PHẦN 1. CỐT BÁNH GATO CƠ BẢN BẤT BẠI 2
PHẦN 2. GIẢI ĐÁP CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP VỚI CỐT BÁNH GATO 4
2.1. Nguyên tắc chung của bánh gato....4
2.2. Nguyên tắc khi nướng bánh gato....5
2.3. Tại sao đánh lòng trắng trứng không bông?....5
2.4. Tại sao bánh nướng trong lò không nở?....6
2.5. Tại sao bánh nướng xong có mùi trứng tanh?....6
2.6. Tại sao bánh trong lò nở tốt, nhưng lấy ra khỏi lò lại lõm mặt, lõm đáy hoặc thắt eo?....6
2.7. Tại sao bánh bị nứt mặt?....7
2.8. Bánh nở bao nhiêu là chuẩn?....8
PHẦN 3. CÁCH ĐÁNH KEM TOPPING 8
3.1. Lưu ý khi dùng kem topping....8
3.2. Công thức kem topping....9
3.3. Cách chữa kem bị khô/rỗ....10
PHẦN 4. CÁCH ĐÁNH KEM WHIPPING 10
4.1. Lưu ý khi dùng kem whip....10
4.2. Công thức kem whip....11
4.3. Lưu ý trong quá trình đánh kem whip....11
PHẦN 5. CÁCH TRANG TRÍ BÁNH 12
5.1. Lưu ý quan trọng khi trang trí bánh....12
5.2. Quy trình chà láng bánh....12
5.3. Lưu ý khi bảo quản....13

Chào mừng các bạn quay trở lại với Series "**Ai cũng làm được bánh ngon**" tại Happie.vn. Đây là chuỗi bài học hoàn toàn miễn phí, dành cho những bạn tự học làm bánh tại nhà, chưa có nhiều kinh nghiệm và dụng cụ phức tạp.

Trong chủ đề lần này, bạn sẽ học Cách làm bánh kem sinh nhật cơ bản, với đầy đủ các bước để bạn tự làm bánh sinh nhật tại nhà. Bộ kĩ thuật trong khóa học này là nền tảng để bạn học thêm bất kì kiểu bánh kem sinh nhật nào, nên bạn hãy luyện tập thành thạo nhé.

Bánh kem sinh nhật là món bánh khó, cần phải luyện tập nhiều để thành thạo kĩ năng. Vì vậy, trong những lần luyện tập đầu tiên bạn đừng nản nếu thấy bánh mình làm không "mượt" như video nhé, chỉ cần luyện tập thêm 2 – 3 lần bánh sẽ đẹp lên ngay.

*** Lưu ý chung:**

- Bạn hãy xem kĩ bài học "Nhập môn về Dụng cụ & Nguyên liệu làm bánh" (miễn phí tại: https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh) để phân biệt được sự khác nhau giữa các loại bơ, bột, nên chọn mua nguyên liệu nào, bảo quản nguyên liệu như thế nào…
- Bạn cần cân chính xác định lượng nguyên liệu trong công thức, các nguyên liệu có thể thay đổi tụi mình sẽ ghi chú

PHẦN 1. CỐT BÁNH GATO CƠ BẢN BẤT BẠI

A. Nguyên liệu bánh gato vani (cho khuôn tròn 16cm)

3 quả trứng gà (60 gram/quả cả vỏ) – tách riêng lòng đỏ & trắng

30 gram bột mì đa dụng (bột số 11)

30 gram tinh bột ngô

20 gram dầu ăn

10 gram sữa tươi không đường

1/2 tsp chiết xuất vani

1 nhúm muối nhỏ

1/4 tsp cream of tartar

50 – 60 gram đường xay, rây mịn

**** Lưu ý:** Nếu muốn tăng trứng, 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)*

- **Khuôn bánh**: bạn nên dùng loại khuôn nhôm gia công và có đế rời như trong video bài học. Không dùng khuôn có sẵn lớp chống dính vì bánh sẽ khó leo cao hơn. Không nên dùng khuôn có đế rời nhưng quá khít như các kiểu khuôn spring form có khoá ở thành khuôn vì khi bánh chín và úp ngược bánh để nguội thì cần khe hở ở đáy khuôn để bánh có chỗ thoát hơi nóng và nguội từ từ.

Cách làm

1. Làm nóng lò ở 165ºC, hai lửa. Tách lòng đỏ và lòng trắng trứng ra hai âu khác nhau. Trộn đều hỗn hợp bột mì và bột ngô. Trộn đều dầu ăn, sữa, vani vào một bát.

2. 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 nhưng không quá cứng, khi kéo lên có chóp nhưng chóp hơi ngoặt xuống một chút.

3. Để máy ở tốc độ thấp nhất. Cho từng lòng đỏ trứng vào đánh hòa quyện thì dừng lại, không đánh quá nhiều. Sau khi cho lòng đỏ hỗn hợp vẫn bông mịn.

4. Vẫn để máy ở tốc độ thấp nhất, cho từ từ dầu ăn men theo thành âu, nếu không quen có thể dùng thìa nhỏ để cho từng thìa vào. Không cho vào chính giữa âu. Sau khi cho hết dầu ăn, trứng vẫn phải rất bông, không bị loãng ra hay có nhiều bọt khí vỡ.

5. Chia bột thành 2 – 3 phần, rây từng phần khắp miệng âu, trộn ở tốc độ thấp nhất đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Mỗi phần bột chỉ mất vài giây để hòa quyện, không trộn quá nhiều. Sau khi trộn xong dùng phới dẹt vét thành âu vào fold lại nhẹ nhàng 1 vài lần.

*** Lưu ý:**

- Nếu trong quá trình cho dầu sữa vào thấy trứng có dấu hiệu loãng ra thì dừng lại, rây 1/3 lượng bột vào, cho 1 phần dầu sữa còn lại vào cùng với bột, đánh ở tốc độ thấp tới khi hòa quyện rồi lại cho phần bột và dầu tiếp theo.

- Nếu máy đánh trứng của bạn dù ở tốc độ cao vẫn đánh quá mạnh, có thể cho dầu sữa và bột xen kẽ nhau (rây 1/3 lượng bột, cho 1/3 lượng dầu sữa, đánh đều rồi lại cho phần bột và dầu tiếp theo).

6. Đổ bột vào khuôn, thả nhẹ khuôn xuống bàn 2 – 3 lần cho bột dàn phẳng và các bọt khí lớn vỡ bớt. Nướng bánh ở 165^0C trong 30 phút, sau đó hạ xuống 160^0C và nướng thêm 20 - 25 phút. Lưu ý: nếu nướng có quạt hoặc dùng lò đối lưu, thì để nhiệt ở 150 - 155^0C. Nếu nướng lò nhiệt yếu, nướng ở 165^0C trong toàn thời gian.

Lưu ý: Với cốt bánh gato để làm bánh kem nên nướng khô hơn bình thường một chút để đảm bảo bánh chín hoàn toàn. Nướng lâu phần vỏ bánh sẽ hơi dày nhưng sau khi phủ kem vào bánh sẽ ẩm lại bình thường.

7. Bánh chín là khi: mặt bánh vàng đều, mùi thơm, ấn tay lên mặt bánh sẽ thấy vết lõm đàn hồi trở lại. Sau khi bánh chín, úp ngược khuôn trên rack và để bánh nguội hoàn toàn trong khuôn. Khi bánh đã nguội, dùng dao lưỡi mỏng róc nhẹ quanh thành để lấy bánh ra.

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.

PHẦN 2. GIẢI ĐÁP CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP VỚI CỐT BÁNH GATO

2.1. 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 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 xẹp xuống.

2.2. 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 – 20^0C 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 20^0C, 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 150^0C.

+ 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 2/3 thời gian nướng đầu tiên.

+ KHÔNG thay đổi nhiệt độ nhiều và đột ngột (VD giảm hẳn 15 – 20^0C 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.

2.3. 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,..)

=> Âu và que đánh phải sạch và khô.

- Lòng trắng quá cũ

=> Dùng trứng mới khi làm bánh bông lan.

2.4. Tại sao bánh nướng trong lò không nở?

- Do quá trình đánh trứng không đủ bông hoặc trộn bột không đúng kĩ 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 kĩ thuật, chỉ trộn đến khi vừa hòa quyện hết thì dừng lại.

Lưu ý về việc đánh trứng và kĩ thuật trộn bột xem tại video bài học.

- Nhiệt độ trong lò quá thấp.

2.5. 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 lõm, ruột bết đặc

- Do loại trứng sử dụng => Có thể chữa bằng cách cho nhiều vani để bánh thơm.

2.6. Tại sao bánh trong lò nở tốt, nhưng lấy ra khỏi lò lại lõm mặt, lõm 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 bết nghĩa là nhiệt đang quá cao làm vỏ bánh cứng và cháy nhanh => cần giảm nhiệt để kéo dài thời gian nướng bánh không bị cháy.

- Lưu ý:

+ Cần thử bánh chín bằng cách ấn tay vào mặt bánh, nếu vết lõm đàn hồi trở lại thì bánh mới đạt.

+ Với cốt bánh gato để làm bánh kem nên nướng khô hơn bình thường một chút để đảm bảo bánh chín hoàn toàn. Nướng lâu phần vỏ bánh sẽ hơi dày nhưng sau khi phủ kem vào bánh sẽ ẩm lại bình thường.

2.7. 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: Đánh trứng bông cứng nhiều, hoặc quả trứng có nhiều lòng trắng => bên trong bánh có nhiều bọt khí, bánh nở nhiều, cao nên nứt mặt. 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.

- 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.

2.8. 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. Lòng trắng tiêu chuẩn là khoảng 30 – 33 gram/quả => công thức 3 trứng sẽ cần khoảng 90 – 100 gram lòng trắng. Tuy nhiên, KHÔNG tự ý tăng lượng lòng trắng lên, bánh càng nở nhiều mà kết cấu yếu thì càng dễ xẹp hơn, CT ít chất béo như gato bất bại nếu quá nhiều lòng trắng, bánh sẽ quá xốp và khô.
- 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 3. CÁCH ĐÁNH KEM TOPPING

3.1. Lưu ý khi dùng kem topping

- Công thức kem trong khóa học đã qua nhiều lần thử nghiệm với hầu hết các nhãn hiệu kem hiện có ở Việt Nam. Mọi sự thay đổi về tỉ lệ nguyên liệu hay loại kem đều tạo ra sự khác biệt. Nếu muốn dùng các nhãn hiệu kem khác, các bạn sẽ cần tự thử nghiệm vì mỗi loại kem sẽ có một đặc tính (độ ngọt, độ bóng, độ cứng) khác nhau (đặc biệt là topping cream).

- Cách đánh kem trang trí rất nhanh và đơn giản, nhưng có nhiều lưu ý quan trọng, vì thế bạn hãy xem kĩ TOÀN BỘ video bài giảng (bao gồm cả bài các lưu ý khi đánh kem và các video hướng dẫn thao tác) trước khi bắt tay vào làm nhé.

- Kem phải LẠNH trong suốt quá trình đánh. Hầu hết các vấn đề của kem (vữa, rỗ, không bông cứng được,..) đều do kem bị hết lạnh. Nên làm trong phòng lạnh, lý tưởng là dưới 20^0C (mùa hè trời nóng nhất định **phải có điều hoà**) trong khi đánh kem và chà láng.

3.2. Công thức kem topping

Nguyên liệu

150 gram kem topping hãng Vivo (tạo kết cấu bông, đứng)

150 gram kem topping hãng Creamy (tạo vị ngậy, thơm béo)

*** Lưu ý về nguyên liệu:**

- Việc kết hợp 2 loại kem này sẽ cho thành phẩm kem vừa đứng, dễ trang trí, vừa có vị ngậy béo thơm ngon hơn so với kem topping thông thường.

- Nếu không thể mua được 2 loại topping như trên, bạn có thể thay thế Vivo bằng Silver hoặc Gold Label, thay Creamy bằng Mycream/Classy/Niagra Farm. Đây là các lựa chọn thay thế sẽ cho thành phẩm gần giống nhất với công thức chuẩn.

- Topping cần ở trạng thái 20 – 40% dăm đá. Nếu đánh kem trong phòng rất lạnh (khoảng 18ºC), bạn chỉ cần để khoảng 20% dăm đá. Nếu đánh kem trong phòng nóng 20 – 25ºC, bạn nên để lượng dăm đá nhiều hơn để kem lạnh được lâu.

- Không nên thay đổi tỉ lệ của 2 loại kem topping, tránh làm ảnh hưởng tới kết cấu và hương vị kem thành phẩm.

- Lượng kem thành phẩm bằng tổng lượng của các kem thành phần, cụ thể ở công thức trên là 300 gram thành phẩm, tuỳ vào nhu cầu cần dùng mà các bạn tăng/ giảm nhé.

Cách làm

1. Cho 2 loại kem topping (dăm đá 20 – 40%) vào âu.
2. Đánh ở tốc THẤP cho dăm đá tan hết và kem đặc dần nhưng chưa bông.
3. Khi dăm đá đã tan hết, tăng tốc độ máy lên CAO nhất, đánh tới khi kem bông đạt.

Cách kiểm tra kem bông đạt xem tại video bài giảng. Cần dừng lại ngay khi kem đã bông đạt, không cố đánh thêm tránh làm kem bị khô.

* Lưu ý: Cần đánh tốc độ cao để kem bông trong thời gian ngắn nhất, tránh làm kem bị hết lạnh.

4. Bọc kín âu kem, để trong tủ mát 30 phút cho kem mát lạnh và ổn định rồi mới dùng.

5. Nên dùng kem trong ngày để kem mịn đẹp nhất.

3.3. Cách chữa kem bị khô/rỗ

- Kem bị rỗ/ khô thường do đánh kem bông quá cứng, hoặc trong quá trình sử dụng khuấy đảo kem quá nhiều.

* Cách chữa kem:

- Nguyên liệu: dùng Kem Rich's lùn ở dạng lỏng. Nếu không có kem Rich's, các bạn có thể thay thế bằng bất kì loại kem nào ở dạng lỏng. Tuy nhiên, dùng kem Rich's là tối ưu nhất vì sẽ giúp hạn chế tối đa việc đánh quá tay làm kem tiếp tục bị khô.

- Lượng kem: Với 100 gram kem tươi bị rỗ sẽ cần khoảng 15 gram Rich's để chữa. Tuy nhiên lượng kem Rich's sẽ thay đổi tùy vào độ khô/rỗ của kem tươi (kem khô nhiều thì cần nhiều kem Rich hơn)

- Thao tác: Cho từ từ kem Rich's lỏng vào, trộn bằng phới hoặc đánh máy tốc độ thấp nhất tới khi kem vừa hòa quyện thì dừng lại. Nếu kem vẫn còn rỗ, tiếp tục cho kem Rich's và trộn tới khi kem mịn đẹp trở lại.

- Chỉ chữa kem tối đa 3 lần, kem càng chữa nhiều sẽ càng dễ bị lỏng, vữa.

PHẦN 4. CÁCH ĐÁNH KEM WHIPPING

4.1. Lưu ý khi dùng kem whip

- Để kem whip bông cứng, bạn cần chọn kem như sau:

+ Kem có tối thiểu 35% béo.

+ Chọn các hãng kem có độ bông tốt (có những chất giúp làm dày kem, giúp kem ổn định hơn): Tatua, Anchor, Emborg.

+ Không nên dùng kem Elle&Vire/ President/Paysan, các hãng kem này bông kém, nếu chưa làm bánh sinh nhật quen sẽ rất khó thao tác.

- Luôn bảo quản kem trong ngăn mát tủ lạnh, KHÔNG để kem đông đá.

- Luôn giữ kem MÁT LẠNH suốt quá trình làm.

- Nên tập chà láng, trang trí thành thạo với kem top rồi mới chuyển sang kem whip

4.2. Công thức kem whip

Nguyên liệu

300 gram kem tươi (whipping cream), 35% béo, để LẠNH

Khoảng 30 – 40 gram đường bột

Cách làm

1. Cân kem tươi ra âu, để cả âu kem và que đánh vào ngăn đá tủ lạnh 10-15 phút cho kem rất lạnh nhưng chưa đông đá.

2. Đặt âu kem vào trong âu nước đá để giữ kem luôn lạnh.

3. Đánh kem tươi với đường ở tốc độ thấp rồi tăng lên tốc độ cao nhất. Đánh tới khi kem bông cứng. Kem luôn LẠNH trong suốt quá trình đánh.

4. Khi kem đã bông cứng thì dừng lại luôn, không đánh quá tránh làm kem bị tách nước. Kem đánh xong nên để trong ngăn mát khoảng 30 phút cho kem lạnh rồi mới chà láng.

4.3. Lưu ý trong quá trình đánh kem whip

- Trong khóa học, tụi mình lựa chọn cách đánh kem ở tốc độ cao trong thời gian ngắn để kem bông nhanh và bông cứng. Việc đánh tốc độ cao có 2 tác dụng:

+ Giữ nhiệt độ lạnh của kem luôn ở mức an toàn. Hạn chế tối đa việc kem mất nhiệt và bị tách nước/chảy nhớt.

+ Đưa được nhiều bọt khí vào kem nhất có thể. Việc tăng khí (volume) trong kem sẽ giúp kem nhẹ hơn, xốp hơn, vị tươi mát hơn.

Sau khi đánh kem xong mình sẽ dùng phới dẹt miết 1 – 2 lần cho bọt khí to vỡ bớt, và trong quá trình chà láng cũng sẽ miết cho kem mịn nên đánh kem rất bông sẽ an toàn hơn cho các bạn chưa có nhiều kinh nghiệm.

- Trên mạng có một số hướng dẫn đánh kem tươi ở tốc độ vừa cho kem bông lên từ từ, việc này có ưu điểm là giúp kem mịn hơn, tuy nhiên rất dễ làm kem bị mất nhiệt, đồng thời không tăng lượng khí (volume) trong kem lên tối đa.

Kem thành phẩm có ít bọt khí hơn, nhưng đồng thời cũng sẽ "nặng" hơn kém xốp hơn, giảm cảm giác thanh nhẹ khi ăn. Cách đánh kem này phù hợp với các loại bánh cần kem mịn, ít bọt khí (VD như lớp mousse trong bánh Entremet)

PHẦN 5. CÁCH TRANG TRÍ BÁNH

Chi tiết các bước thao tác xem tại video bài giảng, tài liệu này chỉ tóm tắt lại các lưu ý quan trọng

5.1. Lưu ý quan trọng khi trang trí bánh

- Lưu ý trong khi sử dụng kem xem tại video bài giảng.
- Cần luyện tập nhiều để thành thạo trang trí, không đợi tới ngày cần bánh rồi mới làm **vì khi làm thực tế sẽ không đơn giản như bạn xem hướng dẫn trên video**. Bạn có thể luyện tập chà láng bằng cốt xốp và kem top.
- Nếu cần làm gấp, bạn nên đánh lượng kem nhiều gấp đôi lượng cần dùng để có kem dự phòng.
- Cần chà láng bánh trong phòng lạnh, tốt nhất là dưới 18ºC. Kem luôn mát lạnh trong quá trình làm.
- Tác động vào kem ít nhất có thể. Trong những lần đầu thao tác chưa quen tay, có thể bạn sẽ thấy làm mãi mà bánh không mịn đẹp. Nhưng khi thấy kem đã bắt đầu rỗ thì KHÔNG tác động, chà kem thêm nữa, tránh việc càng sửa bánh sẽ càng hỏng, bạn có thể che khuyết điểm bằng các loại topping, dùng đui bắt búp kem hoặc quấn mica quanh bánh.
- Nên luyện tập chà láng, trang trí thành thạo với kem top trước khi chuyển sang kem whip.

5.2. Quy trình chà láng bánh

- Bước 1: Chuẩn bị sẵn sàng cốt bánh, kem trang trí. Lượng kem chà láng (chưa tính kem trang trí) cho các kích thước cốt bánh như sau:

+ Cốt bánh 14cm cần 300 gram kem.

+ Cốt bánh 16cm cần 400 gram kem.

+ Cốt bánh 18cm cần khoảng 500 gram kem.

- Bước 2: Chia tầng bánh.

- Bước 3: Cố định bánh trên đế bằng kem.

- Bước 4: Phủ kín kem ngoài bánh (crumb coat)

- Bước 5: Chà sơ mặt bánh, thành bánh, bù kem vào những chỗ thiếu.

- Bước 6: Dùng miếng nhựa gạt mặt bánh để bánh vào form mịn đẹp.

- Bước 7: Hoàn thiện lại bằng lá bài.

- Bước 8: Trang trí mặt bánh bằng đui bắt kem, hoa quả tươi, bánh quy, v.v.. (chỉ trang trí ngay trước khi dùng, không để hoa quả trong tủ lâu, tránh việc hoa quả bị thâm.

5.3. Lưu ý khi bảo quản

- Bảo quản bánh trong tủ lạnh đến khi dùng. KHÔNG để bánh ở nhiệt độ phòng nóng (trên 25ºC) quá 15 phút.

- Bánh để ngăn mát, dùng trong 3 ngày. KHÔNG nên cấp đông bánh, tránh làm giảm chất lượng của kem và hoa quả tươi.

Chúc các bạn thành công ☺