

Mục lục

PHẦN 1. CÁC LƯU Ý QUAN TRỌNG	1
1.1. Lưu ý về nguyên liệu	1
1.2. Quy tắc quan trọng khi làm socola	1
1.3. Lưu ý về việc lăn truffle qua topping.....	2
1.4. Cách bảo quản socola truffle	2
PHẦN 2. CÔNG THỨC TRUFFLE RƯỢU HẠT (CƠ BẢN)	3
PHẦN 3. CÔNG THỨC TRUFFLE TRÀ XANH (CƠ BẢN).....	5
PHẦN 4. CÔNG THỨC TRUFFLE BIẾN TÁU	6
4.1. Công thức Truffle Cam – Bá tước	6
4.2. Công thức Truffle Cookie Cream	7
4.3. Công thức Truffle Chanh – Dừa Malibu	8
4.4. Công thức Truffle Dâu tây – Rượu vang.....	9

PHẦN 1. CÁC LƯU Ý QUAN TRỌNG

1.1. Lưu ý về nguyên liệu

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

- Socola nguyên chất bạn **dùng loại 65%** cacao để phù hợp với khẩu vị chung của người Việt Nam. Bạn cũng có thể thay 1 phần socola 65% cacao thành socola 70 – 75% cacao, hoặc dùng toàn bộ socola 75% cacao nếu muốn ăn vị đắng nhiều.

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

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

- Các loại socola luôn cần băm nhỏ trước khi dùng.

- Các nguyên liệu biến tấu trong công thức có thể tăng/giảm tùy khẩu vị.

1.2. Quy tắc quan trọng khi làm socola

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

+ Socola đen: Kiểm soát nhiệt trong khoảng 40 – 45°C.

+ Socola trắng: Kiểm soát nhiệt trong khoảng 40 – 41°C.

- Socola và kem tươi cần phải ở cùng khoảng nhiệt độ khi trộn với nhau.

- **KHÔNG** để nước rơi vào socola trong khi làm chảy.

1.3. Lưu ý về việc lăn truffle qua topping

- Với các loại topping dạng cứng (hạt băm nhỏ, socola băm nhỏ, vụn bánh quy to,...): Lăn topping khi truffle không quá cứng (tạo hình xong lăn topping luôn) để topping dính vào truffle dễ hơn. Nếu bạn làm từ ngày hôm trước, truffle để trong tủ lạnh bị cứng quá thì bạn để ra nhiệt độ phòng cho truffle mềm hơn rồi lăn

- Với topping dạng bột (bột trà xanh, cacao, vụn bánh quy xay mịn nhuyễn): Chỉ nên lăn socola truffle qua bột trước khi dùng, tránh việc topping bị ngấm ẩm sẽ kém đẹp. Nếu muốn nhúng truffle qua socola, bạn cần dùng socola compound đun chảy để lớp vỏ nhúng này có thể đông lại dễ dàng.

1.4. Cách bảo quản socola truffle

- Socola truffle sau khi làm xong **LUÔN CẦN BẢO QUẢN TRONG TỦ LẠNH** đến khi dùng.

- Truffle theo công thức trong khóa học có thể bảo quản ở nhiệt độ phòng mát (dưới 25°C) khoảng 2 giờ. Nếu gửi vận chuyển xa hoặc thời tiết nóng, bạn cần cho hộp socola vào túi xốp bạc giữ nhiệt tránh làm socola bị chảy (có thể dùng thêm đá khô). Túi xốp giấy bạc có thể mua tại đây: <https://shope.ee/1ftHjp7XA6>

- Nếu làm để tặng/kinh doanh, bạn lưu ý với người nhận về việc cần để socola trong tủ lạnh nhé.

- Socola rất dễ hút mùi từ môi trường xung quanh. Vì vậy, trong khi bảo quản tủ lạnh, cần bọc rất kín hộp socola, tránh việc socola bị hút mùi từ các loại đồ ăn khác trong tủ lạnh.

- Socola để ngăn mát tủ lạnh được khoảng 10 – 15 ngày. Nên ăn sớm trong khoảng 5 ngày, tránh để socola bị hút mùi từ tủ lạnh sẽ kém ngon hơn.

- Bảo quản ngăn đá: Bọc kín hộp socola, để ngăn đá khoảng 1 tháng, khi ăn rã đông trong ngăn mát (vẫn giữ nguyên màng bọc).

- Nếu muốn để socola trong ngăn đá lâu hơn, bạn cần bảo quản kỹ hơn: Bọc 4 – 5 lớp màng bọc thực phẩm ngoài hộp socola, để socola trong ngăn mát ít nhất 1 ngày rồi

mới chuyển sang ngăn đá. Khi đã đông, giữ nguyên màng bọc, để tủ đông trong ngăn mát 1 ngày rồi mới bỏ màng bọc và sử dụng.

PHẦN 2. CÔNG THỨC TRUFFLE RƯỢU HẠT (CƠ BẢN)

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

Nguyên liệu: (~ 12 - 14 viên truffle, 20 gram/viên)

100 gram socola đen nguyên chất (65% cacao), băm nhỏ

60 gram socola đen compound, băm nhỏ

70 gram kem tươi (whipping cream), 35% béo

10 gram glucose syrup

10 gram mật ong

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

1 teaspoon rượu rum

1 teaspoon chiết xuất vani

50 gram hạt băm nhỏ

30 gram quả khô sấy dẻo cắt nhỏ

Lượng hạt và quả có thể thay đổi tùy sở thích

Cách làm:

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

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

2. Cho kem tươi, mật ong, glucose syrup vào nồi, khuấy hỗn hợp trên lửa nhỏ tới khi nóng ấm (kiểm soát nhiệt độ trong khoảng 40 - 45°C).
3. Cho hỗn hợp kem tươi ấm nóng vào socola chảy, trộn thật đều cho mịn mượt.
4. Cho bơ rất mềm cho vào âu socola, dùng phới lồng khuấy nhanh tay cho hòa quyện hoàn toàn.
5. Cho rượu rum, vani vào, trộn đều.
6. Cho hạt và quả đã băm nhỏ vào trộn đều.
7. Tạo hình (hướng dẫn chi tiết bạn xem tại video bài giảng nhé)

*** Cách 1: Dùng tay vê tròn.**

- Bọc kín âu, để socola nghỉ trong tủ mát khoảng 30 phút tới khi socola đặc lại, mịn dẻo (xem minh họa trong video).
- Cho socola vào túi bắt kem, bóp thành các viên khoảng 20 gram (bạn có thể đặt khay lên cân nếu chưa quen).
- Cho khay socola vào ngăn mát khoảng 45 phút đến khi socola cứng lại.
- Khi socola đã cứng, nhanh tay vê thành viên tròn. **Xem kĩ các lưu ý trong video bài học.**
- Lăn socola qua các loại topping (quả băm nhỏ, bột cacao,..) trước khi dùng.

*** Cách 2: Dùng vỏ socola cứng mua sẵn (Truffle Shell)**

- Sau khi trộn xong socola, bạn cho vào túi bắt kem, bơm thẳng vào vỏ socola sẵn.
- Nếu muốn trang trí thêm bên ngoài, để truffle vào tủ lạnh khoảng 30 phút cho socola cứng lại trước khi trang trí. Nên dùng socola Compound đun chảy, cho vào túi bắt kem (cắt đầu túi nhỏ) rồi vẽ trang trí bên ngoài hoặc gắn các loại hạt, kẹo đường bằng socola này là tiện nhất.
- Nếu muốn có 1 lớp vỏ socola rồi lăn qua topping bên ngoài: Bạn sẽ cần làm 1 lớp vỏ bằng socola Compound (vì dùng socola nguyên chất thì sau khi đun chảy, socola sẽ không đông lại được nếu không làm thêm thao tác “temper” – phần temper này khá phức tạp và không nằm trong phạm vi hướng dẫn của khóa học này). Tuy nhiên, socola

Compound có thể sẽ tạo 1 lớp vỏ dày và cứng, làm ảnh hưởng tới hương vị thơm ngon của truffle. Do vậy tụi mình không khuyến khích bạn làm theo cách này. Chỉ nên làm 1 lớp vỏ sẵn hoặc lăn qua hạt khô trang trí như trong khoá học.

** Lưu ý về cách bảo quản socola bạn xem tại PHẦN 1 nhé.*

PHẦN 3. CÔNG THỨC TRUFFLE TRÀ XANH (CƠ BẢN)

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

Nguyên liệu: (khoảng 12 - 14 viên truffle, 20 gram/viên)

70 gram kem tươi (whipping cream), 35% béo

10 gram glucose syrup

10 gram mật ong

100 gram socola trắng nguyên chất (40% cacao)

60 gram socola trắng compound

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

3 - 4 gram bột trà xanh (Đài Loan hoặc Nhật Bản)

Cách làm

1. Trộn đều bột trà xanh với bơ mềm trước khi làm.
2. Cho socola nguyên chất và compound (đã băm nhỏ) vào âu. Cách thủy trên nồi nước sôi lăn tăn tới khi socola chảy hoàn toàn. Kiểm soát nhiệt độ socola trong khoảng 40 - 41°C, KHÔNG để nước rơi vào socola.

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

3. Cho kem tươi, glucose syrup và mật ong vào nồi. Cho kem tươi, mật ong, glucose syrup vào nồi, khuấy hỗn hợp trên lửa nhỏ tới khi nóng ấm (kiểm soát nhiệt độ trong khoảng 40 - 45°C)
4. Trộn đều kem tươi ấm với socola chảy.
5. Cho hỗn hợp bơ trà xanh rất mềm cho vào âu socola, dùng phới lồng khuấy nhanh tay cho hòa quyện hoàn toàn.
6. Cách tạo hình tương tự socola rượu hạt cơ bản. Lăn truffle qua bột trà xanh trước khi dùng.

PHẦN 4. CÔNG THỨC TRUFFLE BIẾN TÁU

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

4.1. Công thức Truffle Cam – Bá tước

Nguyên liệu (khoảng 12 - 14 viên truffle, 20 gram/viên)

70 gram kem tươi (whipping cream), 35% béo

4 gram trà bá tước khô (2 túi lọc)

10 gram glucose syrup

10 gram mật ong

100 gram socola đen nguyên chất (65% cacao), băm nhỏ

60 gram socola đen compound, băm nhỏ

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

1 – 2 teaspoon rượu Cointreau/rượu cam (không bắt buộc)

50 gram mút vỏ cam, băm nhỏ (cách làm: <http://www.savourydays.com/mut-vo-cam-mat-ong/>)

Cách làm

1. Khuấy kem tươi trên lửa vừa tới khi có rất nhiều hơi nóng bốc lên từ nồi (nhưng kem chưa sôi). Cho trà bá tước vào, ủ trà tối thiểu 30 phút.
2. Vớt bỏ túi trà (ép mạnh trà cho kem tươi chảy ra hết).
3. Cách thủy socola tới khi tan chảy hoàn toàn, kiểm soát nhiệt độ dưới 45°C.
4. Khuấy phần kem trà bá tước trên lửa nhỏ tới khi ấm nóng, kiểm soát nhiệt độ trong khoảng 40 – 45°C.
5. Trộn đều socola với kem tươi. Cho rượu trộn đều.
6. Cho bơ mềm vào, khuấy cho hòa quyện hoàn toàn.
7. Cho mút vỏ cam vào, trộn đều.
8. Tiến hành tạo hình và bảo quản như hướng dẫn trong bài cơ bản. Lăn truffle qua bột cacao hoặc socola băm nhỏ, trang trí với mút vỏ cam sấy nhỏ.

4.2. Công thức Truffle Cookie Cream

Nguyên liệu (khoảng 12 - 14 viên truffle, 20 gram/viên)

70 gram kem tươi (whipping cream), 35% béo

10 gram glucose syrup

10 gram mật ong

60 gram socola trắng nguyên chất (40% cacao)

100 gram socola trắng compound

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

40 gram cream cheese, làm ấm, miết cho mềm nhuyễn

1 tsp nước chanh tươi (không bắt buộc)

2-3 cặp bánh quy oreo đập vụn (có thể bỏ hoặc giữ nhân kem tùy thích)

*** Lưu ý:** Không nên tăng lượng cream cheese, tránh làm truffle bị mềm quá.

Cách làm

1. Cách thủy socola trắng tới khi tan chảy hoàn toàn, kiểm soát nhiệt độ trong khoảng 40 – 41°C.
2. Đun kem tươi, glucose syrup, mật ong tới khi đạt 41 – 45°C.
3. Trộn kem tươi ấm với socola tới khi hòa quyện hoàn toàn.
4. Cho bơ mềm vào hỗn hợp socola, trộn đều.
5. Cho từng thìa nhỏ socola vào bát cream cheese, miết cho cream cheese mềm lỏng ra. Khi cream cheese đã mềm lỏng, đổ cream cheese vào âu socola, trộn đều.
6. Cho nước chanh và vụn bánh Oreo, trộn đều.
7. Tạo hình và bảo quản socola như hướng dẫn trong bài cơ bản. Lăn truffle qua vụn Oreo xay nhỏ, trang trí với vụn socola trắng băm nhỏ trước khi dùng.

4.3. Công thức Truffle Chanh – Dừa Malibu

Nguyên liệu (khoảng 12 – 14 viên truffle, 20 gram/viên)

60 gram kem tươi (whipping cream), 35% béo

10 gram glucose syrup

10 gram mật ong

60 gram socola trắng nguyên chất (40% cacao)

100 gram socola trắng compound

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

1/2 teaspoon nước chanh tươi

1 teaspoon rượu dừa Malibu

Vụn vỏ của 1 – 2 quả chanh xanh bào mịn

*** Lưu ý:**

- Không thay kem tươi bằng nước cốt dừa, tránh việc truffle rất mềm, khó thao tác và nhanh chảy (vì chất béo trong cốt dừa thấp hơn kem tươi rất nhiều).
- Nếu không dùng rượu dừa, bạn có thể thay bằng tinh chất hương dừa để tạo mùi hoặc bỏ qua.

Cách làm

1. Cách thủy socola trắng tới khi tan chảy hoàn toàn, kiểm soát nhiệt độ trong khoảng 40 – 41°C.
2. Đun kem tươi, glucose syrup, mật ong tới khi đạt 41 – 45°C.
3. Trộn kem tươi ấm với socola tới khi hòa quyện hoàn toàn.
4. Cho bơ mềm vào hỗn hợp socola, trộn đều.
5. Cho nước chanh và vỏ chanh xanh vào, trộn đều
6. Tạo hình và bảo quản socola như hướng dẫn trong bài cơ bản. Lăn kẹo truffle qua vụn dừa sấy khô không đường trước khi dùng.

4.4. Công thức Truffle Dâu tây – Rượu vang

Nguyên liệu (khoảng 12 – 14 viên truffle, 20 gram/viên)

60 gram kem tươi (whipping cream), 35% béo

20 gram mứt dâu tây

10 gram bột dâu tây

60 gram socola trắng nguyên chất (40% cacao)

100 gram socola trắng compound

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

1 teaspoon (5ml) rượu (không bắt buộc)

Màu thực phẩm màu hồng, trắng

* Các bạn có thể dùng các loại mứt, bột quả vị khác để biến tấu (mứt, bột quả vị việt quất, phúc bồn tử, xoài,..)

Cách làm

1. Cách thủy socola trắng tới khi tan chảy hoàn toàn, kiểm soát nhiệt độ trong khoảng 40 – 41°C.
2. Đun kem tươi, bột dâu tây, mứt dâu tây tới khi đạt 41 – 45°C.
3. Trộn kem tươi ấm với socola tới khi hòa quyện hoàn toàn.
4. Cho bơ mềm vào hỗn hợp socola, trộn đều.
5. Tạo hình và bảo quản socola như hướng dẫn trong bài cơ bản. Lăn kẹo truffle qua vụn dâu tây sấy xay nhỏ.