

I. LƯU Ý CHUNG

1. Quy trình làm bánh dẻo lạnh nhân phomai

- **Bước 1:** Làm nhân phomai – hoa quả, để nhân đông đá qua đêm.
- **Bước 2:** Sên nhân hoa quả bọc ngoài, dán sát mặt nhân, để nhân trong ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho nhân mát lạnh.
- **Bước 3:** Hoàn thiện nhân (ngay trước khi trộn vỏ)
 - + Gỡ khuôn nhân phomai, nhúng qua socola chảy để tạo lớp vỏ bọc bên ngoài (nên làm trong phòng điều hòa, chưa quen thì chỉ lấy 3 – 5 viên nhân ra 1 lần để tránh nhân bị chảy). Để nhân phomai đã bọc socola vào **ngăn mát tủ lạnh** trong lúc đợi.
 - + Chia nhân bọc hoa quả thành các phần bằng nhau, bọc nhân hoa quả ngoài nhân phomai.
- **Bước 4:** Trộn bột vỏ bánh, chia bột và đóng bánh.
- **Bước 5:** Cho bánh vào khay/hộp kín, để bánh trong ngăn mát tủ lạnh.

2. Tỷ lệ nhân – vỏ bánh dẻo

Bánh dẻo lạnh nhân phomai trong chuyên đề này có tỉ lệ 1 vỏ : 2 nhân (do có phần nhân phomai tròn bên trong).

- **Với bánh 80 gram** (đóng khuôn 75 gram): 30 gram vỏ - 50 gram nhân (30 gram nhân bọc + 20 gram nhân phomai hoa quả).
- **Với bánh 55 gram** (đóng khuôn 50 gram): 20 gram vỏ - 35 nhân (20 gram nhân bọc + 15 gram nhân phomai hoa quả)

II. CÔNG THỨC BÁNH DẺO LẠNH PHOMAI

1. Nhân kem phô mai – hoa quả

Nguyên liệu:

100 gram cream cheese

15 gram đường xay (đường icing/ đường bột)

1/8 thìa cà phê muối

50 gram kem tươi (whipping cream)

50 gram sữa tươi không đường

¼ thìa cà phê chiết xuất vani

Sinh tố hoa quả tùy chọn

*** Phần vỏ bọc ngoài**

Khoảng 200 gram socola trắng nguyên chất, băm nhỏ

** Để hiểu thêm về các nguyên liệu, ví dụ cream cheese, whipping cream... là gì, mua ở đâu, bảo quản như thế nào... bạn có thể xem kỹ hơn trong bài học “Nhập môn nguyên liệu và dụng cụ” tại Happie, link ở đây nhé: <https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh>*

Cách làm:

1. Cream cheese quay vi sóng ở mức thấp nhất hoặc cách thủy cho cream cheese ấm và mềm ra. Đánh tan cream cheese với đường và muối.
2. Cho từ từ hỗn hợp kem tươi và sữa tươi vào, đánh ở tốc độ thấp nhất tới khi vừa hòa quyện thì dừng lại.
3. Cho kem vào túi bắt kem, bóp vào khuôn silicon sao cho nhân phomai đầy cách miệng khuôn khoảng 3 mm.
4. Cho sinh tố hoa quả vào túi bắt kem. Cắm đầu túi vào giữa phần kem phomai, bơm hoa quả vào khuôn tới khi nhân dâng lên đầy miệng khuôn thì dừng lại.

** Chi tiết thao tác tạo hình nhân xem tại video bài giảng.*

5. Để khuôn vào ngăn đá ít nhất 6 - 8 giờ tới khi nhân đông cứng.

** Nhân sau khi đã đông đá nhưng chưa dùng ngay có thể gỡ khuôn, để trong túi/hộp kín và bảo quản trong ngăn đá, dùng trong khoảng 1 tháng.*

2. Nhân bọc vị hoa quả

- Các phần nhân vị hoa quả đều được làm từ nhân đậu xanh của bánh trung thu truyền thống. Một công thức cần khoảng 210 – 220 gram nhân. Bạn có thể làm theo công thức nhân đậu xanh của Savoury Days tại đây. Hoặc nếu không làm kịp thì có thể mua nhân đậu xanh sẵn (bán ở các cửa hàng bán nguyên liệu làm bánh, tìm trên Shopee có rất

nhiều). Kể cả đi mua thì bạn cũng nên xem cách làm nhân để biết cách sên và nhận biết nhân đạt nhé:

<http://www.savourydays.com/banh-trung-thu-cach-lam-nhan-dau-xanh-tra-xanh-la-dua/>

- Học viên khóa bánh Trung thu của Savoury Days dùng công thức nhân đậu của lớp học.

Nguyên liệu:

a. Nhân đậu tây

215 – 220 gram nhân đậu xanh thành phẩm

40 gram sinh tố đậu tây

30 gram sinh tố phúc bồn tử

* Có thể sử dụng hoàn toàn sinh tố đậu tây hoặc sinh tố phúc bồn tử

* Nếu muốn dùng đậu tây tươi, xem cách làm tại phần b. Nhân việt quất

Cách làm:

1. Cho sinh tố hoa quả và nhân đậu xanh thành phẩm vào chảo, sên ở lửa thấp tới khi nhân trở về trạng thái đạt giống như nhân đậu xanh cơ bản.

2. Cho nhân vào bát, dán màng bọc thực phẩm sát mặt. Để nguội rồi cho vào ngăn mát tối thiểu 4 giờ tới khi nhân lạnh mát lạnh.

* **Bảo quản:** Nhân chưa dùng hết có thể để trong ngăn mát tủ lạnh dùng trong 3 ngày, hoặc trữ đông trong ngăn đá 1 tháng. Khi dùng rã đông và nhào lại cho nhân dẻo mịn.

b. Nhân việt quất

215 – 220 gram nhân đậu xanh thành phẩm

50 gram việt quất tươi

20 gram sinh tố việt quất

* Nếu bạn dùng hoàn toàn sinh tố thì cân 70 - 80 gram sinh tố việt quất, thao tác tương tự như nhân đậu tây.

Cách làm:

1. Xay nhuyễn việt quất tươi với sinh tố việt quất.
2. Cho hỗn hợp việt quất và nhân đậu xanh thành phẩm vào chảo, sên ở lửa thấp tới khi nhân trở về trạng thái đặc giống như nhân đậu xanh cơ bản.
2. Cho nhân vào bát, bọc màng bọc thực phẩm sát mặt. Để nguội rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh 4 giờ tới khi nhân mát lạnh.

* **Bảo quản:** Nhân chưa dùng hết có thể để trong ngăn mát tủ lạnh dùng trong 3 ngày, hoặc trữ đông trong ngăn đá 1 tháng. Khi dùng rã đông và nhào lại cho nhân dẻo mịn.

c. Nhân chanh leo tươi

215 – 220 gram nhân đậu xanh thành phẩm

35 gram nước chanh leo tươi

10 gram đường

* Nếu bạn dùng hoàn toàn sinh tố thì cân 70 - 80 gram sinh tố chanh leo và bỏ đường trong công thức đi (hoặc có thể trộn chanh leo và xoài cũng rất hợp), thao tác tương tự như nhân dâu tây.

Cách làm:

1. Cho nước chanh leo, đường và nhân đậu xanh thành phẩm vào chảo, sên ở lửa thấp tới khi nhân trở về trạng thái đặc giống như nhân đậu xanh cơ bản.
2. Cho nhân vào bát, bọc màng bọc thực phẩm sát mặt. Để nguội rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh 4 giờ tới khi nhân lạnh mát lạnh.

* **Bảo quản:** Nhân chưa dùng hết có thể để trong ngăn mát tủ lạnh dùng trong 3 ngày, hoặc trữ đông trong ngăn đá 1 tháng. Khi dùng rã đông và nhào lại cho nhân dẻo mịn.

3. Vỏ bánh dẻo lạnh

* Chuẩn bị nhân trước khi làm vỏ bánh:

- Nhúng nhân phomai qua socola trắng đun chảy, đợi vỏ socola cứng lại.
- Bọc nhân hoa quả ngoài nhân phomai.

- Bọc kín và để nhân đợi trong ngăn mát tủ lạnh rồi đi tiến hành trộn bột, bọc bánh luôn.

Nguyên liệu vỏ bánh (cho khoảng 7 cái bánh cỡ 80 gram, dùng 30 vỏ/cái)

80 gram bột bánh dẻo

15 gram đường bột

30 gram bơ nhạt, cắt nhỏ (để ra ngoài nhiệt độ phòng cho bớt cứng nhưng vẫn còn mát lạnh)

100 gram sữa tươi không đường

10 gram bột vị hoa quả (hoặc thay bằng chiết xuất mùi quả)

Màu thực phẩm tùy chọn theo màu quả

** Lưu ý: video hướng dẫn là để bơ mềm bớt ở nhiệt độ phòng. Với thời tiết nóng như ở Việt Nam và nếu bạn chưa có nhiều kinh nghiệm làm bánh thì tốt nhất là nên để bơ ra ngoài cho **bơ bớt cứng** (3-4 phút). Miếng bơ sờ vào còn cứng và lạnh, nhưng không cứng ngắt như khi để trong tủ, như vậy có thể dùng để làm bánh được rồi. Bơ như vậy thì nhồi bột sẽ dễ hơn và tránh được tình trạng bơ bị chảy, bột bị tách dầu.*

Cách làm:

1. Trộn bột vị hoa quả với sữa tươi cho đến khi bột vị tan hết, thêm màu thực phẩm hoặc các loại hương liệu tạo mùi tùy ý thích.
2. Rây đường bột vào âu bột bánh dẻo, trộn đều.
3. Bóp bơ với hỗn hợp bột tới khi hòa quyện hoàn toàn, không còn vụn bơ to.
4. Cho phần sữa hoa quả vào âu bột khô, trộn đều. Nhào lại tới khi hòa quyện hoàn toàn.

*** Lưu ý: Chỉ trộn tới khi hòa quyện, KHÔNG nhồi nhiều tránh làm bột bị chai.**

4. Chia bột - Đóng bánh như hướng dẫn trong video.

5. Bảo quản:

- Để bánh trong hộp/túi kín. Bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh.
- Bánh ngon hơn khi để qua ngày