

PHẦN 1. LƯU Ý QUAN TRỌNG VỀ NGUYÊN LIỆU - DỤNG CỤ	2
I. Cream Cheese.....	2
II. Whipping Cream (Kem tươi).....	3
III. Các nguyên liệu khác.....	4
IV. Khuôn bánh và nhiệt kế.....	5
PHẦN 2. CÔNG THỨC BURNT CHEESECAKE CƠ BẢN	5
I. Tỷ lệ nguyên liệu theo từng kích thước khuôn.....	5
II. Các bước làm burnt cheesecake.....	7
III. Nướng bánh.....	9
a. Cách nướng kiểu mềm chảy giữa bánh	9
b. Cách nướng kiểu đặc, mặt bánh cháy nhiều	10
c. Cách giải quyết các vấn đề thường gặp khi nướng bánh	10
IV. Bảo quản.....	12
PHẦN 3. CÔNG THỨC BURNT CHEESECAKE BIẾN TÁU VỊ	13
1. Vị Choco Bailey.....	13
2. Vị trà Ô-long Nhài.....	14
3. Vị Crème Brulee.....	16
4. Vị Sầu riêng tươi.....	18
PHẦN 4. HƯỚNG DẪN KINH DOANH BURNT CHEESECAKE	19
I. Quy trình làm bánh lượng lớn.....	19
II. Bí quyết làm sản phẩm thành công.....	20
III. Chiến lược quảng cáo hiệu quả.....	21

PHẦN 1. LƯU Ý QUAN TRỌNG VỀ NGUYÊN LIỆU - DỤNG CỤ

I. Cream Cheese

- Chất lượng và hương vị của cream cheese quyết định RẤT LỚN tới hương vị của burnt cheesecake. Vì vậy việc chọn loại cream cheese nào là rất quan trọng.

- Chất lượng cream cheese tại Việt Nam về cơ bản là không ngon bằng cream cheese bán ở nước ngoài. Cho nên sẽ rất khó so sánh bánh cheesecake ở Việt Nam với bánh ở các nước Âu Mỹ hay Nhật Hàn. Tuy nhiên nếu lựa chọn đúng nguyên liệu và làm chuẩn thì vẫn có thể làm được bánh ngon với các loại nguyên liệu ở Việt Nam

- Hiện tại với các loại cream cheese ở Việt Nam, sau khi thử hết các loại phổ biến và được dùng nhiều nhất thì tui mình thấy có thể chia thành **2 nhóm chính** theo hương vị:

+ Nhóm 1: Vị ngậy béo, kết cấu chắc dẻo: Haenim, Anchor, Kiwifood, Philadelphia (nhập khẩu Úc)..

+ Nhóm 2: Vị thanh mát hơn, chua hơn và khá mềm: Emborg, Avonmore, Elle&Vire,....

* Cụ thể về từng loại như sau:

STT	Tên hãng	Giá bán lẻ tại HN	Kết cấu và vị
1	Philadelphia và Anchor	240.000/kg và 225.000/kg	Dẻo đặc, vị ngậy béo, mượt. Vị Philadelphia ngon hơn Anchor
2	Elle & vire	310.000 – 320.000/kg	Dẻo mềm, rất mịn. Vị mặn và chua gắt.
3	Kiri	240.000 /kg	Vị giống phô mai con bò cười, ít mặn hơn một chút.
4	Haenim và Kiwifood	290.000/kg và 240.000/kg	Khá cứng, vị ngậy béo, chua vừa phải.
5	DairyMount và Cascade	230.000/ kg	Ít vị ngậy béo, vị chua giống sữa chua.

6	Emborg	200.000-215.000/kg	Kết cấu bờ và bột hơn, không mịn mượt.
7	Avonmore	205.000/kg	Kết cấu liên kết không chắc chắn, hỗn hợp sau khi trộn sẽ bị lỏng hơn các loại khác.

*** Kết luận về cream cheese**

- Ưu tiên sử dụng theo thứ tự như sau:
 - + Philadelphia > Elle&Vire > Kiri > Haenim (hoặc Kiwifood) > Anchor > DairyMount (hoặc Casade) > Emborg > Avonmore.
- Vị cao cấp nhất là Philadelphia và Elle&Vire (đây là 2 hãng mà khách sạn lớn và các tiệm đắt hàng đang dùng). Các loại pho-mai ở cuối danh sách là Emborg và Avonmore có vị bờ bột, khi ăn bánh kém mượt hơn.
- Khóa học sử dụng cream cheese Philadelphia.
- Phân khúc giá thành rẻ nhưng vị tương đối ổn là Dairy mount và Kiri.
- Tuy nhiên, việc cream cheese thế nào là ngon còn tùy thuộc vào khẩu vị của mỗi người. Nếu có thể, bạn nên dựa vào bảng của túi mình để tham khảo, từ đó chọn một vài loại tiêu biểu về để mua thử và chọn ra hương vị hợp với mình nhất.

II. Whipping Cream (Kem tươi)

- Tương tự như cream cheese, mỗi loại whipping cream có vị đặc trưng và độ đặc, độ béo khác nhau. Cụ thể:

STT	Xuất xứ	Tên hãng	Giá bán lẻ	Kết cấu và vị
-----	---------	----------	------------	---------------

1	Pháp	Elle&Vire	172.000/ lít	Vị thanh thơm nhẹ, tương đối lỏng, không quá đặc.
2		President	166.000/ lít	
		Paysan Breton	200.000/ lít	
3	Châu Úc (Newzealand)	Avonmore	140.000-150.000/ lít	Ngậy béo vừa phải, có độ lỏng tương đối, tan trong miệng tốt hơn.
4		Tatua	170.000/ lít	Vị ngậy béo tương đối nhiều, đặc hơn, tan trong miệng kém hơn một chút do nhiều chất làm dày, ưu tiên dùng khi đánh bông.
5		Anchor	165.000/ lít	
6		Emborg	138.000/ lít	
7		Westgold	150.000/ lít	

- Kem whip ở Việt Nam cũng có thể chia thành 2 nhóm theo hương vị là:

+ Nhóm 1: kem nhập khẩu từ Úc, New Zealand (Anchor, Tatua, Emborg, Pauls...): Vị ngậy béo hơn, đặc hơn.

+ Nhóm 2: kem nhập khẩu từ châu Âu (Elle&Vire, President, Paysan preton...): Vị thanh mát hơn, ít đặc hơn.

- Vì cream cheese đã béo rồi nên dùng kem của nhóm 2, nhập từ châu Âu sẽ cho vị bánh hài hoà hơn, mềm mượt và thanh nhẹ, mát hơn, không bị ngậy béo quá. Đây là kiểu hương vị mà số đông người Việt cũng ưa chuộng.

- Khóa học sử dụng kem whipping Elle&Vire.

III. Các nguyên liệu khác

- Vani: Là hương vị quan trọng của burnt cheesecake. Độ thơm ngon của vani sẽ tạo nên hương vị cao cấp cho bánh. Thứ tự ưu tiên sử dụng: Quả vani > Vanilla paste >

Chiết xuất vani. Ngoài hương vị, quả vani và vanilla paste còn có các hạt vani lấm tấm trong bánh, gợi cảm giác sang trọng và cao cấp hơn.

- Đường: Nên dùng đường vàng để vị bánh thơm và thanh hơn.
- Tinh bột ngô: Không thay bằng các loại bột khác.

IV. Khuôn bánh và nhiệt kế

- Để có kết cấu bánh chuẩn thì bạn **PHẢI DÙNG** khuôn nhôm đúc thành thấp, để liền như giới thiệu trong bài học.
- Không dùng khuôn gato gia công mỏng và thành cao. Khuôn giữ nhiệt kém, thành lại cao nên phải nướng lâu mặt bánh mới chín được, hậu quả là bánh sẽ bị khô bờ.
- Bạn cần nhiệt kế hồng ngoại để đo nhiệt độ của hỗn hợp sau khi trộn xong, việc này sẽ giúp đảm bảo chất lượng bánh đồng đều.

PHẦN 2. CÔNG THỨC BURNT CHEESECAKE CƠ BẢN

** Lưu ý quan trọng:*

- Học viên cần học kỹ, thực hành thành thạo vị cơ bản trước khi làm các vị bánh khác.
- Trong mẻ đầu tiên cần thử lò, thử nguyên liệu, bạn nên thử trước với một công thức (vừa đủ 1 bánh 14cm), làm được bánh thành công rồi mới làm lượng nhiều.
- Khi chuyển từ khuôn nhỏ sang khuôn lớn cũng cần nướng với 1 công thức cho 1 bánh rồi từ từ tăng dần số lượng khuôn lên theo nhu cầu.
- Trong những lần đầu tiên khi chưa có kinh nghiệm, **không nên** làm khuôn lớn hay làm số lượng lớn vì nếu có trục trặc thì chi phí sẽ cao.

I. Tỷ lệ nguyên liệu theo từng kích thước khuôn

** Lưu ý:*

Nếu muốn bánh kiểu mềm chảy ở giữa, bạn cần làm đúng tỉ lệ với từng kích thước khuôn, để lượng bột đổ vào khuôn có độ cao chuẩn. Bánh cần đủ cao để khi nướng không bị khô bên trong bánh, nhưng không quá cao, tránh làm bên trong bánh khó chín.

Nguyên liệu	Khuôn 15cm (gram)	Khuôn 17 cm (gram)	Khuôn 20cm (gram)
Cream cheese Philadelphia	220	293	391
Đường vàng	40	53	71
Nước cốt chanh	5	7	9
Vanilla paste	5 (1 tsp)	7 (1+ 1/2 tsp)	9
Tinh bột ngô	5	7	9
Trứng gà	50	67	89
Lòng đỏ trứng	18	24	32
Whipping cream Elle&Vire	120	160	213
Bơ dầu	20	27	36

*** Lưu ý:**

- Nếu loại cream cheese bạn dùng có vị chua nhiều (hoặc bạn không thích vị chua của chanh) thì có thể giảm lượng hoặc bỏ qua nước chanh. Dùng nước chanh xanh hay chanh vàng đều được.
- Nếu muốn kết cấu bánh mềm lỏng hơn, có thể tăng tối đa 25% lượng kem tươi. Tuy nhiên, bánh KHÔNG nên quá lỏng, khi ăn sẽ khó cảm nhận độ mát, béo, cao cấp của bánh.
- KHÔNG tự ý thay đổi tỉ lệ nguyên liệu khác trong công thức, tránh ảnh hưởng tới kết cấu bánh.

*** Cách làm bơ dầu**

Nguyên liệu (cho khoảng 380 gram bơ dầu)

500 gram bơ động vật không muối

* **Lưu ý về nguyên liệu:** Cần sử dụng bơ nhạt động vật loại ngon, không thay thế bằng bơ thực vật như Tường An, Meizan, ... Bơ ngon bánh sẽ càng ngon.

Cách làm

1. Cắt nhỏ bơ cho vào nồi. Cân trọng lượng cả nồi và bơ.
2. Khuấy nhẹ nhàng trên lửa thấp cho bơ tan chảy.
3. Sau khi bơ chảy hoàn toàn, tăng lửa lên mức nhỏ - vừa cho bơ sôi lăn tăn, hớt bọt nếu có. **Kể từ lúc bơ tan thì không khuấy đảo thêm nữa.**
4. Đun bơ trong khoảng 8 - 10 phút thì có thể cân lại nồi để kiểm tra trọng lượng bơ.

* **Bơ đạt là khi:**

- Chuyển màu đậm hơn, dưới đáy nồi có lớp cặn bơ.
 - Khối lượng giảm đi khoảng 100 – 120 gram so với ban đầu (áp dụng với 1 công thức 500 gram bơ).
5. Lọc qua rây để loại bỏ các phần cặn.

* **Bảo quản:** Để bơ trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong khoảng 4 – 5 tháng.

II. Các bước làm burnt cheesecake

Nếu làm từ 3 công thức trở lên, bạn trộn bằng chân quay dẹt của máy để bàn nhé.
Cách trộn máy để bàn tương tự máy cầm tay.

* **Chuẩn bị:**

+ Để cream cheese ra ngoài nhiệt độ phòng tới khi cream cheese mềm, có thể miết được bằng phới nhưng vẫn còn mát, không bị chảy nhão. Nếu trời lạnh hoặc cần mềm nhanh, bạn có thể quay trong lò vi sóng ở mức thấp nhất, khoảng 15 giây kiểm tra một lần tới khi cream cheese vừa đủ mềm.

+ Kem tươi để ra ngoài cho bớt lạnh.

+ Lót giấy nến vào khuôn. Quét bơ dầu khắp lòng khuôn. Bước này giúp tạo mùi thơm đặc biệt cho bánh, rất nên làm.

+ Cân đủ lượng trứng.

* Các bước thao tác

- Bước 1: Đánh cream cheese ở tốc độ thấp tới khi vừa nhuyễn mịn.
- Bước 2: Cho đường vào, đánh hòa quyện.
- Bước 3: Cho bột ngô vào, đánh hòa quyện.
- Bước 4: Cho nguyên liệu tạo vị vào, đánh đều. Trong công thức cơ bản, nguyên liệu tạo vị là vani và nước cốt chanh.
- Bước 5: Đánh tan trứng gà, cho thành khoảng 3 – 4 lần, đánh hòa quyện ở tốc độ thấp rồi mới cho tiếp.
- Bước 6: Cho kem tươi vào thành 3 – 4 lần, đánh hòa quyện ở tốc độ thấp.

* Lưu ý:

- + Trộn các nguyên liệu theo thứ tự từ đặc đến lỏng dần.
- + **KHÔNG đánh quá mạnh hoặc đánh lâu để tránh tạo khí trong hỗn hợp (làm cho hỗn hợp bị bông lên) trong toàn bộ quá trình trộn:** Chỉ trộn tốc độ thấp và trộn tới khi vừa hòa quyện. Nếu trộn xong hỗn hợp bị bông xốp thì bạn đặt âu bột lên nồi nước nóng, cách thủy, khuấy đều tay cho bọt khí vỡ, hỗn hợp lỏng ra.
- Bước 7: Rây mịn hỗn hợp. Đo lại nhiệt độ bột nằm trong khoảng 18 – 20°C.

* Việc bảo đảm nhiệt độ sẽ giúp các mẻ bánh luôn đồng đều về kết cấu.

- + Nếu bột nóng hơn (khi nướng bánh nhanh chín hơn, dễ bị đặc hơn nếu nướng đủ thời gian): cần để vào ngăn mát tủ lạnh cho hạ nhiệt.
- + Nếu bột lạnh hơn (khi nướng bánh lâu chín hơn, dễ bị loãng quá nếu chỉ nướng đủ thời gian): cần đặt âu bột lên nồi nước nóng, cách thủy cho hỗn hợp ấm lên.

- Bước 8: Đổ khuôn và mang đi nướng luôn.

+ Nếu làm bánh kiểu mềm chảy ở giữa: Đổ 460 gram bột/ khuôn 14cm (460 gram là tổng tất cả nguyên liệu trong công thức trừ bơ dầu quét khuôn giấy).

+ Nếu làm bánh kiểu cứng, chắc: Chỉ đổ bột cao khoảng 2/3 khuôn (khoảng 280 gram/ khuôn 14cm).

Cách nướng bánh bạn xem chi tiết tại phần tiếp theo nhé.

- Bước 9: Lấy bánh ra khỏi lò, lập tức quét bơ dầu lên mặt bánh khi còn nóng.
- Bước 10: Để bánh nguội trong khuôn, bọc kín cả khuôn, để bánh vào tủ lạnh ít nhất 4 giờ cho bánh mát lạnh rồi mới dùng.

III. Nướng bánh

- Khâu nướng bánh cực kì quan trọng, quyết định tới kết cấu bánh mềm chảy hay khô cứng.
- Nhiệt độ và thời gian nướng thay đổi theo từng lò, bạn dựa vào tài liệu này để tham khảo, nhưng **cần thử nghiệm và căn chỉnh phù hợp với lò nhà mình**. Bạn có thể dựa vào kinh nghiệm dùng lò với các loại bánh đã làm trước kia (VD lò nhiệt cao hơn, hay thấp hơn so với nhiệt độ chuẩn trong công thức) để chỉnh nhiệt trong các mẻ đầu.
- Nhiệt trong công thức áp dụng với lò gia đình châu Âu nhiệt chuẩn (Bosch) và lò sản công nghiệp.
- KHÔNG nên nướng burnt cheesecake bằng lò đối lưu, tránh gió thổi làm bánh bị khô cứng, mất đi kết cấu mềm mượt bên trong.
- Trong những mẻ đầu tiên, bạn cần canh lò để theo dõi tình trạng của bánh.
- Lò nướng làm nóng trước tối thiểu 20 phút, lò đủ nhiệt mới cho bánh vào.
- Hỗn hợp trước khi nướng cần đạt 18 – 20°C. Nếu bột lạnh hơn, có thể cần tăng nhiệt nướng thêm 5 – 10°C hoặc tăng thời gian nướng. Nếu bột nóng hơn, có thể cần giảm thời gian nướng.
- Nướng càng lâu, bánh càng đặc hơn, cứng/chắc hơn.

a. Cách nướng kiểu mềm chảy giữa bánh

- Nướng 240°C trong khoảng 15 phút. Lò có 5 rack, để bánh ở rack giữa lò.
- Quan sát toàn bộ quá trình nướng trong những mẻ đầu tiên tới khi thật sự quen lò.

Bánh **KHÔNG** được nở quá 1/3 hỗn hợp ban đầu. Hay nói cách khác là bánh chỉ được nở thêm khoảng 1/3 so với độ cao của bột trong khuôn thôi.

Nếu thấy bánh bị nở quá 1/3 (do bột trước khi nướng bị nóng hơn 20°C, hoặc do nhiệt lò quá cao) thì cần lập tức lấy ra khỏi lò, để bánh nguội khoảng 10 – 15 phút rồi mới nướng tiếp thời gian còn lại.

Bánh nở quá nhiều sẽ khiến kết cấu bên trong bánh không được mịn mượt, có nhiều bọt khí. Hoặc có thể bị khô mặt ngoài trong khi bên trong bị đặc bứ.

b. Cách nướng kiểu đặc, mặt bánh cháy nhiều

- Chỉ đổ bột cao khoảng 2/3 khuôn.
- Nướng 240°C trong khoảng 20 - 25 phút. Lò có 5 rack, để bánh ở rack giữa lò.
- Mặt bánh xém kiểu nâu đen.

c. Cách giải quyết các vấn đề thường gặp khi nướng bánh

*** Lưu ý chung:**

- Việc nướng burnt cheesecake phụ thuộc rất nhiều vào kinh nghiệm của người làm và phụ thuộc ở lò nướng của bạn nữa. Vậy nên bạn cần luyện tập nhiều và hiểu để tự chỉnh. Đừng nên áp dụng nhiệt nướng của lò khác vào lò nhà mình vì khả năng thành công rất thấp.

- Khi đã làm quen, chỉ cần nhìn độ rung rinh trên mặt bánh là có thể biết bánh đã chín đạt hay chưa, có cần nướng thêm hay không. Nên sau mỗi mẻ bánh mới nướng, bạn hãy quan sát kỹ độ rung rinh của bánh, sau khi cắt bánh ra nếu bánh đã đạt như ý muốn thì lần sau chỉ cần giữ nguyên như vậy là được.

- Bánh burnt cheesecake dù có lấy bánh ra ngoài kiểm tra trong khi nướng thì vẫn cho lại vào lò nướng được tiếp bình thường, nên lấy bánh ra mà thấy bánh còn lỏng nhiều thì bạn chỉ cần cho vào nướng tiếp cho bánh chín hơn.

* Các vấn đề với burnt cheesecake

Vấn đề 1: Bánh nướng đủ thời gian nhưng vẫn chưa xém mặt

- Nếu bánh đã rung rinh đủ đạt, bên trong bánh đã chín vừa độ, thì nguyên nhân là do nhiệt trên của lò yếu quá nên bánh không xém mặt được. Bạn chỉ cần lấy bánh ra, tăng nhiệt lò lên cao hơn (khoảng 250°C), để bánh lên rack cao nhất, canh tới khi bánh xém là được. Làm như vậy mặt bánh sẽ vàng đẹp mà bên trong kết cấu vẫn chuẩn.

- Nếu bên trong bánh còn lỏng nhiều, thì nguyên nhân là do nhiệt nướng thấp quá, bánh chưa đủ chín và chưa xém mặt, bạn cần tăng nhiệt nướng lên cao hơn.

Vấn đề 2: Mặt bánh quá xém

- Nếu kết cấu bên trong mềm chuẩn, thì nguyên nhân là do nhiệt trên cao quá, lần sau bạn có thể dùng giấy bạc che mặt bánh khi thấy bánh đã xém như mong muốn.

- Nếu kết cấu bên trong bị khô cứng, do nướng lâu quá, cần giảm bớt thời gian nướng.

Vấn đề 3: Kết cấu bánh bị chắc, cứng hơn so với mong muốn

- Do thời gian nướng lâu quá, lần sau bạn chỉ cần giảm thời gian là được.

Vấn đề 4: Kết cấu bánh quá lỏng

- Nếu đã nướng đủ thời gian thì nguyên nhân do nhiệt thấp quá, bánh chưa đủ chín và cứng/chắc lại. Lần sau bạn chỉ cần tăng nhiệt là được.

Trường hợp bánh quá lỏng, bạn có thể chữa bằng cách cho vào lò nướng thêm cho bánh chín hơn, bánh tuy không được bằng bánh làm chuẩn ngay từ đầu nhưng ăn vẫn ổn.

- Ngoài ra, bánh bị lỏng còn do nướng thiếu thời gian (đặc biệt với những bạn sợ bánh bị khô nên tự động bớt thời gian so với công thức).

Vấn đề 5: Bánh không mượt mà có nhiều bọt khí, khi ăn thấy “lộp phộp” trong miệng

- Do khuấy trộn bột đánh tốc độ cao hoặc đánh quá lâu, tạo ra nhiều bọt khí trong hỗn hợp. Lần sau bạn chỉ cần điều chỉnh tốc độ và thời gian đánh, nếu thấy bột bị bông lên thì cách thủy cho bột lỏng ra, bọt khí vỡ hết.

Vấn đề 6: Bánh bị lợn cợn, khi ăn thấy nhiều vụn béo kiểu pho-mai bị vón.

- Do loại pho-mai bạn dùng không mượt mịn mà bị bở, bột (VD: Emborg). Hoặc do pho-mai còn lạnh quá, bạn đánh pho-mai chưa đủ nhuyễn. Với trường hợp này, ngay khi trộn xong có thể nhìn thấy ngay các vụn pho-mai li ti trong hỗn hợp, bạn có thể rây lại nhiều lần qua rây để pho-mai mịn ra. Tuy không mịn mượt được 100% như khi làm chuẩn nhưng cũng khắc phục được 80 – 90%.

- Do nướng lâu quá, có thể sẽ đi kèm hiện tượng hơi tách bơ.

Vấn đề 7: Bánh khi ăn có vị bột

- Do nướng chưa đủ chín, trong trường hợp này thường bên trong bánh cũng sẽ chảy lỏng.

IV. Bảo quản

- Bánh bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh được 5 ngày, ăn ngon nhất trong vòng 3 ngày đầu tiên.

- KHÔNG để bánh vào ngăn đá, tránh làm bánh bị lợn cợn, có nhiều vị bột.

PHẦN 3. CÔNG THỨC BURNT CHEESECAKE BIẾN TÁU VỊ

* Bạn cần nắm vững cách làm burnt cheesecake cơ bản trước khi biến tấu vị.

1. Vị Choco Bailey

Nguyên liệu

Nguyên liệu	Khuôn 15cm (gram)	Khuôn 17 cm (gram)	Khuôn 20cm (gram)
Cream cheese Philadelphia	220	293	391
Đường trắng	20	27	36
Đường nâu HQ	30	40	53
Bột ngô	5	7	9
Bột cacao	3	4	5
Trứng gà	50	67	89
Lòng đỏ trứng	18	24	32
Socola nguyên chất 65% cacao	50	67	89
Rượu Bailey	50	67	89
Vani	5	7	9
Whipping cream Elle&vire	50	67	89

* **Lưu ý:** Socola nên dùng loại 65% cacao, socola càng đắng (% cacao càng nhiều) thì bánh càng đặc hơn

Cách làm

(tương tự burnt cheesecake cơ bản)

- Cho hỗn hợp kem tươi, rượu Bailey, socola vào nồi, khuấy đều trên lửa nhỏ nhất tới khi socola tan hết (luôn kiểm soát nhiệt độ dưới 50°C). Để socola nguội về khoảng 30

– 35°C (socola nguội nhưng vẫn còn lỏng) rồi dùng. Chỉ nên làm chảy socola khi chuẩn bị dùng luôn. KHÔNG đun chảy trước rồi khi dùng lại đun lại cho socola chảy ra, như vậy socola rất dễ tách nước.

- Đánh hỗn hợp theo thứ tự: Đánh nhuyễn cream cheese > Đường > Tinh bột ngô và bột cacao > Socola (cho thành 2 – 3 lần) > Trứng, Vani.

- Lọc qua rây. Đo nhiệt độ bột đạt 18 – 20°C rồi đổ khuôn.

- Nướng bánh, khi bánh chín thì lấy ra khỏi lò.

- Các lưu ý về nướng bánh và bảo quản giống như bánh Burnt Cheesecake cơ bản

2. Vị trà Ô-long Nhài

Nguyên liệu

Nguyên liệu	Khuôn 15cm (gram)	Khuôn 17 cm (gram)	Khuôn 20cm (gram)
Cream cheese Philadelphia	250	333	444
Đường vàng	40	53	71
Bột ngô	5	7	9
Trứng gà	50	67	89
Lòng đỏ trứng	18	24	32
Trà ô long nhài	20	27	36
Gói trà nhài túi lọc (không bắt buộc)	4 (2 gói)	~ 5 gram	~ 7 gram
Whipping cream Elle&vire	120	160	213
Sữa yến mạch Outside	50	67	89
Si-rô nhài hoặc vani	10	13	18
Màu thực phẩm xanh	Sử dụng theo nhu cầu, không bắt buộc		

*** Lưu ý về nguyên liệu:** Nếu không dùng sữa yến mạch thì thay bằng sữa tươi không đường, không nên thay bằng kem tươi. Lá trà Olong khá to, cần được ngâm trong sữa lỏng để ra được đậm vị.

Cách làm:

- Đun hỗn hợp kem tươi và sữa yến mạch đến khi ấm nóng, bốc hơi mạnh (khoảng 70 – 80°C). Cho trà vào, đậy nắp nồi ủ khoảng 30 phút.

Nếu sau 30 phút vẫn thấy có lá trà cuộn lại chưa nở hết, có thể cho lên bếp đun ấm lại rồi ủ tiếp tới khi lá trà nở bung cho đậm vị.

- Lọc bỏ lá trà, cân lại cho đủ lượng trà sữa yêu cầu:

+ Khuôn 15 cm: 100 gram trà sữa

+ Khuôn 17 cm: 133 gram trà sữa

+ Khuôn 20 cm: 178 gram trà sữa

Để nguội là dùng được.

*** Các bước làm khác tương tự vị truyền thống.**

- Đánh hỗn hợp theo thứ tự: Đánh nhuyễn cream cheese > Đường > Tinh bột ngô > Vụn trà oolong (nếu dùng) > Trứng > Hỗn hợp trà sữa.

- Lọc qua rây. Đo nhiệt độ bột đạt 18 – 20°C rồi đổ khuôn.

- Nướng bánh. Bánh chín thì để lạnh tối thiểu 4 giờ rồi mới dùng.

- Do hỗn hợp có sữa lỏng nên vị này sẽ loãng hơn các vị khác, ăn kết cấu hơi nhẹ hơn và dễ lỏng bên trong hơn. Vì vậy tốt nhất bạn nên nướng gần như cứng hết toàn bộ bánh, chỉ hơi mềm ở giữa để bánh không bị chảy lỏng khi cắt ra.

- Các lưu ý về nướng bánh và bảo quản giống như bánh Burnt Cheesecake cơ bản

3. Vị Crème Brulee

Nguyên liệu

Nguyên liệu	Khuôn 15cm (gram)	Khuôn 17 cm (gram)	Khuôn 20cm (gram)
Cream cheese Philadelphia	220	293	391
Đường vàng	40	53	71
Quả vani	0,5	1	1
Bột ngô	5	7	9
Lòng đỏ trứng	72 (4 lòng đỏ)	96 (5-6 lòng đỏ)	128 (6-7 lòng đỏ)
Whipping cream Elle&Vire	120	160	213
Bơ dầu	20	27	36
Crumble bơ dầu	50	67	89

Cách làm

(tương tự burnt cheesecake cơ bản)

- Nếu dùng quả vani, rạch lấy phần hạt, cho cả hạt và quả vào hỗn hợp kem tươi, đun ấm khoảng 70°C. Ngâm vani trong kem ấm khoảng 30 phút. Nếu dùng tinh chất hoặc paste thì bỏ qua bước này.
- Đánh hỗn hợp theo thứ tự: Đánh nhuyễn cream cheese > Đường > Tinh bột ngô > Trứng > Hỗn hợp kem tươi vani.
- Lọc qua rây. Đo nhiệt độ bột đạt 18 – 20°C rồi đổ khuôn.
- Quét bơ dầu khắp lòng khuôn.
- Đổ khuôn: Rắc 1 lớp crumble bánh quy giòn ở đáy khuôn, đổ 1/2 lượng bột, rắc thêm 1 lớp crumble tùy thích rồi đổ nốt phần bột còn lại.
- Nướng bánh, khi bánh chín thì lấy ra khỏi lò, lập tức quét 1 lớp bơ dầu lên mặt bánh.
- Để bánh vào tủ lạnh tối thiểu 4 giờ, rắc đường và khô cháy ngay trước khi ăn/giao bánh. Để lâu (quá 30 phút sẽ làm đường bị chảy ra, mất đi độ giòn).

- Các lưu ý về nướng bánh và bảo quản giống như bánh Burnt Cheesecake cơ bản

* Cách làm crumble bánh quy giòn

Nguyên liệu

90 gram bánh quy Petit beurrer (có thể thay bằng các hãng bánh quy bơ khác)

25 gram đường bột

40 gram bơ dầu, làm chảy (xem cách làm tại phần dưới)

* Lưu ý:

- Có thể dùng bánh quy bơ các hãng khác, nhưng nên chọn bánh quy có vị nhạt, kết cấu giòn xốp và không quá ngậy vị bơ.
- Lượng đường tăng/ giảm tùy theo độ ngọt của bánh quy. Nếu dùng hãng bánh quy khác, bạn nên thử trước với mẻ nhỏ.
- Có thể thay bơ dầu bằng bơ chảy thông thường, nhưng dùng bơ dầu sẽ thơm đặc biệt hơn nhiều.

Cách làm:

1. Bánh quy đập vụn (không xay nhuyễn),
 2. Trộn đều đường bột với bánh quy.
 3. Trộn đều bơ dầu với hỗn hợp vụn bánh quy.
 4. Nướng ở 160°C trong khoảng 10 phút, bạn lấy thử 1 ít bánh quy ra ngoài, ăn thử thấy bánh giòn là được.
 5. Bảo quản trong hộp kín, để ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 1 tháng.
- Trong quá trình bảo quản, nếu crumble bị ỉu thì sấy lại bằng lò ở 100 - 110°C trong khoảng 20 phút cho giòn trở lại.

4. Vị Sầu riêng tươi

Nguyên liệu	Khuôn 15cm (gram)	Khuôn 17 cm (gram)	Khuôn 20cm (gram)
Cream cheese Philadelphia	250	333	444
Đường vàng	30	40	53
Bột ngô	5	7	9
Lòng đỏ trứng	72	96	128
Thịt sầu riêng	130	173	231
Bột sầu riêng	15	20	27
Whipping cream Elle&vire	50	67	89
Rum hoặc Vani	5	7	9
Bơ dầu (dùng để sên với sầu riêng, không bắt buộc)	10	13	18

* **Lưu ý:** Lượng sầu riêng có thể giảm, nhưng nếu muốn tăng thì bạn chỉ tăng tối 20% tổng lượng, tránh làm hỗn hợp bột bị quá loãng.

Cách làm:

- Sầu riêng sên cùng bột sầu tới khi sệt lại. Thành phẩm sau khi sên hao hụt đi khoảng 35% so với ban đầu (còn khoảng 100 – 110 gram/công thức cho khuôn 15 cm).
- Quét bơ dầu khắp lòng khuôn.
- Trộn theo thứ tự: Đánh nhuyễn Cream cheese > Đường > Tinh bột ngô > Sầu riêng đã sên > Trứng > Kem tươi.
- Lọc qua rây. Đo nhiệt độ bột đạt 18 – 20°C rồi đổ khuôn.
- Nướng bánh, khi bánh chín thì lấy ra khỏi lò, quét bơ dầu lên mặt bánh, để lạnh tối thiểu 4 giờ rồi dùng.
- Các lưu ý về nướng bánh và bảo quản giống như bánh Burnt Cheesecake cơ bản

PHẦN 4. HƯỚNG DẪN KINH DOANH BURNT CHEESECAKE

I. Quy trình làm bánh lượng lớn

1. Lên kế hoạch sản xuất hợp lý

Cách làm của Burnt cheesecake khá nhanh và bánh ngon hơn nhiều khi còn tươi mới. Chính vì vậy, bạn hãy thu xếp thời gian làm để giao bánh mới cho khách, đảm bảo hương vị thơm ngon của bánh nhé. Cụ thể:

Nếu giao bánh buổi sáng:

- Làm bánh vào tối hôm trước
- Để bánh lạnh qua đêm trong tủ lạnh (khoảng 6-8 tiếng)
- Giao bánh vào sáng hôm sau

Nếu giao bánh buổi chiều:

- Làm bánh vào sáng sớm cùng ngày
- Để bánh lạnh ít nhất 4 tiếng
- Giao bánh vào buổi chiều

2. Quy trình làm nhiều vị cùng lúc

Khi nhận nhiều đơn đặt hàng với các vị khác nhau, bạn có thể tối ưu quy trình như sau:

Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

- Cân và chuẩn bị chung: cream cheese, đường, bột ngô cho tất cả công thức
- Cân riêng từng vị: nguyên liệu tạo vị của từng loại, trứng, kem tươi

Bước 2: Làm bột bánh gốc

- Làm mềm cream cheese (bằng cách thủy hoặc vi sóng công suất thấp)
- Đánh nhuyễn cream cheese
- Cho đường vào đánh đều
- Cho bột ngô vào đánh đều

Bước 3: Chia và tạo các vị bánh

- Chia hỗn hợp gốc thành nhiều phần theo số vị cần làm
- Trộn từng phần với nguyên liệu tạo vị riêng, trứng và kem tươi whipping
- Lọc hỗn hợp qua rây mịn để loại bỏ cặn và bọt khí. Kiểm tra nhiệt độ bột bánh

Bước 4: Đổ khuôn và nướng

- Đổ hỗn hợp vào khuôn đã lót giấy nướng
- Nướng theo thời gian và nhiệt độ quy định

*** Lưu ý**

- Vị sầu riêng nên nướng riêng và nướng cuối cùng để tránh ám mùi sang các vị khác.
- Nếu nướng nhiều thì các mẻ sau hoàn toàn có thể chờ trong khuôn, không ảnh hưởng đến chất lượng bánh.
- Khi nướng nhiều vị, bạn có thể làm theo thứ tự sau: Vani truyền thống -> Creme Brulee -> Ô long nhài -> Socola -> Sầu riêng

II. Bí quyết làm sản phẩm thành công

1. Điều chỉnh hương vị theo khẩu vị người Việt

Khẩu vị người Việt thường khác với khẩu vị phương Tây. Người Việt thường thích các loại béo ngậy vừa phải, có béo nhưng không nhiều đến mức dễ ngấy hoặc đầy bụng. Một số đặc điểm chính về hương vị bánh được yêu thích là:

- Độ chảy vừa phải: Nướng bánh mềm chảy ở mức vừa đủ (như trong video hướng dẫn)
- Tránh nướng quá cứng: Bánh cứng kiểu chuẩn Âu sẽ dễ khiến người Việt cảm thấy ngấy, đầy bụng
- Tránh nướng quá lỏng: Bánh quá lỏng sẽ khó cảm nhận hương vị đậm đà cao cấp

2. Thiết kế khẩu phần hợp lý

Burnt cheesecake là bánh cao cấp, giá thành cao nên việc chia khẩu phần hợp lý rất quan trọng và sẽ quyết định cả đến chuyện khách hàng có hài lòng hay không.

Không nên chia quá nhỏ khẩu phần (để giá có vẻ thấp hơn). Ví dụ một vài tiệm cảm thấy bán 360k cho bánh 10cm thì đắt quá, nên chia các góc 1/4 để bán giá 90k cho khách dễ mua.

Nhưng thực ra nếu bánh 10cm mà chia 1/4 thì chỉ được một miếng rất bé, điều này làm cho miếng bánh càng đắt hơn với khách, tạo cảm giác rất hụt hẫng khi bỏ ra số tiền cao (cả tiền bánh và phí ship) mà chỉ được 1 miếng nhỏ.

Ngoài ra, việc chia lẻ bánh ra còn khiến tăng chi phí bao bì, tem nhãn, giảm lợi nhuận của bạn. Cost cho 1 bánh 12cm trong khóa học, nếu bạn nhân hệ số 3 thì vẫn rất hợp lý so với giá burnt cheesecake cao cấp trên thị trường.

* Gợi ý cách chia khẩu phần hợp lý để bán:

- Bán nguyên ổ với bánh kích thước nhỏ (10-12cm)
- Nếu chia miếng (1/2 hoặc 1/4) thì làm bánh kích thước lớn hơn (ít nhất 14cm)

III. Chiến lược quảng cáo hiệu quả

1. Định vị sản phẩm cao cấp

Burnt cheesecake vốn là món bánh đặc biệt và là món bánh được định vị là cao cấp trong tâm trí khách hàng. Vậy nên hãy tìm các cách để làm cho Burnt cheesecake trở nên cao cấp trong menu của bạn. Nếu bạn vốn đang bán các bánh dòng đại trà (su kem, bông lan trứng muối...) thì hãy tách Burnt cheesecake thành một dòng sản phẩm riêng và đặc biệt thay vì hạ nó xuống bằng cách cố gắng giảm cost để bán với giá rẻ hơn.

Khách hàng mua Burnt cheesecake là những người thích ăn ngon và sẵn sàng bỏ tiền cho vị ngon của bánh nên việc giảm chi phí (làm cho bánh dở hơn) sẽ dẫn đến hậu quả là bạn có thể mất khách.

Để nâng tầm sản phẩm và biến sản phẩm trở thành cao cấp, bạn có thể tham khảo các cách sau để làm marketing và truyền thông nhé:

a) Xây dựng câu chuyện sản phẩm

Mọi sản phẩm cao cấp đều thường có một câu chuyện đằng sau nó.

Ví dụ: Sau khi bạn được ăn thử bánh xịn của khách sạn 6 sao, hoặc được tặng một cái bánh xách tay về thấy rất ngon, quyết tâm tìm cách làm được vị đó, bạn đã thử hết tất cả loại pho-mai, thử cả trăm mẻ bánh để làm được. Hoặc, bạn đã đầu tư đi học công thức xịn.

b) Giới thiệu nguyên liệu cao cấp

Hãy giới thiệu tới khách hàng loại pho-mai cao cấp bạn dùng, mô tả hương vị và kết cấu đặc biệt của nó, loại vani, whipping xịn. Tất cả những điều này sẽ làm tăng giá trị cho bánh của bạn:

- Cream cheese: "Chỉ sử dụng 100% cream cheese nhập khẩu từ Úc/Pháp/Mỹ, mang đến vị béo mượt mà không ngấy"
- Kem tươi: "Kem tươi hàm lượng béo cao 35%, tạo kết cấu mềm mịn hoàn hảo"
- Vani Madagascar: "Vani Madagascar thượng hạng với hương thơm đậm đà khác biệt"

c) Đầu tư bao bì chần chu

Hộp đựng bánh đẹp, có thương hiệu: đặt in hộp riêng nếu có thể, còn không thì hãy dùng loại hộp chần chu nhất

Tem nhãn chứa thông tin sản phẩm và cách bảo quản

Tag nhỏ ghi lời cảm ơn và hướng dẫn thưởng thức

Ví dụ: Mẫu nội dung tag hướng dẫn:

Hướng dẫn thưởng thức:

- Bánh dùng lạnh hoặc ở nhiệt độ phòng theo khẩu vị. Nên dùng sớm nhất có thể.
- Ngày sản xuất: .../.../.... Bảo quản trong tủ mát tối đa 3 ngày.
- Thưởng thức cùng một tách cà phê đắng hoặc trà nóng để tận hưởng trọn vẹn hương vị.

Cảm ơn bạn đã tin tưởng lựa chọn bánh của tiệm ♥

d) Tạo sự khan hiếm

Không bán hàng ngày, chỉ có một số lượng bánh nhất định trong một số ngày nhất định trong tuần, cho tới khi bạn có được tệp khách đủ rộng để đủ mở order mỗi ngày bánh vẫn luôn “hết hàng/ sold out”.

2. Thiết kế menu thông minh

- **Nếu bán bánh kiểu chia miếng:** Với các tiệm nhỏ, mỗi ngày chỉ nên bán một số vị nhất định. Ví dụ: Có ngày chỉ bán vị vani truyền thống, có ngày chỉ bán các vị đặc biệt/cao cấp như sầu riêng, chocolate bailey. Vì giá bánh cao, mỗi lần mua phải trả nhiều tiền, khách hàng sẽ cực kì phân vân không biết nên mua vị gì nếu menu có quá nhiều vị.
- **Nếu bán nguyên ổ:** Bạn nên thêm lựa chọn ổ mix vị cho khách ăn thử. Ví dụ nửa nọ nửa kia hoặc 4 phần là 4 vị khác nhau.

Burnt cheesecake đang ngày càng phổ biến và được yêu thích hơn ở Việt Nam và đây chính là cơ hội để bạn tạo nên điểm nhấn trong menu của mình, tạo sự khác biệt và ghi dấu ấn trong tâm trí khách hàng. Nhưng cần luôn nhớ rằng, thành công không chỉ đến từ công thức ngon mà còn từ cách bạn kể câu chuyện, trình bày sản phẩm và tạo nên trải nghiệm đặc biệt cho khách hàng.

Chúc bạn thành công trong hành trình kinh doanh Burnt cheesecake!