

CÔNG THỨC BROWNIE BURNT CHEESECAKE

*** Lưu ý:**

- Bánh Brownie Burnt Cheesecake được làm theo phương pháp: Trộn bột bánh brownie, nướng cho brownie gần chín thì lấy ra ngoài, sau đó đổ bột burnt cheesecake lên và nướng tiếp tới cả hai phần bánh đều chín.

- Công thức chỉ hướng dẫn cách làm brownie, phần bột burnt cheesecake bạn xem tại khóa burnt cheesecake nhé. Bánh brownie hợp với các vị burnt cheesecake cơ bản, choco bailey, crème brulee, sầu riêng.

- Công thức này là brownie kiểu fudge, khi ăn có độ đặc, ẩm, hơi dẻo, rất đậm đà và “chất” (chứ không xốp như kiểu cakey). Bánh để lạnh sẽ cảm giác cứng (vì bơ và socola đông lại), nhưng khi ăn lại dễ tan trong miệng, hương vị đậm đà.

- Loại khuôn dùng cho bánh này cũng là khuôn nhôm đúc, thành dày giống như burnt cheesecake.

Nguyên liệu brownie (đủ cho 3 khuôn tròn đường kính 14,7cm)

80 gram bơ động vật, không muối

90 gram socola đen nguyên chất, 65% cacao

2 quả trứng gà (tổng 100-110 gram trứng)

30 gram đường kính trắng

40 gram đường nâu Hàn Quốc

1/8 teaspoon muối

1/2 teaspoon chiết xuất vani

50 gram bột mì đa dụng

1/4 teaspoon bột nở (baking soda), không thay bằng muối nở

***Lưu ý:**

- Dùng socola có % càng cao thì càng đắng, bánh càng cứng hơn và ngược lại. Bạn nên dùng socola trong khoảng 54 – 65% cacao là vừa vặn nhất.

- Socola và bơ là 2 nguyên liệu quyết định tới hương vị của brownie, hãy chọn bơ loại ngon và dùng socola nguyên chất.

- Nên dùng kết hợp đường trắng và đường nâu để bánh thơm đậm đà hơn. Không nên giảm đường, càng giảm đường, kết cấu bánh càng dễ bị khô.

- Sau khi làm thử, nếu bạn muốn kết cấu bánh mềm hơn thì có thể thay bột mì đa dụng bằng bột số 8 (bột làm bánh ngọt/cake flour) với lượng tương đương.

Cách làm:

1. Cho socola và bơ vào bát, cách thủy trên nồi nước nóng tới khi bơ và socola tan hết, hòa quyện thành 1 hỗn hợp mịn mượt.

* Lưu ý: Không cách thủy trên nhiệt quá cao và không để nước rơi vào socola.

2. Để socola nguội về khoảng 30 – 35°C (nguội nhưng vẫn còn lỏng).

Trong khi đợi có thể đi cân nguyên liệu burnt cheesecake.

3. Dùng phới lồng đánh trứng, đường, muối tới khi hòa quyện, không cần đánh bông. Cho vani vào, khuấy đều.

4. Cho socola chảy (đã nguội) vào âu trứng, đánh đều tới khi hỗn hợp hòa quyện.

5. Trộn đều bột mì và bột nở, rây bột vào âu trứng, trộn tới khi vừa hòa quyện thì dừng lại. KHÔNG trộn quá, tránh làm bánh bị chai.

6. Chia bột vào 3 khuôn bánh đã lót giấy nến.

7. Nướng 160°C trong 12 - 14 phút (lò nướng làm nóng trước 20 phút).

Nếu muốn phần giữa bánh còn hơi mềm thì chỉ nướng khoảng 10 - 12 phút.

Trong khi nướng bánh có thể bắt đầu trộn bột burnt cheesecake

8. Lấy bánh ra khỏi lò, để bánh nguội bớt trong khuôn và tiếp tục chuẩn bị bột burnt cheesecake.

9. Brownie sau khi nguội sẽ hơi co lại, nhỏ hơn so với khuôn. Khi brownie chỉ còn hơi ấm, đổ bột burnt cheesecake đã trộn vào khuôn:

+ Mỗi khuôn bánh dùng 1/2 công thức burnt cheesecake trong khóa học.

+ Đổ 1/2 lượng bột vào trước, gõ nhẹ cho bột chảy tràn xuống đáy khuôn, bao lấy hết phần khoảng hở của bánh brownie bên dưới.

+ Tiếp tục đổ 1/2 lượng bột còn lại vào.

10. Tiếp tục nướng bánh ở 240°C trong khoảng 13 – 14 phút, tới khi mặt bánh cháy xém. Lấy bánh ra, để bánh nguội rồi để tủ lạnh ít nhất 4 giờ rồi dùng.

* Cách bảo quản tương tự bánh burnt cheesecake trong bài học.