

MỤC LỤC

PHẦN 1. BẬT BÁNH GATO HONGKONG CƠ BẢN	2
I. Công thức.....	2
II. Các vấn đề thường gặp khi làm bánh gato và cách giải quyết.....	4
1. Nguyên tắc chung của bánh gato	4
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?	7
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 thắt eo?	7
7. Tại sao bánh bị nứt mặt?.....	8
8. Bánh nở bao nhiêu là chuẩn?	8
PHẦN 2. CÔNG THỨC KEM BÁNH LẠNH	9
I. Lưu ý chung về nguyên liệu	9
1. Gelatin	9
2. Kem topping.....	9
II. Lưu ý về công thức	10
1. Định lượng:	10
2. Lưu ý khi mang bánh đi xa:	10
III. Quy trình làm bánh lạnh cơ bản	10
IV. Kem trang trí mặt bánh.....	12
V. Công thức	13
1. Tiramisu.....	13
2. Bánh sầu riêng dẻo.....	15
3. Phomai Xoài - Chanh leo	17
4. Nama Socola (Double Chocolate cake)	19
5. Trà xanh - Dâu tây	22
6. Sữa chua - Hoa quả (Dâu tây – Việt quất).....	24
VI. Bí kíp để làm nhiều vị bánh trong thời gian ngắn.....	25

PHẦN 1. BẬT BÁNH GATO HONGKONG CƠ BẢN

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

I. Công thức

Nguyên liệu (cho 1 khuôn tròn 16cm; hoặc 1 khay chữ nhật 18x28cm)

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)
- Các tỉ lệ trứng thường dùng cho khuôn
 - + 4 trứng: khuôn tròn 18 – 20cm, khay chữ nhật 20x30cm
 - + 5 trứng: khuôn tròn 22cm, khay chữ nhật 25x35cm

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**. Hỗn hợp quá đặc hay quá lỏng có thể do trọng lượng lòng đỏ không đúng như công thức yêu cầu hoặc do bột hút nước quá nhiều hoặc quá ít. Cách điều chỉnh như sau:

- Nếu lỏng quá, cho thêm bột mì vào, mỗi lần 5 – 10 g, trộn đều.
- Nếu đặc quá có thể cho thêm sữa tươi vào, mỗi lần 5-10g, trộn cho lỏng ra.

Không trộn quá kỹ, quá lâu. Sau khi bạn đã có lượng nguyên liệu chuẩn để có hỗn hợp lòng đỏ như trong video thì ghi lại để 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. Vết lại thành đánh âu cho thật đều.

** Lưu ý:*

- Không trộn bột quá nhiều, tránh dẫn đến bọt khí trong trứng 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. 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.

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 việc nướng bánh gato

- Nguyên tắc 1: Bánh gato nở bằng bột khí trong trứng đánh bông, vậy nên:

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

=> Trộn bột đúng kỹ thuật, nhẹ nhàng để giữ bột khí không bị vỡ, hỗn hợp bột khi mang đi nướng phải bông đặc mịn, không loãng không xẹp.

- Nguyên tắc 2: 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, do vậy:

=> Nhiệt độ trong lò phải đủ cao thì bánh mới nở xốp được; nhưng không được quá cao vì bánh nở quá nhanh trong khi thớ bánh chưa kịp cứng cáp sẽ khiến cho bánh xẹp nhanh trong lò.

- Nguyên tắc 3: Bánh chín từ ngoài vào và có nhiều chất lỏng. Nên cần nướng bánh đủ lâu ở nhiệt phù hợp để bên trong bánh chín hoàn toàn. Các lỗi thường mắc phải là:

- Nướng ở nhiệt quá thấp làm cho vỏ bánh bị dày và bên trong thiếu nhiệt nên không chín được, còn ẩm.

- Nướng ở nhiệt quá cao khiến bên ngoài bánh dễ cháy nhanh trong khi bên trong bánh chưa chín kịp, hoặc bánh nở quá nhanh và xẹp trong lò như nói ở nguyên tắc 2.

- Nướng đúng nhiệt nhưng thiếu thời gian, bên ngoài bánh có thể đã khô ráo nhưng trong bánh còn ướt.

Khi trong bánh chưa khô hẳn, còn ẩm ướt thì khi lấy bánh ra ngoài, phần ẩm này sẽ dính kết làm bánh co lại, gây ra hiện tượng mặt bánh bị lõm, thành thất eo.

**** Mỗi lò có 1 đặc điểm khác nhau, do vậy cần dựa vào tình trạng của bánh để điều chỉnh nhiệt lò và thời gian nướng cho phù hợp (xem cụ thể các trường hợp ở dưới).**

Nếu bạn chưa có kinh nghiệm làm bánh gato và chưa nắm được nhiệt lò chuẩn, nên kéo dài thời gian nướng để đảm bảo bánh chín hết, không bị ẩm bên trong (nguyên nhân khiến bánh bị lõm sau khi lấy khỏi lò). Bánh sẽ khô và vỏ bị dày nhưng khả năng thành công cao hơn. Bật bánh này dùng cho các công thức trong khoá học rất ổn vì còn thêm phần kem nên sẽ ẩm trở lại. Sau một vài lần nướng lâu để bánh chín hoàn toàn, khi đã quen hơn, bạn điều chỉnh giảm thời gian để vỏ bánh mỏng hơn và bánh vừa chín hết là ổn.

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.

- 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,..). Do vậy, âu và que đánh phải sạch và khô.

- Lòng trắng quá cũ. Cách khắc phục: 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. Nên lưu ý các điểm sau:

- đánh trứng đến khi đạt như trong video mô tả.
- r่อน đúng kỹ thuật, chỉ trộn đến khi vừa hòa quyện hết thì dừng lại.
- 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 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 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 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.

=> Nguyên nhân: 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 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. 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. CÔNG THỨC KEM BÁNH LẠNH

I. Lưu ý chung về nguyên liệu

1. Gelatin

- Độ đông (bloom):

+ Gelatin có độ đông đặc TĂNG dần từ loại Bronze (đồng) -> Silver (Bạc) -> Golden (Vàng).

+ Ở Việt Nam thường bán loại Bronze (có độ đông thấp nhất), công thức trong khóa học dùng cho loại Bronze. Các loại ở Việt Nam có tác dụng và hương vị tương đương nhau.

+ Ở nước ngoài thường gặp loại Silver và Golden (độ đông cao hơn), vì vậy có thể giảm bớt lượng gelatin để bánh không bị cứng hơn. Tỷ lệ các loại gelatin:

1 gram gelatin Gold = 1,25 gram gelatin Silver = 1,75 gelatin Bronze.

* Nếu trên bao gói không ghi gelatin là loại gì thì bạn có thể dùng theo định lượng trong công thức của khóa học nhé.

- Không dùng gelatin dạng bột cho các công thức trong khóa học. Nếu bắt buộc phải dùng thì bạn dùng với lượng tương đương gelatin dạng lá. Ngâm gelatin bột với nước theo tỉ lệ 1 gelatin: 5 nước trong khoảng 10 phút, đến khi gelatin nở mềm rồi làm nóng cho gelatin tan chảy và dùng.

2. Kem topping

- Kem topping giúp bánh xốp hơn, nhẹ hơn, ít ngọt hơn (phù hợp với khẩu vị người Việt Nam).

- Tỷ lệ kem top:whip trong lớp là 1:2 (whipping gấp 2 lần topping). Nếu bạn muốn kem ít ngọt hơn, hoặc bạn nào kinh doanh muốn giảm chi phí thì tăng tỉ lệ kem topping lên.

- Để đảm bảo hương vị: Nên dùng các loại topping có vị béo ngon như: Mycream, Creamywhip, Value, Classsy (khóa học dùng loại Mycream và Creamywhip)

Lưu ý các loại topping này CHỈ ĐÁNH ĐƯỢC BÔNG MỀM, độ bông hơn kem tươi 1 chút chứ không cứng được nên **tuyệt đối không cố đánh khiến kem rỗ và hỏng.**

II. Lưu ý về công thức

1. Định lượng:

- Lượng nguyên liệu của tất cả công thức đề dành cho khuôn tròn 18cm và thừa ra khoảng 1 – 2 hộp nhỏ tùy kích thước. KHÔNG cố đổ nốt kem vào khuôn to tránh làm bánh quá cao/tràn khỏi khuôn.

Nếu làm khuôn khác, có thể tính bằng tỉ lệ của thể tích khuôn bánh (VD: Bạn chia tỉ lệ thể tích khuôn 16 : thể tích khuôn 18, sau đó nhân toàn bộ nguyên liệu với tỉ lệ này. Thể tích tính bằng công thức: Bán kính đáy x Chiều cao khuôn x 3,14).

2. Lưu ý khi mang bánh đi xa:

- Nên tăng lượng gelatin trong công thức lên để bánh cứng cáp hơn. Để bánh đông tối thiểu 8h.

- Cần có đủ hộp xốp, đá khô để giữ cho bánh không bị chảy.

- Không nên gỡ mica.

- Vì dưới đáy bánh có lớp giấy nên khi mang đi cần giữ bánh cố định, không nghiêng ngả hộp sẽ làm bánh trượt khỏi đế.

Nếu muốn chắc chắn hơn, có thể bóc phần giấy nền ra bằng cách: Khi dùng dao để chuyển bánh từ khuôn ra đế, bênh nhẹ dao lên và rút tờ giấy nền ra (chỉ thao tác khi bánh đã đông rất chắc và đã quen tay).

III. Quy trình làm bánh lạnh cơ bản

*** Đây là nguyên liệu cho phần kem trứng cơ bản. Tuy nhiên ở mỗi công thức trong khoá học đều có thêm phần nguyên liệu để tạo các vị khác nhau(hoa quả, trà xanh, chocolate) nên định lượng nguyên liệu sẽ thay đổi. Các bạn làm bánh nào thì xem cụ thể công thức của bánh đó nhé.**

Nguyên liệu:

a. Phần kem trứng:

10 – 12 gram gelatin

2 lòng đỏ trứng (18 – 20 gram/ lòng đỏ)

40 gram đường

1 nhúm muối nhỏ (không bắt buộc, có thể dùng thêm để vị đậm đà hơn)

Cream cheese (tùy công thức) - làm ấm, miết cho mịn mượt

220 gram sữa tươi không đường (làm ấm đến khoảng 30 độ C)

b. Phần kem hoàn thiện

100 gram kem tươi (whipping cream)

50 gram kem topping

* Các công thức trong khóa dùng tỉ lệ 2 whipping : 1 topping. Bạn có thể thay đổi tỉ lệ này nhưng cần giữ nguyên tổng lượng kem là 150 g, ví dụ 50 g whipping & 100 topping hoặc 150 gram whipping (không dùng topping).

Cách làm:

1. Ngâm gelatin trong nước đá lạnh tới khi gelatin nở mềm
2. Đánh lòng đỏ với đường và một chút muối tới khi lòng đỏ bông và chuyển màu vàng nhạt.
Nếu công thức có cream cheese, trộn cream cheese đã làm ấm và miết nhuyễn vào âu lòng đỏ, trộn cho hỗn hợp mịn mượt.
4. Cho từ từ sữa tươi ấm vào âu lòng đỏ, đánh cho hòa quyện.
5. Lọc lại hỗn hợp qua rây vào nồi. Nấu ở nhiệt vừa – thấp. Khuấy liên tục trong quá trình nấu.
6. Nấu tới khi kem hơi sệt, có nhiều hơi nóng bốc lên, bắt đầu sôi lục đục thì bắc nồi khỏi bếp.

***Lưu ý:**

- KHÔNG nấu trên lửa quá cao hoặc nấu quá lâu làm kem bị tách nước, lợn cợn.
 - Nếu nấu xong thấy kem bị tách nước, lợn cợn thì nên nấu lại, không cố dùng tiếp tránh ảnh hưởng tới hương vị của bánh.
7. Bắc nồi ra khỏi bếp, cho gelatin đã ngâm mềm và vắt kiệt nước vào, khuấy tan hoàn toàn.

8. Sau khi gelatin tan hết, cho chiết xuất vani và các hỗn hợp tạo vị (sinh tố hoa quả, trà xanh, socola,..) vào. Phần này tùy mỗi công thức bánh sẽ có các hỗn hợp tạo vị khác nhau.

Đổ kem ra âu, dán nilon sát mặt kem và để nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng.

* Lưu ý: Nếu thời tiết quá lạnh thì cần để ý tới âu kem, cách 10-15 phút khuấy đều tránh kem bị đông lại (vì nhiệt độ thấp). Nếu kem bị đông, đặt cả âu đựng kem vào 1 âu nước nóng và khuấy đều cho kem mềm và lỏng hơn rồi dùng.

9. Hoàn thiện:

- Đánh kem topping và whipping tới khi bông mềm (nên xem kỹ hướng dẫn trong video cách đánh bông kem topping + whipping và đánh bông kem whipping, không nên chỉ dùng toàn topping vì sẽ không ngon bạn nhé).

- Chia hỗn hợp kem trứng thành 2 – 3 phần, trộn với kem tươi bằng kỹ thuật fold.

* Lưu ý:

- Kem tươi đánh càng bông, bánh càng xốp nhiều -> thành bánh càng dễ bị rỗ.

- Nếu muốn thành bánh mịn: Tăng lượng gelatin, đánh kem tươi bông mềm/ lỏng hơn. Vì kem chảy lỏng nên thành bánh mịn hơn nhưng vị kem sẽ ít xốp mà đặc giống thạch hơn.

*** Thao tác ráp bánh và lưu ý khi bảo quản bánh xem tại video bài giảng.**

* Bánh cần để trong ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 6 giờ để đông lại hoàn toàn mới làm phần đổ mặt và trang trí.

* Cần xem kỹ các lưu ý về bảo quản (để đông trong tủ mát hay tủ đông) trước khi thực hành.

IV. Kem trang trí mặt bánh

80 gram cream cheese (để mềm ở nhiệt độ phòng)

100 gram kem whipping

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.

V. Công thức

** Phần này bao gồm danh mục nguyên liệu và tóm tắt cách làm (hướng dẫn chi tiết và các lưu ý mời các bạn xem cụ thể trong video bài học).*

** Bạn cần xem kỹ phần cơ bản và các video hướng dẫn trước khi thực hành vào bánh trong phần này nhé.*

1. BÁNH KEM TIRAMISU

Nguyên liệu: (Cho ~4 - 5 hộp vuông cạnh 9 cm hoặc 1 bánh tròn đường kính 18 cm)

A. Bật bánh

~30-40 cái bánh ladyfingers

Hoặc bật bánh gato café, biến tấu từ bật gato cơ bản, cách làm giống hệt như gato cơ bản nhưng biến tấu nguyên liệu như sau:

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 vàng

B. Kem trứng mascapone:

*** Phần kem trứng**

3 lòng đỏ trứng gà

70 gram đường

220 gram sữa tươi – làm ấm ở khoảng 30 - 40°C

8 gram gelatin – dạng lá

300 gram phomai mascarpone

½ tsp (2.5 ml) va-ni

*** Phần kem tươi đánh bông**

100 gram kem tươi (whipping)

50 gram kem topping

C. Phần cà phê nhúng bánh:

8 gram cà phê đen hòa tan

16 gram cà phê sữa hòa tan

40 gram sữa đặc

100 gram nước nóng

20 ml rượu rum

15 ml rượu kahlua

D. Phần kem trang trí bánh

80 gram pho-mai mascarpone

100 gram kem whipping

20 – 30 gram đường xay

* Vụn bánh socola để trang trí mặt bánh: Cắt nhỏ bột bánh socola (công thức bột xem tại bài bánh socola), sấy ở 100 độ C trong 30 – 50 phút tới khi khô hoàn toàn. Xay nhuyễn bằng máy xay khô rồi chà lại qua rây cho mịn mượt.

***Lưu ý: Nếu đựng trong hộp nhỏ (không yêu cầu bánh phải cứng/vững) có thể bỏ qua hoặc giảm lượng gelatin, kem sẽ mềm tan trong miệng hơn.**

Cách làm:

1. Chuẩn bị bánh quy hoặc bột bánh (phần nguyên liệu A)
2. Làm kem trứng (phần nguyên liệu B)
 - Nấu phần kem trứng (Cách làm cụ thể xem ở video bài học và phần II tài liệu). Dùng nilon bọc thực phẩm áp sát mặt kem, để nguội ở nhiệt độ phòng.
 - Sau khi kem trứng đã nguội, trộn đều cùng mascapone.
 - Đánh kem tươi đến bông mềm. Trộn kem trứng với kem tươi bằng kỹ thuật fold.
3. Phần nước nhúng bánh (nguyên liệu C):

Pha cà phê đen, cà phê sữa và sữa đặc với nước nóng. Để nguội rồi thêm rượu vào trộn cùng.
4. Hoàn thiện bánh: Xem tại video bài giảng.

2. BÁNH KEM SẦU RIÊNG DELUXE (SẦU RIÊNG DỄO)

Nguyên liệu: (cho 5 - 6 hộp vuông cạnh 9cm hoặc 1 bánh tròn đường kính 18 cm & 1 - 2 hộp nhỏ)

A. Bột bánh bông lan

Chuẩn bị bột gato Hồng Kông theo số lượng và kích thước bánh

B. Kem sầu riềng

* Phần kem trứng sầu riềng

375 gram thịt sầu riềng tươi

150 gram sữa tươi không đường

3 lòng đỏ trứng (54 – 60 gram)

40 gram đường (lượng đường thay đổi theo độ ngọt sầu riềng sử dụng)

12 - 14 gram gelatin dạng lá

½ tsp chiết xuất vani

Màu thực phẩm vàng (không bắt buộc)

*** Phần kem tươi đánh bông:**

200 gram kem tươi (whipping)

100 gram kem topping

C. Pudding sầu riêng:

70 gram sầu riêng

130 gram sữa tươi

70 gram kem tươi

8 gram gelatin dạng lá

10 gram đường

**Lưu ý: Lượng pudding sầu riêng đủ để cắt miếng vuông trang trí 5-6 hộp bánh hoặc hơn tùy cách trang trí. Nếu chỉ để tráng mặt khuôn tròn to thì chỉ cần ½ công thức.*

Cách làm:

1. Chuẩn bị bột bánh bông lan (phần nguyên liệu A)
2. Chuẩn bị phần kem trứng sầu riêng (nguyên liệu B)
 - Xay nhuyễn sầu riêng với sữa, dùng hỗn hợp sữa sầu riêng này để nấu kem trứng.
 - Tiến hành nấu kem trứng như bài cơ bản.
 - Đánh kem tươi đến bông mềm. Trộn kem trứng với kem tươi bằng kỹ thuật fold.
3. Hoàn thiện bánh: Xem tại video bài giảng.
4. Phần pudding sầu riêng (nguyên liệu C):
 - Ngâm mềm gelatin trong nước lạnh.
 - Xay nhuyễn sầu riêng cùng sữa và kem tươi. Lọc qua rây cho vào nồi. Cho đường vào nồi.
 - Nấu pudding ở lửa nhỏ - vừa cho tới khi ấm nóng. Cho gelatin vào khuấy đều cho tan hết.

- Để nguội hẳn ở nhiệt độ phòng rồi dùng tráng mặt bánh. Trang trí hộp nhỏ: Đổ pudding vào khuôn, để ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 6 giờ cho đông hẳn lại cắt miếng nhỏ để trang trí.

3. BÁNH KEM PHO-MAI XOÀI CHANH DÂY

Nguyên liệu: (cho 6 - 7 hộp vuông cạnh 9 cm hoặc 1 bánh tròn đường kính 18 cm & 1 - 2 hộp nhỏ)

A. Bật bánh bông lan

Chuẩn bị bột gato Hồng Kông cơ bản theo số lượng và kích thước bánh yêu cầu

B. Phần kem phomai xoài – chanh leo

*** Phần kem trứng xoài chanh leo**

150 gram thịt xoài chín

100 gram nước chanh leo (đã bỏ hạt)

3 lòng đỏ trứng (54 – 60 gram)

30 gram đường

1 chút xíu muối

120 gram cream cheese, làm ấm – miết cho mịn nhuyễn

330 gram sữa tươi không đường, làm ấm khoảng 30 – 40°C

12 - 14 gram gelatin

90 gram socola trắng, băm nhỏ

½ tsp chiết xuất vani

*** Phần kem tươi đánh bông**

200 gram kem tươi (whipping)

100 gram kem topping

C. Phần thạch chanh leo:

100 gram nước chanh leo

20 - 30 gram đường (không bắt buộc, tùy khẩu vị)

100 gram nước

7 gram gelatin – dạng lá

***Lưu ý:**

Nếu không dùng hoa quả tươi thì thay thế bằng 180-200 gram sinh tố xoài trộn chanh leo, bỏ hẳn 30 gram đường trong kem trứng. Định lượng xoài và chanh leo bạn có thể thay đổi tùy ý thích, giữ tổng là 180-200 gram là được.

Với phần thạch chanh leo, có thể thay bằng 60-80 gram sinh tố và tăng lượng nước cho đủ tổng 200 gram thạch.

Cách làm:

1. Chuẩn bị bột bánh (nguyên liệu A)

2. Làm kem phomai xoài – chanh leo (nguyên liệu B):

- Xay nhuyễn xoài với nước chanh leo.
- Ngâm gelatin trong nước đá lạnh cho nở mềm.
- Đánh bông trứng với đường, cho cream cheese vào đánh nhuyễn. Nấu kem trứng như bài cơ bản. Cho gelatin vào, trộn cho gelatin tan hoàn toàn.
- Cho socola trắng và âu kem trứng đang nóng, trộn đều tới khi socola tan chảy. Tiếp tục cho xoài chanh leo và vani vào trộn đều, để nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng.

**Lưu ý: Trong trường hợp kem trứng nguội quá nhanh không đủ nóng để chocolate trắng tan hết, có thể đặt lại lên bếp đun lửa nhỏ nhất để hỗn hợp ấm nóng lại. Không đun sôi sẽ làm gelatin mất tác dụng*

- Đánh kem tươi đến bông mềm. Trộn kem trứng với kem tươi bằng kỹ thuật fold.

3. Hoàn thiện bánh: Xem tại video bài giảng.

4. Phần thạch chanh leo (nguyên liệu C):

- Ngâm mềm lá gelatin trong nước lạnh.
- Cho nước chanh leo, đường và nước vào nồi, đun lửa vừa tới khi ấm nóng.
- Cho gelatin vắt kiệt nước vào, khuấy tan. Để nguội hoàn toàn.
- Sau khi thạch nguội thì nhẹ nhàng đổ lên mặt bánh.

4. BÁNH KEM SOCOLA TƯƠI (Double Nama Chocolate cake)

Nguyên liệu: (cho ~4 - 5 hộp vuông đường kính 9cm hoặc 1 bánh tròn đường kính 18 cm & 1 - 2 hộp nhỏ)

A. Bật bánh bông lan vị socola

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

25 gram bột mì đa dụng (số 11)

35 gram tinh bột ngô

10 gram bột cacao nguyên chất

3 lòng trắng trứng (tổng 90-110 gram)

¼ thìa cafe cream of tartar

45 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

B. Phần kem socola đen:

*** Phần kem trứng socola:**

5 gram gelatin dạng lá

1 lòng đỏ trứng gà (17 – 20 g)

30 gram đường

110 gram sữa tươi không đường – làm ấm đến 30-40°C

80 gram socola đen nguyên chất (54 - 65% cacao), băm nhỏ

½ tsp chiết xuất vani

*** Phần kem tươi đánh bông:**

100 gram kem tươi

50 gram kem topping

C. Phần kem socola trắng:

*** Phần kem trứng socola**

5 gram gelatin dạng lá

1 lòng đỏ trứng gà (17 – 20 g)

10 gram đường

80 gram cream cheese, làm ấm - miết cho mịn nhuyễn

110 gram sữa tươi không đường – làm ấm đến 30-40°C

50 gram socola trắng nguyên chất, băm nhỏ

½ tsp chiết xuất vani

*** Phần kem tươi đánh bông:**

100 gram kem tươi

50 gram kem topping

D. Phần ganache:

100 gram kem tươi (whipping)

15 gram bơ động vật (không dùng margarine, bơ thực vật như bơ Tường An – loại bơ để ở nhiệt độ phòng không chảy)

70 gram socola đen nguyên chất (54 - 65% cacao), băm nhỏ

½ tsp chiết xuất vani

½ tsp rượu rum (không bắt buộc)

***Lưu ý về socola trong ganache.**

- Socola dùng trong làm bánh thường có 54 – 65% cacao, % cacao càng cao thì càng cứng và đắng hơn.

- Nếu sử dụng loại socola có % cacao thấp hơn hoặc cao hơn trong lớp học thì cần thay đổi lượng kem tươi phù hợp để độ sệt ganache không bị chênh lệch nhiều.

+ Dưới 55% cacao, giảm 10 - 15 gram kem tươi. Ganache có thể sẽ hơi ngọt và loãng, mềm hơn

+ Trên 70%, tăng 15 - 20 gram kem tươi. Ganache có thể sẽ cứng và đông nhanh hơn, nên tăng cả đường nếu cần

Cách làm:

1. Chuẩn bị **bột bánh** theo cách làm bột gato Hồng Kông (nguyên liệu A)

2. Làm phần kem socola đen (nguyên liệu B)

- Ngâm gelatin nở mềm.
- Nấu kem trứng theo hướng dẫn trong bài cơ bản, cho gelatin vào khuấy tan.
- Cho socola đen vào âu kem **trứng** còn nóng, khuấy đều cho tan hoàn toàn, thêm vani. Bọc sát mặt âu, để nguội hẳn ở nhiệt độ phòng rồi dùng luôn.

*Lưu ý: Nếu kem socola bị đông đặc lại cho nhiệt độ phòng lạnh quá, cần làm kem socola **ấm** lên và lỏng ra trước khi trộn với kem tươi.*

- Đánh kem tươi và kem topping đến bông mềm. Chia hỗn hợp kem socola thành 2 – 3 phần, trộn với kem tươi bằng kỹ thuật fold.

3. Làm phần kem socola trắng (nguyên liệu C)

- Ngâm gelatin nở mềm
- Đánh bông trứng với đường, cho cream cheese vào đánh nhuyễn. Nấu kem trứng như bài cơ bản. Cho gelatin vào, trộn cho gelatin tan hoàn toàn.
- Cho socola trắng và âu kem trứng đang **nóng**, trộn đều tới khi socola **tan chảy**, cho vani vào. Bọc sát mặt âu, để nguội hẳn ở nhiệt độ phòng rồi dùng luôn.

*Lưu ý: Nếu kem socola bị đông đặc lại cho nhiệt độ phòng lạnh quá, cần làm kem socola **ấm** lên và lỏng ra trước khi trộn với kem tươi.*

- Đánh kem tươi và kem topping đến bông mềm. Chia hỗn hợp kem socola trắng thành 2 - 3 phần, cho từng phần vào âu kem tươi trộn, bằng kỹ thuật fold.

4. Hoàn thiện bánh:

- Để tiết kiệm thời gian, bạn có thể nấu 2 phần kem socola trước, để nguội. Sau đó đánh bông kem tươi rồi chia đôi và trộn với từng phần socola. Hoặc đánh bông riêng từng âu kem tươi, sau khi đổ lớp socola đen thì để ngăn đá cho đông nhanh, trong lúc chờ lớp socola đen đông thì đánh bông và trộn hỗn hợp kem socola trắng.
- Cách ráp bánh xem trong video bài học.

5. Phần ganache socola (nguyên liệu D):

- Đun kem tươi và bơ tới khi ấm nóng.
- Cho socola băm nhỏ vào, khuấy cho socola tan hoàn toàn. Cho vani và rượu rum vào khuấy đều, để nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng.
- Phần trang trí bánh cần dùng 1 công thức kem trang trí bánh cơ bản (trong bài học cơ bản) với màu thực phẩm.

5. BÁNH KEM TRÀ XANH – DÂU TÂY

Nguyên liệu: (cho ~4 - 5 hộp vuông cạnh 9cm hoặc 1 bánh tròn đường kính 18 cm & 1 - 2 hộp nhỏ)

A. Bật bánh bông lan

Chuẩn bị bột gato Hồng Kông cơ bản theo số lượng và kích thước bánh yêu cầu

B. Phần kem trà xanh – dâu tây

*** Phần kem trứng**

2 lòng đỏ trứng (34 – 40 gram)

40 gram đường

220 gram sữa tươi – làm ấm đến 30 – 40°C

200 gram cream cheese, làm ấm – miết cho mịn nhuyễn

14 gram gelatin dạng lá

1/2 tsp chiết xuất vani

Vị trà xanh: 8 gram bột trà xanh + 25ml nước nóng

Vị dâu tây: 100 gram sinh tố dâu tây + 1 tsp nước chanh tươi

*** Phần kem đánh bông cho 2 vị (chia thành 2 phần cho mỗi vị dâu và trà)**

200 gram kem tươi whipping

100 gram kem topping

C. Phần thạch dâu tây:

80 gram sinh tố dâu tây

100 gram nước

5 gram gelatin dạng lá

Cách làm:

1. Chuẩn bị bột bánh gato (nguyên liệu A)

2. Làm kem trà xanh – dâu tây (nguyên liệu B)

- Ngâm nở gelatin

- Đánh bông trứng với đường, cho cream cheese vào đánh nhuyễn. Nấu kem trứng như bài cơ bản. Cho gelatin vào, trộn cho gelatin tan hoàn toàn, cho chiết xuất vani.

- Chia kem trứng vừa nấu thành 2 phần bằng nhau: 1 phần trộn cùng trà xanh (pha với nước nóng), phần còn lại trộn cùng sinh tố dâu tây và nước chanh.

- Để nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng

- Đánh kem tươi và kem topping đến bông mềm. Chia đôi hoặc đánh riêng 2 âu. Trộn mỗi âu với phần kem trứng trà xanh và dâu tây bằng kỹ thuật fold.

- Hoàn thiện bánh như video hướng dẫn.

3. Phần thạch dâu tây (nguyên liệu C):

- Ngâm mềm gelatin trong nước đá lạnh

- Trộn đều nước và sinh tố dâu tây. Đun cho hỗn hợp ấm nóng, bắt đầu có hơi bay lên thì bắc khỏi bếp. Cho gelatin đã ngâm mềm vào, khuấy tan. Để nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng rồi nhẹ nhàng đổ lên mặt bánh.

6. BÁNH KEM SỮA CHUA HOA QUẢ (DẦU TÂY – VIỆT QUẤT)

Nguyên liệu: (cho 5 - 6 hộp vuông cạnh 9 cm hoặc 1 bánh tròn đường kính 18 cm & 1 - 2 hộp nhỏ)

A. Bật bánh bông lan

Chuẩn bị bột gato Hồng Kông cơ bản theo số lượng và kích thước bánh yêu cầu

B. Phần kem sữa chua – hoa quả

*** Phần kem trứng sữa chua hoa quả**

14 gram gelatin dạng lá

2 lòng đỏ trứng (34 – 40 gram)

40 gram đường

1 nhúm muối nhỏ

200 gram sữa chua không đường

10 gram nước cốt chanh

80 gram sinh tố dâu

80 gram sinh tố việt quất

*** Phần kem tươi đánh bông cho cả hai vị (khi làm cần chia đôi để dùng cho từng vị)**

200 gram kem tươi whipping

100 gram kem topping

B. Thạch hoa quả:

80 gram sinh tố hoa quả

100 gram nước

5 gram gelatin dạng lá

Cách làm:

1. Làm bột bánh gato cơ bản (nguyên liệu A)

2. Làm kem trứng sữa chua hoa quả (Nguyên liệu B)

- Ngâm gelatin với đá lạnh tới khi nở mềm.
- Cách thủy lòng đỏ với đường trên một nồi nước sôi lăn tăn. Đánh tới khi lòng đỏ bông và chuyển màu vàng nhạt, đường tan hết thì nhắc bát xuống.
- Làm chảy gelatin trong nồi nước nóng. Cho gelatin vào âu lòng đỏ, khuấy đều.

*** Nếu bạn chưa có nhiều kinh nghiệm bếp núc, thao tác chưa thật nhanh thì nên làm theo thứ tự như sau:**

- Ngâm nở gelatin, vắt lá gelatin kiệt nước, làm nóng để gelatin chảy ra, giữ gelatin trong bát nước nóng để gelatin không bị đông lại.

- Đánh bông trứng, cho gelatin vào trộn cùng trứng.

Làm theo cách trên thì trứng không phải chờ gelatin, tránh được trường hợp trứng phải chờ lâu mà bị chín và vón cục.

- Tiếp tục cho lần lượt sữa chua, nước cốt chanh vào trộn đều.
- Chia hỗn hợp thành 2 phần bằng nhau. Trộn từng phần với sinh tố hoa quả vị dâu và vị việt quất.
- Đánh kem tươi và kem topping đến bông mềm. Chia làm 2 âu hoặc đánh riêng từng âu kem. Trộn kem tươi với phần kem trứng vị dâu tây và việt quất. Hoàn thiện bánh như video hướng dẫn.

3. Phần thạch hoa quả (nguyên liệu C):

- Ngâm mềm gelatin trong nước đá lạnh
- Trộn đều nước và sinh tố hoa quả, cho gelatin đã ngâm mềm vào, khuấy tan. Để nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng rồi nhẹ nhàng đổ lên mặt bánh.

VI. Bí kíp để làm nhiều vị bánh trong thời gian ngắn

1. Chuẩn bị trước bột bánh gato, bọc kín và trữ đông.

2. Làm chung phần kem trứng:

- Kem trứng trong bài học chia thành 2 kiểu công thức: Có cream cheese và không có cream cheese. Với mỗi loại kem trứng có thể nấu một mẻ lớn, sau đó chia ra các phần và trộn thêm nguyên liệu tạo vị.

- Tỷ lệ khi nấu kem trứng thường là: 1 lòng đỏ - khoảng 10 gram đường – khoảng 110 gram sữa tươi – khoảng 5 – 6 gram gelatin. Sau khi chia nhỏ và trộn nguyên liệu tạo vị, nếm thử lại để thêm đường nếu cần.

* Tuy nhiên, thao tác nấu kem trứng theo phương pháp này rất nhanh (chỉ mất 1 vài phút), vì vậy tối ưu nhất vẫn là nấu riêng từng vị bánh để cân đo được chính xác nhất.

3. Đánh chung kem tươi:

- Cân tổng lượng kem tươi (whipping + toping) cần dùng cho tất cả loại bánh.
- Đánh chung một mẻ lớn, sau đó mỗi vị cần bao nhiêu gram kem thì chia ra từng ấy.
- Lưu ý, luôn giữ lạnh kem tươi đến khi dùng

4. Để đông bánh (áp dụng tối ưu với các đơn bánh tiệc nhiều hộp nhỏ):

- Hoàn thiện bánh, bọc nilon kín mặt rồi để tủ đông.
- Khi cần dùng rã đông bằng cách: Để nguyên nilon bọc trên mặt bánh, bật điều hòa khoảng 20 độ, rã đông bánh ở trong phòng điều hòa trong khoảng 2 – 3 giờ tới khi bánh rã đông gần hết thì tiến hành trang trí. Nếu số lượng bánh không nhiều, có thể rã đông trong ngăn mát tủ lạnh.

Lưu ý: Luôn rã đông trong phòng điều hòa hoặc trong ngăn mát tủ lạnh. KHÔNG rã đông ở nhiệt độ nóng, tránh làm kem bị tách nước, lợn cợn hoặc bị đọng nhiều hơi nước.

5. Làm trước phần kem trứng có vị: Nấu trước kem trứng nhưng không cho gelatin, để nguội hẳn rồi đậy kín, cấp đông được từ 1 – 2 tháng. Khi dùng rã đông hoàn toàn, khuấy lại trên lửa vừa cho kem trứng ấm nóng lại, cho gelatin (ngâm nở vắt kiệt nước) và thực hiện các bước tiếp theo.

Lưu ý: kem trứng không nấu quá đặc và khi nấu lại cần nhiệt đủ cao để gelatin tan được hết.

S
A
V
O
U
R
Y
D
A
Y
S