cùng đường + 70% giữ lạnh đến khi dùng.

- Lượng nguyên liệu cho khoảng 230 gram kem whipping:

60 gram kem whipping (30% tổng lượng kem) cho vào nồi (để đun cùng đường)

30 gram đường

3 gram gelatin dạng lá

140 gram (70% tổng lượng kem) kem whipping **giữ lạnh đến khi dùng**

Cách làm

1. Ngâm lá gelatin vào nước **đá lạnh** đến khi lá gelatin nở mềm (khoảng 10 phút).

2. Cho 60 gram kem whipping và đường vào nồi. Khuấy kem trên lửa vừa - nhỏ tới khi đường tan hết, thấy hơi nóng bốc lên từ nồi. **KHÔNG** đun đến khi kem quá nóng, gần sôi, whipping bị đun nóng quá sẽ làm hỏng protein trong kem và không dùng được nữa.

3. **Vắt kiệt nước** lá gelatin. Cho lá gelatin vào **nồi kem**, khuấy đều cho gelatin tan hoàn toàn. Bắc nồi khỏi bếp.

4. Khuấy cho kem nguội bớt. Khi sờ vào kem thấy còn hơi ấm (khoảng 30 – 40 độ C) thì cho từ từ 140 gram kem còn lại (giữ lạnh đến khi dùng), vừa cho vừa khuấy đều cho kem hòa quyện.

*** Lưu ý:** Không đổ ập cả âu kem lạnh vào nồi kem có gelatin, gelatin bị lạnh đột ngột sẽ dễ đông lại, làm kem lợn cợn và ảnh hưởng tới độ cứng của kem sau này.

5. Dùng nilon bọc thực phẩm dán sát mặt âu kem. Để kem vào ngăn mát tủ lạnh **TỐI THIỂU 12 GIỜ**, tốt nhất nên để từ 15 giờ trở lên (tối đa để được 2 ngày trong ngăn mát tủ lạnh).

*** Lưu ý:**

- **KHÔNG** được bớt thời gian làm lạnh, kem cần lạnh sâu thì mới có thể bông được.

- Nếu làm nhiều kem, sau khi để lạnh xong có thể chia ra thành nhiều phần, dùng đến đâu thì đánh đến đó, tránh việc đánh xong chưa dùng để trong tủ lạnh sẽ bị cứng quá, không thao tác được.

B. Đánh kem whipping mascarpone

Nguyên liệu (cho 330 gram kem nền)

230 gram kem whipping gelatine đã lạnh sâu (1 công thức)

100 gram mascapone lạnh

Cách làm

1. Trước khi đánh kem, để âu đánh và que đánh kem lên ngăn đá khoảng 10 phút. Sau khi kem whipping đã đủ lạnh, đánh ở tốc độ thấp rồi tăng dần lên tốc độ vừa tới khi kem mềm mịn và bông mềm. Cụ thể trạng thái kem đạt xem tại video.

*** Lưu ý:**

- Kem phải **LẠNH** trong suốt quá trình đánh.

- Kem nếu đánh quá mức bông cứng sẽ bị tách nước. Kem tách nước sẽ không chữa được.

2. Cho mascapone và kem trộn vị vào âu kem, đánh đến khi bông đạt. Cụ thể trạng thái kem đạt xem tại video.

***Lưu ý:** *Gian đoạn này kem sẽ đạt rất nhanh, cần chú ý kiểm tra thường xuyên.*

2. Sau khi đánh xong, nếu kem đã gần hết lạnh thì để kem vào tủ lạnh khoảng 10-20 phút rồi dùng, nếu kem còn rất lạnh thì dùng luôn. **KHÔNG** để lạnh quá lâu, kem sẽ bị đông lại và không chà lảng được.

IV. Các vấn đề thường gặp khi đánh kem whipping mascapone

1. Kem đánh không bông được, càng ngày càng chảy lỏng

Nguyên nhân:

- Kem không đủ lạnh: Kem để lạnh chưa đủ sâu, hoặc nhiệt độ phòng quá nóng, hoặc đánh kem ở tốc độ thấp trong thời gian lâu.

=> Xem kĩ các lưu ý về việc giữ kem lạnh tại video bài giảng và tài liệu.

=> Trong lúc đánh kem, nếu thấy âu kem có dấu hiệu hết lạnh, kem khó bông thì cần cho ngay vào tủ lạnh, để kem rất lạnh trở lại rồi mang ra đánh tiếp.

- Dùng loại whipping có độ bông quá kém.

2. Kem khi đánh thấy bị tách nước, lổn nhổn

Nguyên nhân: Kem đánh bông quá cứng nên tách nước. Nếu xảy ra trường hợp này thì không chữa được nữa.

3. Có thể dùng công thức kem whipping (có thêm gelatin) này để đánh cùng topping được không?

=> Có thể cho được, nhưng không cần thiết. Công thức kem có dùng topping vốn đã rất ổn định để chà lạng nên việc cho thêm gelatin vào cũng không có tác dụng gì, ngoài ra cách xử lý còn khó hơn, dễ hỏng hơn.

4. Nếu cần làm bánh gấp, không đủ 13 tiếng để làm lạnh whipping thì có cách nào không?

Giải pháp:

- Có thể dàn whipping lên 1 khay phẳng dẹt để tạo thành 1 lớp whipping mỏng, sẽ giúp kem lạnh nhanh hơn. Tuy nhiên đây là giải pháp tình thế và cần tay nghề tốt để xử lý kem. Do vậy nếu đã có kế hoạch làm bánh thì cần chuẩn bị kem trước đủ sớm để kem có đủ thời gian làm lạnh.

PHẦN 4. CÁCH CHÀ LÁNG

Thao tác cụ thể và lưu ý quan trọng xem tại video bài giảng, tài liệu dưới đây chỉ ghi tóm tắt các bước.

I. Lưu ý chung

- Chà láng cần làm trong **phòng LẠNH**. Nhiệt độ phòng phải từ 24 độ C trở xuống.
- Kem cần phải **lạnh** trong suốt quá trình làm.
- Kem nhanh chảy, vữa, rỗ khi: Nhiệt độ phòng càng cao hoặc tác động vào kem càng nhiều.
- KHÔNG sửa đi sửa lại bánh sẽ làm kem nhanh rỗ và chảy. Luyện tập chà láng nhiều lần (chà láng khoảng 6 – 7 cái bánh), sẽ quen tay và đẹp dần lên.

P/s: Ngay cả bánh từ các cửa hàng, nếu nhìn kĩ sẽ thấy vẫn có những tí vết, rất khó để bánh hoàn hảo 100% (đặc biệt là với người mới làm), vì vậy đừng tự đặt áp lực nếu thấy có 1 vài lỗi nhỏ, sửa nhiều làm kem rỗ/vữa thì khả năng cao là sẽ be bét hết cả đó ah ^^

II. Các bước chà láng

1. Chia bột bánh thành 3 phần bằng nhau, phủ sạch những vụn bánh rơi ra khi cắt. Có định lớp bột bánh đầu tiên vào đế bánh bằng kem.
2. Phết chất lỏng (sữa, nước hoa quả, café, rượu, v.v..) lên mặt bánh. Bơm kem và chà cho kem tương đối mịn. Đặt lớp bột thứ 2 lên và lặp lại các thao tác tương tự, tiếp tục với lớp bột cuối cùng.
3. Sau khi đã phủ kem giữa các lớp bánh, dùng kem thừa bao 1 lớp mỏng kem bên ngoài bánh để giữ không cho vụn bánh dính ra phần kem trang trí bên ngoài (crumb coating).
4. Quy trình chà láng: **Xem hướng dẫn cách cầm dao chà láng và thao tác chà láng trong video bài học**
 - Bước 1: Phủ kem kín mặt bánh, lớp kem dày khoảng 0.8-1cm.
 - Bước 2: Chà phẳng mặt bánh (chỉ cần chà tới khi mặt bánh phẳng tương đối, các vết nhỏ sẽ sửa ở giai đoạn sau).
 - Bước 3: Chà phẳng thành bánh. Sau khi xoay 1 – 2 vòng, thành bánh đã phẳng thì dừng lại, bù kem vào những chỗ còn khuyết thiếu (ở cả thành bánh và phần mép giao giữa thành và mặt).

- Bước 4: Chà lại thành bánh sau khi bù kem. Chỉ chà tới khi thành vừa mịn.
- Bước 5: Gạt nhẹ nhàng phần kem thừa trên mặt bánh.
- Bước 6: Sau khi bánh đã vào form thì dùng lá bài chà lại mặt bánh, thành bánh một lần nữa.

5. Tiếp tục các thao tác trang trí trên mặt bánh.

Nếu chà láng hơi lâu và kem đã hết lạnh, nên để bánh vào tủ mát khoảng 30 phút rồi mới trang trí tiếp.

*** Lưu ý quan trọng:**

- Luôn giữ cố định dao. Thành dao thẳng, cân bằng.
- Xoay bàn xoay đều tay. KHÔNG rón rén, giật cục sẽ tạo ra vết trên bánh.
- LAU SẠCH dao sau mỗi lần chà láng.

III. Vấn đề thường gặp khi chà láng

1. Kem chảy và rồi rất nhanh khi chà láng

- Nguyên nhân 1: Kem bị hết lạnh do:

- + Nhiệt độ phòng quá cao;
- + Thao tác chậm, để kem ở nhiệt độ phòng lâu;
- + Cầm nắm túi kem sai cách (áp lòng bàn tay vào túi kem nhiều, hơi nóng từ lòng bàn tay làm kem bị chảy).

=> Giải pháp:

- + Cần làm trong phòng LẠNH (dưới 25 độ C);
- + Mỗi lần chỉ lấy một lượng kem vừa đủ cho vào túi, phần còn lại bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, khi nào dùng mới lấy ra.
- + Hạn chế để bàn tay tiếp xúc với túi kem.
- + Trong quá trình làm thấy kem trong túi có dấu hiệu chảy thì xử lý giống thao tác trong video. Nếu kem chảy quá nhiều thì bóp phần kem này vào âu kem còn lạnh trong tủ, trộn đều cho kem mượt.

- Nguyên nhân 2: Tác động quá nhiều vào kem (sửa đi sửa lại, chà đi chà lại nhiều lần)

=> Xem lại phần (I). Lưu ý chung

=> Nếu mới làm và cần một chiếc bánh để tặng, nên chuẩn bị lượng kem nhiều hơn lượng kem cần thiết, nếu khi chà láng thấy kem có dấu hiệu rỗ/chảy/vừa quá nhiều thì tốt nhất nên gạt hết đi và chà lại từ đầu bằng kem mới, KHÔNG cố sửa đi sửa lại. Phần kem rỗ có thể mang đi chữa như hướng dẫn trong bài học.

2. Thành bánh không thẳng, 1 đầu nhỏ hơn đầu còn lại (giống hình thang)

- Nguyên nhân: do chưa thạo động tác, cần thực hành nhiều hơn tự khắc thành bánh sẽ thẳng đẹp hơn. Lưu ý: nếu rơi vào trường hợp này, KHÔNG cố sửa nếu bạn là người mới, chưa quen chà láng vì khả năng cao là càng làm sẽ càng hỏng.

3. Mặt bánh bị lẹm/vát một phần

- Nguyên nhân: Thao tác gạt mặt bánh làm mạnh tay quá, gạt đi quá nhiều kem. Tương tự như lỗi số (2), đây là lỗi do chưa quen, chưa thạo động tác, cần thực hành nhiều hơn. Nếu rơi vào trường hợp này, và vết lẹm không quá rõ thì KHÔNG cố sửa vì khả năng cao là càng làm sẽ càng hỏng.

Có thể che các phần lẹm bằng cách nhỏ giọt socola, hoặc bóp kem, đặt thêm hoa quả đồ trang trí, v.v....

PHẦN 5. TRANG TRÍ BÁNH

I. Cách xử lý socola để trang trí

1. Lưu ý về loại socola sử dụng

- Ở VN có 2 loại socola thường bán ở các cửa hàng bán nguyên liệu làm bánh là: socola compound và socola nguyên chất (real chocolate).
- + Socola compound sau khi đun chảy có thể tự đông lại luôn.
- + Socola nguyên chất sẽ cần qua quá trình gia nhiệt (temper) rất phức tạp mới có thể đông lại được (bạn nào học lớp chocolate bonbons sẽ rõ việc này).
- Toàn bộ phần trang trí trong khóa học này sẽ sử dụng socola compound. KHÔNG thay thế socola compound bằng socola nguyên chất nếu bạn không nắm chắc kỹ thuật xử lý socola nguyên chất.

2. Cách làm chảy socola

- Quy tắc chung: Cả hai việc dưới đây nếu xảy ra sẽ làm socola bị hỏng và không chữa được
- + KHÔNG làm chảy socola trên nhiệt quá cao sẽ làm socola bị cháy (lởn nhón, tách nước);
- + KHÔNG để nước rơi vào socola.
- Cách 1: Làm chảy socola bằng lò vi sóng
- Chỉ quay ở mức thấp nhất, khoảng 10 – 20 giây lấy ra để khuấy đều và kiểm tra một lần.
- Cách 2: Làm chảy socola bằng phương pháp cách thủy
- + Đặt bát socola lên một âu nước nóng, đáy âu không chạm mặt nước. Có thể đun trên bếp nhưng nước chỉ được sôi lăn tăn. KHÔNG được để đáy âu socola quá nóng.
- + Khuấy đều tới khi socola tan chảy hoàn toàn
- Socola sau khi làm chảy, dùng để tạo các hình thù trang trí khác nhau hoặc để đổ chocolate chảy trên mặt bánh. Nếu dùng để tạo hình thì cần để socola đông lại ở **nhiệt độ phòng**. KHÔNG để vào tủ lạnh sẽ làm socola bị đổ mồ hôi.
- Socola sau khi đông lại có thể làm chảy lại và thao tác bình thường.

II. Cách xử lý hoa quả tươi trang trí

Khóa học dùng gelatin dạng lá để bọc ngoài hoa quả. KHÔNG nên dùng gelatin dạng bột, cách xử lý khó hơn và cũng sẽ để lại mùi nồng trên hoa quả.

Cách xử lý gelatin

(Cụ thể thao tác xem ở video bài học)

1. Ngâm gelatin trong nước đá lạnh đến khi gelatin nở mềm (10 - 15 phút).
2. Cho gelatin đã nở mềm vào 1 bát. Chung cách thủy bát gelatin trong âu nước sôi cho gelatin tan hết. Giữ ấm phần gelatin này.

**Lưu ý: Nếu muốn lớp gelatin bọc ngoài hoa quả mỏng, bạn có thể dùng thêm khoảng 10 – 15 gram nước cho 6 gram gelatin để hỗn hợp nhúng loãng ra bớt. Tuy nhiên gelatin càng đặc thì hoa quả có thể giữ màu càng lâu hơn.*

3. Hoa quả rửa sạch, thấm khô bằng khăn. Nhúng từng phần quả qua 1 lớp gelatin lỏng, để lên giấy nền hoặc màng mica nhựa trong hong cho khô lại rồi đem trang trí bánh ngay trước khi cần sử dụng. Nếu gelatin đông lại trong quá trình làm thì cách thủy cho chảy ra.

** Lưu ý:*

- Cần đặt tách riêng các phần quả với nhau để tránh bị dính chặt vào nhau sau khi gelatin khô.
- Muốn sử dụng phần mặt nào của quả để trang trí thì ngửa phần đó lên trên, tránh áp vào mặt giấy hay màng mica. Nếu sử dụng giấy nền thì phần áp vào mặt giấy sẽ bị lì và kém bóng.

Tuy rằng cách này sẽ giúp hoa quả tươi lâu hơn bình thường (hoa quả vẫn đẹp khi để trong tủ lạnh khoảng 16 – 18 giờ) nhưng hoa quả vẫn sẽ ứa dần khi để tủ lạnh càng lâu (trên 24 giờ). Nếu được, nên trang trí hoa quả ngay trước khi cần sử dụng bánh gato để đảm bảo bánh ở trạng thái đẹp nhất.

PHẦN 6. LƯU Ý KHI BẢO QUẢN BÁNH KEM

- Bánh sau khi làm xong nếu chưa dùng thì để tủ lạnh phải **che đậy kín để phần kem bánh không bị khô/nứt**. Đơn giản nhất là cho vào hộp đựng bánh, để cả hộp trong tủ lạnh.
- Bánh kem sau khi hoàn thiện trang trí **chỉ đẹp nhất trong ngày đầu tiên**. Để càng lâu, phần kem càng khô và có thể sẽ nứt nếu không bảo quản kín. Vì vậy nên tính toán sao cho bánh làm xong chỉ để trong tủ 5 – 8 tiếng rồi mang ra dùng. *Với các mẫu bánh trong lớp, nếu thành thạo kỹ năng chà láng rồi thì thời gian để hoàn thiện bánh rất nhanh.*
- * *Lưu ý phía trên áp dụng với tủ lạnh gia đình, với các loại tủ trưng bày của tiệm bánh, nhiệt độ làm lạnh sẽ khác tủ gia đình. Nếu dùng loại tủ này, bạn hỏi kỹ người bán cách bảo quản bánh nhé.*
- Nếu vận chuyển bánh đi xa hoặc nhiệt độ quá nóng (từ 32 độ C trở lên), cần chuyển cùng với **đá khô** để giữ kem không bị chảy. Ngoài ra **không** có cách nào để kem có thể chịu nhiệt độ nóng lâu.

SAVOURY
DAYS

PHẦN 7. CÔNG THỨC CÁC LOẠI BÁNH

Với phần cốt bánh, trình tự và cách làm hoàn toàn tương tự cốt bánh gato hongkong cơ bản. Cụ thể các bạn xem lại tại phần 1. Ở đây sẽ chỉ nêu nguyên liệu, tóm tắt và những lưu ý cần thiết.

I. Red Velvet

(Công thức trong tài liệu chỉ ghi tóm tắt cách làm, cụ thể các lưu ý quan trọng khi thao tác bạn xem tại video bài học nhé)

A. Cốt bánh gato cacao:

Nguyên liệu (Cho khuôn tròn 16cm)

3 lòng đỏ trứng gà (tổng 50-55 gram)

25 gram dầu ăn

40 gram sữa tươi

$\frac{1}{2}$ tsp chiết xuất vanilla

20 giọt màu thực đỏ (khóa học dùng màu christmas red của chefmaster)

30 gram bột mì

30 gram bột ngô

10 gram bột gạo men đỏ

7 gram (1 tbsp) bột cacao

3 lòng trắng trứng (tổng 90 – 110 gram)

1 nhúm nhỏ muối

$\frac{1}{4}$ tsp cream of tartar

45 gram đường vàng

Lưu ý:

- Mục đích của bột cacao chủ yếu là tạo nên vị đặc trưng của bánh, bột cacao có thể tăng giảm tùy khẩu vị nhưng không nên quá 10 gram.. Tăng bao nhiêu bột cacao giảm bấy nhiêu bột mì và ngược lại.
- Bột gạo men đỏ chủ yếu giúp tạo màu đỏ đẹp, không bị rọ, giảm tông màu đỏ trầm xuống để ra đúng màu nhưng đỏ (đỏ đô) mà không cần dùng quá nhiều màu thực phẩm. Nếu

không thể mua được bột gạo men đỏ thì bỏ qua, thêm vài giọt màu nâu để màu xuống đúng tông.

Cách làm: Các bước tương tự gato hongkong cơ bản

B. Kem phomai

Nguyên liệu

A. Custard:

4 lòng đỏ trứng

30 gram đường

1 nhúm muối nhỏ

15 gram bột ngô

100 gram sữa tươi

100 gram kem tươi

B. Kem hoàn thiện:

200 gram cream cheese, để mềm ở nhiệt độ phòng

20 – 30 gram đường bột

1 tsp nước chanh tươi

1 công thức custard

200 gram kem nền

Cách làm

A. Custard

1. Làm ấm hỗn hợp sữa tươi và whipping cream.
2. Rây đường vào âu lòng đỏ trứng cùng 1 ít muối. Dùng phới lồng đánh tới khi lòng đỏ bông mịn và chuyển sang màu vàng nhạt. Cho bột ngô vào âu lòng đỏ, trộn đều tới khi mịn mượt.
3. Đổ kem sữa tươi đã làm ấm vào hỗn hợp lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa khuấy đều cho hỗn hợp hòa quyện.

Lưu ý: Sữa chỉ hơi ấm, nếu sữa quá nóng sẽ làm trứng chín và lợn cợn.

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 nhỏ lửa, 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.

Lưu ý: Kem trứng cần nấu đặc như trong video bài giảng.

5. Dùng màng bọc thực phẩm áp sát mặt phần kem trứng và để nguội hoàn toàn. Để kem trứng vào tủ lạnh khoảng 30 – 45 phút cho mát lạnh.

B. Hoàn thiện kem

1. Đánh cream cheese với đường ở tốc độ thấp tới khi nhuyễn mịn, cho nước cốt chanh vào đánh tới khi hòa quyện.
2. Cho kem trứng custard vào kem cream cheese, đánh tới khi nhuyễn mịn.
3. Cho kem nền vào âu kem phomai, đánh ở tốc độ thấp rồi tăng dần lên tốc độ cao tới khi kem đạt.
4. Bọc kín sát mặt âu kem, để ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 - 45 phút rồi có thể dùng chà láng bánh.

II. Sữa chua hoa quả

(Công thức trong tài liệu chỉ ghi tóm tắt cách làm, cụ thể các lưu ý quan trọng khi thao tác bạn xem tại video bài học nhé)

A. Cốt bánh gato sữa chua

Nguyên liệu (Cho khuôn tròn 16cm)

3 lòng đỏ trứng gà (50-55g)

25 gram dầu ăn

35 gram sữa chua không đường

$\frac{1}{2}$ tsp chiết xuất vanilla

$\frac{1}{2}$ tsp nước cốt chanh tươi

35 gram bột mì

35 gram bột ngô

3 lòng trắng trứng (tổng 90 - 110 gram)

1 nhúm nhỏ muối

$\frac{1}{4}$ tsp cream of tartar

45 gram đường trắng

Cách làm: Các bước tương tự gato hongkong cơ bản

* **Lưu ý:** Bật bánh sữa chua sẽ nở thấp và ẩm hơn bọt bánh bình thường một chút.

B. Kem sữa chua việt quất

Nguyên liệu

60 gram cream cheese, để mềm ở nhiệt độ phòng

80 gram sữa chua không đường

$\frac{1}{2}$ tsp nước cốt chanh

140 gram sinh tố việt quất

400 gram kem nền

Màu thực phẩm (lượng màu có thể thay đổi tùy sở thích): 4 giọt màu tím violet + 2 hồng deep pink (khóa học dùng màu Wilton)

*Lưu ý:

- Sinh tố việt quất có thể thay thế bằng bất kì loại sinh tố hoa quả nào khác tùy thích.
- Nên mua sẵn sinh tố để hỗn hợp ổn định. Nếu không mua được có thể tự nấu đường với hoa quả xay (lượng đường tùy khẩu vị), đến khi hỗn hợp sệt lại như sinh tố trong video.

Cách làm

1. Đánh cream cheese ở tốc độ thấp tới khi nhuyễn mịn.
2. Từ từ cho phần sữa chua vào trộn cùng. Đánh đều mỗi lần thêm sữa chua.
3. Cho toàn bộ phần sinh tố việt quất vào đánh đến khi hòa quyện.
4. Đổ phần kem việt quất vừa trộn vào âu kem nền cùng với màu thực phẩm, bắt đầu đánh từ tốc độ thấp rồi tăng dần tới khi kem đạt.
(Cụ thể thế nào là kem đạt xem tại video bài học)
5. Bọc kín sát mặt âu kem, để ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 - 45 phút rồi mới chà láng.

III. Dừa – Lá dứa

(Công thức trong tài liệu chỉ ghi tóm tắt cách làm, cụ thể các lưu ý quan trọng khi thao tác bạn xem tại video bài học nhé)

A. Cốt bánh gato dừa lá dứa

Nguyên liệu (Cho khuôn tròn 16cm)

3 lòng đỏ trứng gà (tổng 50 – 55gram)

25 gram dầu ăn

45 gram nước cốt dừa (ở VN dùng Coconut cream, ở nước ngoài dùng coconut milk)

1/8 tsp tinh chất lá dứa có màu

1/2 tsp tinh chất lá dứa không màu

35 gram bột mì

35 gram bột ngô

3 lòng trắng trứng (tổng 90 – 110gram)

1 nhúm nhỏ muối

1/4 tsp cream of tartar

45 gram đường vàng

Cách làm Các bước tương tự gato Hongkong cơ bản

B. Kem dừa

Nguyên liệu

* Ganache dừa

120 gram chocolate trắng nguyên chất

150 gram nước cốt dừa

25 gram bột dừa nguyên chất không đường

* Kem hoàn thiện:

360 gram kem nền

Phân ganache dừa

Cách làm

1. Làm nóng nước cốt dừa (nhưng không đun sôi). Đổ nước cốt dừa ấm nóng vào bát chocolate trắng, khuấy nhẹ nhàng cho tan hết.
2. Cho bột dừa vào trộn đều, dùng màng bọc thực phẩm bọc sát mặt ganache và để nguội hẳn ở nhiệt độ phòng. Có thể để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 20 – 30 phút cho ganache mát nhưng vẫn còn lỏng.
3. Trộn ganache dừa với kem nền, đánh ở tốc độ thấp rồi tăng dần lên tốc độ cao, đánh đến khi kem đạt.

Lưu ý: Nếu thời tiết lạnh làm ganache bị đặc quá, có thể đem cách thủy trên nước nóng cho lỏng ra bớt (nhưng ganache vẫn nguội chứ không được ấm/nóng hẳn lên) rồi mới trộn với kem nền.

4. Bọc kín sát mặt âu kem, để ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 - 45 phút rồi mới chà láng.

IV. Chocolate – Dâu tây

(Công thức trong tài liệu chỉ ghi tóm tắt cách làm, cụ thể các lưu ý quan trọng khi thao tác bạn xem tại video bài học nhé)

A. Cốt bánh gato cacao

Nguyên liệu (Cho khuôn tròn 16cm)

3 lòng đỏ trứng gà (tổng 50 – 55 gram)

25 gram dầu ăn

40 gram sữa tươi không đường

$\frac{1}{2}$ tsp chiết xuất vanilla

30 gram bột mì

30 gram bột ngô

10 gram bột cacao nguyên chất không đường

3 lòng trắng trứng (tổng 90 – 110 gram)

1 nhúm nhỏ muối

$\frac{1}{4}$ tsp cream of tartar

25 gram đường trắng

20 gram đường nâu

Cách làm

Các bước tương tự gato hongkong cơ bản

B. Kem chocolate

Nguyên liệu

* Ganache

110 gram chocolate đen nguyên chất (50 - 55% cacao)

150 gram kem tươi (whipping cream)

½ tsp chiết xuất vanilla

½ tsp rượu rum (không bắt buộc)

* **Lưu ý:** Nếu dùng chocolate đen đắng (khoảng 70 – 80% cacao), tăng lượng thêm 30 gram kem tươi so với công thức

* Kem hoàn thiện:

1 công thức ganache

330 gram kem nền

15 gram bột cacao rây mịn

3-5 giọt màu thực phẩm màu nâu (không bắt buộc)

50 - 80 gram mứt dâu tây (dùng khi chà láng)

Cách làm

1. Làm nóng kem tươi (nhưng không đun sôi). Đổ chocolate vào bát kem tươi ấm nóng, khuấy nhẹ nhàng cho tan hết.
2. Cho vanilla và rượu rum vào trộn đều, dùng màng bọc thực phẩm bọc sát mặt ganache và để nguội hẳn ở nhiệt độ phòng. Có thể để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 20 – 30 phút cho ganache mát nhưng vẫn còn lỏng.
3. Trộn ganache, bột cacao và màu thực phẩm (nếu có dùng) với kem nền, đánh ở tốc độ thấp rồi tăng dần lên tốc độ cao, đánh đến khi kem đạt.

Lưu ý: Nếu thời tiết lạnh làm ganache bị đặc quá, có thể đem cách thủy trên nước nóng cho lỏng ra bớt (nhưng ganache vẫn nguội chứ không được ấm/nóng hẫng lên) rồi mới trộn với kem nên.

4. Bọc kín sát mặt âu kem, để ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 - 45 phút rồi mới chà láng.

V. Cam – Trà bá tước (earl grey)

(Công thức trong tài liệu chỉ ghi tóm tắt cách làm, cụ thể các lưu ý quan trọng khi thao tác bạn xem tại video bài học nhé)

A. Cốt bánh gato cam bá tước

Nguyên liệu (Cho khuôn tròn 16cm)

3 lòng đỏ trứng gà (tổng 50 - 55gram)

½ tbsp vỏ cam vàng bào vụn (khoảng 1/2 quả)

25 gram dầu ăn

35 gram sữa tươi không đường

1 tsp lá trà bá tước xay vụn

¼ tsp tinh chất hương cam (không bắt buộc)

35 gram bột mì

35 gram bột ngô

3 lòng trắng trứng (tổng 90 – 110 gram)

1 nhúm nhỏ muối

¼ tsp cream of tartar

45 gram đường trắng

Cách làm

1. Làm nóng sữa tươi, cho trà bá tước vào, ngâm tới khi trà tiết ra sữa, sữa nguội hẳn.
2. Bào vỏ cam vào âu lòng đánh, đánh tới khi lòng đỏ bông nhẹ. Tiếp tục cho lần lượt dầu ăn, trà sữa, tinh dầu cam, các loại bột và thực hiện các bước tiếp theo giống như bánh gato Hongkong cơ bản.

B. Kem trà bá tước

Nguyên liệu

*** Ganache bá tước**

120 gram chocolate trắng nguyên chất

120 gram kem tươi (whipping cream)

3 tsp lá trà bá tước xay nhỏ (earl grey tea)

*** Kem hoàn thiện:**

1 công thức ganache bá tước

360 gram kem nền

Cách làm

1. Làm nóng kem tươi (bốc hơi nhưng không sôi), cho trà bá tước vào khuấy đều cho ra nước trà. Ở bước này có thể đun nắp nồi ủ thêm 5-10 phút.
2. Nếu kem tươi (sau khi ủ trà) bị nguội, làm nóng lại kem tươi (nhưng không đun sôi). Đổ chocolate vào bát kem tươi ấm nóng, khuấy nhẹ nhàng cho tan hết.
3. Dùng màng bọc thực phẩm bọc sát mặt ganache và để nguội hẳn ở nhiệt độ phòng. Có thể để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 20 – 30 phút cho ganache mát nhưng vẫn còn lỏng.
4. Trộn ganache với kem nền, đánh ở tốc độ thấp rồi tăng dần lên tốc độ cao, đánh đến khi kem đạt.

Lưu ý: Nếu thời tiết lạnh làm ganache bị đặc quá, có thể đem cách thủy trên nước nóng cho lỏng ra bớt (nhưng ganache vẫn nguội chứ không được ấm/nóng hẳn lên) rồi mới trộn với kem nền.

5. Bọc kín sát mặt âu kem, để ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 - 45 phút rồi mới chà láng.

*** Caramel trang trí**

100 gram đường kính trắng

50 gram nước lọc

45 gram bơ động vật, không muối

50 gram kem tươi

1/2 tsp tinh chất vani

Cách làm

1. Đun đường với nước tới khi đường chuyển màu vàng đậm caramel. KHÔNG khuấy đảo trong quá trình đun.
2. Ngay khi đường còn nóng, cho bơ vào đảo đều tới khi đường nguội bớt.
3. Cho kem tươi vào khuấy đều. Cho tinh chất vani vào khuấy đều.
4. Để sốt caramel nguội hoàn toàn trước khi dùng. Sốt chưa dùng có thể bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh khoảng 3 ngày.

VI. Tiramisu

(Công thức trong tài liệu chỉ ghi tóm tắt cách làm, cụ thể các lưu ý quan trọng khi thao tác bạn xem tại video bài học nhé)

A. Cốt bánh gato cafe

Nguyên liệu (Cho khuôn tròn 16cm)

3 lòng đỏ trứng gà (tổng 50 - 55gram)

25 gram dầu ăn

35 gram sữa tươi

$\frac{1}{2}$ tsp chiết xuất vanilla

35 gram bột mì

35 gram bột ngô

4 gram bột cà phê đen hòa tan (G7)

3 lòng trắng trứng (tổng 90 - 110 gram)

1 nhúm nhỏ muối

$\frac{1}{4}$ tsp cream of tartar

45 gram đường trắng

Cách làm: Các bước tương tự gato hongkong cơ bản

B. Kem mascapone

Nguyên liệu

* Custard:

4 lòng đỏ trứng
30 gram đường
1 nhúm muối nhỏ
15 gram bột ngô
100 gram sữa tươi
100 gram kem tươi
10 ml (2 tsp) rượu Rum (không bắt buộc)

*Kem hoàn thiện:

1 công thức custard
200 gram phomai mascapone
300 gram kem nền

* Hỗn hợp cafe thấm mặt bánh:

4 gram bột cà phê đen hòa tan (G7)
Khoảng 50 gram nước nóng
½ tbsp rượu Rum (không bắt buộc)

* Độ đậm đặc của nước cafe rượu tùy theo sở thích. Hòa tan hỗn hợp rồi để nguội trước khi dùng.

Cách làm

* Custard/ kem trứng

1. Làm ấm hỗn hợp sữa tươi và whipping cream.
2. Rây đường vào âu lòng đỏ trứng cùng 1 ít muối. Dùng phới lồng đánh tới khi lòng đỏ bông mịn và chuyển sang màu vàng nhạt. Cho bột ngô vào âu lòng đỏ, trộn đều tới khi mịn mượt.

3. Đổ kem sữa tươi đã làm ấm vào hỗn hợp lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa khuấy đều cho hỗn hợp hòa quyện.

Lưu ý: Sữa chỉ hơi ấm, nếu sữa quá nóng sẽ làm trứng chín và lợn cợn.

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 nhỏ lửa, 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.

Lưu ý: Kem trứng cần nấu đặc như video.

5. Dùng màng bọc thực phẩm bọc sát mặt phần kem trứng và để nguội hoàn toàn. Để custard vào tủ lạnh khoảng 30 – 45 phút cho custard mát lạnh.

6. Sau khi kem trứng nguội, trộn với rượu Rum.

*** Hoàn thiện kem:**

1. Đánh custard với kem nền tới khi vừa hòa quyện.

2. Cho 1 thìa kem vào âu phomai mascarpone, miết nhẹ cho mascarpone lỏng ra bớt.

3. Cho ngược phần mascarpone vào âu kem, đánh ở tốc độ thấp rồi tăng dần lên tốc độ cao, đánh tới khi kem đạt.

(Cụ thể thế nào là kem đạt xem tại video bài học)

4. Bọc kín sát mặt âu kem, để ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 - 45 phút rồi mới chà láng.

VII. Trà xanh – Trà nhài

(Công thức trong tài liệu chỉ ghi tóm tắt cách làm, cụ thể các lưu ý quan trọng khi thao tác bạn xem tại video bài học nhé)

A. Cốt bánh gato trà xanh trà nhài

Nguyên liệu (Cho khuôn tròn 16cm)

3 lòng đỏ trứng gà (tổng 50 - 55gram)

25 gram dầu ăn

35 gram sữa tươi không đường

35 gram bột mì

35 gram bột ngô

4 gram lá trà nhài xay nhỏ (tương đương 2 gói trà nhài túi lọc)

1 tsp trà xanh Đài Loan

1 tsp trà xanh Nhật Bản

3 lòng trắng trứng (tổng 90 – 110 gram)

1 nhúm nhỏ muối

$\frac{1}{4}$ tsp cream of tartar

45 gram đường vàng

Cách làm Các bước tương tự gato hongkong cơ bản

B. Kem trà xanh

Nguyên liệu

*** Ganache trà xanh**

120 gram chocolate trắng nguyên chất

120 gram kem tươi (whipping cream)

5 gram (1.5 tsp) trà xanh Đài Loan

5 gram (1.5 tsp) trà xanh Nhật Bản

*** Kem hoàn thiện:**

1 công thức ganache trà xanh

360 gram kem nền

3-5 giọt màu thực phẩm màu xanh lá (không bắt buộc)

Lưu ý:

- Nếu sử dụng màu thực phẩm màu xanh lá Moss Green của Wilton thì có thể dùng luôn để pha màu mà không cần thêm bất kì màu nào khác.
- Nếu dùng màu thực phẩm có tông xanh lá hơi đậm hơn, không ra được màu giống như màu bột trà xanh tự nhiên có thể pha thêm màu vàng chanh, cam và nâu tùy theo sắc độ để được màu như ý muốn.

Như trong bài học sử dụng tỉ lệ màu như sau: (Tất cả màu đều của hãng Wilton)

3 giọt Leaf Green

1 giọt Forest Green

1 giọt Lemon Yellow

1 giọt Sunset Orange

Cách làm

1. Làm nóng kem tươi (nhưng không đun sôi). Đổ chocolate vào bát kem tươi ấm nóng, quấy nhẹ nhàng cho tan hết.
 2. Lấy 1 ít chocolate cho từ từ vào bát bột trà xanh, quấy cho bột trà tan và lỏng dần ra thành dạng paste.
 4. Đổ ngược paste trà xanh vào ganache còn lại, trộn đều. Dùng màng bọc thực phẩm bọc sát mặt ganache và để nguội hẳn ở nhiệt độ phòng. Có thể để vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 20 – 30 phút cho ganache mát nhưng vẫn còn lỏng.
 3. Trộn ganache trà xanh và màu thực phẩm với kem nền, đánh ở tốc độ thấp rồi tăng dần lên tốc độ cao, đánh đến khi kem đạt.
- Lưu ý:** Nếu thời tiết lạnh làm ganache bị đặc quá, có thể đem cách thủy trên nước nóng cho lỏng ra bớt (nhưng ganache vẫn nguội chứ không được ấm/nóng hẳn lên) rồi mới trộn với kem nền.
4. Bọc kín sát mặt âu kem, để ngăn mát tủ lạnh khoảng 30 - 45 phút rồi mới chà láng.