

MỤC LỤC

I. CÔNG THỨC	2
II. GIẢI ĐÁP CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC.....	4
1. Nguyên tắc chung của bánh gato.....	4
2. Nguyên tắc khi nướng bánh gato	5
3. Tại sao đánh lòng trắng trứng không bông?	6
4. Tại sao bánh nướng trong lò không nở?	6
5. Tại sao bánh nướng xong có mùi trứng tanh?.....	6
6. Tại sao bánh trong lò nở tốt, nhưng lấy ra khỏi lò lại lõm mặt, lõm đáy hoặc thắt eo? 6	
7. Tại sao bánh bị nứt mặt?	7
8. Bánh nở bao nhiêu là chuẩn?	7

Hướng dẫn chi tiết, lưu ý quan trọng khi đánh kem xem tại video bài giảng, công thức dưới đây chỉ ghi tóm tắt các bước thực hiện

I. CÔNG THỨC

A. Nguyên liệu bánh gato vani (cho khuôn tròn 16cm)

3 quả trứng gà (60 gram/quả cả vỏ)

30 gram bột mì đa dụng (bột số 11)

30 gram tinh bột ngô

20 gram dầu ăn

10 gram sữa tươi không đường

1/2 tsp chiết xuất vani

1 nhúm muối nhỏ

1/4 tsp cream of tartar

50 – 60 gram đường xay, rây mịn

*** Lưu ý:**

- Nếu muốn tăng trứng, cần nhân tất cả lượng nguyên liệu với cùng một tỉ lệ (VD: làm 4 trứng thì nhân tất cả lượng nguyên liệu với 4/3)

Cách làm

1. Làm nóng lò ở 165°C, hai lửa. Tách lòng đỏ và lòng trắng trứng ra hai âu khác nhau. Trộn đều hỗn hợp bột mì và bột ngô. Trộn đều dầu ăn, sữa, vani vào một bát.
2. Đánh lòng trắng trứng với một nhúm muối ở tốc độ vừa, đến khi lòng trắng nổi bọt khí to thì cho cream of tartar vào. Tiếp tục đánh đến khi các bọt khí nhỏ dần như bọt xà phòng thì cho từ từ đường vào, khi cho hết đường thì tăng tốc độ lên cao nhất và đánh đến khi lòng trắng bông cứng nhưng không quá cứng, khi kéo lên có chóp nhưng chóp hơi ngoặt xuống một chút.
3. Để máy ở tốc độ thấp nhất. Cho từng lòng đỏ trứng vào đánh hòa quyện thì dừng lại, không đánh quá nhiều. Sau khi cho lòng đỏ hỗn hợp vẫn bông mịn.
4. Vẫn để máy ở tốc độ thấp nhất, cho từ từ dầu ăn men theo thành âu, nếu không quen có thể dùng thìa nhỏ để cho từng thìa vào. Không cho vào chính giữa âu. Sau khi cho hết dầu ăn, trứng vẫn phải rất bông, không bị loãng ra hay có nhiều bọt khí vỡ.

5. Chia bột thành 2 – 3 phần, rây từng phần khắp miệng âu, trộn ở tốc độ thấp nhất đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Mỗi phần bột chỉ mất vài giây để hòa quyện, không trộn quá nhiều. Sau khi trộn xong dùng phới dẹt vét thành âu vào fold lại nhẹ nhàng 1 vài lần.

*** Lưu ý:**

- Nếu trong quá trình cho dầu sữa vào thấy trứng có dấu hiệu loãng ra thì dừng lại, rây 1/3 lượng bột vào, cho 1 phần dầu sữa còn lại vào, đánh ở tốc độ thấp tới khi hòa quyện rồi lại cho phần bột và dầu tiếp theo.

- Nếu máy đánh trứng của bạn dù ở tốc độ cao vẫn đánh quá mạnh, có thể cho dầu sữa và bột xen kẽ nhau (rây 1/3 lượng bột, cho 1/3 lượng dầu sữa, đánh đều rồi lại cho phần bột và dầu tiếp theo).

6. Đổ bột vào khuôn, thả nhẹ khuôn xuống bàn 2 – 3 lần cho bột dàn phẳng và các bọt khí lớn vỡ bớt. Nướng bánh ở 165 độ C trong 30 phút, sau đó hạ xuống 160 độ và nướng thêm 20 - 25 phút. Lưu ý: nếu nướng có quạt hoặc dùng lò đối lưu, thì để nhiệt ở 150 - 155 độ C. Nếu nướng lò nhiệt yếu, nướng ở 165 độ C trong toàn thời gian.

Lưu ý: Với cốt bánh gato để làm bánh kem nên nướng khô hơn bình thường một chút để đảm bảo bánh chín hoàn toàn. Nướng lâu phần vỏ bánh sẽ hơi dày nhưng sau khi phủ kem vào bánh sẽ ẩm lại bình thường.

7. Bánh chín là khi: mặt bánh vàng đều, mùi thơm, ấn tay lên mặt bánh sẽ thấy vết lõm đàn hồi trở lại. Sau khi bánh chín, úp ngược khuôn trên rack và để bánh nguội hoàn toàn trong khuôn. Khi bánh đã nguội, dùng dao lưỡi mỏng róc nhẹ quanh thành để lấy bánh ra.

8. Bánh có thể bọc kín và để ở ngăn mát tủ lạnh trong 2 - 3 ngày hoặc ngăn đá tủ lạnh trong 3 tháng, khi ăn rã đông bánh sẽ mềm như mới.

B. Nguyên liệu bánh gato vị socola (cho khuôn tròn 16cm)

3 quả trứng gà (60 gram/quả cả vỏ)

20 gram bột mì đa dụng (bột số 11)

10 gram bột cacao nguyên chất không đường

30 gram tinh bột ngô

20 gram dầu ăn

10 gram sữa tươi không đường

1/2 tsp chiết xuất vani

1 nhúm muối nhỏ

1/4 tsp cream of tartar

50 – 60 gram đường xay, rây mịn

Cách làm: Trộn đều bột cacao với hỗn hợp bột mì và bột ngô, các bước còn lại thao tác tương tự bánh vị vani cơ bản.

C. Nguyên liệu bánh gato trà xanh (cho khuôn tròn 16cm)

3 quả trứng gà (60 gram/quả cả vỏ)

30 gram bột mì đa dụng (bột số 11)

5 – 7 gram bột trà xanh Đài Loan

30 gram tinh bột ngô

20 gram dầu ăn

10 gram sữa tươi không đường

1/2 tsp chiết xuất vani

1 nhúm muối nhỏ

1/4 tsp cream of tartar

50 – 60 gram đường xay, rây mịn

Cách làm: Trộn đều bột trà xanh với hỗn hợp bột mì và bột ngô, các bước còn lại thao tác tương tự bánh vị vani cơ bản.

II. GIẢI ĐÁP CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

1. Nguyên tắc chung của bánh gato

- Bánh gato nở bằng bọt khí khi đánh bông trứng

=> Cần phải đánh trứng đủ bông thì bánh mới nở được;

=> Trong quá trình trộn bột phải đảm bảo không làm vỡ các bọt khí này, hỗn hợp bột khi mang đi nướng phải bông đặc mịn, không loãng không xẹp.

- Khi vào lò nướng, gặp nhiệt độ cao, các bọt khí sẽ phồng lên giúp bánh nở, đồng thời nhiệt độ trong lò cũng làm cho thớ bánh cứng lại và khô ráo.

=> Nhiệt độ trong lò phải đủ cao thì bánh mới nở xốp được;

=> Nướng bánh phải đủ lâu để bên trong ruột bánh có thể khô ráo và cứng cáp. Nếu nướng thiếu thời gian, bên trong bánh còn nhiều hơi ẩm trong khi ruột bánh chưa đủ cứng cáp, sau khi lấy bánh ra ngoài hơi ẩm này thoát ra sẽ kéo cho bánh xẹp xuống.

2. Nguyên tắc khi nướng bánh gato

- Lò nướng:

+ Mỗi lò nướng khác nhau sẽ có đặc điểm về nhiệt độ khác nhau (đặc biệt với lò gia đình TQ), thậm chí cùng một hãng nhưng từng cái lò khác nhau cũng sẽ khác nhau.

+ Làm nóng lò trước ít nhất 15 phút: Với các lò Trung Quốc mất nhiệt nhanh (sau khi mở cửa lò ra cho bánh vào thấy lò bị giảm đi mất 15 – 20 độ C và rất lâu sau đó mới lên lại được) => làm nóng trước ít nhất 20 phút ở nhiệt độ cao hơn nhiệt cần thiết khoảng 20 độ C, sau khi mở lò cho bánh vào thì hạ xuống nhiệt chuẩn (trong lúc mở lò phần nhiệt thừa sẽ bay đi bớt là vừa).

+ Với các lò gia đình nhiệt không chuẩn, dung tích nhỏ, bánh gần các thanh nhiệt => Nên bắt đầu thử nướng ở loanh quanh khoảng 150 độ C.

+ KHÔNG nên dựa hoàn toàn vào nhiệt kế. Lý do: Tùy vào vị trí đặt nhiệt kế mà nhiệt có thể khác nhau, đặc biệt với các loại nhiệt kế TQ giá rẻ thì việc nhảy nhiệt rất không ổn định và không chính xác. Cách tốt nhất là dựa vào bánh để hiểu lò => xác định mất khoảng 4 – 5 mẻ bánh để có thể hiểu lò.

- Bột trộn xong cần phải NƯỚNG NGAY.

- KHÔNG làm bánh bị shock nhiệt trong 2/3 thời gian nướng đầu tiên, lúc này bánh chưa đủ cứng cáp nên sẽ bị xẹp, cụ thể:

+ KHÔNG mở cửa lò trong 2/3 thời gian nướng đầu tiên.

+ KHÔNG thay đổi nhiệt độ nhiều và đột ngột (VD giảm hẳn 15 – 20 độ C sau khi nướng bánh được 10 phút).

- Bánh cần phải nằm CHÍNH GIỮA lò => Bánh càng cao thì càng phải hạ thấp khay nướng xuống để cho cái bánh nằm giữa lò, không bị tiếp xúc quá gần với nhiệt trên. TUY NHIÊN, đây là quy tắc với lò có nhiệt trên và dưới đều nhau, nếu một trong hai thanh nhiệt nóng quá/yếu quá thì cần điều chỉnh lại vị trí khay bánh.

3. Tại sao đánh lòng trắng trứng không bông?

Nguyên nhân:

- Trong âu hoặc que đánh lòng trắng có dính chất béo (lòng đỏ, dầu ăn,..)
- => Âu và que đánh phải sạch và khô.
- Lòng trắng quá cũ
- => Dùng trứng mới khi làm bánh bông lan.

4. Tại sao bánh nướng trong lò không nở?

- Do quá trình đánh trứng không đủ bông hoặc trộn bột không đúng kỹ thuật, trộn quá nhiều làm hỗn hợp bột bị vỡ nhiều bọt khí, bánh không nở được. Hỗn hợp bột khi đổ vào khuôn vẫn cần phải bông đặc, mịn, không xẹp, không thấy có nhiều bọt khí to bị vỡ.
- => Cần đánh trứng đến khi đạt như trong video mô tả.
- => Trộn đúng kỹ thuật, chỉ trộn đến khi vừa hòa quyện hết thì dừng lại.
- Lưu ý về việc đánh trứng và kỹ thuật trộn bột xem tại video bài học.
- Nhiệt độ trong lò quá thấp.

5. Tại sao bánh nướng xong có mùi trứng tanh?

Bánh mới nướng xong sẽ hơi có mùi trứng, nhưng khi nguội mùi trứng này sẽ bay hết. Nếu sau khi bánh nguội vẫn có mùi trứng tanh thì có thể do các nguyên nhân sau:

- Bánh chưa chín hẳn: Trường hợp này sẽ đi kèm với việc bánh xẹp lồm, ruột bột đặc
- Do loại trứng sử dụng => Có thể chữa bằng cách cho nhiều vani để bánh thơm.

6. Tại sao bánh trong lò nở tốt, nhưng lấy ra khỏi lò lại lồm mắt, lồm đáy hoặc thụt eo?

- Nguyên nhân: Do nướng chưa đủ thời gian, bánh chưa đủ cứng cáp, bên trong bánh còn nhiều hơi ẩm, khi lấy ra ngoài hơi ẩm này thoát ra kéo bánh xẹp xuống.
- => Giải pháp chung: Cần tăng thời gian nướng để bên trong bánh khô ráo hoàn toàn, bánh đủ cứng cáp. Tuy nhiên có 1 số lưu ý sau đây:
- + Khi bánh ra lò, cần quan sát nếu đế bánh quá trắng thì nghĩa là lửa dưới quá yếu => hạ khay nướng xuống gần lửa dưới hơn hoặc tăng nhiệt dưới. Ngược lại nếu đế bánh cháy khi mặt bánh lại không vàng thì do lửa trên yếu => nâng khay nướng lên gần lửa trên hơn hoặc tăng nhiệt trên.

+ Nếu bánh đã vàng cả mặt trên và dưới, phần vỏ bánh bị dày trong khi ở giữa vẫn bết nghĩa là nhiệt đang quá cao làm vỏ bánh cứng và cháy nhanh => cần giảm nhiệt để kéo dài thời gian nướng bánh không bị cháy.

- Lưu ý:

+ Cần thử bánh chín bằng cách ấn tay vào mặt bánh, nếu vết lõm đàn hồi trở lại thì bánh mới đạt.

+ Với cốt bánh gato để làm bánh kem nên nướng khô hơn bình thường một chút để đảm bảo bánh chín hoàn toàn. Nướng lâu phần vỏ bánh sẽ hơi dày nhưng sau khi phủ kem vào bánh sẽ ẩm lại bình thường.

7. Tại sao bánh bị nứt mặt?

*** Quan sát trạng thái của bánh:**

- TH 1: Bánh nứt mặt nhưng thành bánh thẳng, không xẹp lõm, ruột bánh bông xốp, không có vấn đề gì khác.

=> Nguyên nhân: Đánh trứng bông cứng nhiều, hoặc quả trứng có nhiều lòng trắng => bên trong bánh có nhiều bọt khí, bánh nở nhiều, cao nên nứt mặt. Đây là chuyện hoàn toàn bình thường, thậm chí trong các bếp bánh chuyên nghiệp họ coi việc nứt mặt là mới là bánh có độ xốp đạt chuẩn, sau đó chỉ cần cắt bỏ phần nứt đi để phủ kem là được.

- TH 2: Bánh nứt mặt, bị lõm đáy/lõm mặt, bánh bị thắt eo. Mặt bánh màu đậm, dày, khô trong khi đế bánh quá trắng.

=> Nguyên nhân: Nhiệt trên cao hơn nhiệt dưới hoặc để bánh quá gần nhiệt trên => Hạ thấp khay nướng. Với những lò gia đình TQ thường sẽ nướng gato ở rack cuối cùng.

- TH 3: Bánh nứt mặt, bị lõm đáy/lõm mặt, bánh bị thắt eo, cả mặt bánh và đế bánh đều sậm màu, vỏ bánh dày, khô,

=> Nguyên nhân: Nhiệt lò cao quá, bánh nở nhanh, vỏ bánh khô cứng nhanh trong khi ruột bánh không đủ cứng kịp theo tốc độ nở của bánh, bên trong ruột có nhiều hơi ẩm, hơi ẩm này thoát ra kéo bánh xẹp xuống => Hạ thấp nhiệt nướng.

8. Bánh nở bao nhiêu là chuẩn?

(Sao trên mạng thấy bánh cao 10cm mà bánh của mình chỉ 8cm?)

Bánh cao bao nhiêu cm không phải là tiêu chuẩn để đánh giá một cái bánh có thành công hay không. Chiều cao của bánh phụ thuộc vào:

- Lượng lòng trắng: Quả trứng bạn dùng càng nhiều lòng trắng thì bánh càng nở nhiều. Lòng trắng tiêu chuẩn là khoảng 30 – 32 gram/quả => công thức 3 trứng sẽ cần khoảng 90 – 96 gram lòng trắng. Tuy nhiên, KHÔNG tự ý tăng lượng lòng trắng lên, bánh càng nở nhiều thì càng dễ xẹp hơn, CT ít chất béo như gato bất bại nếu quá nhiều lòng trắng, bánh sẽ quá xốp và khô.
- Độ bông của lòng trắng: Đánh lòng trắng càng bông cứng bánh càng nở nhiều.
- Nhiệt lò có chuẩn hay không: Các lò công nghiệp, lò sàn vì nhiệt độ rất ổn định nên bánh nở tốt.

=> Việc đo cái bánh cao bao nhiêu cm là việc tạo ra áp lực không cần thiết cho chính bản thân mình. Bánh chỉ cần xốp, thơm, không xẹp lồm là bánh thành công.