

MỤC LỤC

BÁNH QUY DỨA	2
BÁNH QUY SOCOLA RUM NHO	5
BÁNH NGÓI HẠNH NHÂN	8
BÁNH HÀNH PHOMAI	9
BÁNH QUY RONG BIỂN	13
BÁNH QUY TRÀ XANH SOCOLA NHÂN MOCHI	14
BÁNH QUY PHOMAI MẶN (CHEESE STICK)	16
BÁNH QUY NHÂN NUTELLA	17
BÁNH ROMIAS	19
BÁNH HỒNG TRÀ ĐƯỜNG ĐEN	21

BÁNH QUY 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)

Nguyên liệu

A. Nhân dứa: Cho khoảng 440 – 460 gram nhân

1 kg dứa đã gọt vỏ

200 gram đường vàng

10 gram bột ngô

4 gram bột quế

B. Vỏ bánh dứa (cho khoảng 19 - 20 bánh dứa 35 gram)

100 gram bơ nhạt

50 gram cream cheese (phô-mai kem)

70 gram đường bột

70 gram kem tươi (whipping cream) – để lạnh

1 lòng đỏ trứng gà công nghiệp (18 – 20 gram)

200 gram bột mì đa dụng

15 gram bột ngô

15 gram sữa bột

7 gram bột sư tử

2 gram muối

* Hỗn hợp trứng quét mặt bánh:

1 lòng đỏ trứng

1/2 tsp dầu ăn

1 tsp sữa tươi không đường

***Lưu ý:** Nếu không có bột sữa có thể bỏ qua, nếu không có bột sư tử thay bằng bột mì đang dụng.

Cách làm

A. Cách làm nhân dứa

1. Cắt riêng phần thịt dừa và phần lõi dừa. Xay riêng lõi dừa đến khi nhuyễn mịn, cho phần thịt dừa vào xay cùng đến khi nhuyễn.
2. Cho toàn bộ phần dừa đã xay và đường vào chảo, đảo đều. Đun ở lửa to đến khi dừa sôi, đường tan hết. Trong thời gian đầu khi dừa còn nhiều nước, đun ở lửa to cho nước bay hơi nhanh, **thỉnh thoảng đảo để tránh việc dừa bị cháy dưới đáy nồi**.
3. Khi dừa đã cạn bớt nước, hạ nhỏ lửa. Hòa tan bột ngô và bột quế với nước, lọc qua rây cho vào chảo dừa, đảo đều. Tiếp tục sên ở lửa vừa – nhỏ cho nước bay hơi, thỉnh thoảng đảo đều. Khi dừa đã rất đặc, hạ lửa nhỏ nhất và đảo đến khi dừa đạt.
Nhân đạt là khi đặc, dẻo, có thể vê thành viên, cân được khoảng 440 – 460 gram nhân thành phẩm.
4. Dùng nilon bọc thực phẩm dán sát mặt nhân, để nhân nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng rồi mới dùng. Nếu chưa dùng ngay, có thể để nhân trong ngăn mát tủ lạnh dùng trong khoảng 7 ngày, hoặc ngăn đá tủ lạnh trong khoảng 1.5 tháng.

B. Cách trộn bột vỏ bánh dừa

1. Đánh cream cheese ở tốc độ thấp đến khi cream cheese mềm nhuyễn. Cho bơ vào đánh cùng đến khi bơ nhuyễn.
- Nếu cream cheese bạn dùng không quá cứng thì có thể đánh cùng lúc với bơ luôn.*
2. Rây đường vào âu bơ thành 2 – 3 lần, đánh ở tốc độ vừa tới khi bơ hơi bông và chuyển sang màu vàng nhạt.
3. Cho lòng đỏ trứng vào, đánh ở tốc độ thấp tới khi lòng đỏ hòa quyện.
4. Hòa tan bột sư tử với kem tươi. Cho từ từ kem tươi (whipping cream) lạnh vào âu bơ, vừa cho vừa đánh ở tốc độ thấp tới khi whipping cream hòa quyện hết vào bơ thì dừng lại.
5. Trộn đều tất cả các nguyên liệu khô gồm bột mì, bột ngô, muối, bột sữa. Chia bột thành 3 phần, rây từng phần vào âu bơ, đánh ở tốc độ thấp đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại, không đánh quá nhiều tránh làm vỏ bánh bị dai/chai.

Lưu ý: Bơ không được chảy trong quá trình đánh.

6. Hỗn hợp bột sau khi trộn xong ướt và dính. Nếu bột bị khô (do bột mì hút nước kém), cho từ từ whipping cream (hoặc 1/2 lòng đỏ trứng) vào và dùng tay bóp đều đến khi bột đạt. Bọc kín âu bột và để trong ngăn mát tủ lạnh tới khi bột cứng, dẻo, không dính tay, dễ dàng vê/miết.

Bột chưa dùng có thể bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh 5 – 7 ngày, ngăn đá tủ lạnh 1.5 tháng.

C. Tạo hình và nướng bánh

Dùng găng tay nilon trong suốt quá trình thao tác tạo hình

1. Chia nhân và bột thành các phần bằng nhau, vê nhân thành hình oval (nếu các bạn dùng khuôn có hình dạng tròn thì chỉ cần vê nhân tròn). Nhân = 1/3 trọng lượng vỏ, với khuôn bánh dừa phổ thông, mình dùng 8 gram nhân và 26 gram vỏ. Nếu muốn ăn nhiều nhân hơn, bạn có thể tăng tỉ lệ nhân lên nhé.

2. Ấn dẹt phần bột theo hình oval, rìa bột mỏng hơn phần ở giữa. Cho nhân vào, gói kín bột, phủ một lớp bột mì khô rất mỏng áo quanh viên bột để chống dính. Cho bánh vào khuôn, dàn đều bột khắp khuôn, dùng miếng silicon ấn lên mặt bánh tạo vân, đặt cả khuôn và bánh lên khay nướng có lót giấy nến.

Lưu ý: Thao tác nhanh tay, bột không được chảy trong suốt quá trình làm, nếu chưa quen, chỉ nên lấy 1 lượng bột vừa phải ra ngoài để thao tác, còn lại giữ trong ngăn mát tủ lạnh đến khi dùng.

3. Nướng bánh lần 1 ở 180 độ C trong khoảng 13 – 15 phút đến khi mặt bánh vàng đều (**lò nướng đã được làm nóng trước ít nhất 15 phút ở nhiệt 180 độ, lửa trên & dưới**). Lấy bánh ra và để nguội hoàn toàn trong khuôn. Trong thời gian đó chuẩn bị hỗn hợp quét mặt bánh.

4. Đánh tan nhẹ 1 lòng đỏ trứng với dầu ăn và sữa. Lọc lại hỗn hợp qua rây.

5. Khi bánh nguội, gỡ bánh khỏi khuôn. Dùng chổi lông mềm phết 1 lớp trứng mỏng, đều lên mặt bánh. Nướng bánh lần 2 ở 170 độ C trong khoảng 8 - 10 phút đến khi bánh vàng. Mang bánh ra để nguội, hạ nhiệt lò xuống 110 độ C. Sau khi bánh nguội bớt, cho bánh vào lò sấy ở 100 – 110 độ C trong khoảng 35 - 45 phút cho bánh khô hoàn toàn.

Lưu ý: Sau khi nướng lần 2, có thể để nguội hoàn toàn rồi lặp lại bước quét trứng và nướng lần 3 ở 170 độ trong 8 - 10 phút rồi mới mang đi sấy nếu muốn bánh vàng hơn nữa.

6. Để bánh nguội hoàn toàn, sau đó cho bánh vào túi/hộp kín, bảo quản ở nhiệt độ phòng trong khoảng 2 - 3 tuần hoặc trong ngăn mát tủ lạnh 1-1.5 tháng.

BÁNH QUY SOCOLA RUM NHỎ

(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)

Nguyên liệu (Cho khoảng 19 - 20 cái bánh 35 gram)

A. Nhân socola rum nhỏ

50 gram nho khô

Rượu rum (để ngâm nho)

100 gram socola nguyên chất, 54 – 65% cacao

35 gram bơ nhạt

35 gram kem tươi (whipping cream)

80 gram hạt rang chín (hạt điều, óc chó, hạnh nhân, hồ đào v.v..) – tỉ lệ các loại hạt tùy theo sở thích

Tinh chất hương Rum và hương cam nếu có

*** Ghi chú:** Ở VN có 2 loại "socola nguyên chất" và "socola compound", chúng ta dùng socola nguyên chất nhé. Ở nước ngoài các bạn chọn chocolate với hàm lượng cacao khoảng 54 - 65% là được

B. Vỏ bánh socola

100 gram bơ nhạt

50 gram phô-mai kem (cream cheese)

70 gram đường bột

70 gram kem tươi (whipping cream) – để lạnh

1 lòng đỏ trứng gà công nghiệp (18 – 20 gram)

180 gram bột mì đa dụng

20 gram bột cacao nguyên chất không đường

15 gram bột ngô

15 gram sữa bột nguyên kem (milk powder)

7 gram bột sư tử (**Lion custard powder** - mua loại trong hộp thiếc, có nhãn mác đủ)

2 gram muối

*** Hỗn hợp trứng quét mặt bánh:**

1 lòng trắng trứng

1 tsp (5 ml) rượu Rum

***Lưu ý:** Nếu không có bột sữa có thể bỏ qua, nếu không có bột sư tử thay bằng bột ngô.

Cách làm

A. Nhân bánh (làm trước ít nhất 4 giờ)

1. Đổ rượu Rum ngập nho và ngâm khoảng 8 tiếng hoặc qua đêm. Nếu không dùng rượu Rum, bạn có thể ngâm nho trong nước ấm đến khi nho nở mềm (khoảng 45 – 60 phút).
2. Đổ nho ra rây, dùng phới ấn hoặc dùng tay vắt cho nho kiệt nước. Cho nho vào máy xay sơ, sao cho nho thành vụn nhỏ nhưng không quá nhuyễn.
3. Thái hạt thành từng miếng nhỏ có kích cỡ bằng nhau. Không nên xay hay đập sẽ làm hạt bị vụn.
4. Cho socola đã băm nhỏ và bơ vào bát. Đặt bát socola lên một nồi nước sôi lăn tăn, đáy bát không chạm mặt nước, khuấy liên tục đến khi socola và bơ tan chảy hoàn toàn thì bắc xuống. Nếu dùng thêm hương Rum và hương cam thì cho vào ở bước này.
5. Cho toàn bộ nho khô và hạt vào âu socola, trộn đều. Bọc kín miệng âu, để nhân vào ngăn mát tủ lạnh. Cách 30 - 45 phút cần kiểm tra xem nhân đã đủ dẻo, cứng để làm chưa, tránh để nhân quá cứng, khó tạo hình. Nếu lỡ để nhân quá cứng, để ra ngoài nhiệt độ phòng cho nhân mềm bớt, có thể thao tác được.
6. Nhân socola sau khi đạt, chia thành từng viên nhỏ. Nhân = 1/3 vỏ, với khuôn bánh hình bông hoa trong video, mình dùng 8 gram nhân và 26 gram vỏ.
Thao tác chia và vê nhân nhanh tay. Sau khi vê thành viên tròn, để vào ngăn mát tủ lạnh tới khi dùng, tránh làm nhân bị chảy. Nhân sau khi chia đều nếu không dùng luôn có thể bọc kín và bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh khoảng 3 – 4 tháng.

B. Vỏ bánh

1. Đánh cream cheese (phô-mai kem) ở tốc độ thấp đến khi cream cheese mềm nhuyễn. Cho bơ vào đánh cùng đến khi bơ nhuyễn.
Nếu cream cheese bạn dùng không quá cứng thì có thể đánh cùng lúc với bơ luôn.

2. Rây đường vào âu bơ thành 2 – 3 lần, đánh ở tốc độ vừa tới khi bơ hơi bông và chuyển sang màu vàng nhạt.
3. Cho lòng đỏ trứng vào, đánh ở tốc độ thấp tới khi lòng đỏ hòa quyện.
4. Cho từ từ kem tươi (whipping cream) lạnh vào âu bơ, vừa cho vừa đánh ở tốc độ thấp tới khi whipping cream hòa quyện hết vào bơ thì dừng lại.
5. Trộn đều tất cả các nguyên liệu khô gồm bột mì, bột cacao, bột ngô, muối, bột sữa, bột su tử. Chia bột thành 3 phần, rây từng phần vào âu bơ, đánh ở tốc độ thấp đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại, không đánh quá nhiều tránh làm vỏ bánh bị dai/chai.

Lưu ý: Bơ không được chảy trong quá trình đánh.

6. Hỗn hợp bột sau khi trộn xong ướt và dính. Nếu bột bị khô (do bột mì hút nước kém), cho từ từ whipping cream vào và dùng tay bóp đều đến khi bột đạt. Bọc kín âu bột và để trong ngăn mát tủ lạnh tới khi bột cứng, dẻo, không dính tay, dễ dàng vê/miết. Bột chưa dùng có thể bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh 5 – 7 ngày, ngăn đá tủ lạnh 1.5 tháng.

C. Tạo hình và nướng bánh

Dùng găng tay nilon trong suốt quá trình thao tác tạo hình

1. Chia bột thành các phần bằng nhau (nhân lúc này đã được chia sẵn và để trong tủ lạnh), vê thành hình tròn hoặc hình oval tùy theo loại khuôn bạn dùng. Nhân = 1/3 trọng lượng vỏ, với khuôn bông hoa trong video, mình dùng 8 gram nhân và 26 gram vỏ. Nếu muốn ăn nhiều nhân hơn, bạn có thể tăng tỉ lệ nhân lên, nhưng chỉ tăng tối đa lên 12 gram nhân và 22 gram vỏ, nhiều nhân quá sẽ làm bánh bị bục ra khi nướng.
2. Ấn dẹt phần bột, rìa bột mỏng hơn phần ở giữa. Cho nhân vào, gói kín bột, phủ một lớp bột mì khô rất mỏng áo quanh viên bột để chống dính. Cho bánh vào khuôn, dàn đều bột khắp khuôn, dùng miếng silicon ấn lên mặt bánh tạo vân, đặt cả khuôn và bánh lên khay nướng có lót giấy nến.

Lưu ý: Thao tác nhanh tay, bột và nhân không được chảy trong suốt quá trình làm, nếu chưa quen, chỉ nên lấy 1 lượng bột vừa phải ra ngoài để thao tác, còn lại giữ trong ngăn mát tủ lạnh đến khi dùng.

3. Nướng bánh lần 1 ở 180 độ C trong khoảng 13 – 15 phút đến khi bánh chuyển đục (lò nướng đã được làm nóng trước ít nhất 15 phút ở 180 độ, lửa trên và dưới). Lấy bánh ra và để nguội hoàn toàn trong khuôn. Trong thời gian đó chuẩn bị hỗn hợp quét mặt bánh.

4. Đánh tan nhẹ 1 lòng trắng trứng với rượu Rum.

5. Khi bánh nguội, gỡ khuôn ra khỏi bánh. Dùng chổi lông mềm phết 1 lớp trứng mỏng, đều lên mặt bánh.

Nướng bánh lần 2 ở 170 độ C trong khoảng 8 - 10 phút đến khi bánh vàng. Mang bánh ra để nguội, hạ nhiệt lò xuống 110 độ C. Sau khi bánh nguội bớt, cho bánh vào lò sấy ở 100 – 110 độ C trong khoảng 35 - 45 phút cho bánh khô hoàn toàn.

6. Để bánh nguội hoàn toàn, sau đó cho bánh vào túi/hộp kín (có túi hút ẩm) bảo quản ở nhiệt độ phòng trong khoảng 2 - 3 tuần hoặc trong ngăn mát tủ lạnh 1-1.5 tháng.

BÁNH NGÓI HẠNH NHÂN

(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)

Nguyên liệu (cho 2 khay bánh kích thước 20x30cm)

70 gram lòng trắng trứng

40 gram đường bột

1/4 tsp muối

50 gram bơ nhạt, đun chảy

1 tsp chiết xuất vanilla

25 gram bột mì đa dụng

10 gram bột hạnh nhân

160 – 200 gram hạnh nhân lát, rang chín

2 – 3 lòng đỏ trứng muối, nướng/hấp chín

* Lượng hạnh nhân cho vào tùy khẩu vị, dùng càng nhiều hạnh nhân thì vị trứng muối sẽ càng bị át đi. Muốn rõ vị trứng muối thì nên dùng 3 lòng đỏ nếu dùng tới 200 gram hạnh nhân.

* Về cách muối trứng và sơ chế trứng muối bạn xem tại đây:

<http://www.savourydays.com/banh-trung-thu-cach-xu-li-trung-muoi-cho-nhan-banh-trung-thu/>

Cách làm

1. Sơ chế các nguyên liệu: Hấp/ nướng chín lòng đỏ trứng muối, rang chín hạnh nhân, đun chảy bơ và để nguội.
 2. Đánh tan lòng trắng trứng với đường, muối.
 3. Cho vanilla và bơ vào âu đựng lòng trắng trộn đều.
 3. Rây bột mì và bột hạnh nhân vào âu, cho trứng muối xay/nghiền nhuyễn vào trộn đến khi vừa hòa quyện hết thì dừng lại.
 4. Cho hạnh nhân lát vào âu bột, bạn có thể cho hạnh nhân vào từ từ, khi thấy đủ theo sở thích rồi thì dừng lại.
 5. **Làm nóng lò ở 175 độ C, lửa trên & dưới trước khi nướng 15 phút.**
 6. Tạo hình: Cho 1/2 lượng bột vào khay có lót giấy nến. Đặt 1 tờ giấy nến khác lên, cán bột càng mỏng càng tốt, bóc giấy nến ra và chỉnh lại cho bánh vuông vắn. Nướng bánh ở 170 – 175 độ C trong khoảng 10 – 12 phút đến khi rìa bánh ngả vàng. Mang bánh ra ngoài, hạ lò xuống 130 độ C. Để bánh nguội bớt trên khay rồi dùng dao sắc cắt thành từng miếng vuông nhỏ. Sấy bánh ở 130 độ C trong 25 – 35 phút đến khi bánh vàng và giòn như ý muốn.
- Nếu muốn để lâu hơn thì sau khi bánh vàng, mang bánh ra ngoài, hạ lò xuống 80 – 90 độ C sấy thêm khoảng 60-70 phút. **Thời gian, nhiệt độ nướng & sấy sẽ thay đổi tùy lò và kích thước, số lượng bánh, cần tùy vào tình trạng bánh mà điều chỉnh cho phù hợp.**
7. Bảo quản bánh trong túi kín, nếu chỉ sấy 1 lần thì có thể bảo quản trong khoảng 7 – 10 ngày, nếu sấy kỹ có thể để được khoảng 1 tháng. Không nên để quá lâu, hạnh nhân dễ bị ra dầu làm bánh có mùi không còn thơm nữa.

BÁNH HÀNH PHOMAI

(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)

Nguyên liệu (cho khoảng 12-15 cái bánh hành)

A. Sốt hành

30 gram bơ nhạt

5 gram hành lá băm nhỏ (khoảng 1 tbsp) – dùng phần lá màu xanh

1/2 tsp hành khô băm nhỏ

1/8 tsp bột hành

1/4 tsp bột tỏi

1/8 tsp muối (hoặc bỏ qua muối nếu loại bột phomai dùng cho nhân có vị mặn nhiều)

*** Bột hành & bột tỏi ở VN có thể mua tại các siêu thị lớn, cửa hàng bán thực phẩm nhập khẩu hoặc 1 số cửa hàng bán nguyên liệu làm bánh cũng có**

B. Nhân phomai

B.1. Công thức dùng bột phomai Tornado (bột phomai lắ)

25 - 35 gram bơ nhạt (càng nhiều bơ nhân càng mềm)

120 gram kẹo dẻo marshmallow

25 - 30 gram bột pho-mai Tornado (càng nhiều bột nhân càng cứng)

*** Lưu ý:**

- Marshmallow càng cứng nhân sẽ càng cứng và dẻo dai.
- Nếu dùng marshmallow loại cứng, bạn có thể làm cho nhân mềm hơn bằng giảm bớt lượng bột pho-mai hoặc tăng thêm bơ.
- Với loại marshmallow chữ Trung Quốc đỏ như hình đính kèm bên dưới, dùng khoảng 30 gram bơ và 30 gram bột pho-mai là vừa phải.
- Nếu muốn giảm/bỏ vị pho-mai hoặc bột phomai bị mặn quá, bạn có thể thay 1 phần hoặc thay hoàn toàn bột pho-mai bằng bột sữa nguyên kem. Nếu dùng bột sữa nguyên kem, tùy từng loại bột sữa mà có thể xảy ra tình trạng nhân bị lợn cợn (do bột sữa khó tan), tuy nhiên việc này không ảnh hưởng đến hương vị bánh.

Cách làm

** Nếu dùng bánh quy có màu trắng sáng, bạn có thể đánh tan 1 lòng đỏ trứng, phết 1 lớp mỏng sau đó nướng bánh ở khoảng 160 - 170 độ C trong khoảng 3-5 phút tới khi thấy bánh vàng đẹp là được. Bạn xem thêm trong video nhé.*

A. Sốt hành

1. Bơ quay vi sóng (mức thấp nhất) khoảng 10 - 15 giây để bơ mềm sệt (nhưng chưa chảy).
2. Cho tất cả các nguyên liệu còn lại vào trộn đều cùng bơ. Phết 1 lớp sốt bơ hành mỏng lên bánh quy.

** Để phần hành bám vào bánh quy tốt hơn, có thể dùng những cách sau:*

- Thái hành nhỏ hơn;
 - Sau khi nướng được 1 nửa thời gian, dùng phới chịu nhiệt ép cho hành dính vào bánh.
3. Làm nóng lò ở 150 độ C, 2 lửa. Nướng bánh ở 150 độ C trong khoảng 5 – 7 phút tới khi thấy bánh vàng, thơm. Để bánh nguội hoàn toàn.

** Sốt không dùng hết có thể để trong ngăn mát tủ lạnh khoảng 2 tuần, khi dùng mang ra ngoài, để tới khi bơ chảy sệt là có thể dùng được.*

B. Nhân phomai

1. Dùng chảo chống dính tốt, đế dày. Để lửa nhỏ, cho bơ vào đun chảy.
2. Hạ lửa nhỏ nhất, cho marshmallow vào, đảo liên tục tới khi marshmallow chảy ra hoàn toàn thì cho bột pho-mai vào, tiếp tục đảo tới khi bột pho-mai tan hết, nhân thành hỗn hợp mịn mượt.

** Lưu ý: Ở bước này nếu thấy có hiện tượng nhân bị lợn cợn thì do 2 nguyên nhân sau:*

- Do loại bột pho-mai khó tan.
- Do đảo nhân trên lửa cao hoặc chảo quá nóng, bột pho-mai không kịp hòa quyện trong khi nhân đã có dấu hiệu cháy.

3. Để nhân trong chảo, đợi cho nhân nguội bớt.

4. Lấy nhân khi còn ấm và để nhân nguội trên giấy nến như hướng dẫn trong video. Nếu nhân nguội trong quá trình làm thì đặt lên 1 nồi nước nóng để nhân ấm lên.

4. Bánh sau khi làm xong, ăn luôn sẽ thấy vị ngọt và mặn hơi gắt. **Bánh ngon hơn khi để qua 1 ngày trong hộp kín.** Bánh có thể bảo quản nhiệt độ phòng khoảng 2 – 3 ngày và trong tủ lạnh khoảng 2 tuần.

B.2. CT dùng pho-mai lát.

CT này nhân mềm, kém dẻo, kém ngon hơn khá nhiều so với công thức dùng bột phomai, nếu có thể mua được bột phomai thì các bạn nên thử CT trong video bài giảng hoặc kết hợp cả 2 CT như lưu ý bên dưới nhé.

20 gram bơ nhạt

120 gram kẹo dẻo marshmallow

2 lát phomai cheddar (loại phomai kẹp sandwich hoặc hamburger)

30 gram bột sữa nguyên kem (milk powder)

1. Dùng chảo chống dính tốt, đế dày. Đẻ lửa nhỏ, cho bơ vào đun chảy.
2. Hạ lửa nhỏ nhất, cho marshmallow vào, đảo liên tục tới khi marshmallow hơi chảy ra thì cho pho-mai vào, tiếp tục đảo tới khi pho-mai và marshmallow chảy và hòa quyện hoàn toàn. Nếu pho-mai bạn dùng là loại cứng và lâu chảy, có thể cho vào cùng lúc với marshmallow.
3. Cho sữa bột vào đảo tới khi hòa quyện. Đổ hỗn hợp ra bát, để nguội ở nhiệt độ phòng.
4. Sau khi nhân đã nguội và đặc lại, cho 1 lượng vừa đủ nhân lên bánh, đặt 1 cái bánh khác lên, ấn nhẹ cho nhân dàn ra. Nếu làm theo cách này, nhân sẽ mềm hơn nhiều so với công thức dùng bột phomai, có thể dùng thìa múc nhân lên bánh.

**** LƯU Ý**

Nhân bánh sau khi để qua ngày bị cứng -> Nhân bánh sau khi để qua ngày chắc chắn sẽ cứng hơn lúc vừa làm xong, tuy nhiên nếu nhân quá cứng thì là do loại marshmallow bạn dùng bị cứng. Có thể khắc phục bằng những cách sau đây:

- Đổi sang loại marshmallow mềm hơn;
- Giảm lượng bột phomai/bột sữa;
- Kết hợp 2 công thức nhân bằng cách: Thay 1 phần bột phomai bằng bột sữa, thêm 1 lát phomai.

Ảnh dưới đây là 2 loại marshmallow mà tụi mình dùng, cho vị ngon vừa vặn ngay cả khi để qua ngày và để trong tủ lạnh. Các loại marshmallow viên nhỏ mua ở quán bán đồ làm bánh sẽ mềm hơn nhiều so với loại viên to mua trong siêu thị, giá cũng rẻ hơn nhiều nữa.



BÁNH QUY RONG BIỂN

(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)

Nguyên liệu

* Sốt rong biển:

100 gram đường ngô (corn syrup)

20 gram đường kính trắng

40 gram nước

15 gram nước tương (xì dầu/ soy sauce)

5 gram dầu hào (oyster sauce)

Bột ớt (không bắt buộc)

* Nhân

Hạnh nhân lát rang chín

Hạt bí rang chín

Gạo lứt sấy rong biển

Ruốc/ chà bông (không bắt buộc)

Cách làm

1. Cho tất cả các nguyên liệu sốt vào nồi, cân cả nồi và ghi lại trọng lượng.

2. Khuấy cho đường tan hết. Đun trên lửa vừa tới khi nước sôi, khi nước bắt đầu sôi thì ngừng khuấy. Hạ lửa nhỏ hơn, để nước sôi khoảng 30 giây thì cân lại nồi. Cần đun để sốt hao hụt đi 30 – 40 gram, thu được 130 – 140 gram sốt thành phẩm. Để nguội hoàn toàn.
3. Dùng chổi phết sốt kín mặt rong biển, rắc các loại hạt, tạo hình như trong video, ấn nhẹ cho hạt dính vào rong biển. Đè vật nặng lên rong biển ngay sau khi vừa hoàn thiện xong. Tiếp tục đi làm các miếng rong biển khác.
4. Sấy bánh ở 100 độ C trong khoảng 40 (**làm nóng lò trước 10 - 15 phút**), sau khi sấy 20 phút có thể lật ngược lại miếng rong biển.
5. Sau khi sấy xong, lập tức đè vật nặng lên rong biển, đợi rong biển nguội.
6. Dùng dao để cắt rong biển. Để bánh nguội hoàn toàn rồi LẬP TỨC cho vào túi kín, dùng trong khoảng 7 ngày. Trong quá trình bảo quản, nếu rong biển bị iu thì sấy lại ở 100 độ C trong khoảng 7 – 10 phút.

**** LƯU Ý:**

- Rong biển hút ẩm rất rất nhanh, vì thế sau khi làm xong cần cho vào túi/hộp kín có hút ẩm ngay.

BÁNH QUY TRÀ XANH SOCOLA NHÂN MOCHI

(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)

Nguyên liệu (cho khoảng 14 cái bánh)

A. Nhân mochi

90 gram bột nếp

20 gram đường bột

1 nhúm muối nhỏ

180 gram sữa tươi không đường

1/2 tsp chiết xuất vanilla

10 gram bơ nhạt

B. Vỏ bánh trà xanh socola chip

120 gram bơ nhạt

80 gram đường vàng, xay nhỏ

1 quả trứng gà (50 gram không tính vỏ) – để ở nhiệt độ phòng

180 gram bột mì đa dụng

1/2 tsp (thìa cafe) bột ngô

1/2 tbsp (thìa canh) bột trà xanh Nhật Bản

1/2 tbsp (thìa canh) bột trà xanh Đài Loan

1/4 tsp (thìa cafe) muối

1/4 tsp (thìa cafe) bột nở (baking powder)

50 gram socola chip

Cách làm

A. Nhân mochi

1. Trộn đều bột nếp với đường, cho từ từ sữa tươi vào khuấy đều, lọc lại hỗn hợp qua rây vào một bát khác.
2. Che/đậy kín bát bột, quay lò vi sóng ở tốc độ vừa (ở lò của mình là 600 Watt) trong khoảng 2 – 3 phút tới khi mặt bột và rìa bột đã chín, se lại nhưng bên trong còn lỏng.
3. Dùng phới đảo đều bát bột, tiếp tục quay lò vi sóng thêm 2 phút tới khi bột chín hẳn.
4. Mang bột bánh ra, đảo đều và nêm lại xem bột chín hẳn chưa. Nếu còn vị bột sống thì cho thêm ít sữa, trộn đều rồi quay vi sóng tiếp đến khi chín. Khi bột đã chín, lập tức cho bơ vào bột nóng, trộn đều tới khi bơ ngấm hết vào bột.
5. Cho bột ra giấy nến, cán và gập đến khi bột dẻo hơn - xem hướng dẫn trong video. Bọc kín bột và cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 giờ tới khi bột lạnh và cứng hơn.

B. Bánh quy trà xanh socola chip

1. Đánh bông bơ với đường ở tốc độ vừa tới khi bơ chuyển màu vàng nhạt.
2. Đánh tan trứng, cho từ từ trứng vào bơ, đánh ở tốc độ thấp tới khi hòa quyện mới cho phần trứng tiếp theo, đánh tới khi vừa hòa quyện thì dừng lại.
3. Trộn đều bột các loại bột, muối, bột nở. Chia hỗn hợp bột thành 3 phần, rây từng phần vào âu bơ, đánh ở tốc độ thấp nhất tới khi vừa hòa quyện thì cho phần tiếp theo, trộn đến khi bột hòa quyện hết thì dừng lại.
4. Cho socola chip vào trộn đều.

5. Bọc kín âu bột, để ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 giờ tới khi bột cứng, dẻo, có thể tạo hình được.

C. Tạo hình và nướng bánh

1. Chia nhân và vỏ thành các phần bằng nhau, nhân 8 - 10 gram và vỏ 20 gram.
2. Ấn dẹt vỏ bánh, cho nhân vào và gói kín lại. Đặt bánh lên khay nướng có lót giấy nến. Gắn thêm socola cắt vụn lên mặt bánh để trang trí.
3. **Làm nóng lò ở 175 độ C, hai lửa trên & dưới khoảng 15 phút trước khi nướng.** Nướng bánh ở 175 -180 độ C trong khoảng 13 - 15 phút đến khi bánh chảy dần ra một chút, rìa bánh hơi xém vàng.
Vỏ bánh trong CT này là vỏ kiểu mềm, nếu muốn ăn bánh khô cứng hơn, sau khi nướng xong có thể cho vào lò sấy ở khoảng 120 độ C trong khoảng 15 phút.
4. Để bánh nguội hoàn toàn trên khay rồi cho vào hộp kín, có túi hút ẩm. Bảo quản ở nhiệt độ phòng khoảng 3 – 4 ngày và ngăn mát tủ lạnh khoảng 7 ngày. Nên dùng sớm vì càng để lâu mochi sẽ càng kém dẻo mềm.

BÁNH QUY PHOMAI MẶN (CHEESE STICK)

(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)

Nguyên liệu

- 40 gram bơ (để mềm ở nhiệt độ phòng)
- 20 gram đường xay
- 1 lòng đỏ trứng (20 gram)
- 50 gram bột mì đa dụng
- 30 gram bột năng (tapioca starch)
- 20 gram tinh bột ngô (corn starch)
- 10 gram bột pho-mai Wakodo (xem giới thiệu trong video)
- 1 tsp (5 ml) dầu ăn
- 60 gram sữa tươi không đường
- 30 gram bột pho-mai Parmesan

40 gram pho-mai Mozzarella bào sợi hoặc cắt khối nhỏ - để đông đá

1 tbsp (thìa canh) lá rong biển xay

1/4 tsp (thìa cafe) bột ớt

1/4 tsp bột tỏi (không bắt buộc)

1/8 tsp muối nở (baking soda)

*** Lưu ý:**

- Muối nở giúp bánh giòn theo kiểu xốp hơn, nếu muốn ăn kiểu giòn cứng thì bỏ qua.
- KHÔNG thay muối nở bằng bột nở (baking powder).
- KHÔNG dùng quá nhiều muối nở sẽ làm bánh nở nhiều và chảy bè ra

Cách làm

1. Xay nhỏ lá rong biển, phomai Mozzarella thành dạng bột.
2. Rây đường vào âu bơ, đánh tới đến khi đường hòa quyện, bơ chuyển sang màu vàng hơi nhạt.
3. Cho lòng đỏ trứng vào âu bơ, đánh ở tốc độ thấp nhất tới khi vừa hòa quyện thì dừng lại, không đánh bông bơ.
4. Trộn đều muối nở (nếu có dùng) với bột mì, rây mịn. Cho toàn bộ nguyên liệu còn lại, gồm các loại bột, sữa tươi, dầu ăn, gia vị vào âu, đánh ở tốc độ thấp nhất tới khi vừa hòa quyện thì dừng lại. KHÔNG trộn quá nhiều.
5. Cho bột vào túi bắt kem, cắt đầu túi khoảng 1 cm. Chuẩn bị khay nướng có lót giấy nến. Bóp bột thành thanh dài 10 cm lên khay.
6. Làm nóng lò nướng ở 165 độ C, hai lửa, trước khi nướng 15 phút. Nướng bánh ở 160 – 165 độ C trong khoảng 15 phút đến khi bánh chuyển màu đục và hơi ngả vàng thì lấy ra, hạ nhiệt lò xuống 120 độ C.
7. Để bánh nguội trên khay, sau đó sấy bánh ở 120 - 130 độ C trong 30 - 35 phút.
8. Bảo quản bánh trong túi kín, để được khoảng 1 – 1.5 tháng.

BÁNH QUY NHÂN NUTELLA

(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)

Nguyên liệu (cho khoảng 9 bánh)

A. Nhân bánh

Nutella

Các loại hạt theo sở thích, rang chín

B. Vỏ bánh

40 gram bơ nhạt, để rất mềm

20 gram đường xay

65 gram socola nguyên chất (55 – 65 % cacao)

1 quả trứng gà (50-55 gram/quả không tính vỏ), đánh tan nhẹ

1/2 tsp chiết xuất vani

50 gram bột mì đa dụng

10 gram bột ca cao nguyên chất, không đường

1/8 tsp muối

*** Ghi chú:** Ở VN có 2 loại "socola nguyên chất" và "socola compound", chúng ta dùng socola nguyên chất nhé. Ở nước ngoài các bạn chọn chocolate với hàm lượng cacao khoảng 54 - 65% là được

Cách làm

A. Nhân bánh

1. Bơm nutella vào khuôn silicon (loại dùng làm chocolate, khoảng 10 - 12g/ ô). Cho thêm hạt tùy thích, xem hướng dẫn cụ thể trong video.
2. Bọc kín khuôn và để tủ lạnh ít nhất 6 giờ đến khi nhân đông cứng hoàn toàn.

B. Vỏ bánh

1. Đặt bát socola vào 1 âu nước nóng, khuấy đều cho socola tan chảy hoàn toàn, để socola nguội ở nhiệt độ phòng nhưng giữ lỏng.
2. Đánh bơ với đường tới khi hòa quyện với đường mịn mượt, bơ chuyển màu hơi nhạt.
3. Cho từ từ socola chảy (đã nguội) vào bơ, trộn tới khi socola hòa quyện thì dừng lại.
4. Đánh tan nhẹ trứng với vani, cho từ từ trứng vào âu thành nhiều lần, trộn tới khi vừa hòa quyện thì cho phần tiếp theo, trộn tới khi hòa quyện hết thì dừng lại.

5. Trộn đều bột mì với bột cacao, rây bột vào âu, đánh ở tốc độ thấp nhất tới khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Bọc kín âu bột, cho bột vào ngăn mát tủ lạnh ít nhất 3 giờ tới khi bột cứng, dẻo và có thể tạo hình.

C. Tạo hình và nướng bánh

1. Chia bột thành các phần bằng nhau, mỗi phần nặng 20 – 25 gram. Khi bắt đầu tạo hình thì lấy nhân ra ngoài.
2. Ấn dẹt bột, cho nhân vào và gói lại nhanh tay, vê tròn, dùng ngón tay cái ấn nhẹ tạo một lỗ giữa viên bột và đặt lên khay nướng có lót giấy nến. Nhân và bột không được chảy trong quá trình làm.
3. Làm nóng lò ở 180 độ C, hai lửa, khoảng 15 phút trước khi nướng. Cho socola băm nhỏ lên lỗ trên mặt bánh, cho hạt băm nhỏ lên. Nướng bánh ở 180 độ C trong khoảng 12 – 15 phút.
4. Bánh bảo quản trong hộp kín ở nhiệt độ phòng khoảng 3 ngày, ngăn mát tủ lạnh khoảng 10 - 15 ngày.

BÁNH ROMIAS

(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. Nhân bánh

30 gram đường ngô (corn syrup) - có thể thay bằng mật ong, malt syrup... nhưng dùng đường ngô là tốt nhất

10 gram mật ong

40 gram đường vàng

40 gram kem tươi (whipping cream)

5 gram bơ nhạt

60 gram hạnh nhân lát, rang chín

B. Vỏ bánh

120 gram bơ nhạt

65 gram đường xay
30 gram lòng trắng trứng gà
1 tsp chiết xuất vanilla
130 gram bột làm bánh ngọt (bột mì số 8)
10 gram bột hạnh nhân
1/8 tsp muối

Cách làm

A. Nhân bánh

1. Cho đường ngô, mật ong, đường vàng vào nồi, đun ở lửa nhỏ tới khi hỗn hợp sôi, đường tan hết và hỗn hợp chuyển sang màu vàng đậm kiểu caramel. Không khuấy trong suốt quá trình đun, chỉ lắc nhẹ nồi.
2. Cho bơ và kem tươi vào nồi đường, khuấy cho kem tươi và bơ hòa quyện hoàn toàn.
3. Tắt bếp, cho hạnh nhân lát vào đảo đều.
4. Đổ nhân ra giấy nến, tạo hình giống hướng dẫn trong video, để nhân vào tủ lạnh 60 phút cho nhân cứng lại hoàn toàn.

B. Vỏ bánh

1. Đánh bơ với đường tới khi bơ bông và chuyển màu vàng nhạt.
2. Chia lòng trắng thành nhiều phần, cho từ từ vào âu bơ, đánh ở tốc độ thấp nhất đến khi hòa quyện mới cho phần tiếp theo. Ở phần lòng trắng cuối cùng, cho chiết xuất vanilla vào đánh cùng.
3. Trộn đều bột mì, bột hạnh nhân, muối. Chia hỗn hợp bột thành 2 – 3 phần, rây lần lượt vào âu bơ, đánh ở tốc độ thấp nhất tới khi hòa quyện mới cho phần tiếp theo, chỉ trộn đến khi bột vừa hòa quyện thì dừng lại.
4. Cho bột vào túi bắt kem, lồng vào túi bắt kem có đui, tạo hình như hướng dẫn trong video. Cắt nhân và cho vào giữa bánh.
5. Làm nóng lò nướng ở 175 độ C, hai lửa, trước khi nướng 15 phút. Nướng bánh ở 170 – 175 độ C trong 12 – 14 phút tới khi rìa bánh chuyển màu vàng nâu.

Lấy bánh ra khỏi lò, để bánh nguội trên khay, hạ lò nướng về 110 độ C. Khi bánh đã nguội bớt, cho bánh vào lò sấy ở 110 độ C trong khoảng 30 – 35 phút tới khi bánh khô và giòn hoàn toàn.

BÁNH HỒNG TRÀ ĐƯỜNG ĐEN

(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)

Nguyên liệu

25 gram pho-mai kem (cream cheese)

50 gram bơ nhạt

40 gram đường đen Hàn Quốc

3 – 5 gram hồng trà (black tea)

1 lòng đỏ trứng (18 – 20 gram)

1/2 tsp vanilla

100 gram bột mì đa dụng

1/8 tsp muối

1/8 tsp bột nở (baking powder)

***Phần đường phủ ngoài**

5 – 7 gram đường đen

1/4 tsp hồng trà xay mịn

Cách làm

1. Trộn đều 40 gram đường đen và 3 – 5 gram hồng trà. Xay mịn.
2. Đánh bơ và cream cheese đến khi nhuyễn. Cho hỗn hợp đường đen hồng trà vào âu bơ và đánh ở tốc độ vừa đến khi bơ bông và chuyển màu sáng hơn.
3. Cho lòng đỏ trứng và vanilla vào, đánh ở tốc độ thấp nhất tới khi vừa hòa quyện thì dừng lại.
4. Trộn đều bột mì, muối, bột nở, chia hỗn hợp thành 2 – 3 phần. Rây lần lượt từng phần vào âu, đánh đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại, không trộn quá nhiều.

5. Tạo hình sơ giống video hướng dẫn và để bột trong ngăn đá tủ lạnh khoảng 20 - 30 phút đến khi bột cứng lại. Mang bột ra lăn cho tròn đều, tiếp tục để lại vào ngăn đá khoảng 30 – 40 phút cho bột cứng hẳn.
6. Khi bột đã cứng hẳn, lăn bột qua hỗn hợp đường đen hồng trà. Bọc kín bột và để vào ngăn đá khoảng 2 giờ tới khi bột cứng, ấn tay vào không bị lõm. Dùng dao sắc cắt bột thành các miếng dày bằng nhau, mỗi miếng dày khoảng 0.5 – 0.7cm.
7. Làm nóng lò ở 180 độ C, hai lửa, khoảng 15 phút trước khi nướng. Nướng bánh ở 175 – 180 độ C trong khoảng 15 phút. Mang bánh ra ngoài, để nguội hoàn toàn trên khay. Hạ lò xuống 110 độ C.
8. Khi bánh đã nguội bớt, cho bánh vào lò sấy ở 110 độ C trong 25 – 30 phút.
9. Bánh sau khi làm xong, để nguội hoàn toàn và bảo quản trong hộp kín được 1 – 1.5 tháng