

|                                                                      |          |
|----------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>PHẦN 1. QUY TRÌNH LÀM BURNT CHEESECAKE CAO CẤP.....</b>           | <b>3</b> |
| 1.1. Phương pháp làm Burnt Cheesecake cao cấp.....                   | 3        |
| 1.2. Lưu ý về công thức Burnt Cheesecake nâng cao.....               | 3        |
| <b>PHẦN 2. CÔNG THỨC KEM TRỨNG (CUSTARD) CƠ BẢN.....</b>             | <b>5</b> |
| 2.1. Quy trình làm bánh Burnt Cheesecake nâng cao (2 tầng).....      | 5        |
| 2.2. Công thức kem trứng custard cơ bản.....                         | 5        |
| <b>PHẦN 3. CÔNG THỨC BÁNH BURNT CHEESECAKE NÂNG CAO (2 TẦNG)...7</b> | <b>7</b> |
| 3.1. Lưu ý quan trọng trước khi thực hành.....                       | 7        |
| 3.1. Burnt cheesecake vị Dừa - Dứa.....                              | 8        |
| 3.1.1. Bánh burnt cheesecake vị dừa.....                             | 9        |
| 3.1.2. Kem mousse vị dứa.....                                        | 9        |
| 3.1.3. Hoàn thiện.....                                               | 10       |
| 3.2. Burnt Cheesecake vị Chanh vàng.....                             | 11       |
| 3.2.1. Bánh Burnt Cheesecake vị chanh vàng.....                      | 11       |
| 3.2.2. Kem mousse vị chanh vàng.....                                 | 12       |
| 3.2.3. Hoàn thiện.....                                               | 12       |
| 3.4. Burnt Cheesecake vị Sữa chua Quả mọng (Berries).....            | 13       |
| 3.4.1. Bánh Burnt Cheesecake vị Quả mọng (Berries).....              | 13       |
| 3.4.2. Kem mousse vị Quả mọng Sữa chua (Dâu Việt quất).....          | 14       |
| 3.4.3. Hoàn thiện.....                                               | 14       |
| 3.5. Burnt Cheesecake vị Socola Cafe.....                            | 16       |
| 3.5.1. Bánh Burnt Cheesecake vị cơ bản.....                          | 16       |
| 3.5.2. Kem mousse vị Socola - Cafe.....                              | 16       |
| 3.2.3. Hoàn thiện.....                                               | 17       |

*Thân gửi các học viên khoá Burnt Cheesecake,*

Kể từ ngày khai giảng khóa học này, Burnt Cheesecake đang ngày càng được yêu thích và trở thành món bánh ứng dụng được trong mọi mục đích. Hiện giờ Burnt Cheesecake không chỉ là món bánh ăn vặt, mà rất nhiều tiệm đã cho ra mắt menu bánh Burnt Cheesecake sinh nhật và được khách hàng rất ưa chuộng.

Burnt Cheesecake cao cấp thường biến tấu thêm nhiều vị đa dạng, và thêm một lớp kem trang trí ở trên để bánh đẹp mắt và ấn tượng hơn.

### **Điểm khó nhất của Burnt Cheesecake cao cấp là**

(1) Bạn cần nắm vững cách làm Burnt Cheesecake chuẩn, vì đây chính là linh hồn của bánh.

(2) Bạn cần biết cách mix vị hợp lý. Vì Burnt Cheesecake vốn là món bánh có vị pho-mai caramel rất đậm đà, ngậy béo, nên nếu mix sai vị thì có thể làm bánh ngấy hơn, kém ngon hơn (thậm chí là khó ăn).

Yêu cầu đầu tiên (cách làm bánh Burnt Cheesecake chuẩn xịn) chính là nội dung cơ bản mà bạn đã học trong khóa này. Bộ tài liệu này sẽ giúp bạn làm được yêu cầu thứ (2) – mix vị sao cho bánh ngon và đẹp mắt. Nên trong tài liệu này, bạn không chỉ được học cách trang trí bánh, mà còn học thêm nhiều biến tấu ngon của bánh Burnt Cheesecake.

Trước khi thực hành kiểu Burnt Cheesecake cao cấp này, **bạn cần nắm vững và thực hành thành công bánh Burnt Cheesecake cơ bản**, trong tài liệu này tụi mình chỉ điểm danh lại các bước thao tác.

Tụi mình rất hy vọng với bộ tài liệu này, bạn sẽ có thêm nhiều biến tấu hay ho từ Burnt Cheesecake ;)

*Happie Team*

## PHẦN 1. QUY TRÌNH LÀM BURNT CHEESECAKE CAO CẤP

### 1.1. Phương pháp làm Burnt Cheesecake cao cấp

- Burnt Cheesecake cao cấp (2 tầng) là kiểu bánh có thêm một lớp kem trang trí ở trên mặt để bánh đẹp và ấn tượng hơn, có thể dùng trong các dịp sinh nhật, tiệc tùng hoặc làm quà tặng cao cấp.

- Hiện tại trên thị trường có 2 kiểu trang trí Burnt Cheesecake:

+ Cách 1: Đánh bông whipping cream, sau đó chà láng và dùng đui bắt kem trang trí mặt bánh, rồi xếp các topping như hoa quả/bánh kẹo lên (tương tự bánh sinh nhật thông thường).

+ Cách 2: Đổ lớp kem mousse lên mặt bánh.

- Như tụi mình đã giải thích kỹ trong bài cơ bản, bản thân Burnt Cheesecake là dòng bánh cao cấp, với hương vị ngậy béo rất rõ của pho-mai và đậm vị caramel, nên khi kết hợp thêm bất kỳ hương vị gì với bánh cũng đều cần tính toán kỹ để các vị không “đánh nhau”.

- Với kiểu trang trí số (1), kem tươi whipping nhẹ và thanh mát quá so với kết cấu đậm đà của Burnt Cheesecake, nên khi kết hợp với nhau sẽ không hài hoà và có thể làm hương vị Burnt Cheesecake bị nhạt nhòa đi nhiều. Vì vậy, tụi mình lựa chọn cách số (2) – **trang trí bằng kem mousse** để hướng dẫn học viên.

### 1.2. Lưu ý về công thức Burnt Cheesecake nâng cao

- Tài liệu này hướng dẫn bạn cách làm Burnt Cheesecake “2 tầng”:

+ Tầng 1: Bánh Burnt Cheesecake (vị cơ bản hoặc các vị biến tấu). **Cần chuẩn bị trước khi làm kem.**

+ Tầng 2: Lớp kem mousse.

- **Với tầng bánh Burnt Cheesecake:** Bạn cần xem kỹ cách làm burnt cheesecake cơ bản tại khóa học, trong tài liệu này tụi mình chỉ ghi tóm tắt các bước biến tấu.

### - Với tầng kem mousse:

+ Mousse là món bánh lạnh kiểu Âu quen thuộc, được tạo nên bởi hỗn hợp kem tươi đánh bông trộn với một nguyên liệu tạo vị, và được tạo đông bằng gelatin. Kem mousse thường có kết cấu xốp, nhẹ, tan trong miệng.

+ Công thức kem mousse trong tài liệu này tụi mình đã điều chỉnh lại để kem mịn hơn, mượt hơn, ít xốp hơn so với bánh mousse thông thường, để kem phù hợp với kết cấu mịn mượt của Burnt Cheesecake.

+ Công thức kem mousse trong tài liệu được xây dựng theo cấu trúc:

- ☐ Nấu một phần kem trứng (custard) làm kem nền.
- ☐ Trộn nguyên liệu tạo vị với kem trứng.
- ☐ Trộn hỗn hợp tạo vị với kem tươi đánh bông.

+ Như vậy, bạn có thể:

- ☐ Dễ dàng biến tấu nhiều vị mousse khác nhau, chỉ cần thay đổi nguyên liệu tạo vị là có vị kem mới.
- ☐ Có thể nấu một lượng lớn kem trứng, sau đó chia ra nhiều phần nhỏ để mix nhiều vị khác nhau, dễ dàng làm nhiều vị mà không tốn nhiều công sức.

+ Để làm kem mousse theo quy trình này, bạn cần nắm được:

- ☐ Cách nấu kem trứng custard.
- ☐ Cách đánh bông kem tươi.
- ☐ Kỹ thuật fold.

Tất cả đều là kỹ thuật cơ bản, tụi mình đã hướng dẫn rất chi tiết tại Bài học “Bánh lạnh cơ bản” (miễn phí) này, nếu chưa biết bạn cần xem tại đây nhé:

<https://happie.vn/course/81/cach-lam-banh-khong-can-lo>

## PHẦN 2. CÔNG THỨC KEM TRỨNG (CUSTARD) CƠ BẢN

### 2.1. Quy trình làm bánh Burnt Cheesecake nâng cao (2 tầng)

- **Bước 1: Làm bánh Burnt Cheesecake.** Trong lúc đợi nướng và đợi bánh nguội thì tiến hành làm kem mousse.

- **Bước 2: Làm kem mousse**

+ Nấu kem trứng custard (có thể làm lượng lớn rồi chia ra mix nhiều vị).

+ Trộn kem trứng custard với nguyên liệu tạo vị.

+ Trộn hỗn hợp kem trứng với kem tươi đánh bông.

- **Bước 3: Đổ kem mousse lên mặt Burnt Cheesecake.** Để bánh vào tủ lạnh tối thiểu 4 giờ để bánh mát lạnh.

- Trong phần này, tụi mình hướng dẫn bạn **công thức làm kem trứng (custard) cơ bản**. Trong các phần tạo vị bánh ở phía sau, tụi mình chỉ ghi định lượng kem trứng cần dùng chứ không ghi lại công thức kem trứng nữa nhé.

- Nấu kem trứng (custard) là kỹ thuật cơ bản trong làm bánh. Bạn xem chi tiết cách nấu kem trứng tại Bài học “Bánh lạnh cơ bản” (miễn phí): <https://happie.vn/course/81/cach-lam-banh-khong-can-lo>

Trong tài liệu này, tụi mình sẽ ghi định lượng nguyên liệu và tóm tắt các bước thao tác.

### 2.2. Công thức kem trứng custard cơ bản

**Nguyên liệu (cho 190 - 200 gram kem custard, đủ cho khoảng 3 bánh đường kính 13cm)**

*8 gram gelatin dạng lá*

*1 lòng đỏ trứng gà*

*10 gram đường*

*1 nhúm nhỏ muối*

5 gram tinh bột ngô

100 gram sữa tươi không đường

30 gram socola trắng nguyên chất, cắt nhỏ

$\frac{1}{2}$  teaspoon tinh chất vani

**\* Lưu ý:**

**- Socola trắng:**

+ Socola trắng giúp kem ngậy béo, đậm đà và hợp với Burnt Cheesecake hơn.

+ Bạn nên dùng socola trắng nguyên chất để hương vị thơm ngon nhất, không nên dùng socola compound.

+ Nếu không có socola trắng nguyên chất, bạn bỏ qua và tăng thêm khoảng 5 – 10 gram đường.

**- Gelatin:**

+ Bạn nên dùng gelatin dạng lá để kem thơm ngon nhất.

+ Nếu dùng gelatin bột, bạn dùng lượng tương đương.

**Cách làm**

1. Ngâm gelatin trong nước đá lạnh tới khi nở mềm.

*Nếu dùng gelatin bột, bạn ngâm với nước theo tỉ lệ 1 gelatin : 5 nước. VD: 8 gram bột gelatin ngâm với 40 gram nước.*

2. Đun sữa tươi tới khi ấm nóng (khoảng 50°C), KHÔNG đun quá nóng.

3. Đánh lòng đỏ trứng với đường tới khi lòng đỏ bông nhẹ và chuyển màu vàng nhạt.

4. Cho bột ngô vào, trộn đều.

5. Cho từ từ sữa tươi ấm vào âu lòng đỏ, trộn đều tới khi hoà quyện.

6. Lọc hỗn hợp qua rây và cho vào nồi. Khuấy đều hỗn hợp trên lửa vừa - thấp tới khi kem chín sệt, nếm thử không còn vị bột sống.

7. Tắt bếp. Vắt kiệt nước lá gelatin, cho vào âu kem và khuấy đều cho gelatin tan chảy.

*Nếu dùng gelatin bột, bạn cho toàn bộ bột gelatin đã nở vào nồi, trộn đều cho gelatin tan chảy hết.*

8. Cho socola trắng băm nhỏ vào, khuấy đều cho socola trắng tan chảy. Nếu kem trứng bị nguội, socola trắng không chảy được hết thì bạn đảo lại trên lửa nhỏ nhất cho socola vừa chảy ra nhé. Lưu ý, KHÔNG làm chảy socola trên nhiệt quá cao.

9. Đổ kem trứng ra âu, dán nilon sát mặt kem, đợi kem nguội là dùng ngay.

*Kem trứng không thể làm trước và để lạnh được vì trong kem có gelatin, để lạnh kem sẽ bị đông lại. Vì vậy, bạn chỉ chuẩn bị lượng kem trứng vừa đủ, trong lúc đợi kem nguội thì đi chuẩn bị nguyên liệu tạo vị, kem nguội xong là dùng luôn.*

### **PHẦN 3. CÔNG THỨC BÁNH BURNT CHEESECAKE NÂNG CAO (2 TẦNG)**

#### **3.1. Lưu ý quan trọng trước khi thực hành**

*Bạn cần:*

- Nắm vững kỹ thuật làm Burnt Cheesecake cơ bản trong khóa học, tài liệu chỉ ghi định lượng nguyên liệu và cách biến tấu.

- Nắm vững kỹ thuật làm mousse cơ bản (đã được hướng dẫn chi tiết tại Bài học “Bánh lạnh cơ bản” miễn phí: <https://happie.vn/course/81/cach-lam-banh-khong-can-lo>), gồm các kỹ thuật:

- + Cách nấu kem trứng custard.
- + Cách đánh bông kem tươi.
- + Kỹ thuật fold.

**\* Cách biến tấu nhiều vị trong thời gian ngắn**

Các vị kem đều dùng chung Kem custard cơ bản và Kem tươi đánh bông, nếu biến tấu nhiều vị bạn có thể làm như sau:

- Làm bánh Burnt Cheesecake cho từng vị.
- Nấu lượng lớn kem custard (bạn cần tính tổng lượng kem custard cần dùng cho tất cả vị bánh).
- Chuẩn bị các hỗn hợp tạo vị.
- Trộn đều các phần tạo vị với lượng kem custard cần dùng.
- Đánh một âu kem tươi lớn. Chia ra từng phần nhỏ để trộn với các vị tương ứng.

### 3.2. Lưu ý quan trọng về lớp kem mousse:

- Độ dày của kem mousse tăng/giảm tùy sở thích.
- Bạn KHÔNG nên làm lớp kem mousse quá dày, tránh việc bánh bị ngấy và nặng nề quá so với khẩu vị người Việt. Lượng nguyên liệu kem trong tài liệu đủ cho bánh tròn đường kính 13cm, lớp kem mousse dày khoảng 1.5 cm. Nếu muốn làm lớp kem dày hơn, bạn tăng lượng nguyên liệu lên nhé.
- Kem mousse được cấu tạo từ kem tạo vị trộn với kem tươi đánh bông. Công thức kem mousse trong tài liệu này tụi mình đã điều chỉnh lại để kem mịn hơn, mượt hơn, ít xốp hơn so với bánh mousse thông thường (để kem phù hợp với kết cấu mịn mượt của Burnt Cheesecake).

Vì vậy, bạn chỉ đánh kem **tươi TỐC ĐỘ VỪA - THẤP** để kem bông từ từ, ít bọt khí. Chỉ đánh tới khi kem **BÔNG MỀM** (khi kéo que đánh lên có chóp kéo theo nhưng chóp ngoặt xuống nhiều).

### 3.1. Burnt cheesecake vị Dừa - Dứa

- Dừa Dứa là combo nhiệt đới kinh điển, rất hợp khẩu vị người Việt. Vị chua mát và thơm của dứa có tác dụng cân bằng lại vị ngọt béo của bánh Burnt Cheesecake rất tốt.
- Bánh gồm: Burnt Cheesecake Dừa và kem Mousse Dứa

### 3.1.1. Bánh *Burnt Cheesecake* vị dừa

#### **Nguyên liệu (đủ cho 1 khuôn tròn đường kính 13cm)**

220 gram cream cheese Philadelphia

40 gram đường vàng – có thể thay bằng đường trắng

5 gram tinh bột ngô

1 teaspoon nước cốt chanh

1 teaspoon vani

50 – 55 gram trứng gà (1 quả)

16 – 18 gram lòng đỏ trứng (1 lòng đỏ)

50 gram kem tươi (whipping cream)

60 gram nước cốt dừa (ở Việt Nam là coconut cream, ở nước ngoài là coconut milk)

#### **Cách làm**

- Đánh hỗn hợp theo thứ tự: Đánh nhuyễn Cream cheese > Đường > Tinh bột ngô > Vani và nước cốt chanh > Trứng gà > Kem tươi, Nước cốt dừa (chia thành nhiều phần nhỏ).

- Lọc qua rây và mang đi nướng.

### 3.1.2. Kem mousse vị dừa

#### **Nguyên liệu (đủ cho khoảng 1 bánh tròn đường kính 13cm, lớp kem mousse dày khoảng 1.3 cm)**

##### **\* Phần kem dừa**

70 gram dừa xay

1 nhúm nhỏ muối

7 gram đường vàng (tăng/giảm theo độ chua của dừa)

10 gram nước cốt dừa

2 gram bột ngô

1 teaspoon (5ml) rượu dừa Malibu (không bắt buộc)

65 gram kem custard cơ bản

c. Phần kem hoàn thiện

50 gram kem tươi (whipping cream)

3 - 5 gram đường

## Cách làm

### 1. Nấu hỗn hợp tạo vị dứa:

- Cho dứa, đường, muối vào nồi. Đun ở lửa vừa đến khi đường tan hết và hỗn hợp sôi thì tắt bếp.

- Trộn đều bột ngô với nước cốt dứa.

- Cho hỗn hợp bột ngô vào nồi dứa, khuấy đều trên lửa nhỏ tới khi hỗn hợp chín sệt, nếm thử không còn vị bột sống.

*Nếu hỗn hợp còn vị bột sống mà đã sệt (do bạn nấu trên nhiệt quá cao), bạn thêm nước và tiếp tục nấu đến khi bột chín hoàn toàn nhé. Sau khi nấu xong, bạn nếm lại xem đã vừa ngọt chưa, có cần thêm đường không nhé.*

- Trộn hỗn hợp dứa với kem custard và rượu Malibu.

- Để hỗn hợp nguội hoàn toàn.

### 2. Hoàn thiện

- Đánh kem tươi với đường ở tốc độ THẤP - VỪA tới khi kem bông mềm.

- Trộn kem tươi với kem dứa bằng kỹ thuật fold.

#### 3.1.3. Hoàn thiện

- Bọc mica cứng bên ngoài bánh Burnt Cheesecake.

- Nhẹ nhàng đổ kem mousse dừa lên trên, dàn phẳng (lượng kem mousse tăng/giảm tùy sở thích).
- Để bánh vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho bánh và kem đông lại, mát lạnh.
- Cách bảo quản bánh tương tự Burnt Cheesecake cơ bản.

### **3.2. Burnt Cheesecake vị Chanh vàng**

- Chanh vàng là vị “kinh điển” và được yêu thích nhất với bánh Burnt Cheesecake, vị chua nhẹ và mùi thơm “fresh” của vỏ chanh giúp cân bằng hương vị ngậy béo của pho-mai.
- Bánh gồm: Burnt Cheesecake Chanh vàng và kem Mousse Chanh vàng.
- Ngoài ra, bạn có thể dùng thêm Crumble bánh quy bơ (xem công thức tại bài Burnt Cheesecake vị Cream Brulee) để tạo thêm kết cấu giòn thơm, thú vị cho bánh.

#### 3.2.1. Bánh Burnt Cheesecake vị chanh vàng

##### **Nguyên liệu (đủ cho 1 khuôn tròn đường kính 13cm)**

*220 gram cream cheese Philadelphia*  
*40 gram đường vàng – có thể thay bằng đường trắng*  
*5 gram tinh bột ngô*  
*1 teaspoon vỏ chanh vàng, bào mịn (bằng dụng cụ bào chuyên dụng)*  
*1 teaspoon (5ml) nước cốt chanh vàng*  
*1 teaspoon vani*  
*50 – 55 gram trứng gà (1 quả)*  
*16 – 18 gram lòng đỏ trứng (1 lòng đỏ)*  
*120 gram kem tươi (whipping cream)*

##### **Cách làm**

- Đánh hỗn hợp theo thứ tự: Đánh nhuyễn Cream cheese > Đường > Tinh bột ngô > Vỏ chanh vàng bào mịn, nước cốt chanh vàng, vani > Trứng gà > Kem tươi.
- Lọc qua rây và mang đi nướng.

### 3.2.2. Kem mousse vi chanh vàng

**Nguyên liệu (đủ cho khoảng 1 bánh tròn đường kính 13cm, lớp kem mousse dày khoảng 1.3 cm)**

*\* Phần kem chanh vàng*

65 gram kem custard cơ bản

5 gram (1 taespoon/5ml) nước cốt chanh vàng

*\* Phần kem hoàn thiện*

50 gram kem tươi (*whipping cream*), để LẠNH

3 - 5 gram đường

### **Cách làm**

1. Trộn đều kem custard với nước cốt chanh vàng
2. Hoàn thiện

- Đánh kem tươi với đường ở tốc độ THẤP - VỪA tới khi kem bông mềm.
- Trộn kem tươi với kem chanh vàng bằng kỹ thuật fold.

### 3.2.3. Hoàn thiện

- Bọc mica cứng bên ngoài bánh Burnt Cheesecake.
- Nhẹ nhàng đổ kem mousse chanh vàng lên trên, dàn phẳng (lượng kem mousse tăng/giảm tùy sở thích).
- Để bánh vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho bánh và kem đông lại, mát lạnh.
- Cách bảo quản bánh tương tự Burnt Cheesecake cơ bản.

### 3.4. Burnt Cheesecake vị Sữa chua Quả mọng (Berries)

- Sữa chua Hoa quả là vị bánh “quốc dân” mà người Việt nào cũng thích, vị chua và thanh mát của hoa quả và sữa chua rất hợp với vị pho-mai. Trong tài liệu tụi mình giới thiệu vị Dâu tây - Việt quất, bạn có thể thay đổi sang các loại quả khác để tạo thêm nhiều vị sữa chua hoa quả mới.

- Bánh gồm: Burnt Cheesecake Quả mọng (Dâu tây Việt quất) và kem Mousse Sữa chua quả mọng.

#### 3.4.1. Bánh Burnt Cheesecake vị Quả mọng (Berries)

##### **Nguyên liệu (đủ cho 1 khuôn tròn đường kính 13cm)**

220 gram cream cheese Philadelphia  
20 gram đường vàng – có thể thay bằng đường trắng  
5 gram tinh bột ngô  
1 teaspoon (5ml) nước cốt chanh  
1 teaspoon vani  
50 gram sinh tố quả mọng (dâu tây + việt quất)  
50 – 55 gram trứng gà (1 quả)  
16 – 18 gram lòng đỏ trứng (1 lòng đỏ)  
120 gram kem tươi (whipping cream)

##### **\* Lưu ý:**

- Bạn có thể mix bất kì quả mọng (dâu tây, việt quất, phúc bồn tử,...) đều được. Trong tài liệu tụi mình mix dâu tây và việt quất.

- Bạn có thể dùng sinh tố hoa quả mua sẵn hoặc tự nấu từ quả tươi. Sinh tố nấu từ quả tươi có vị tươi mát, tự nhiên hơn và ít ngọt hơn.

- Cách nấu sinh tố từ quả tươi bạn xem tại phần dưới.

### Cách làm

- Đánh hỗn hợp theo thứ tự: Đánh nhuyễn Cream cheese > Đường > Tinh bột ngô > Nước cốt chanh vàng, Vani, Sinh tố quả mọng > Trứng gà > Kem tươi.
- Lọc qua rây và mang đi nướng.

#### 3.4.2. Kem mousse vị Quả mọng Sữa chua (Dâu Việt quất)

**Nguyên liệu (đủ cho khoảng 1 bánh tròn đường kính 13cm, lớp kem mousse dày khoảng 1.3 cm)**

**\* Phần kem quả mọng sữa chua**

*65 gram kem custard cơ bản*

*30 gram sinh tố hoa quả (dâu tây + việt quất)*

*15 gram sữa chua không đường (dùng sữa chua không nghiệp, không dùng sữa chua tự làm)*

**\* Phần kem hoàn thiện**

*50 gram kem tươi (whipping cream), để LẠNH*

*3 - 5 gram đường (nếu dùng sinh tố hoa quả mua sẵn, bạn có thể bỏ qua đường để kem không quá ngọt)*

### Cách làm

1. Trộn đều kem custard với sinh tố hoa quả và sữa chua

2. Hoàn thiện

- Đánh kem tươi với đường ở tốc độ thấp - vừa tới khi kem bông mềm.
- Trộn kem tươi với kem quả mọng bằng kỹ thuật fold.

### 3.4.3. Hoàn thiện

- Bọc mica cứng bên ngoài bánh Burnt Cheesecake.
- Nhẹ nhàng đổ kem mousse sữa chua quả mọng lên trên, dàn phẳng (lượng kem mousse tăng/giảm tùy sở thích).
- Để bánh vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho bánh và kem đông lại, mát lạnh.
- Cách bảo quản bánh tương tự Burnt Cheesecake cơ bản.

### **\* Cách nấu sinh tố từ quả tươi:**

#### **Nguyên liệu**

*400 gram quả tươi*

*60 gram đường trắng (tăng giảm tùy độ ngọt của quả)*

*1/8 teaspoon muối*

*12 gram tinh bột ngô (corn starch)*

*20 gram nước*

#### **Cách làm**

1. Rửa sạch và cắt nhỏ hoa quả. Hoà tan bột ngô với nước.
2. Cho quả tươi vào nồi, thêm đường và muối, đun ở lửa nhỏ - vừa tới khi đường tan, hoa quả tiết ra nước.
3. Hạ lửa nhỏ, đun tới khi thịt dâu mềm nhuyễn, mất khoảng 7 – 10 phút.
4. Khuấy đều hỗn hợp nước bột ngô, cho từ từ vào hỗn hợp. Tiếp tục khuấy trên lửa nhỏ tới khi bột ngô chín, hỗn hợp chuyển sệt, nếm thử không còn vị bột sống.

#### **\* Bảo quản:**

- Ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 5 ngày. Mứt ít ngọt nên cần dùng sớm, nếu muốn để lâu hơn, bạn cần tăng lượng đường trong công thức.
- Ngăn đá: khoảng 3 tháng, khi dùng rã đông và nấu cho mứt nóng ấm trở lại rồi dùng.

### 3.5. Burnt Cheesecake vị Socola Cafe

- Socola – Cafe dành những bạn thích các vị bánh đậm đà, quyến rũ, muốn làm gì đó biệt và sáng tạo hơn Burnt Cheesecake socola thông thường.
- Bánh gồm: Burnt Cheesecake cơ bản và kem Mousse Socola Cafe. Nếu muốn đậm vị socola, bạn có thể thay Burnt Cheesecake vị cơ bản thành vị socola (đã hướng dẫn trong khóa học) nhé.

#### 3.5.1. Bánh Burnt Cheesecake vị cơ bản

Cách làm xem tại bài học cơ bản.

#### 3.5.2. Kem mousse vị Socola - Cafe

**Nguyên liệu (ủ cho khoảng 1 bánh tròn đường kính 13cm, lớp kem mousse dày khoảng 1.3 cm)**

**\* Phần kem Socola - Cafe**

65 gram kem custard cơ bản

20 gram socola đen nguyên chất 55 - 65%, băm nhỏ

30 gram kem tươi

2 gram bột cà phê đen hòa tan G7 (KHÔNG dùng bột cafe phin)

1/2 teaspoon rượu Rum (không bắt buộc)

**\* Phần kem hoàn thiện**

50 gram kem tươi (whipping cream), để LẠNH

3 - 5 gram đường

### Cách làm

#### 1. Trộn kem socola cafe

- Đun kem tươi ở tốc độ thấp tới khi kem ấm nóng (70°C), KHÔNG đun sôi.

- Cho socola băm nhỏ và bột cafe đen hoà tan vào, khuấy tới khi hoà quyện.
- Cho rượu rum, khuấy đều.
- Trộn hỗn hợp socola với kem custard.

## 2. Hoàn thiện

- Đánh kem tươi với đường ở tốc độ thấp - vừa tới khi kem bông mềm.
- Trộn kem tươi với kem quả mọng bằng kỹ thuật fold.

### 3.2.3. Hoàn thiện

- Bọc mica cứng bên ngoài bánh Burnt Cheesecake.
- Nhẹ nhàng đổ kem mousse socola cafe lên trên, dàn phẳng (lượng kem mousse tăng/giảm tùy sở thích).
- Để bánh vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho bánh và kem đông lại, mát lạnh.
- Cách bảo quản bánh tương tự Burnt Cheesecake cơ bản.