

MỤC LỤC

PHẦN I. CÔNG THỨC VỎ BÁNH.....2

1. Vỏ bánh vị đường thốt nốt.....2

2. Vỏ bánh vị lá dứa.....3

PHẦN II. CÔNG THỨC NHÂN BÁNH.....4

1. Nhân dừa sợi.....4

2. Nhân cadé:.....5

* Ghi chú về đơn vị cân đo

1 teaspoon (tsp) hay 1 thìa cafe tương đương 5 ml

1 tablespoon (tbsp) hay 1 thìa canh tương đương 15 ml

Khi dùng bộ thìa tsp, tbsp để đo nguyên liệu ở dạng rắn, tùy vào loại nguyên liệu mà quy ra gram sẽ khác nhau, ví dụ

1 tsp bột mì = 3 gram

1 tsp bột trà xanh = 2 gram

Do vậy nên cân bằng thìa sẽ chính xác hơn.

Giới thiệu cụ thể về bộ thìa này và các dụng cụ, nguyên liệu khác có tại Khóa học Nhập môn Nguyên liệu – Dụng cụ làm bánh (khóa miễn phí) tại Happie:

<https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh>

PHẦN I. CÔNG THỨC VỎ BÁNH

1. Vỏ bánh vị đường thốt nốt

Nguyên liệu (cho 4 vỏ bánh đường kính 16cm)

* Hỗn hợp ướt:

250 gram nước cốt dừa (ở VN dùng coconut cream, nước ngoài dùng coconut milk)

120 gram sữa tươi không đường

2 quả trứng gà (60-65g/ quả nếu cân cả vỏ)

50 gram đường thốt nốt (nên dùng đường dạng sệt)

1 tablespoon (15ml) dầu ăn

1/2 teaspoon (2,5ml) tinh chất vani

1/8 teaspoon muối

* Hỗn hợp khô:

125 gram bột mì số 8 (bột làm bánh ngọt/ cake flour)

125 gram bột năng (tapioca starch)

*** Thêm vào sau khi ủ:**

3/4 teaspoon baking powder (bột nở)

3/4 teaspoon baking soda (muối nở)

(Để có 3/4 teaspoon, bạn dùng thìa 1/4 teaspoon + 1/2 teaspoon nhé)

*** Lưu ý:**

- Nếu muốn bánh dẻo dai, giòn hơn, bạn tăng tỉ lệ bột năng, giảm bột mì (chỉ cần đảm bảo tổng lượng bột khô là 250 gram).
- Có thể điều chỉnh tỉ lệ nước cốt dừa và sữa tươi theo khẩu vị, chỉ cần đảm bảo tổng lượng chất lỏng là 370 gram.
- Nên dùng bếp hồng ngoại hoặc bếp ga, tránh dùng bếp từ vì nhiệt bếp từ tăng/giảm không ổn định nên dễ làm bánh bị cháy
- Dùng chảo chống dính để dày để tráng bánh.

Cách làm

1. Trộn đều toàn bộ nguyên liệu ướt.
2. Cho phần bột khô vào âu, trộn tới khi hòa quyện hoàn toàn với hỗn hợp ướt.

Chưa cho bột nở, muối nở ở bước này.

3. Bọc kín âu, để bột nghỉ khoảng 30 phút. Nếu dùng hoàn toàn bột năng thì bỏ qua bước để nghỉ.
4. Khi bột đã nghỉ đủ, rây bột nở và muối nở vào, trộn tới khi vừa hòa quyện. Rây lại hỗn hợp cho mịn mượt.
5. Làm nóng chảo trên lửa vừa (nhiệt độ chảo khoảng 200 - 210°C), tiến hành tráng bánh, nướng bánh như hướng dẫn trong bài học.

* Bạn xem kĩ video hướng dẫn tráng bánh để biết cách điều chỉnh nhiệt chuẩn nhé.

*** Bảo quản:**

- Bánh sau khi hoàn thiện nên ăn trong ngày để có hương vị thơm ngon nhất.

- Nếu chưa ăn hết, bọc kín và để trong ngăn mát tủ lạnh được 2 – 3 ngày, khi ăn quay vi sóng khoảng 20 – 30 giây cho bánh mềm lại. Để càng lâu bánh sẽ càng bở và kém ngon hơn.

2. Vỏ bánh vị lá dứa

Nguyên liệu (cho 4 vỏ bánh đường kính 16cm)

*** Hỗn hợp ướt:**

250 gram nước cốt dừa (ở VN dùng coconut cream, nước ngoài dùng coconut milk)

120 gram sữa tươi không đường

40 gram lá dứa/ lá nếp tươi (pandan leaves), rửa sạch

2 quả trứng gà (60-65g/ quả nếu cân cả vỏ)

50 gram đường vàng (hoặc thay bằng đường kính trắng)

1 tablespoon (15ml) dầu ăn

1/2 teaspoon (2,5ml) tinh chất vani

2 giọt tinh chất lá dứa để bánh thơm hơn (không bắt buộc)

1/8 teaspoon muối

*** Hỗn hợp khô:**

125 gram bột mì số 8 (bột làm bánh ngọt/ cake flour)

125 gram bột năng (tapioca starch)

*** Thêm vào sau khi ủ:**

3/4 teaspoon baking powder (bột nở)

3/4 teaspoon baking soda (muối nở)

Cách làm

- Trộn đều hỗn hợp sữa tươi và nước cốt dừa, lấy một phần ra xay nhuyễn với lá dừa, lọc lấy nước cốt.

- Các thao tác còn lại tương tự bánh bò thốt nốt.

PHẦN II. CÔNG THỨC NHÂN BÁNH

1. Nhân dừa sợi

Nguyên liệu

200 gram dừa nạo

60 gram đường

60 gram nước

½ teaspoon mè rang

1/8 teaspoon tinh chất vani

Cách làm:

1. Cho dừa nạo, đường, nước vào chảo. Sên dừa trên lửa nhỏ vừa tới khi đường tan hết, khô ráo, dừa ngấm đường và trong lại. Tắt bếp, để dừa nguội bớt.

2. Thêm tinh chất va-ni và mè rang, trộn đều.

* Bảo quản: Nhân dừa bọc kín, để trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 2 – 3 ngày.

2. Nhân cadé:

Nguyên liệu

2 lòng đỏ trứng gà (18-20 gram/ lòng đỏ, cân đủ lượng)

30 gram đường

5 gram bột sắn (nếu không dùng thì thay bằng bột ngô/ corn starch)

5 gram bột ngô

1/8 teaspoon muối

200 gram sữa tươi

1/4 teaspoon tinh chất va-ni

* Bột sư tử là bột “Lion Custard”, nên dùng loại trong hộp thiếc có nhãn mác đầy đủ vì các loại bột đóng túi nhỏ đôi khi có thể là bột kém chất lượng, sẽ ảnh hưởng tới hương vị nhân bánh.

Cách làm:

1. Đánh lòng đỏ trứng, đường và muối với khi lòng đỏ bông và chuyển màu vàng nhạt.
 2. Thêm bột sư tử và bột ngô, khuấy tới khi hòa quyện mịn mượt.
 3. Cho từ từ sữa tươi, trộn tới khi hòa quyện hoàn toàn.
 4. Khuấy hỗn hợp trên lửa vừa tới khi có hơi nóng bốc lên thì hạ lửa nhỏ hơn. Tiếp tục nấu tới khi hỗn hợp sệt lại, nếm thử thấy kem đã chín, không còn vị bột sống hay mùi trứng tanh.
 - Nếu thấy còn vị bột hay mùi trứng nhưng kem đã đặc, bạn thêm sữa cho kem loãng ra rồi nấu tiếp trên lửa nhỏ tới khi kem chín.
 - Nếu hỗn hợp sệt quá nhanh, lần sau nấu bạn nên hạ lửa nhỏ hơn.
 - Sau khi nấu xong nếu thấy kem lợn cợn, bạn dùng máy xay mịn lại là được nha.
 5. Cho kem trứng ra bát, dán nilon sát mặt kem và để nguội hoàn toàn
- * Bảo quản: Kem bọc kín, để trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 2 – 3 ngày.