

PHẦN 1. LƯU Ý TRƯỚC KHI BẮT ĐẦU KHÓA HỌC	2
1.1. Lưu ý về dụng cụ.....	2
1.2. Lưu ý về nguyên liệu.....	5
1.3. Cấu trúc chương trình học	8
PHẦN 2. CÔNG THỨC BROWNIE TRUYỀN THỐNG	10
2.1. Công thức Brownie ít ngọt – cơ bản	11
2.2. Công thức Brownie nâng cao – có paper skin.....	16
2.3. Công thức xốt pho-mai ăn kèm brownie	22
2.4. Cách làm kem trang trí Brownie	23
PHẦN 3. CÔNG THỨC BROWNIE KEM 2 TẦNG VỊ	25
3.1. Quy tắc làm brownie mix vị.....	25
3.2. Công thức Brownie Cheesecake (cơ bản)	26
3.3. Công thức Brownie caramel cheesecake.....	29
3.4. Công thức Brownie Dubai.....	32
3.5. Công thức Red Velvet Brownie	37
PHẦN 4. LƯU Ý KHI LÀM THÁP BROWNIE	39
PHẦN 5. GỢI Ý CHIẾN LƯỢC KINH DOANH BROWNIE.....	40
5.1. Hiểu đúng về thị trường bánh Brownie tại Việt Nam	40
5.2. Nghiên cứu & xác định khách hàng mục tiêu	41
5.3. Chiến lược sản phẩm & Menu brownie	45
5.4. Chiến lược truyền thông – marketing.....	47
5.5. Lưu ý về định giá Brownie.....	48

PHẦN 1. LƯU Ý TRƯỚC KHI BẮT ĐẦU KHÓA HỌC

1.1. Lưu ý về dụng cụ

1.1.1. Khuôn bánh

- Brownie không phải loại bánh kén khuôn. Nhưng sau khi đã thử với nhiều loại khuôn khác nhau thì có 1 loại khuôn tại mình thấy dùng để nướng Brownie dễ thành công, đẹp và chất lượng ổn định nhất. Khuôn này có các đặc điểm là:

- + Khuôn đế rời
- + Chất liệu nhôm gia công mỏng
- + Kích thước: Khuôn vuông hoặc khuôn chữ nhật có cạnh đáy dài tối đa 28

cm. Trong tất cả các bài học trong khoá, tại mình đều dùng khuôn vuông 20x20cm.

- + Thành khuôn cao 3 - 7cm.

- Giải thích thêm về các tiêu chí chọn khuôn:

+ **Khuôn đế rời sẽ tiện hơn khuôn đế liền:** vì nướng xong lấy bánh ra dễ hơn. Đặc biệt nếu là loại Brownie cần giữ lớp da trên mặt bánh đẹp (paper skin) thì dùng khuôn đế rời là tốt nhất. Tuy nhiên nếu bạn chỉ có khuôn đế liền thì cũng không sao, chỉ bất tiện hơn một chút thôi.

+ **Chất liệu:** Các khuôn nhôm gia công mỏng sẽ tốt hơn khuôn thành dày vì nhiệt truyền vào nhanh, bánh sẽ dễ đẹp hơn, ít nứt mặt hơn. Các khuôn khác có thể sẽ làm bánh dễ nứt mặt hoặc nhanh khô hơn. Tùy vào chất liệu khuôn mà nhiệt và thời gian nướng có thể thay đổi. Bạn cần theo dõi tình trạng bánh để điều chỉnh nhé. Một số gợi ý là:

* Nếu bạn dùng khuôn đúc thành dày, giữ nhiệt tốt thì có thể cần giảm nhiệt nướng đi khoảng 5°C.

* Nếu bạn dùng khuôn bắt nhiệt kém như các loại khuôn đúc chống dính, kiểu khuôn của Sanneng thì cần tăng thời gian nướng lên.

+ **Kích thước:** cạnh đáy không nên quá 28cm vì nếu to hơn thì khi lấy bánh ra sẽ khó và dễ làm vỡ bánh. Chiều cao tối thiểu của khuôn nên là 3cm để đổ bánh đủ dày nhưng không quá 7cm vì cao quá sẽ dễ cản nhiệt và lấy bánh ra cũng khó hơn.

* **Kết luận:** Nếu bạn có loại khuôn gia công, vuông 20x20cm, giống hệt như tại mình dùng thì rất tốt. Còn nếu không thì chỉ cần đảm bảo yêu cầu về kích thước, chiều cao. Phần chất liệu và đế rời có thể khắc phục được, tuy bánh nướng sẽ khó chuẩn chỉnh hơn nhưng vẫn đảm bảo chất lượng ổn, ăn ngon.

*** Cách thay đổi định lượng nguyên liệu theo kích thước khuôn:**

- Các công thức trong khoá học đều vừa đủ & đẹp cho khuôn vuông 20x20cm: Nếu làm khuôn kích thước gần tương đương thì bạn làm theo công thức trong khoá là được.

- Nếu bạn dùng khuôn có kích thước khác thì bạn tính theo công thức sau:

(1) Tính:

Tỉ lệ chênh lệch giữa 2 khuôn = Diện tích đáy khuôn của bạn : 20x20

(2) Nhân tỉ lệ chênh lệch này với lượng nguyên liệu trong công thức sẽ có định lượng nguyên liệu mà bạn cần dùng

- Ví dụ: công thức gốc cho khuôn 20 x 20 cm yêu cầu dùng 3 quả trứng (150 gram trứng), 75 gram bột.... Bạn dùng khuôn vuông cỡ 16 x 16 cm thì bạn sẽ tính là:

Tỉ lệ chênh lệch giữa 2 khuôn = $16 \times 16 : 20 \times 20 = 0.64$

Như vậy cho khuôn 16x16 cm, bạn sẽ cần:

$0.64 \times 150 = 96$ gram trứng (khoảng 2 quả)

$0.64 \times 75 = 48$ gram bột

- Với cách tính này, bạn sẽ có thể tự tính được lượng nguyên liệu cho mọi loại khuôn mà bạn dùng, để đảm bảo là **lượng bột bánh đổ vào khuôn sẽ luôn cao khoảng 3-3.5 cm**. Điều này sẽ giúp cho bánh chín vừa đẹp, không bị khô mặt ngoài.

- Bạn có thể tham khảo bảng tính sau cho các khuôn thông dụng nhé:

Kích thước khuôn	Cách thay đổi lượng nguyên liệu
Khuôn tiêu chuẩn: 20x20 cm (khuôn dùng làm mẫu trong các bài học)	
- Khuôn vuông cỡ 16 x 16 cm	- Nhân định lượng các nguyên liệu với 0.64
- Khuôn vuông cỡ 18 x 18 cm	- Nhân định lượng các nguyên liệu với 0.81
- Khuôn vuông cỡ 22 x 22 cm	- Nhân định lượng các nguyên liệu với 1.21
- Khuôn vuông cỡ 24 x 24cm	- Nhân định lượng các nguyên liệu với 1.44

- Với các khuôn chữ nhật bạn cũng tính theo công thức tương tự, hoặc so sánh với kích thước khuôn trong bảng. Ví dụ: bạn dùng khuôn chữ nhật cỡ 18 x 22 cm thì diện tích đáy khuôn là $18 \times 22 = 396$ cm, xấp xỉ diện tích đáy khuôn 20 x 20cm nên có thể dùng công thức trong bài mà không cần điều chỉnh gì.

- **Với trứng:** Khi nhân với các tỉ lệ, lượng trứng có thể hơi lẻ. Ví dụ khuôn 18 x 18 cm cần nhân với 0.81 thì lượng trứng sẽ là $150 \times 0.81 = 121.5$ gram. Để lấy lượng này, bạn đánh tan cả lòng đỏ và lòng trắng trứng rồi dùng vỏ trứng mức thì sẽ lấy được trứng rất dễ.

*** Điều quan trọng nhất khi thay đổi định lượng cho phù hợp với các khuôn cỡ khác nhau là đảm bảo Lượng bột đổ vào khuôn cao khoảng 3 – 3.5 cm nhé.**

1.1.2. Nhiệt kế hồng ngoại

- Nhiệt kế là dụng cụ bắt buộc, kiểm soát nhiệt độ là yếu tố quan trọng để Brownie có kết cấu mềm ẩm chuẩn nhất. Bạn nên chọn nhiệt kế hồng ngoại loại tốt để thuận tiện nhất.

- Nhiệt kế ứng dụng trong nấu nướng và làm bánh rất nhiều, rất nên có một cái trong nhà.

1.1.3. Máy đánh trứng

- Có thể dùng máy đánh trứng cầm tay hay để bàn đều được.

- Với máy cầm tay: Nếu bạn muốn làm công thức Brownie nâng cao có lớp da trên mặt bánh (paper skin) đẹp, thì ưu tiên dùng các loại máy có sự khác nhau rõ rệt giữa các tốc độ (VD: máy Bosch) thì làm sẽ dễ hơn nhiều. Còn các máy mà tốc độ 1 với tốc độ 5 không khác nhau, tốc độ 1 đã rất mạnh, thì khi làm sẽ phải chú ý nhiều hơn. Cụ thể chú ý như thế nào thì trong phần cách làm mình sẽ ghi rõ hơn nhé.

1.1.4. Lò nướng

- Bạn cần phải dùng lò nướng chuyên dụng, có đủ nhiệt trên và dưới. Không dùng nồi chiên không dầu, lò nướng thủy tinh, lò vi sóng hay bất kì dụng cụ nào khác để thay thế.

- Nên dùng lò gia đình/lò sàn để nướng Brownie. Lò đối lưu có thể nướng được, nhưng dễ làm ảnh hưởng tới lớp paper skin trên mặt bánh, và cũng làm bánh dễ bị khô hơn do lò đối lưu có quạt thổi mạnh liên tục.

1.1.5. Các dụng cụ cơ bản

- Cân điện tử, bộ thìa đong, phới lồng và phới dẹt.

- Giấy nến lót khuôn: Dù dùng khuôn đế liền hay đế rời, khuôn chống dính hay không chống dính thì đều cần lót khuôn.

1.2. Lưu ý về nguyên liệu

Brownie thành công là Brownie có hương vị thơm ngon. Và hương vị của Brownie phụ thuộc rất nhiều vào chất lượng nguyên liệu. Bạn càng dùng nguyên liệu ngon, ví dụ Socola, bơ ngon thì bánh sẽ càng thơm ngon rõ rệt hơn. Không nên vì để cố gắng giảm cost mà dùng nguyên liệu rẻ tiền, chất lượng kém vì như vậy sẽ làm hỏng cả cái bánh.

1.2.1. Socola

- Socola là nguyên liệu đặc trưng của Brownie, nên Socola càng ngon, Brownie càng ngon.

- Socola ở Việt Nam được chia thành 2 loại: Nguyên chất và Compound, bạn nên dùng Socola nguyên chất vì ngon hơn. Socola nguyên chất có giá thành cao hơn, nhưng vị thơm ngon đậm đà, độ tan trong miệng tốt hơn Socola Compound rất nhiều. Socola Compound giá thành rẻ hơn, vị ngọt nhiều, có nhiều mùi hương liệu và kém tan trong miệng hơn Socola nguyên chất.

- Với Socola nguyên chất:

+ Dùng loại 65 – 70% cacao sẽ cho hương vị phù hợp với người Việt nhất, độ đắng và ngọt đều vừa phải. Socola có % cacao cao hơn (72% trở lên) thì bánh sẽ đặc và chắc hơn, vị đắng nhiều hơn. Socola có % cacao thấp hơn (55 - 60%) thì bánh sẽ ngọt hơn nhiều.

+ Ở Việt Nam bạn có thể dùng Puratos là một thương hiệu bình dân, hương vị ổn. Nếu muốn hương vị cao cấp hơn, bạn dùng loại Callebaut nhé (không nên dùng hãng Cacao talk vì hương vị kém hơn nhiều). Ở nước ngoài nhìn chung chất lượng Socola tốt và có nhiều sự lựa chọn đa dạng hơn ở Việt Nam, nên bạn có thể dùng bất kì hãng Socola nào tùy thích, miễn có 65 – 70% cacao là được.

- Với Socola Compound:

+ Thay 1 phần Socola nguyên chất bằng trong công thức bằng Socola Compound sẽ giúp giảm chi phí cost, nhưng chỉ nên thay tối đa 50% vì dùng nhiều Socola Compound hơn sẽ làm vị bánh quá ngọt và nồng mùi hương liệu -> bánh dở hơn nhiều.

+ Ở Việt Nam, bạn có thể dùng Socola Compound của hãng Wonderland hoặc Cacao talk.

1.2.2. Bơ

- Bơ cũng là nguyên liệu đặc trưng của Brownie, bơ càng ngon thì Brownie càng ngon và có độ tan trong miệng tốt.

- Trong các công thức đều cần dùng bơ động không muối: là các loại bơ bán ở quầy lạnh của siêu thị, nếu để ra ngoài nhiệt độ phòng sẽ nhanh chảy. Bơ không muối là *unsalted butter*. Không thay thế bằng bơ thực vật, là bơ không cần giữ lạnh, ví dụ bơ Tường An, Meizan.

1.2.3. Trứng

- Nên dùng trứng gà công nghiệp có kích thước tương tự nhau, trọng lượng khoảng 50 gram/ quả không tính vỏ. Trứng cần để **hết lạnh hoàn toàn**, về khoảng 25-30⁰C mới dùng.

- Bạn cần cân đủ lượng trứng trong công thức theo gram thay vì tính theo quả trứng.

1.2.4. Các nguyên liệu khô

- Đường:

+ Trong nhiều công thức trong khoá: mình dùng kết hợp đường trắng và đường nâu Hàn Quốc (dark brown sugar) hoặc đường vàng (light brown sugar), để tối ưu hương vị thơm ngon cho bánh. Đường ngoài tạo ngọt còn giúp tạo độ mềm ẩm cho ruột bánh và tạo paper skin cho mặt bánh.

+ Lượng đường trong công thức đã là lượng tối thiểu, **không được giảm thêm** vì sẽ ảnh hưởng đến độ mềm ẩm, kết cấu xốp và hương vị bánh. Ngoài ra, vì bánh có lượng chất béo cao, nên ít đường quá cũng sẽ làm vị bánh “ngang”, dễ bị ngấy hơn. Brownie sẽ luôn có độ đậm đà, ngọt ngào và ngậy béo, để ăn kèm với trà/cà phê/sữa tươi là vừa phải.

+ Cụ thể dùng đường như thế nào thì trong từng công thức sẽ có ghi chú riêng.

- Bột mì: Dùng bột mì đa dụng (bột số 11), không thay bằng các loại bột khác.

- Bột cacao:

+ Dùng loại nguyên chất không đường, bột cacao càng ngon thì bánh càng thơm hơn. Bạn không dùng các loại bột để pha nước uống đã có thêm các loại hương liệu khác nhé.

+ Các loại bột cacao làm bánh như bột Malaysia, Belcolat,.. hoặc bột nhập khẩu từ Âu Mỹ như Hershey, Cacao Bary, Valrhona,...: vị cacao sẽ đậm và mạnh hơn. Các loại bột cacao của Việt Nam như Heyday, Cacaomi,...: hương vị sẽ thơm

béo (kiểu vị Milo), bạn có thể chọn tùy khẩu vị nhé. Tụi mình dùng các loại bột nhập khẩu, vị cacao đậm đắng sẽ hợp với bơ và socola hơn.

- Bột cà phê:

+ Bột cà phê ngoài việc tăng hương vị cho Brownie, thì còn có tác dụng giúp bánh khi ăn có độ tan mượt hơn, không bắt buộc nhưng bạn nên dùng nhé.

+ Bạn dùng các loại bột cacao đen hòa tan (ở Việt Nam nên dùng G7 của Trung Nguyên, ở nước ngoài có thể dùng Espresso powder), không thay bằng cà phê phin hoặc các loại bột cà phê sữa đã có thêm hương liệu.

1.2.5. Kem tươi (*whipping cream*) và Kem pho-mai (*cream cheese*)

- Hai nguyên liệu này dùng trong các công thức cốt bánh, kem trang trí, và trong bài Brownie mix vị.

- Với Cream cheese:

+ Nên dùng loại Cream cheese có kết cấu dẻo và chắc như Philadelphia, Haenim, Kiwifood.

+ Không nên dùng các loại Cream cheese rất mềm như Elle&Vire, Emborg,.. tránh làm kem bị lỏng quá.

+ Không thay bằng pho-mai con bò cười.

- Với kem tươi (*whipping cream*)

+ Không nên thay bằng kem topping, tránh làm kem bị ngọt hơn và vị chán hơn, sẽ ảnh hưởng tới vị chung của Brownie.

+ Chọn loại kem tươi có 35% béo trở lên.

1.3. Cấu trúc chương trình học

Đúng với tên gọi “Brownie kinh doanh”, mục tiêu của khóa học này không chỉ là giúp học viên làm ra một chiếc Brownie chuẩn khẩu vị người Việt, mà còn là **cách để bạn có thể kinh doanh tốt món Brownie này**. Vì vậy, tụi mình chia chương trình học thành

các phần từ cơ bản tới nâng cao, mỗi phần công thức sẽ phù hợp với một kiểu kinh doanh khác nhau:

1. Lưu ý về nguyên liệu – dụng cụ: Bạn cần đọc kỹ phần này, vì nguyên liệu đóng một vai trò rất quan trọng trong hương vị của Brownie.

2. Công thức Brownie truyền thống: Trong phần này, bạn sẽ học cách làm các công thức Brownie vị Socola truyền thống, với nhiều phiên bản khác nhau để chọn lựa, gồm có:

- *Công thức Brownie cơ bản, giảm đường, ít ngọt:* Công thức này bánh ít ngọt hơn, dễ làm hơn, nhưng sẽ không có lớp mặt giấy (paper skin). Nếu bạn không quá quan trọng việc phải có lớp paper skin trên mặt bánh, hay muốn luyện tập tay nghề trước, thì nên bắt đầu với công thức này sẽ dễ thành công hơn. Ngoài ra, đây cũng là công thức dùng trong các loại Brownie trang trí kem, mix vị, làm tháp (những kiểu Brownie không yêu cầu paper skin).

- *Công thức Brownie nâng cao, dùng đủ đường:* Công thức này sẽ cho bánh có lớp mặt giấy mỏng (paper skin) theo kiểu được yêu thích hiện tại. Đây cũng là công thức có yêu cầu khắt khe nhất. Bạn cần đọc và xem thật kỹ các lý thuyết, và xác định trước là cần làm một vài mẻ để thành công, thất bại trong 1 – 2 mẻ đầu là rất bình thường nhé.

- *Công thức sốt pho-mai ăn kèm Brownie:* tạo thành combo ăn kèm với Brownie truyền thống, giúp bánh dễ ăn và thơm ngon hơn.

- *Công thức Kem trang trí Brownie:* Dùng để trang trí và xếp topping trên mặt bánh.

Học xong phần này, bạn đã nắm được toàn bộ kỹ thuật làm Brownie truyền thống, có thể làm được các set Brownie kèm sốt pho-mai, hoặc set Brownie trang trí xinh xắn rất được yêu thích.

3. Công thức Brownie kem:

Khi đã nắm vững kiến thức cơ bản ở phần trước, trong phần này, bạn sẽ học cách làm các loại Brownie kem (2 tầng vị: một lớp Brownie và một lớp kem), là một biến tấu rất được yêu thích với những bạn không ăn được vị socola quá đậm đặc.

Bài học hướng dẫn 4 vị bánh: Brownie Cheescake, Brownie Caramel, Brownie Dubai và Red Velvet Brownie

4. Cách trang trí tháp Brownie.

Trong phần này bạn sẽ học cách xếp bánh Brownie thành tháp kiểu bánh sinh nhật, ứng dụng các dịp lễ tiệc.

PHẦN 2. CÔNG THỨC BROWNIE TRUYỀN THỐNG

Brownie kiểu Âu Mỹ thường được chia thành 3 trường phái:

(1) Brownie kiểu Fudgy: Bánh đặc, nặng, tỉ lệ bơ và socola rất cao nên vị cực kì ngậy béo, mềm ẩm và đậm vị socola. Ngoài ra, vì tỉ lệ chất béo cao nên bánh cũng sẽ bị cứng khi ăn lạnh.

(2) Brownie kiểu Chewy: Lượng bột mì nhiều hơn nên bánh có độ chắc và dẻo dai hơn kiểu fudgy, vị socola cũng kém đậm đà hơn.

(3) Brownie kiểu Cakey: Bánh có kết cấu nhẹ, xốp (hơi giống bánh ga-to) và ít vị socola hơn hẳn 2 kiểu trên.

Trong quá trình nghiên cứu cho khóa học, tụi mình đã ăn thử rất nhiều tiệm Brownie nổi tiếng ở Hà Nội, đọc phản hồi trong các group review ăn uống. Tụi mình nhận thấy rằng, kiểu Brownie hiện tại được yêu thích và bán phổ biến nhất tại Việt Nam là **Fudgy Brownie**, tuy nhiên kết cấu lại hơi khác một chút. Bánh có độ mềm ẩm, ngậy béo và đậm vị socola, nhưng **nhưng vẫn phải có độ xốp, nhẹ và hơi dẻo, chứ không quá đặc ngậy như kiểu chuẩn Âu**, và không bị quá cứng khi để tủ lạnh. Tức là, bánh cần đậm đà hơn kiểu Cakey, nhưng phải nhẹ và xốp hơn Fudgy.

Làm ra một chiếc Brownie như vậy là mục tiêu của khóa học này. Vì vậy, bạn sẽ thấy tỉ lệ nguyên liệu và phương pháp làm bánh hơi khác một chút so với các công thức trên mạng và có những yêu cầu khắt khe hơn. Tụi mình cũng giới thiệu các phiên bản công thức khác nhau để bạn lựa chọn tùy theo nhu cầu.

2.1. Công thức Brownie ít ngọt – cơ bản

* Công thức này có ưu điểm:

- Vị đậm đà, độ ngọt vừa phải, kết cấu bánh xốp nhẹ, rất vừa khẩu vị. Đây là công thức cho hương vị thơm ngon và hợp với người Việt nhất.

- Cách làm đơn giản, không có nhiều lưu ý.

Tuy nhiên, vì công thức giảm đường nên bánh sẽ **KHÔNG** có **paper skin** bóng đẹp trên mặt bánh (và ruột bánh cũng sẽ kém ẩm hơn bình thường một chút xíu).

* Công thức này phù hợp cho những bạn:

- Không quá quan trọng việc phải có paper skin, muốn ăn bánh ít ngọt, thơm ngon.

- Dùng làm Brownie mix vị, hoặc trang trí thêm kem/topping trên mặt bánh (vì đẳng nào mặt bánh cũng có phần trang trí che phủ rồi nên không quan trọng paper skin).

- Mới tập làm Brownie, muốn làm quen quy trình trước khi làm sang công thức khó hơn.

Công thức Brownie cơ bản có dùng nguyên liệu Bơ nâu (clarified butter), là nguyên liệu bạn sẽ cần chuẩn bị trước. Bơ nâu không bắt buộc, nhưng sẽ giúp hương vị bánh thơm ngon đậm đà hơn, cách là cũng rất dễ, rất nên làm nhé.

2.1.1. Cách làm bơ nâu – clarified butter (bơ dầu)

Lưu ý: Bơ nâu được nấu từ bơ động vật, tách bỏ một phần sữa đi để thu được bơ nguyên chất. Đây **KHÔNG** phải dạng bơ dầu thực vật bán theo can, giá rẻ, tại các cửa hàng Việt Nam, bạn **KHÔNG** dùng bơ đó để thay thế nhé. Trong 1 số khoá học trước tụi mình gọi bơ này là “bơ dầu” nhưng vì có nhiều bạn học viên nhầm với loại bơ dầu thực vật giá rẻ bán sẵn ở Việt Nam, nên từ khoá học này mình sửa lại tên gọi là “bơ nâu” và tên tiếng Anh là “clarified butter”.

Nguyên liệu (cho khoảng 380 – 400 gram bơ nâu)

500 gram bơ nhạt động vật

* Lưu ý: Sử dụng nồi để dày khi đun.

Cách làm

1. Cắt nhỏ bơ cho vào nồi. Cân trọng lượng cả nồi và bơ.
2. Bật bếp lửa thấp nhất cho bơ tan chảy từ từ. Sau khi bơ chảy hoàn toàn, có thể tăng lửa lên mức nhỏ - vừa cho bơ sôi lăn tăn, hớt bọt nếu có. Nếu bạn dùng nồi đế mỏng và bếp rất nóng thì chỉ nên để lửa thấp để tránh bơ bị cháy nhiều dưới đáy nồi nhé.

3. Đun bơ trong khoảng 10-15 phút tới khi trọng lượng của cả nồi và bơ giảm khoảng 100 – 120 gram, lúc này khối lượng bơ dầu thành phẩm sẽ đạt khoảng 380 – 400 gram.

Bơ dầu đạt là khi hỗn hợp chuyển sang màu vàng cam, dưới đáy nồi có mảng cháy xém mỏng, hỗn hợp thơm mùi caramel. Bơ chưa bị chuyển màu quá sậm và không có mùi khét. Lượng bơ thu được có thể ít hơn mức 380-400 gram vì còn phụ thuộc vào hao hụt khi hớt bọt và khi đổ bơ từ nồi ra bát. Chỉ cần bơ đạt như mô tả là ổn.

* **Lưu ý:** Không khuấy đảo bơ trong quá trình đun để phần cặn lắng xuống đáy nồi, không lẫn vào hỗn hợp.

4. Lọc riêng lấy phần bơ trong bằng rây mắt nhỏ hoặc vải lọc. Bảo quản trong hũ thủy tinh sạch đã khử trùng, để nguội rồi đậy kín. Bảo quản nhiệt độ phòng khoảng 7 ngày, để ngăn mát tủ lạnh dùng trong 5 tháng.

* **Lưu ý:** Cách làm bơ dầu rất đơn giản, chỉ cần đun trên lửa thấp để phần sữa bay hơi hết là xong. Tuy nhiên, bạn cần lưu ý những điểm sau để thành công nhé:

- Dụng cụ: cần dùng nồi đế dày để nấu bơ. Nếu đáy nồi quá mỏng thì sẽ rất nhanh nóng, làm cho bơ bị nóng quá và nhanh bị cháy, có nhiều cặn đen ở đáy nồi hơn.

- Nguyên liệu: **dùng bơ động vật với hàm lượng béo khoảng 80%. Không được dùng bơ thực vật (bơ Tường An, Meizan, bơ thơm)** vì bơ thực vật sẽ nhanh cháy hơn và sau khi đun xong mùi vị cũng thay đổi nhiều. Tụi mình đã thử với nhiều loại bơ ở Việt Nam và không dùng bơ TH vì thấy không ngon bằng bơ nhập khẩu.

Nếu bạn làm bơ bị cháy nhiều, đổi màu nhiều hoặc có mùi khét nhiều thì cần xem lại những điểm trên. Quan trọng nhất là nhiệt khi nấu. Nếu đã để lửa nhỏ nhất mà bơ vẫn bị cháy thì trong khi nấu, thi thoảng nên bắc nồi ra khỏi bếp để nồi bớt nóng rồi mới nấu tiếp.

2.1.2. Cách làm Brownie cơ bản, ít ngọt, **không có paper skin**

Nguyên liệu (khuôn vuông 20 x 20 cm)

75 gram bơ động vật, không muối

75 gram bơ nâu (clarified butter) - cách làm xem tại mục 2.1.1

170 gram socola nguyên chất (65-70% cacao)

150 gram trứng gà (khoảng 3 quả trứng gà công nghiệp), để trứng hết lạnh về nhiệt độ khoảng 25-30°C

¼ teaspoon muối

75 gram đường kính trắng

75 gram đường nâu Hàn Quốc

¼ teaspoon tinh chất vani

½ teaspoon rượu rum (không bắt buộc)

75 gram bột mì đa dụng (bột số 11)

22 gram bột cacao nguyên chất, không đường

¼ teaspoon bột cà phê đen G7 (không bắt buộc)

*** Lưu ý về nguyên liệu**

- Nếu muốn giảm cost, bạn có thể thay một phần socola nguyên chất bằng socola compound.

- Có thể thay đường nâu Hàn Quốc bằng đường vàng hoặc đường trắng, nhưng hương vị sẽ kém đậm đà hơn.

- Không nên giảm đường, tránh làm bánh bị khô.

Cách làm

1. Chuẩn bị:

- Làm nóng lò nướng ở 175 – 180°C trước 15 – 20 phút.

- Lót giấy nến chống dính lòng khuôn.

- Cân toàn bộ nguyên liệu khô gồm bột mì, bột cacao, cà phê vào một âu, trộn đều.

2. Đun chảy bơ trên nhiệt thấp nhất đến khi bơ tan hoàn toàn, không nấu nhiệt quá cao tránh làm socola bị cháy. Bơ chỉ cần vừa chảy (khoảng 60 - 70°C) là được.

3. Tắt bếp. Cho toàn bộ socola vào, khuấy đều đến khi socola tan hết (hỗn hợp cuối cùng đạt khoảng 45 - 55°C). Giữ ấm. Có thể ngâm nồi trong nước nóng nếu phòng lạnh.

4. Đánh trứng (**trứng để ở nhiệt độ phòng**):

- Cho muối vào, đánh tốc độ thấp tới khi có bọt khí to nổi lên, muối tan hết (khoảng 30 giây).

- Cho toàn bộ đường vào, đánh ở tốc độ thấp khoảng 1 phút cho đường tan tương đối rồi tăng dần lên mức cao và đánh tới khi trứng đạt: Bọt khí mịn, nhấc phới lên trứng chảy thành dòng ruy băng nhỏ (xem cụ thể tại video bài giảng).

* Với máy đánh trứng Trung Quốc (tốc độ mạnh, các tốc độ không khác nhau nhiều), thì bạn chỉ đánh tốc độ 1 - 2 trong toàn bộ quá trình.

5. Trộn hỗn hợp socola chảy với trứng

- Kiểm tra nhiệt độ, socola đạt 40 - 48°C là nhiệt chuẩn. Nếu hỗn hợp socola dưới 40°C thì bạn bật bếp ở nhiệt thấp nhất, khuấy cho socola ấm lên.

* Nhiệt độ ấm 40 - 48°C là yếu tố quan trọng giúp bánh có độ mềm ẩm chuẩn nhất. Socola nguội hơn thì bánh sẽ khô hơn, nên bạn hãy tuân thủ nhiệt độ nhé.

- Vừa cho socola, vừa đánh máy ở tốc độ thấp nhất tới khi hỗn hợp hòa quyện.

6. Cho vani và rum vào, trộn hòa quyện bằng máy hoặc bằng tay đều được.

7. Trộn đều bột mì, bột cacao, bột cafe, chia thành 3 phần. Rây từng phần bột vào âu, đánh máy ở tốc độ thấp nhất tới khi bột vừa hòa quyện. Không trộn quá lâu tránh làm bột bị chai, bánh kém xốp.

* Nếu bạn muốn luyện tập cho công thức nâng cao (có paper skin), thì ở bước này bạn có thể trộn bằng phới dẹt, bằng kỹ thuật fold nhé.

Hướng dẫn chi tiết về kỹ thuật fold bạn xem tại đây:
<https://happie.vn/course/22/nhap-mon-gato-kem>

*** Lưu ý về độ đặc của hỗn hợp:**

- Khi trộn xong, hỗn hợp bột của tụi mình ở khoảng 25 - 30°C thì có độ lỏng như trong video.

- Nếu bột của bạn đặc/loãng hơn thì bạn hãy xem xét các khả năng sau đây:

+ Do bạn dùng loại socola với % cacao thấp hơn -> bột loãng hơn, hoặc % cacao cao hơn -> bột đặc hơn.

+ Nếu nhiệt độ thấp hơn 25°C thì bột sẽ đặc hơn, nhiệt độ cao hơn 30 °C thì bột sẽ lỏng hơn.

Tất cả các trường hợp này đều là bình thường (do thay đổi nguyên liệu và do khác nhiệt độ), bạn cứ đổ khuôn và nướng bánh tiếp, bánh thành phẩm vẫn sẽ ngon.

Còn nếu bạn dùng nguyên liệu y hệt công thức, nhiệt độ hỗn hợp cũng đạt 25 - 30° như tụi mình, mà bột vẫn bị lỏng/đặc hơn, thì là do loại bột mì bạn dùng, cụ thể:

+ Nếu bột loãng hơn: do bột mì hút nước kém, bạn có thể thêm từng chút bột mì khô vào, trộn cho bột đặc lại.

+ Nếu bột đặc hơn: do bột mì hút nước nhiều, thì không chữa được. Bạn đổ khuôn và nướng bánh như bình thường, bánh ra lò sẽ hơi đặc hơn nhưng vẫn ăn ổn. Lần sau bạn đổi loại bột mì khác hoặc giảm lượng bột mì đi khoảng 5-10 gram nhé.

8. Đổ bánh vào khuôn, dàn phẳng. Trước khi nướng bánh, bạn có thể đặt thêm đồ trang trí (socola, bánh quy,...) lên tùy sở thích.

9. Nướng 175 – 180°C tới khi xiên tăm vào, **đầu tăm dính vụn bánh khô như trong video bài giảng**. Về thời gian nướng để tham khảo:

- Nướng trong 20 – 24 phút: Ở giữa bánh có độ mềm ẩm, hơi ướt nhẹ (kiểu gooey). Phù hợp với kiểu hộp đựng thành thấp, đựng riêng từng miếng chứ không chồng lên nhau (tránh làm bánh bị dính vào nhau).

- Nướng trong 25 – 30 phút: Bánh khô ráo hơn, khi cắt ra có thể chồng lên nhau được (phù hợp với kiểu hộp đựng thành cao).

*** Lưu ý:** Trong những mẻ đầu tiên, bạn nên nướng cho bánh chín khô ráo (để đảm bảo bánh không bị sống). Sau đó nếu thích ruột bánh mềm hơn thì giảm thời gian nướng ở những mẻ sau.

10. Để bánh nguội hoàn toàn trong khuôn (khoảng 3 – 4 giờ), sau đó bọc kín và để vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 1 giờ nữa rồi mới cắt bánh thì lát cắt sẽ đẹp, gọn gàng hơn.

Nếu bánh để lạnh rồi mà vẫn bị ướt, chảy nhão thì do bạn nướng chưa chín (do lò nhiệt yếu), lần sau cần tăng nhiệt hoặc thời gian nướng.

*** Bảo quản:**

- Brownie nướng xong nên để qua tối thiểu 6 giờ thì hương vị bánh sẽ hòa quyện, đậm đà và thơm ngon hơn khi mới nướng xong.

- Nếu để bánh ở nhiệt độ phòng mát dưới 30°C: Dùng trong 2 ngày

- Nhiệt độ bánh ở nhiệt độ phòng nóng trên 30°C: Dùng trong ngày

(vì trong bánh có nhiều bơ, socola và ít đường nên sẽ không để được lâu).

- Bảo quản ngăn mát tủ lạnh: 10 ngày. Nhưng nên ăn trong vòng 4 ngày đầu tiên để bánh tươi mới, thơm ngon nhất.

- Ngăn đá: 1 tháng, trước khi ăn rã đông hoàn toàn.

- Bánh Brownie để lạnh sẽ cứng hơn, tuy nhiên bánh lạnh cũng sẽ có hương vị và độ ngon riêng. Bạn có thể thử xem bánh lạnh hay bánh ấm hợp khẩu vị mình hơn nhé. Nếu muốn ăn bánh nóng ấm, trước khi ăn bạn vi sóng ở công suất thấp khoảng 30 – 60 giây cho bánh nóng ấm trở lại.

2.2. Công thức Brownie nâng cao – có paper skin.

2.2.1 Lưu ý chung về hương vị bánh:

Tụi mình gọi đây là công thức Brownie nâng cao, vì nó có **lớp mặt giấy mỏng & bóng (shiny paper skin)** rất được quan tâm gần đây và để làm ra lớp mặt paper skin này thì sẽ cần có nhiều lưu ý trong thao tác hơn so với công thức số (1).

Thật ra, để dễ làm ra paper skin thì có 1 cách là dùng nhiều đường, bơ và socola. Tuy nhiên thành phẩm sẽ rất ngọt, bánh nặng và béo, nên không hợp với khẩu vị người Việt. Do vậy tụi mình đã tiến hành thử nghiệm nhiều mẻ khác nhau để đảm bảo bánh:

- Vừa có paper skin đẹp
- Vị cũng ít ngọt nhất có thể, xốp nhẹ, dễ ăn và thơm ngon hơn

=> **Do vậy, bánh sẽ khó làm hơn các công thức Brownie có paper skin hiện tại và công thức Brownie cơ bản ở mục 2.1.**

Ngoài ra, với công thức nâng cao này, tuy đã có điều chỉnh để vị ít ngọt và xốp, nhẹ, dễ ăn, ngon hơn so với Brownie được bán phổ thông, đại trà ở Việt Nam hiện tại, nhưng nếu so về hương vị với Brownie cơ bản trong phần 2.1, thì bánh nâng cao có paper skin sẽ vẫn **ngọt hơn** và **kém đậm đà hơn**. Đây là phần mà chúng ta buộc phải đánh đổi để mặt bánh có paper skin. Bởi vậy trong phần trước tụi mình mới có lời khuyên là các bạn nên dùng công thức Brownie cơ bản cho mọi trường hợp không cần paper skin vì vừa ngon hơn lại vừa dễ làm hơn.

2.2.2 Điều kiện để bánh có paper skin đẹp:

Để bánh lên được paper skin đẹp, ta cần đảm bảo các yếu tố sau:

(1) Có **ĐỦ ĐƯỜNG**: Càng nhiều đường thì càng dễ đạt được paper skin. Trong nhiều công thức Brownie kiểu Âu, với mỗi trứng có thể dùng đến 110-150 gram đường. Như vậy sẽ chắc chắn lên được paper skin nhưng bánh sẽ cực kì ngọt. Còn ở công thức trong khoá học này, lượng đường đã được giảm chỉ còn khoảng 60 gram/ trứng – **đây là lượng tối thiểu cần dùng để bánh có paper skin và không thể giảm thêm đường** nếu muốn bánh có paper skin.

(2) **Khi trộn bột xong, đường vẫn còn ở dạng hạt nhỏ li ti** chứ không tan hết: đây là điểm khác biệt giữa công thức tại Happie với một số công thức khác. Do công thức của Happie cũng giảm bớt bơ và socola, để bánh không bị quá đặc và ngấy, còn độ xốp. Nên

để đường có thể giúp tạo được paper skin thì ta chỉ đánh đường đến khi **đường tan một phần và còn hạt nhỏ li ti**, chứ không đánh cho đường tan hết.

Phần này nghe có vẻ phức tạp nhưng bạn chỉ cần xem kĩ hướng dẫn trong video và thực hành một vài lần để chỉnh tốc độ máy đánh, thời gian đánh trứng và trộn bột cho phù hợp là sẽ ổn thôi.

Trong một số mẻ đầu tiên, có thể paper skin trên bánh của bạn sẽ chưa được đẹp hoàn hảo. Nhưng hãy kiên trì luyện tập và nâng cấp dựa trên việc hiểu 2 điều kiện quan trọng ở trên, thì chắc chắn bạn sẽ có tiến bộ và paper skin sẽ đẹp hơn.

2.2.3. Công thức Brownie nâng cao – có paper skin

Nguyên liệu (cho 1 khuôn vuông 20 x 20 cm)

135 gram bơ động vật, không muối

175 gram socola nguyên chất (65% cacao) – có thể thay ½ lượng bằng socola compound để dễ lên paper skin hơn (bánh sẽ ngọt hơn một chút)

150 gram trứng gà (khoảng 3 quả trứng công nghiệp), ở nhiệt độ phòng 25-30°C

¼ teaspoon muối

½ teaspoon tinh chất vani

100 gram đường trắng (để dễ thành công, có thể dùng đến 150 gram trong những lần đầu tiên)

80 gram đường vàng (có thể thay bằng đường trắng, không được tăng đường vàng)

*** lưu ý:**

- dùng đường Biên Hòa, hạt đường không quá to như trong video

- 180 gram là lượng đường tối thiểu cần dùng, không được giảm thêm

65 gram bột mì đa dụng (bột mì số 11)

20 gram bột cacao nguyên chất không đường

¼ teaspoon bột cà phê đen hòa tan G7 (không bắt buộc) – không nên tăng lượng

. *Lưu ý:

- Công thức trên đây là tỉ lệ tối ưu nhất để bánh có thể lên được paper skin tốt, bạn KHÔNG tự ý thay đổi bất kì nguyên liệu nào, tránh ảnh hưởng tới việc lên paper skin của bánh nhé. Công thức này không dùng bơ nâu (claried butter) như brownie cơ bản ở phần trước, tránh làm ảnh hưởng tới paper skin.

- Tốt nhất là dùng socola 65% cacao. Nếu thấp hơn 65% thì bánh không hỏng nhưng sẽ ngọt hơn. Nếu socola trên 70% cacao thì sẽ dễ làm ảnh hưởng tới paper skin. Khi dùng socola đắng hơn như vậy, bạn cần tăng đường nhé (*cụ thể tăng bao nhiêu thì phụ thuộc ở loại socola bạn dùng nên mình không nói chính xác được, phần này bạn cần tự thử nghiệm*).

- **Không làm với lượng quá ít** vì dễ làm mất paper skin. Tối thiểu nên làm 2/3 công thức (2 trứng)

Cách làm

1. Chuẩn bị:

- Làm nóng lò nướng ở 175 – 180°C trước 15 – 20 phút. **Bột trộn xong cần mang đi nướng luôn** nên lò phải sẵn sàng khi bột trộn xong.

- Lót giấy nến chống dính lòng khuôn.

- Cân toàn bộ nguyên liệu khô gồm bột mì, bột cacao, cà phê vào một âu, trộn đều.

* Nếu bạn làm bánh vào ngày mưa, trời ẩm (độ ẩm trên 60%) thì nên bật điều hoà để phòng khô ráo mới làm.

2. Đun chảy bơ trên nhiệt thấp nhất đến khi bơ tan hoàn toàn. Chỉ nấu trên nhiệt thấp tới khi bơ vừa chảy ra (nhiệt độ khoảng 60 - 70°C) là được.

3. Cho toàn bộ socola vào, quấy đều (khoảng 30 - 60 giây) đến khi socola tan hết.

Sau khi socola tan toàn hoàn, hỗn hợp sẽ ở khoảng **45 - 55°C**. **Để hỗn hợp chờ ở nhiệt độ phòng**. Trong lúc chờ đánh trứng, hỗn hợp sẽ nguội về khoảng 40 – 45°C là nhiệt chuẩn để làm.

4. Đánh trứng:

* Mục tiêu của bước này: **đánh trứng đủ bông và đường không tan hết mà chỉ tan 1 phần, còn hạt nhỏ mịn li ti như hạt muối tinh**. Bạn xem hướng dẫn chi tiết trong video nhé.

* Quy trình đánh:

- Đánh trứng (**nhiệt độ 25-30⁰C) với muối ở tốc độ thấp tới khi có bọt khí to nổi lên, muối tan hết.**

- Cho toàn bộ đường vào, đánh ở mức thấp (mức 2/5) trong khoảng 30 giây cho đường hòa quyện tương đối. Tăng tốc độ lên mức vừa – cao (3-4/5) và đánh tới khi trứng đạt. Trứng đạt là khi:

+ **Sờ tay vào còn thấy hạt đường nhỏ (như sờ hạt muối tinh)** chứ không phải hạt đường to lạo xạo.

+ Bọt khí mịn, nhấc phới lên trứng chảy thành dòng ruy băng nhỏ.

- Nếu hạt đường vẫn to thì bạn tiếp tục đánh đến khi đường đạt như mô tả.

* **Lưu ý:**

Đường nhỏ như hạt muối tinh là dấu hiệu quan trọng nhất để bánh có paper skin. Nếu bạn sờ tay vào thấy đường đã nhỏ như hạt muối tinh rồi, mà trứng vẫn chưa bông đạt thì bạn cũng dừng lại và tiến hành bước tiếp theo luôn nhé. Bánh sẽ kém xốp hơn một chút nhưng vẫn lên được paper skin.

- **Về tốc độ và thời gian đánh của máy:** sẽ phụ thuộc nhiều ở từng loại máy: công suất cao hay thấp, máy cầm tay hay để bàn... Vậy nên bạn sẽ cần thử một vài lần và quan sát tình trạng của trứng và đường để điều chỉnh. Ví dụ:

+ Nếu trứng bông nhanh mà đường tan chậm -> hạ tốc độ thấp hơn ở lần sau

+ Nếu trứng bông chậm mà đường tan quá nhanh -> tăng tốc độ thêm ở lần

sau

+ Các máy đánh trứng của Trung Quốc: tốc độ thường không khác nhau nhiều giữa các nấc -> bạn đánh tốc độ thấp trong suốt cả quá trình sẽ an toàn hơn.

+ **Đặc biệt quan trọng:** bạn cần dùng đúng loại đường có cỡ hạt như tụi mình dùng. Vì nếu bạn dùng đường hạt to hơn thì có thể số lượng hạt đường sẽ ít hơn (với cùng

một lượng đường) -> ít đường bánh vẫn khó lên paper skin. Hoặc nếu bạn dùng đường có cỡ hạt quá nhỏ thì đường rất nhanh tan, thao tác sẽ khó hơn.

5. Kiểm tra nhiệt độ hỗn hợp bơ socola có nguội về khoảng 40 – 45°C không. Nếu nóng hơn, bạn cần khuấy đều cho nguội nhanh. Nếu nguội hơn, bạn cần đun ấm trở lại. Nhiệt độ này là một yếu tố giúp bánh hình thành paper skin và đạt độ mềm ẩm chuẩn.

6. Đổ hỗn hợp bơ socola còn ấm vào hỗn hợp trứng đường, đánh tốc độ thấp nhất tới khi hòa quyện hoàn toàn. Cho vani, trộn đều.

7. Rây hỗn hợp bột khô lên mặt hỗn hợp, trộn đều bằng kỹ thuật fold. Không đánh máy, tránh làm đường bị tan nhanh.

8. Bột trộn xong cần đổ khuôn và mang đi nướng ngay, bột đợi lâu thì đường sẽ tan hết và dễ làm mất paper skin.

*** Tóm tắt bí quyết để thành công – mặt bánh có paper skin: cần giữ cho đường ở dạng hạt nhỏ li ti từ khi đánh trứng đến khi trộn xong bột.** Để được như vậy thì bạn nên:

- Dùng đường có hạt có độ to tương tự như đường dùng trong video (tụi mình dùng đường Biên Hoà)

- Đánh trứng với đường vừa phải: không đánh quá mạnh, quá lâu, quá kỹ vì sẽ làm đường tan nhanh (xem thêm hướng dẫn điều chỉnh tốc độ máy ở trên)

- Trong khi đánh trứng nên dừng lại kiểm tra xem đường đã đến độ nào rồi để chỉnh tốc độ máy cho phù hợp

- Đánh trứng xong thì các khâu trộn sau đó cũng cần nhẹ nhàng và nhiệt độ nguyên liệu không bị cao quá. Không trộn quá kỹ, quá lâu sẽ làm tan đường.

*** Nếu trộn xong mà đường đã tan hết -> mang đi nướng bình thường, rút kinh nghiệm cho lần sau.** Không rắc thêm đường hoặc trộn thêm đường vào hỗn hợp bột được vì sẽ không đều, không hoà quyện, lớp paper skin sẽ không đều, không bóng hoặc không phẳng.

* Trong những lần đầu tiên có thể paper skin sẽ chưa được đẹp, bạn hãy kiên nhẫn luyện tập tiếp. Để dễ lên paper skin hơn thì bạn nên dùng socola compound cùng socola nguyên chất và tăng đường, khi nào làm thành thạo rồi thì giảm xuống như công thức sau.

9. Nướng bánh ở 175 – 180°C trong khoảng 20 – 24 phút nếu muốn ăn bánh mềm ẩm, hoặc nướng 25 – 30 phút nếu muốn ăn bánh khô ráo hơn.

*** Bảo quản:**

- Brownie nướng xong nên để qua tối thiểu 6 giờ thì hương vị bánh sẽ hòa quyện, đậm đà và thơm ngon hơn khi mới nướng xong.

- Nếu để bánh ở nhiệt độ phòng mát dưới 30°C: Dùng trong 2 ngày

- Nhiệt để bánh ở nhiệt độ phòng nóng trên 30°C: Dùng trong ngày

(vì trong bánh có nhiều bơ, socola và ít đường nên sẽ không để được lâu).

- Bảo quản ngăn mát tủ lạnh: 10 ngày. Nhưng nên ăn trong vòng 4 ngày đầu tiên để bánh tươi mới, thơm ngon nhất.

- Ngăn đá: 1 tháng, trước khi ăn rã đông hoàn toàn.

- Bánh Brownie để lạnh sẽ cứng hơn, tuy nhiên bánh lạnh cũng sẽ có hương vị và độ ngon riêng. Bạn có thể thử xem bánh lạnh hay bánh ấm hợp khẩu vị mình hơn nhé. Nếu muốn ăn bánh nóng ấm, trước khi ăn bạn vi sóng ở công suất thấp khoảng 30 – 60 giây cho bánh nóng ấm trở lại.

2.3. Công thức sốt pho-mai ăn kèm brownie

Xốt có vị chua dịu, ngọt thanh, giúp cân bằng vị cho brownie.

Nguyên liệu

50 gram cream cheese (để mềm)

20 gram sữa đặc (hoặc 15 gram đường), có thể tăng/giảm theo sở thích

100 gram kem tươi (whipping cream)

30 gram sữa tươi không đường (không bắt buộc)

Cách làm

1. Đánh cream cheese với sữa đặc ở tốc độ thấp tới khi mềm nhuyễn.
2. Cho từ từ kem tươi whipping vào, đánh tốc độ thấp tới khi hòa quyện hết. Đến đây có thể dừng lại hoặc đánh tiếp tùy khẩu vị của người làm, bạn xem thêm hướng dẫn trong video nhé.
3. Khi xốt đã bông đặc như ý muốn, nếu bạn thích xốt loãng và ít béo hơn thì cho thêm từ từ sữa tươi và đánh đều, đến khi kem lỏng và độ béo như ý thì dừng lại.
4. Bảo quản: ngăn mát tủ lạnh, sử dụng trong 2 -3 ngày.

2.4. Cách làm kem trang trí Brownie

Để làm Brownie có trang trí thêm kem/xốt ở trên thì bạn dùng công thức Brownie cơ bản (không có paper skin) nhé. Bánh vừa thơm ngon hơn, vừa tránh được việc lớp paper skin sẽ bị ngấm ẩm từ kem và bong ra trong quá trình bảo quản.

2.4.1. Cách làm kem pho-mai

Tụi mình lựa chọn công thức kem pho-mai (cream cheese), vừa có tác dụng giúp kem đứng hơn, dễ trang trí hơn, vừa hợp với vị socola đậm đà của Brownie. Nếu bạn không muốn dùng pho-mai thì có thể chỉ dùng kem tươi, cách đánh bông kem tươi bạn xem tại khóa Bánh kem sinh nhật cơ bản (miễn phí) của Happie nhé: <https://happie.vn/course/106/cach-lam-banh-kem-sinh-nhat>

Nguyên liệu

100 gram cream cheese, để mềm nhưng vẫn còn mát lạnh

20 gram đường kính (tăng/giảm tùy khẩu vị)

100 gram kem tươi, whipping cream (tối thiểu 35% béo) – giữ lạnh đến khi dùng

Cách làm

1. Đánh cream cheese ở tốc độ thấp tới khi mịn nhuyễn. Cho đường vào, đánh đều.

2. Đánh kem tươi với đường tới khi bông gần cứng (có chớp kéo theo nhưng chớp hơi ngoặt xuống).

3. Cho từ từ từng phần nhỏ kem tươi vào âu cream cheese, đánh cho hòa quyện và cream cheese mềm bớt. Khi đã cho được khoảng 1/2 lượng kem tươi, cream cheese đã mềm rồi thì toàn bộ phần kem tươi còn lại vào, đánh tốc độ thấp cho hòa quyện và kem bông cứng.

4. Cho kem vào túi bắt kem, để ngăn mát tủ lạnh khoảng 20 phút cho kem mát và ổn định lại rồi dùng. Cần dùng kem trong vòng 1 -1.5 giờ, không để lâu tránh làm kem bị chảy nhót.

Cách trang trí bánh xem tại video bài giảng.

2.4.2. Cách làm Socola ganache

Nguyên liệu

100 gram kem tươi whipping cream

80 gram socola nguyên chất (65% cacao)

$\frac{1}{4}$ teaspoon tinh chất vani

* Lưu ý:

- Nếu bạn dùng socola có % cacao thấp hơn (dưới 60%) thì cần giảm lượng kem tươi đi 10-15% so với công thức.

- Nếu bạn dùng socola có % cacao cao hơn (trên 70%) thì cần tăng lượng kem tươi lên 10-15% so với công thức.

Cách làm:

1. Kem tươi đun ấm ở nhiệt thấp nhất tới khi kem nóng 60 - 70°C (có nhiều hơi nóng nhưng chưa sôi).

2. Tắt bếp, đổ toàn bộ socola vào, khuấy nhẹ nhàng cho tan hết.

3. Cho vani vào, trộn đều cho hòa quyện rồi cho vào túi bắt kem. Cách trang trí xem tại video bài giảng.

4. Bảo quản:

- Ganache làm xong nên dùng luôn, tránh việc để ganache bị đông rồi làm chảy lại nhiều lần.

- Ganache chưa dùng hết: bạn có thể để ngăn mát dùng trong 2 tuần, nhưng khi dùng sẽ cần làm nóng lại ở mức nhiệt thấp nhất cho chảy ra, đi kèm với khả năng ganache sẽ bị tách béo nên tụi mình không khuyến khích. Bạn nên làm lượng vừa đủ rồi dùng hết luôn.

Cách trang trí xem tại video bài giảng.

PHẦN 3. CÔNG THỨC BROWNIE KEM 2 TẦNG VỊ

3.1. Quy tắc làm brownie mix vị

Các vị bánh Brownie trong phần này sẽ đều gồm 01 lớp bột brownie truyền thống và 01 lớp kem vị (pho-mai/hạt dẻ cười/caramel). Trong tất cả các công thức, tụi mình sẽ dùng bột Brownie truyền thống ít ngọt do dễ làm hơn, hương vị thơm ngon đậm đà và dù sao thì bánh kiểu này cũng không cần có paper skin. Do vậy, ***bạn cần nắm vững cách làm Brownie cơ bản ít ngọt trước khi làm sang phần này nhé.***

*** Về cách làm Brownie 2 tầng vị:**

Các loại Brownie kem trong phần này đều làm với quy trình như sau:

(1) Trộn bột Brownie – đổ khuôn – nướng chín phần bột Brownie trước

(2) Chuẩn bị phần kem, đổ lên phần Brownie (đã chín & nguội bớt), nướng cho phần kem này chín hoặc ăn lạnh nếu là loại không cần nướng.

Ưu điểm của cách làm này là giúp kết cấu bánh mềm ẩm và các tầng bánh đều nhau, mặt bánh đẹp. Còn một cách làm khác là đổ các tầng chồng lên nhau, ví dụ Brownie – cheesecake rồi mang nướng chung. Nhưng cách làm này có rủi ro là phải nướng bánh lâu hơn để bánh chín hẳn ở giữa. Khi đó, phần mặt ngoài bánh sẽ dễ bị khô hơn và màu dễ bị nâu r ám vàng. Các tầng bánh cũng sẽ không được đều và đẹp như cách mà tụi mình làm. Do vậy, với tất cả bánh trong phần này, mình sẽ đều làm theo 2 bước ở trên. Các bước này đều được minh họa cụ thể trong video, bạn xem thêm trong video nhé.

*** Lưu ý về cách bảo quản Brownie kem:**

- Brownie có thêm các lớp kem pho-mai nên cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.
- Nếu cần trưng bày/vận chuyển thì chỉ để ở nhiệt độ phòng khoảng 6 – 8 giờ tùy điều kiện bảo quản (nóng/ mát, ẩm/ khô) vì các nguyên liệu bơ sữa/pho-mai rất dễ hỏng. Bánh để quá lâu bên ngoài có thể mất hương vị không sao, ăn vị bình thường nhưng bên trong đã có thể nhiễm khuẩn rồi nên hãy thật cẩn trọng về việc này nhé.
- Bánh bảo quản ngăn mát tủ lạnh nên ăn sớm trong vòng 4 - 5 ngày để lớp kem giữ được hương vị tươi ngon nhất.
- KHÔNG nên cấp đông, tránh làm kem pho-mai bị lợn cợn.

3.2. Công thức Brownie Cheesecake (cơ bản)

Đây là kiểu Brownie mix vị phổ biến và được yêu thích nhất, vị cream cheese chua nhẹ rất hợp với vị socola đậm đà. Toàn bộ lưu ý quan trọng khi làm kiểu bánh Brownie kem cũng ở trong bài này, nên bạn cần xem kỹ và thực hành bài học này trước khi làm các vị khác nhé.

Chuẩn bị: khuôn vuông 20 cm

Làm nóng lò nướng ở 175 – 180°C trước 15 – 20 phút, lót giấy nến vào khuôn .

a, Phần bánh Brownie cơ bản

50 gram bơ nhạt

50 gram bơ nâu

130 gram socola nguyên chất, 65 – 70% cacao

100 - 110 gram trứng gà (khoảng 2 quả, không tính vỏ)

¼ teaspoon muối

50 gram đường kính trắng

50 gram đường nâu Hàn Quốc

¼ teaspoon tinh chất vani

½ teaspoon rượu rum

50 gram bột mì đa dụng

15 gram bột cacao nguyên chất

¼ teaspoon bột cà phê đen hòa tan G7

Cách làm

- Trộn bột Brownie như hướng dẫn trong bài cơ bản.
- Đổ 2/3 lượng bột vào khuôn, 1/3 lượng bột còn lại cho vào túi bắt kem, để chờ ở nhiệt độ phòng.

Làm theo cách này bạn sẽ có một lớp brownie mỏng phủ trên pho-mai. Nếu muốn trang trí kiểu marble, bạn có thể xem tại bài Brownie Caramel hoặc Red Velvet ở phần sau.

- Nướng bánh ở 175°C trong khoảng 12 - 15 phút tới khi bánh vừa chín thì lấy ra ngoài.
- Trong thời gian đợi bánh nguội bạn đi chuẩn bị lớp kem cheesecake.

b, Kem cheesecake

220 gram cream cheese, để mềm ở nhiệt độ phòng nhưng vẫn còn mát

50 gram đường kính trắng, tăng/giảm tùy khẩu vị

½ teaspoon tinh chất vani

5 gram tinh bột ngô (corn starch)

1 quả trứng gà (khoảng 50 gram không tính vỏ), để nguội ở nhiệt độ phòng

70 gram kem tươi (whipping cream)

*** Lưu ý:**

- Nên dùng loại cream cheese có kết cấu dẻo và chắc như Philadelphia, Haenim, Kiwifood. Không nên dùng các loại cream cheese rất mềm như Elle&Vire, Emborg,.. tránh làm lớp kem bị lỏng quá thì khó tạo vân trang trí đẹp trên mặt bánh, hoặc làm cho phần kem bị quá ẩm mềm.

- Có thể giảm đường tùy sở thích.
- Không nên thay kem tươi bằng kem topping.

- Lượng kem tươi có thể giảm nếu bạn muốn ăn kem đặc hơn, hoặc nếu loại cream cheese bạn dùng rất mềm thì sẽ không cần nhiều kem tươi. KHÔNG tăng lượng kem tươi, tránh làm kem quá lỏng, sẽ khó giữ form.

Cách làm

1. Cream cheese để mềm ở nhiệt độ phòng, đánh tốc độ thấp tới khi mịn nhuyễn.
2. Cho đường vào, đánh hòa quyện, vét thành đáy âu cho đều. Thêm lần lượt tinh chất vani và bột ngô vào, đánh đều.
3. Đánh tan trứng gà, cho thành 2 – 3 lần, đánh hòa quyện rồi cho phần tiếp theo.
4. Cho kem tươi vào, đánh tốc độ thấp cho hòa quyện. Nếu bạn không dùng cream cheese giống tui mình, bạn có thể cho trước 2/3 lượng kem tươi, đánh xong nếu thấy đặc hơn thì mới cho thêm.
5. Bảo quản: Phần cheesecake này nếu chưa dùng ngay thì dán nilon sát mặt, để chờ ở nhiệt độ phòng mát (25°C) tối đa 6 giờ, hoặc ngăn mát tủ lạnh tối đa 12 giờ.

Cách nướng bánh hoàn thiện

- Brownie nướng xong, để nguội bớt ở nhiệt độ phòng, Khi Brownie còn hơi ấm thì dùng tay nhẹ nhàng ấn và miết cho bánh phẳng lại và dàn sát ra ngoài thành khuôn (thao tác cụ thể xem tại video bài giảng). Bước này giúp mặt cắt của bánh đẹp hơn.
- Đổ phần kem pho-mai cheesecake lên, dàn phẳng
- Bơm nốt 1/3 lượng bột Brownie còn lại để phủ kín mặt kem.
- Nướng bánh: 175°C thêm 15 – 17 phút, tới khi cắm tăm vào thấy có vụn bánh và kem pho-mai khô bám vào tăm, tăm không bị ướt.
- Cách cắt bánh tương tự bài Brownie cơ bản.

*** Cách bảo quản: xem tại trang 26**

3.3. Công thức Brownie caramel cheesecake

Vị bánh này tương tự Brownie Cheesecake cơ bản, nhưng có thêm một lớp sốt Caramel mặn, giúp vị bánh ấn tượng, đậm đà và cao cấp hơn. Quy trình làm bánh là:

- (1) Nấu sốt Caramel (có thể dùng dần trong 3 tháng).
- (2) Trộn bột Brownie, nướng chín. Trong lúc đợi nướng thì trộn phần cheesecake.
- (3) Để Brownie nguội bớt thì dàn phẳng, đổ lớp cheesecake lên, trang trí với sốt Caramel, nướng tiếp cho phần pho-mai chín.

Công thức (khuôn vuông 20 cm)

a. Sốt Caramel mặn

Nguyên liệu (270-280 gram thành phẩm)

100 gram đường kính trắng

50 gram corn syrup (đường ngô)

30 gram nước

100 gram kem tươi (whipping cream)

50 gram bơ động vật, không muối

$\frac{1}{2}$ teaspoon muối

50 gram socola trắng nguyên chất (~40 - 44%), không bắt buộc

$\frac{1}{2}$ teaspoon va-ni

Lưu ý

- Nên dùng corn syrup để hạn chế lại đường. Bạn có thể thay 50 gram corn syrup bằng 35 gram mạch nha trắng hoặc glucose syrup.
- Socola trắng cần dùng loại nguyên chất, không dùng socola compound. Nếu không dùng socola trắng thì cần nấu lên nhiệt cao hơn (cụ thể ở cách làm).
- Có thể giảm bơ và kem tươi nếu muốn sốt đặc và đậm hơn, nhưng KHÔNG tăng thêm nữa.
- Nếu muốn caramel bóng mượt thì bạn cần tuân thủ các mốc nhiệt tại mình ghi trong công thức. Nên nhất định cần có một cái nhiệt kế để đo nhiệt độ caramel nhé.

Cách làm

1. Cân sẵn kem tươi vào 1 cái nồi nhỏ để sẵn.

2. Cho đường, corn syrup và nước vào một cái nồi khác, đun ở lửa vừa cho hỗn hợp sôi từ từ. Đun tới khi đường chuyển nâu vàng, đạt khoảng 180 – 185°C thì tắt bếp, để chờ 1 chút cho nguội bớt.

Lưu ý về nhiệt độ đun đường: Bạn dừng ở nhiệt càng thấp thì caramel càng sáng màu, ít đắng hơn và ngược lại. Nếu muốn caramel ít đắng, bạn đun tới khoảng 177 – 180°C, nếu muốn vị đắng nhiều thì đun tới 185 – 187°C. Bạn hãy dừng ở chính xác mức nhiệt này và lưu ý thêm là trong thời gian chờ nguội caramel sẽ tiếp tục đậm màu hơn chút nữa nhé.

3. Đun kem tươi trên nhiệt thấp tới khi có nhiều hơi nóng bốc lên nhưng chưa sôi, đạt khoảng 60 – 70°C. Bước này cần làm ngay lập tức sau khi đun đường đạt, không nên để đường chờ lâu, tránh làm đường bị đông cứng lại sẽ rất khó trộn.

4. Đổ từ từ kem tươi thành dòng vào nồi đường caramel đang nóng. Vừa đổ vừa quấy caramel cho hòa quyện cùng kem.

5. Sau khi đã trộn kết kem tươi, đo nhiệt caramel đã nguội về khoảng 100°C. Nếu caramel nóng hơn, bạn cần khuấy cho nguội bớt nhé.

Cho bơ và muối vào, quấy đều cho tan hết và hỗn hợp hòa quyện. Lượng muối có thể cho từ từ theo khẩu vị.

6. Đun hỗn hợp caramel trên lửa thấp nhất, khuấy đều tay và liên tục, cho tới khi hỗn hợp đạt lại 100°C. Nếu không dùng socola trắng, bạn nấu tới 110 – 112°C.

7. Tắt bếp, quấy caramel nhẹ nhàng trong 1-2 phút cho nguội bớt về khoảng 80 – 85°C rồi đổ socola trắng vào, trộn đều cho socola hòa quyện.

8. Cho tinh chất va-ni vào, trộn đều.

* Bảo quản:

- Caramel nấu xong có thể dùng luôn.

- Nếu chưa dùng ngay, bạn để trong hộp kín và bảo quản ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 3 tháng.

- Caramel khi để lạnh nếu bị cứng thì có thể dùng tay bóp cho mềm lại, hoặc vi sóng công suất thấp nhất, 10 giây kiểm tra một lần.

b. Phần Brownie cơ bản

50 gram bơ động vật không muối

50 gram bơ nâu

130 gram socola nguyên chất, 65 – 70% cacao

100 - 110 gram trứng gà (khoảng 2 quả, không tính vỏ)

¼ teaspoon muối

50 gram đường kính trắng

50 gram đường nâu Hàn Quốc

¼ teaspoon tinh chất vani

½ teaspoon rượu rum

50 gram bột mì đa dụng

15 gram bột cacao nguyên chất

4 gram bột cà phê đen hòa tan G7 (vì có caramel nên lượng bột cafe tăng lên, bạn có thể điều chỉnh theo khẩu vị nhé)

- Cách làm tương tự bài cơ bản.

- Bánh làm xong thì đổ khuôn, nướng ở 175°C khoảng 12 - 15 phút. Trong lúc đợi bánh nguội thì đi trộn kem pho-mai.

c. Phần Kem cheesecake

220 gram cream cheese, để mềm ở nhiệt độ phòng nhưng vẫn còn mát

50 gram đường kính trắng, tăng/giảm tùy khẩu vị

½ teaspoon tinh chất va-ni

5 gram tinh bột ngô (corn starch)

1 quả trứng gà (khoảng 50 gram không tính vỏ), để nguội ở nhiệt độ phòng

70 gram kem tươi (whipping cream)

Cách làm tương tự bài Brownie Cheesecake

* Cách nướng bánh hoàn thiện

- Brownie nướng xong, để nguội bớt ở nhiệt độ phòng. Khi Brownie còn hơi ấm thì dùng tay nhẹ nhàng ấn và miết cho bánh phẳng lại và dàn sát ra ngoài thành khuôn.

- Đổ kem Cheesecake lên, dàn phẳng.

- Bơm khoảng 30 gram Caramel lên mặt bánh, bơm ngẫu nhiên hoặc thành từng dải song song, tạo vân bằng que/ tăm tre.

- Mang bánh đi nướng ở 175°C thêm khoảng 15 - 17 phút nữa, tới khi bánh chín hoàn toàn.

Cách cắt bánh tương tự Brownie cơ bản. Cách bảo quản: xem tại trang 26.

3.4. Công thức Brownie Dubai

Brownie Dubai được lấy cảm hứng từ món Chocolate Dubai hot trend khoảng 2 năm gần đây. Bánh gồm một lớp Brownie Cheesecake (giống bài cơ bản 3.2), và một lớp kem hạt dẻ cười, rồi thêm một lớp socola ganache trang trí ở trên.

Quy trình làm bánh như sau:

(1) Nướng và sấy giòn sợi kataifi, để tủ lạnh.

(2) Làm brownie cheesecake: Trộn bột brownie, nướng cho bánh vừa chín. Dàn phẳng mặt brownie. Trộn kem pho-mai, đổ lên bánh brownie, nướng đến khi bánh chín.

(3) Làm kem hạt dẻ cười.

(4) Brownie cheesecake nguội hoàn toàn thì phết kem hạt dẻ lên, sau đó đi làm socola ganache để trang trí mặt bánh.

a. Xử lý sợi kataifi

100 gram sợi kataifi

25 gram bơ động vật, làm chảy

Cách làm:

1. Cắt ngắn sợi kataifi thành đoạn khoảng 5-7cm, tách sợi ra thật tơi.
2. Trộn đều bơ chảy với sợi kataifi.
3. Dàn mỏng ra khay, nướng 160°C khoảng 10 - 15 phút tới khi vàng đều.

Hạ nhiệt lò xuống 100°C, sấy khoảng 30 phút tới khi giòn hoàn toàn. Nhiệt và thời gian nướng & sấy sẽ khác nhau tùy theo lò nên bạn hãy dựa vào tình trạng của sợi kataifi của bạn để điều chỉnh nhé.

4. Bảo quản:

- Để hộp kín và bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, nên dùng trong vòng 2 ngày sau khi nướng. Có thể để lên đến 1 tuần nhưng càng để lâu thì sợi càng dễ ám mùi tủ lạnh và bớt ngon hơn.
- Nếu cần làm nhiều để dùng dần thì bạn cấp đông ngay sau khi nguội. Chỉ lấy ra lượng đủ dùng, trước khi dùng sấy lại 100°C khoảng 15 - 20 phút.

b. Phần Brownie cơ bản

50 gram bơ nhạt

50 gram bơ nâu

130 gram socola nguyên chất, 65 – 70% cacao

100 - 110 gram trứng gà (khoảng 2 quả, không tính vỏ)

¼ teaspoon muối

50 gram đường kính trắng

50 gram đường nâu Hàn Quốc

¼ teaspoon tinh chất vani

½ teaspoon rượu rum

50 gram bột mì đa dụng

15 gram bột cacao nguyên chất

¼ teaspoon bột cà phê đen hòa tan G7

- Cách làm tương tự bài cơ bản.
- Bánh làm xong thì đổ khuôn, nướng ở 175°C khoảng 12 - 15 phút. Trong lúc đợi bánh nguội thì đi trộn kem pho-mai.

c. Phần Kem cheesecake (chỉ làm ½ lượng so với ct brownie cheesecake cơ bản)

110 gram cream cheese, để mềm ở nhiệt độ phòng nhưng vẫn còn mát

25 gram đường kính trắng, tăng/giảm tùy khẩu vị

¼ teaspoon tinh chất va-ni

3 gram tinh bột ngô (corn starch)

25 gram trứng gà, ở nhiệt độ phòng (đánh tan 1 quả trứng rồi cân lấy 25 gram)

35 gram kem tươi (whipping cream)

Cách làm

- Cách đánh kem tương tự brownie cheesecake cơ bản.
- Bánh brownie nướng xong, đợi nguội bớt rồi ấn phẳng mặt. Đổ lớp kem cheesecake lên trên bánh brownie, nướng tiếp ở 175°C khoảng 10-12 phút cho kem chín.
- Đợi bánh nguội hoàn toàn, để lạnh 1-2 giờ rồi đi đánh kem hạt dẻ cười.

d. Kem hạt dẻ cười và hoàn thiện

Kem hạt dẻ trộn xong nên dùng luôn, nên ta cần làm xong brownie cheesecake, đợi bánh nguội rồi mới bắt đầu đi làm kem nhé.

Nguyên liệu

80 gram sợi kataifi (đã sấy giòn, nên làm ấm trước khi dùng)

160 bơ hạt dẻ cười (pistachio paste), nhiệt độ phòng

20 gram mật ong (tăng/giảm tùy sở thích)

1 nhúm nhỏ muối

* Lưu ý:

- Paste hạt dễ cười mua sẵn, không tự làm hoặc thay thế bằng các loại paste hạt khác.
- Nếu không làm lớp kem cheesecake, bạn có thể gấp đôi lượng kem hạt dễ lên nếu muốn bánh dày hơn nhé.

Cách làm:

1. Trộn đều mật ong, muối với paste hạt dễ.
2. Trộn nhẹ nhàng hỗn hợp paste hạt dễ với sợi kataifi. Dàn đều phần kem hạt dễ này lên mặt bánh, để bánh chờ ở nhiệt độ phòng trong khi làm phần ganache trang trí.

e. Socola Ganache trang trí mặt bánh

Phần trang trí socola ganache trắng và xanh là không bắt buộc, bạn có thể chỉ đổ một lớp socola ganache đen lên trên thôi nhé.

* Socola ganache trắng và xanh

Nguyên liệu

50 gram kem tươi whipping cream

80 gram socola trắng nguyên chất

Khoảng 5 gram paste hạt dễ cười (để pha màu xanh)

Cách làm:

1. Đun kem tươi ở nhiệt thấp nhất tới khi kem nóng khoảng 60-70°C.
2. Tắt bếp, đổ toàn bộ socola vào, khuấy nhẹ nhàng cho tan hết.
3. Lấy ra khoảng 30 gram ganache, trộn với paste hạt dễ cười để tạo màu xanh.

* Lưu ý:

- KHÔNG trộn quá nhiều paste hạt dễ cười, tránh làm socola bị tách béo.
- Nếu muốn màu xanh đậm hơn, bạn có thể pha thêm màu thực phẩm gốc dầu hoặc màu thực phẩm dạng bột màu xanh.

4. Cho ganache vào túi bắt kem, dùng khi ganache còn lỏng.

- Ganache chưa dùng hết: bạn có thể để ngăn mát tủ lạnh trong 2 tuần, nhưng khi dùng sẽ cần làm nóng lại ở mức nhiệt thấp nhất cho chảy ra, đi kèm với khả năng ganache sẽ bị tách béo nên tụi mình không khuyến khích. Bạn nên làm lượng vừa đủ rồi dùng hết luôn.

*** Lưu ý về lượng ganache trắng**

- Lượng nguyên liệu trong công thức đủ dùng để trang trí khoảng 3 - 4 bánh vuông 20cm. Nếu bạn chỉ làm 1 khuôn thì chỉ cần làm $\frac{1}{3}$ lượng công thức là đủ nhé.

- Nếu làm lượng ít như vậy, bạn nên làm nóng kem tươi bằng phương pháp cách thủy hoặc vi sóng, không nên đun vì lượng kem quá ít sẽ dễ bị cháy sát đáy nồi.

* Socola ganache đen (Cách làm đã hướng dẫn kỹ ở phần 2.4.2)

Nguyên liệu

100 gram kem tươi whipping cream

80 gram socola nguyên chất 65% cacao

$\frac{1}{4}$ teaspoon tinh chất va-ni

* Nếu bạn muốn làm phần ganache mỏng hơn thì chỉ làm $\frac{2}{3}$ lượng nguyên liệu (nhân tất cả nguyên liệu với $\frac{2}{3}$) nhé.

Cách làm:

1. Kem tươi đun ấm ở nhiệt thấp nhất tới khi kem nóng 60 - 70°C.

2. Đổ toàn bộ socola vào, khuấy nhẹ nhàng cho tan hết.

3. Cho va-ni vào, trộn đều rồi đổ lên mặt bánh, cách trang trí xem tại video bài giảng.

Phần bánh trước khi trang trí cần để hết lạnh hoàn toàn ở nhiệt độ phòng, tránh việc bánh lạnh quá sẽ làm socola bị đông lại nhanh.

Bánh trang trí xong cần để vào ngăn mát khoảng 2 giờ cho ganache đông lại hoàn toàn rồi mới cắt.

4. Bảo quản:

- Ganache nên dùng ngay khi làm xong. Đây là lúc ganache bóng đẹp nhất, để càng lâu ganache càng lì hơn.

- Ganache chưa dùng hết: có thể để ngăn mát dùng trong 2 tuần, nhưng khi dùng sẽ cần làm nóng lại ở mức nhiệt thấp nhất cho chảy ra, đi kèm với khả năng ganache sẽ bị tách béo nên tụi mình không khuyến khích. Bạn nên làm lượng vừa đủ rồi dùng hết luôn.

- Bảo quản Brownie Dubai tương tự như Brownie Cheesecake và các loại Brownie kem khác (xem tại trang 26).

3.5. Công thức Red Velvet Brownie

Red Velvet Brownie có một lớp bột Brownie màu nhung đỏ, bên trên là lớp kem pho-mai, mô phỏng lại món bánh Red Velvet nổi tiếng. Vị bánh này được biến tấu từ công thức Brownie cheesecake cơ bản, chỉ thay đổi nguyên liệu ở phần brownie để tạo ra màu đỏ, nên bạn xem kỹ các lưu ý tại bài cơ bản nhé, phần này tụi mình chỉ ghi tóm tắt cách biến tấu.

a, Phần bánh brownie red velvet

Nguyên liệu (khuôn vuông 20 cm)

110 gram bơ động vật không muối

60 gram socola nguyên chất (65 - 70% cacao)

20 gram socola trắng nguyên chất (không bắt buộc)

100 - 110 gram trứng gà (khoảng 2 quả trứng không tính vỏ)

100 gram đường trắng

40 gram đường nâu Hàn Quốc

4 - 6 gram màu thực phẩm gel (super red)

70 gram bột mì đa dụng

15 gram bột cacao nguyên chất

¼ teaspoon dấm táo đỏ

*** Lưu ý:**

- Dùng màu gel đỏ đậm của các hãng nhập khẩu để bánh lên màu tốt mà không phải dùng quá nhiều màu, không gây vị đắng cho bánh.
- Dấm táo giúp hỗn hợp bột ẩm và mượt hơn, bạn rất nên dùng nhé. Nếu không có dấm táo thì bỏ qua chứ không thay bằng dấm gạo, tránh tạo vị chua gắt.
- Socola trắng giúp vị bánh đậm đà hơn, nếu không có thì bạn bỏ qua.

Cách làm:

- Tương tự brownie cơ bản
 - + Đun chảy bơ, cho socola đen và trắng vào trộn tới khi tan chảy.
 - + Đánh bông trứng với đường, cho hỗn hợp socola và màu thực phẩm vào, đánh hòa quyện. Bạn điều chỉnh màu ở bước này luôn.
 - + Cho bột vào, trộn đều.
 - + Cho dấm táo vào, trộn đều.
 - + Giữ lại khoảng **15 gram bột**, phần còn lại đổ vào khuôn rồi mang đi nướng ở 175°C trong 18-20 phút đến khi bánh chín. Vì bột brownie red velvet ẩm hơn nên cần nướng lâu hơn một chút. Cách kiểm tra bánh chín tương tự các loại brownie khác.

b. Kem cheesecake (tương tự kem cheesecake cơ bản)

Nguyên liệu

- 220 gram cream cheese, để mềm ở nhiệt độ phòng nhưng vẫn còn mát*
- 50 gram đường kính trắng, tăng/giảm tùy khẩu vị*
- ½ teaspoon tinh chất vani*
- 5 gram tinh bột ngô (corn starch)*
- 1 quả trứng gà (khoảng 50 gram không tính vỏ), để nguội ở nhiệt độ phòng*
- 70 gram kem tươi (whipping cream)*

Cách làm tương tự bài brownie cheesecake

* Trang trí và nướng bánh hoàn thiện

- Brownie nướng xong, để nguội bớt ở nhiệt độ phòng. Khi brownie còn hơi ấm thì dùng tay nhẹ nhàng ấn và miết cho bánh phẳng lại và dàn sát ra ngoài thành khuôn.
- Đổ kem pho-mai lên, dàn phẳng mặt, bơm bột brownie đỏ (đã để riêng trong bước trộn bột) lên mặt bánh, dùng tăm tạo hoa văn (cách làm xem tại video bài giảng).
- Nướng bánh ở 175°C thêm khoảng 15 – 20 phút cho bánh chín hoàn toàn. Phần cheesecake này có thể cũng cần nướng lâu hơn thông thường, bạn hãy kiểm tra bánh khi nướng gần xong và tùy vào tình trạng bánh mà lấy bánh ra khi bánh đã đủ chín nhé.
- Cách cắt bánh tương tự Brownie cơ bản. **Cách bảo quản: xem tại trang 26**

PHẦN 4. LƯU Ý KHI LÀM THÁP BROWNIE

Bạn xem chi tiết cách làm tháp tại video bài giảng, tài liệu chỉ nhắc lại một số lưu ý quan trọng.

4.1. Lưu ý về dụng cụ - nguyên liệu

- Nên dùng công thức brownie cơ bản để làm tháp để nhanh, tiện và ngon hơn (vì tháp không cần paper skin).
- Cắt các viên brownie kích thước khoảng 4cm. Kích thước có thể tăng/giảm tùy vào kích thước của tháp và sở thích của bạn, nhưng nên cắt các viên đều nhau để tháp được đều, đẹp nhất, các viên nhỏ thừa ra dùng để cho vào giữa tháp.
- Topping trang trí: Tháp brownie không cần trang trí cầu kì, chỉ cần dùng một lượng vừa phải hoa quả tươi, bánh kẹo, topper theo chủ đề để làm điểm nhấn.
 - + Socola ganache (đã hướng dẫn kĩ trong bài Kem và xốt trang trí brownie cơ bản)
 - + Bánh, kẹo, hoa quả tươi.
- Dụng cụ cố định: Bạn có thể dùng socola compound làm chảy, hoặc que xiên để cố định bánh. Nếu dùng que xiên, bạn cần lưu ý kĩ với người nhận để đảm bảo an toàn khi ăn.

4.2. Cách bước làm tháp cho người mới bắt đầu

- Bước 1: Xác định mẫu tháp (hình dạng của tháp) và kiểu trang trí (làm socola chảy hay tạo vân socola).
- Bước 2: Xếp các viên bánh lên để định hình. Khi gỡ tháp ra, bạn nhớ để riêng các viên bánh theo từng tầng nhé.
- Bước 3: Trang trí lên các viên bánh trước (nếu cần).
- Bước 4: Xếp lần lượt từng tầng, cố định bằng socola compound hoặc bằng que xiên.
- Bước 5: Trang trí hoàn thiện với các loại topping.

PHẦN 5. GỢI Ý CHIẾN LƯỢC KINH DOANH BROWNIE

Brownie đang trở nên ngày càng phổ biến và được yêu thích hơn ở Việt Nam, đặc biệt là với các bạn trẻ, những người có khẩu vị cởi mở và dễ chấp nhận với các hương vị mới lạ hơn. Tuy rất có tiềm năng nhưng để kinh doanh Brownie hiệu quả và bền vững thì sẽ có nhiều yếu tố cần cân nhắc. Vì Brownie không phải là loại bánh "ăn hàng ngày" như bánh mì hay bánh bông lan, và điều này ảnh hưởng trực tiếp đến cách bạn xây dựng sản phẩm, định giá và bán hàng.

Trong tài liệu này, mình sẽ chia sẻ cách để bạn hiểu đúng về thị trường brownie, xác định khách hàng mục tiêu, xây dựng chiến lược sản phẩm phù hợp và định vị brownie như một món đồ tráng miệng cao cấp để có thể tối ưu hiệu quả kinh doanh và lợi nhuận nhé.

5.1. Hiểu đúng về thị trường bánh Brownie tại Việt Nam

Trước khi nghĩ đến việc làm brownie bán, bạn cần hiểu rõ một điều: Brownie hiện tại ở Việt Nam vẫn chưa phải là món bánh được mua hàng ngày, thường xuyên giống nhiều loại bánh khác. Và đây chính là đặc thù quan trọng nhất ảnh hưởng đến toàn bộ chiến lược kinh doanh của bạn.

Các đặc điểm hành vi của khách hàng Việt Nam khi mua brownie:

- Tần suất mua thấp: Khách hàng Việt Nam hiện tại vẫn chưa mua brownie mỗi ngày như nhiều loại bánh ngọt để ăn vặt khác. Họ thường mua theo dịp - khi thèm món ngọt đặc biệt, khi muốn thưởng cho bản thân, khi cần quà tặng.

- Không phải nhu cầu thiết yếu: Ví dụ bánh bao, bánh mì hay bánh bông lan trứng muối có thể là món ăn sáng hoặc tráng miệng hàng ngày. Còn Brownie hiện vẫn được coi là "món xa xỉ" - ăn vì muốn, không phải vì cần.

- Giá trị cảm xúc cao hơn giá trị no bụng: Người ta mua brownie vì trải nghiệm - vì hương vị socola đậm đà, vì kết cấu mềm ẩm tan chảy, vì cảm giác được "chiều chuộng bản thân". Họ không mua vì đói hay cần phải ăn.

=> Hệ quả: **Brownie cần được định vị như món tráng miệng cao cấp, vì sao?**

Vì brownie không phải hàng tiêu dùng hằng ngày, bạn KHÔNG THỂ bán theo chiến lược "giá rẻ - số lượng lớn" như bánh mì. Thay vào đó, bạn cần:

+ Tập trung vào CHẤT LƯỢNG vượt trội: Vị phải thật sự ngon, khác biệt, để khách sẵn sàng chi trả cao hơn.

+ Tạo ra GIÁ TRỊ CÂN XỨNG: Không chỉ bán một miếng bánh, mà bán một trải nghiệm, một cảm giác đặc biệt.

+ Định giá phù hợp với giá trị: Brownie tốt phải có giá CAO HƠN bánh bông lan, bánh quy thông thường.

5.2. Nghiên cứu & xác định khách hàng mục tiêu

Việc hiểu rõ khách hàng của bạn là ai, họ cần gì, và họ sẵn sàng trả bao nhiêu là nền tảng để xây dựng sản phẩm & kinh doanh bền vững.

5.2.1. Tại sao phải nghiên cứu khách hàng trước khi làm sản phẩm?

Nhiều người có thể nghĩ: "Mình có công thức brownie ngon, làm rồi bán thôi." Nhưng thực tế, một công thức ngon chưa đủ để bán được lâu dài. Ví dụ: Bạn có thể làm brownie siêu premium - dùng socola Valrhona, bơ Pháp, hạt óc chó Úc - nhưng nếu khách

hàng của bạn chỉ cần mức "đủ ngon" với giá hợp lý để mua thường xuyên, thì bạn sẽ không duy trì được doanh thu.

Ngược lại, nếu bạn làm brownie quá đơn giản trong khi khách hàng khu vực bạn đang tìm kiếm brownie cao cấp, độc đáo, bạn cũng sẽ bị bỏ qua.

Vì vậy, trước khi quyết định công thức và giá bán, bạn cần trả lời 3 câu hỏi:

- Khách hàng mục tiêu của tôi là ai?
- Họ đang tìm kiếm brownie như thế nào?
- Họ sẵn sàng chi trả bao nhiêu?

5.2.2. Phân tích các tệp khách hàng tiềm năng cho brownie

* Nhóm 1: Người trẻ 18 - 35 tuổi - Người tiêu dùng chính

Đặc điểm:

- Thích trải nghiệm món mới, theo trend
- Quan tâm đến visual (hình ảnh đẹp để chụp ảnh)
- Sẵn sàng chi trả cao cho chất lượng, hương vị (độ ngon) và trải nghiệm cảm xúc
- Mua theo dịp: khi thèm, khi buồn, khi muốn thưởng bản thân, khi làm quà

Nhu cầu:

- Brownie phải NGON THẬT SỰ
- Hình thức bắt mắt, đóng gói đẹp
- Có sự khác biệt so với brownie thông thường (vị độc đáo, kết cấu đặc biệt)
- Giá cao vẫn mua nếu cảm thấy đáng tiền

Chiến lược phù hợp:

- Tập trung vào chất lượng và hình ảnh
- Đa dạng hóa hương vị - không chỉ cơ bản truyền thống (classic)
- Đầu tư vào content marketing (ảnh đẹp, video cắt bánh, review từ khách)

* Nhóm 2: Khách hàng doanh nghiệp

Đặc điểm:

- Quán cafe, tiệm trà sữa, nhà hàng cần món tráng miệng để bán
- Các sự kiện, workshop cần món tráng miệng

Nhu cầu:

- Số lượng ổn định, giao đúng hạn
- Chất lượng đồng đều
- Giá hợp lý khi đặt số lượng lớn
- Hương vị an toàn, được nhiều người chấp nhận

Chiến lược phù hợp:

- Tạo menu riêng cho nhóm khách hàng này với giá sỉ
- Đảm bảo quy trình sản xuất chuẩn
- Ưu tiên vị truyền thống hoặc các vị phổ thông, dễ bán

Nhóm khách hàng này thường bị bỏ qua nhưng lại có thể mang lại doanh thu ổn định hơn rất nhiều so với khách lẻ, vì họ đặt hàng thường xuyên với số lượng lớn. Nên nếu bạn có thể tiếp cận nhóm khách hàng này thì đây là một nhóm cực kì tiềm năng, không nên bỏ qua.

*** Nhóm 3: Khách hàng mua quà tặng - Cao điểm theo mùa**

Đặc điểm:

- Mua vào các dịp đặc biệt: Valentine, 8/3, 20/10, Giáng sinh, sinh nhật
- Quan tâm nhiều đến bao bì, trình bày hơn là hương vị
- Ngân sách linh hoạt - sẵn sàng chi nhiều nếu quà đẹp

Nhu cầu:

- Đóng gói đẹp theo yêu cầu, có thể kèm thiệp, lời nhắn
- Set quà có nhiều cỡ, nhiều lựa chọn
- Giao hàng đúng giờ (vì là dịp đặc biệt nên điểm này quan trọng)

Chiến lược phù hợp:

- Chuẩn bị trước cho các mùa cao điểm
- Thiết kế bao bì riêng cho quà tặng

- Tạo các sản phẩm/ set theo mức giá khác nhau (ví dụ: 200k, 300k, 500k...) để khách dễ chọn

5.2.3. Cách nghiên cứu nhu cầu thực tế

Đừng chỉ ngồi đoán mò. Để hiểu được thị trường và khách hàng thì bạn – chủ tiệm – sẽ cần dành thời gian nghiên cứu thị trường một cách bài bản. Dưới đây là một số cách đơn giản mà bạn có thể áp dụng, kể cả khi bạn chưa có kinh nghiệm kinh doanh hay nghiên cứu thị trường.

* Cách 1: Đọc phản hồi thực tế

- Vào các group review ăn uống, tìm bài viết về brownie
- Xem video review brownie trên TikTok, YouTube
- Đọc phản hồi để ghi chú các điểm liên quan đến sở thích, yêu cầu của người dùng như:

- + Độ ngọt (ít ngọt? vừa phải? ngọt đậm?)
- + Kết cấu yêu thích (ẩm mềm? đặc sệt? có paper skin?)
- + Kỳ vọng về giá (khách phàn nàn đắt ở mức giá nào?)
- + Điểm trừ thường gặp (quá ngọt, quá khô, quá nhỏ...)

Ví dụ: Nếu bạn thấy nhiều phản hồi "brownie ngon nhưng quá ngọt, ăn không hết", thì có thể có một “lỗ hổng” cho các loại brownie ít ngọt hơn và đây chính là cơ hội của bạn.

* Cách 2: Thử nghiệm thị trường – tìm hiểu các sản phẩm của tiệm khác

- Mua brownie từ 5-7 tiệm khác nhau trong khu vực của bạn (hoặc các tiệm online đắt hàng)

- Ăn thử và ghi chú:

- + Vị: ngọt/đắng ra sao? socola đậm không?
- + Kết cấu bánh: ẩm? khô? dai? mềm tan?
- + Cỡ bánh & giá: bao nhiêu gram? giá bao nhiêu?
- + Bao bì: đơn giản, bình thường, cầu kì?

- Đánh giá điểm mạnh/yếu của từng tiệm: dựa trên phần thử nghiệm trên, bạn có thể rút ra các kết luận về những điểm quan trọng như:

- + Brownie của mình sẽ KHÁC GIÌ so với họ?
- + Mình sẽ tốt hơn ở điểm nào?
- + Giá của mình sẽ định ở đâu trong khung giá thị trường? và để phù hợp với đối tượng khách hàng mục tiêu của mình?

Lưu ý: Nghiên cứu đối thủ không phải để copy, mà để tìm ra "điểm khác biệt" của riêng bạn, thứ sẽ khiến bạn "bật lên" so với các tiệm (đối thủ) ngang tầm.

5.3. Chiến lược sản phẩm & Menu brownie

Brownie không phải món ăn hàng ngày, vì vậy chiến lược menu phải được thiết kế để tạo sự mới mẻ, FOMO (tạo sự khan hiếm), và phù hợp với đặc thù bảo quản ngắn hạn của bánh.

5.3.1. Nguyên tắc xây dựng menu brownie

- Không nên có quá nhiều vị cùng lúc: Khác với tiệm bánh bông lan hay bánh mì có thể làm chục loại 1 ngày, với brownie bạn chỉ nên tập trung vào 2-3 vị mỗi đợt. Lý do:

- + Tránh tồn kho (brownie hạn dùng ngắn)
- + Tạo cảm giác "đặc biệt" cho mỗi vị
- + Dễ quản lý chất lượng
- + Xoay vòng menu định kỳ: Thay vì bán cố định, hãy thay đổi vị theo tuần hoặc theo tháng. Ví dụ:

- Tuần 1: Truyền thống + Caramel muối
- Tuần 2: Red velvet + Cream cheese
- Tuần 3: Dubai + truyền thống

Lợi ích: Khách hàng luôn có cảm giác "phải mua ngay kẻo hết". Và họ sẽ follow/ theo dõi bạn thường xuyên hơn để biết tuần này có vị gì.

Lưu ý: để an toàn thì bạn có thể luôn có vị "truyền thống (với xốt kem)" làm nền: Bên cạnh các vị mới, vị bánh truyền thống này sẽ dành cho những khách không thích mạo hiểm hoặc luôn yêu thích vị bánh cơ bản đặc trưng.

5.3.2. Các loại sản phẩm brownie bạn có thể bán

Một số loại sản phẩm khác nhau từ Brownie mà bạn có thể cân nhắc làm để đa dạng menu, bên cạnh việc làm các vị khác nhau là:

- Hộp brownie với số miếng khác nhau
- Set quà tặng: Brownie + thiệp + túi đẹp: Tập trung vào các dịp: Valentine, 8/3, 20/10, Noel
- Tháp brownie: Sản phẩm đặc biệt cho tiệc, sinh nhật, sự kiện
- Menu theo mùa (seasonal): có thêm 1 số loại hương vị hoặc trang trí đặc biệt theo các mùa: ví dụ mùa hè có hoa quả, mùa đông thêm gia vị ấm

5.3.3. Chiến lược "mở đặt hàng định kỳ" - Phù hợp với đặc thù brownie

Vì brownie có hạn dùng ngắn và không phải hàng tiêu dùng hằng ngày, việc "mở order định kỳ" là chiến lược thường hiệu quả và tránh được tồn kho.

Cách vận hành:

+ Thông báo & nhận đặt hàng trước 2-3 ngày. Đóng đặt hàng khi đủ số lượng bạn có thể làm

+ Làm bánh trong 1-2 ngày, giao theo ngày giờ đã hẹn

Lợi ích của việc mở đặt hàng định kỳ này là:

- + Kiểm soát được sản lượng - không lo tồn kho
- + Tạo FOMO (Fear of Missing Out) - khách phải theo dõi để không bỏ lỡ
- + Sắp xếp thời gian sản xuất hợp lý - không bị quá tải

Lưu ý quan trọng:

+ Chiến lược này PHÙ HỢP NHẤT cho giai đoạn đầu hoặc khi bạn làm một mình/team nhỏ

+ Khi đã có quy mô lớn hơn, có nhu cầu đều đặn hơn và có người cùng làm, bạn nên chuyển sang mô hình "đặt hàng liên tục" để tăng doanh thu

+ Đừng lạm dụng FOMO quá lâu - nếu khách lúc nào cũng mua không được, họ sẽ chuyển sang mua chỗ khác

5.3.4. Phát triển sản phẩm bổ trợ

Đừng chỉ bán brownie. Hãy nghĩ về những sản phẩm đi kèm để tăng giá trị đơn hàng, ví dụ như:

- + Combo brownie & đồ uống: Brownie + cà phê cold brew, brownie + trà sữa
 - + Set brownie & kem lạnh: Một miếng brownie nóng + một muỗng kem lạnh
- là set luôn bán rất chạy ở các nước Âu Mỹ. Nếu bạn có cửa hàng và có điều kiện bán được set như thế này, hãy cân nhắc nhé.

5.4. Chiến lược truyền thông – marketing

Vì brownie không phải nhu cầu thiết yếu, khách hàng không mua vì "rẻ" mà mua vì "đáng tiền". Nhiệm vụ của bạn là làm cho brownie của mình trông, nghe, và cảm thấy đáng giá hơn hẳn các loại tráng miệng thông thường. Chiến lược truyền thông sẽ cần tập trung vào việc tạo ra "giá trị cảm nhận" cao, để khách hàng thấy là bánh đáng tiền mua.

Một số gợi ý về cách tăng giá trị cảm nhận:

* Visual xuất sắc

- Brownie bán được nhiều hay không phụ thuộc NHIỀU vào hình ảnh. Khách nhìn thấy ảnh trước khi nếm vị, cho nên bạn có thể:

- + Chụp cận cảnh ruột bánh: Cho thấy kết cấu mềm ẩm, socola tan chảy
- + Chụp khi cắt bánh: để thấy bên trong brownie như thế nào
- + Chụp với ánh sáng tự nhiên, ảnh rõ, sáng đẹp
- + Đầu tư chụp ảnh chuyên nghiệp: Nếu có ngân sách, nên thuê thợ chuyên nghiệp chụp cho 1 bộ ảnh sản phẩm đẹp để dùng lâu dài

+ Quay video ngắn, ví dụ: Video cắt brownie, thấy phần ẩm mềm, đậm vị thơm ngon bên trong

*** Kể câu chuyện sản phẩm (Storytelling)**

- Đừng chỉ viết "Brownie socola 50k". Hãy kể 1 câu chuyện để cung cấp thêm các thông tin về sản phẩm cho khách hàng, và qua đó nâng cao giá trị bánh của mình.

Ví dụ: "Brownie fudgy của mình làm từ socola đen 70% Bỉ, kết hợp bơ lạt Anchor cao cấp, nhiệt độ & thời gian nướng được căn đến từng phút để giữ độ ẩm mềm hoàn hảo. Mỗi miếng bánh mang đến vị socola đậm đà, ngọt vừa phải, tan chảy trên đầu lưỡi. Hoàn toàn không có phụ gia, hương liệu công nghiệp hay chất bảo quản. Chỉ có sự tận tâm của người làm tạo nên hương vị riêng biệt cho chiếc bánh."

- Câu chuyện như thế này sẽ giúp khách hàng:

+ Hiểu tại sao giá bánh cao hơn (vì dùng nguyên liệu tốt)

+ Cảm thấy đáng tiền (biết được sự công phu)

+ Tin tưởng (minh bạch về nguyên liệu)

*** Tạo lý do mua ngay:**

Vì brownie không phải nhu cầu thiết yếu, nhiều khách sẽ nghĩ "để khi nào thèm rồi mua". Bạn cần tạo lý do để họ mua NGAY, ví dụ:

+ "Mở order giới hạn 20 hộp thôi ạ - ai đặt sớm mình ưu tiên trước nhé!"

+ "Brownie salted caramel chỉ làm tuần này thôi, tuần sau sẽ là vị khác"

+ "Pre-order trước 48h để đảm bảo có chỗ nhé!"

Những câu này tạo cảm giác "không mua bây giờ thì không còn", khuyến khích hành động nhanh.

5.5. Lưu ý về định giá Brownie

Trong chương trình đã có bảng tính giá cost của bánh. Tuy nhiên, bạn đừng chỉ dựa vào bảng cost này (rồi nhân với hệ số lời, ví dụ 2-3 lần) để tính giá bán của bánh. Mà hãy cân nhắc thêm cả các yếu tố sau:

*** So sánh với mặt bằng thị trường**

Hãy xem giá của bạn có phù hợp với thị trường và phù hợp với khách hàng của bạn không? Brownie của bạn ở phân khúc nào? Đối thủ đang bán giá bao nhiêu? Khách hàng của bạn sẵn sàng mua ở tầm giá bao nhiêu. Nếu bạn thấy bánh của mình có nhiều điểm đặc biệt hơn và khách hàng có khả năng chi trả cao, hãy mạnh dạn đặt giá cao phù hợp với giá trị của bánh nhé.

*** Lưu ý quan trọng về kích cỡ và giá trị cảm nhận**

Một số tiệm để có thể chia brownie ra rất nhỏ và bán theo hộp 4 miếng với giá thấp (ví dụ 100k/hộp 4 miếng nhỏ). Chủ tiệm có thể nghĩ là làm thế thì “trông có vẻ rẻ” nhưng lại tạo ra vấn đề là có thể làm cho khách hàng cảm thấy hụt hẫng khi mua. Vì miếng bánh nhỏ nên cảm giác “không đáng tiền”. Ngoài ra, chia nhỏ ra nghĩa là cần nhiều bao bì hơn, nhiều tem nhãn hơn → tăng chi phí bao bì.

Vậy nên: Hãy cân đối và bán brownie với size đủ lớn để khách cảm thấy "đáng đồng tiền". Một phần bánh to cỡ 80-100g giá 70k sẽ tạo cảm giác hài lòng hơn 4 miếng 40g giá 100k.

Tóm lại, cũng như các món bánh khác, để kinh doanh brownie thành công thì công thức ngon, hương vị bánh khác biệt là một lợi thế, nhưng ngoài ra bạn sẽ cần thêm cả các kiến thức kinh doanh nữa, bao gồm:

- Hiểu đúng đặc thù của brownie: không phải món mua thường xuyên hàng ngày
=> Định vị brownie như món cao cấp, không bán giá rẻ
- Nghiên cứu kỹ khách hàng và thị trường trước khi bắt đầu.
- Xây dựng chiến lược menu linh hoạt, xoay vòng vị
- Tạo giá trị cảm nhận cao qua hình ảnh và kể chuyện (storytelling)

Brownie ở Việt Nam hiện tại là món mang lại CẢM XÚC, không phải chỉ là món ăn no bụng. Khách hàng trả tiền cho trải nghiệm, cho cảm giác được chiều chuộng. Hãy tạo ra sản phẩm xứng đáng với điều đó.

Chúc bạn kinh doanh thành công!