Xin chào các bạn đã đến với kênh của Bếp Mẹ Dory

Hôm nay, mẹ dory sẽ giới thiệu đến mọi người món bánh mì chà bông nhân kem phô mai

Để làm món bánh này thì cần chuẩn bị nguyên liệu làm hai phần:

Phần thứ nhất là phần nhân kem phô mai

Phần thứ hai là phần vỏ bánh mì

Nguyên liệu để làm phần nhân kem pho mai gồm có: 3 quả trứng gà, 40g đường, 20g bột bắp, 200ml sữa tươi không đường, 30g cream cheese, 2 lát pho mai con bò cười, 20g bơ nhạt và một xíu hương vani

Bây giờ mình sẽ hướng dẫn làm phần kem phô mai trước nhé

Đầu tiên là mình sẽ tách 3 lòng đỏ

Cho vào 3 lòng đỏ này 40g đường

Đánh tan đường và trứng

Đánh đến khi đường tan và màu hỗn hợp nhạt dần là được

Tiếp đến mình sẽ ray vào đây 20g bột bắp

Trộn đều hỗn hợp này lên

Sau đó, sử dụng một nồi nhỏ cho vào 200ml sửa tươi không đường và 20g bơ nhạt

Đun hỗn hợp này cho tan bơ đến khi ấm có hơi bốc lên là được

Trong quá trình đun khuấy nhẹ để sữa không bị cháy

Đun ở lửa nhỏ

Sửa ấm có hơi bốc lên mình tắt bếp, nhấc xuống

Cho từ từ sữa vào.

Vừa cho sửa vào vừa khuấy đều để hỗn hợp không bị vón cục

Sau đó đổ hỗn hợp trứng sữa vào lại trong nồi

Cho vào thêm vài giọt vani để khủ mùi tanh của trứng

Sau đó tiếp tục đặt lên bếp nấu hỗn hợp này ở lửa nhỏ

Khuấy đều, nấu đến khi hỗn hợp này sệt lại là được,

Hỗn hợp sệt lại rồi mình sẽ tắt bếp

Tiếp tục khuấy

Cho vào hỗn hợp 30g cream cheese

Tiếp tục đánh đều cho phần cream cheese này tan

Tiếp tục cho thêm vào 2 lát pho mai con bò cười

Mình cũng đánh tan

Sau khi đánh tan 2 lát pho mai mình sẽ để hỗn hợp thật là ngội,

Đổ ra tô, đậy lại và cho vào trong ngăn mát của tủ lạnh

Phần thứ 2 là phần bánh mì

Nguyên liệu ở đây gồm có: 110ml sửa tươi không đường, 40g đường, 4 g men khô làm bánh mì, 250g bột mì đa dụng/ bột mì số 13, 1 quả trứng gà, 20g bơ nhạt, 1 xíu muối

Đầu tiên mình sẽ cho 40g đường vào 110ml sữa tươi không đường

Khuấy tan đường rồi cho thêm vào 4g men khô

Để 4-5 phút cho men nở

Men này đã nghỉ được 5 phút, mình sẽ khuấy lại cho hỗn hợp thật đều

Tiếp theo chuẩn bị phần bột

Cho vào 250g bột mì đa dụng một xíu muối

Trộn đều lên

Cho thêm vào 1 quả trừng gà

Đổ phần hỗn hợp sữa và men vào phần bột

Trộn đều hỗn hợp lên

Dùng máy để trộn bột trong 5 phút

Trộn bột ở chế độ thấp

Sau đó cho 20g bơ nhạt vào nhào cùng

Bột sau khi trộn xong

Bây giờ mình sẽ đưa bột đi ủ khoảng 1 tiếng

Để ủ bột mình sẽ dùng màng bọc thực phẩm bọc kín thau bột lại

Ủ đến khi các bạn thấy bột nở gấp đôi là được

Bột mình đã ủ đã nở gấp đôi

Mình sẽ nhào sơ để loại bỏ bọt khí bên trong

Dung cân để đo khối lượng cục bột 480g

Chi bột thành 2 phần bằng nhau 240g

Vê tròn bột như thế này trước khi cán mỏng,

kỹ thuật này làm bánh dai ngon tự nhiên mà không bị lỗ khí bên trong

Các bạn nhìn kỹ mình làm nhé, không khó lắm đâu

Chuẩn bị 2 khuôn đê nướng bánh

Quét một lớp bơ mỏng xung quang thành khuôn để bánh sau khi nướng không bị dính vào thành khuôn

Phần kem mình đã chuẩn bị trước đó mình sẽ lấy ra

Phần kem pho mai sẽ chia làm 3 lần,

2/3 phần kem phô mai mình sẽ dùng làm phần nhân bánh và 1/3 còn lại để bơm lên bề mặt trang trí hoặc ăn kèm

Các bạn vê tròn cục bột trước khi cán mỏng

Cán mỏng phần bột rồi cho 1/3 phần kem pho mai vào

Gấp mí chi dính lại rồi cuộn tròn

Lăn lại cho tròn rồi đặt nhẹ vào trong khuôn

Làm tương tự với cục bột thứ 2

Sau khi đã hoàn thành 2 khuôn bánh, mình sẽ đem đi ủ trong lò nướng cùng 1 ly nước nóng trong vòng 30 phút

Sau đó đem đi nướng

Làm nóng lò trước 15 phút ở nhiệt độ 180 độ C

Sau đó cho 2 khuôn bánh vào nướng ở nhiệt độ 180 độ C trong thời gian 1 giờ

Bánh sau khi nướng chín mình sẽ lấy ra và quét thêm một lớp trứng mỏng trên bề mặt và đem đi nướng lại thêm 5 phút

Như vậy là đã hoàn thành phần bánh mì pho mai tan chảy, bây giờ mình sẽ trang trí cho chiếc bánh thêm thơm ngon,

Phần kem phô mai còn lại mình sẽ cho vào túi bắt kem để bơm kem lên bề mặt bánh

Sau đó rải thêm chà bông heo lên bề mặt bánh đã được bơm kem

Các bạn cũng có thể cắt pho mai con bò cười thành những mẫu nhỏ gắn lên trên mặt bánh như thế này

Bánh rất thơm bơ và đẹp mắt mọi người ơi,

Mình sẽ cắt miếng bánh cho mọi người xem bên trong phần nhân kem phô mai như thế nào nhé.

Chúc các bạn thành công với món bánh mì chà bông nhân kem phô mai thơm ngon này nhé

Đừng quên like, share, subscribe, ủng hộ mẹ dory trong những video tiếp theo nhé.