

* Ghi chú về cân đo nguyên liệu

- Nên có cân điện tử để cân nguyên liệu chính xác
- Đơn vị đo **teaspoon/ tablespoon** (thìa cafe/ thìa canh) được đo bằng bộ thìa đo tiêu chuẩn, thường dùng trong làm bánh. Đo bằng các loại thìa này với lượng nhỏ sẽ chính xác hơn là đo bằng cân. Bạn có thể tham khảo thêm về bộ thìa đo này trong khóa học miễn phí “Nhập môn về Dụng cụ - Nguyên liệu” tại Happie nhé.

PHẦN 1. CÔNG THỨC BÁNH TRÔI TÀU

Công thức bánh cho khoảng 15 – 20 bát (mỗi bát 2 viên bánh) tùy vào kích thước bát

1. Nhân đậu xanh

Nguyên liệu

- 50 gram đậu xanh (đã cà vỏ)
- 20 gram đường vàng
- $\frac{1}{8}$ teaspoon muối
- 20 gram dừa tươi nạo sợi (tăng/giảm tùy sở thích)
- 1 teaspoon (5ml) dầu dừa (hoặc dầu ăn thường)
- Khoảng 100 gram nước để sên nhân
- $\frac{1}{4}$ teaspoon tinh chất vani (không bắt buộc)

Cách làm

1. Đậu xanh vo sạch, ngâm nước ấm khoảng 2 – 3 giờ cho đậu xanh nở mềm. Rửa lại bằng nước sạch.
2. Hấp đậu tới khi đậu chín bở mềm (khoảng 25 phút). Nghiền hoặc xay cho đậu mịn nhuyễn.
3. Cho đậu xanh nghiền, đường kính, muối, dầu dừa, dừa nạo vào chảo, cho vào chảo thêm khoảng 50 gram nước. Sên nhân trên lửa nhỏ tới khi nhân dẻo mịn, không bị chảy nhão.

4. Đợi cho nhân nguội bớt rồi cho tinh chất vani vào, trộn đều. Dán sát mặt nhân, để nhân nguội hoàn toàn trước khi dùng.

*** Bảo quản:**

- Nhân chưa dùng hết bọc kín, để trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong khoảng 2 ngày.
- Nhân có thể bọc kín, trữ đông và dùng trong khoảng 1.5 – 2 tháng. Khi dùng rã đông và sên lại trên lửa nhỏ cho nhân ấm lại là được.

2. Nhân mè đen

Nguyên liệu

70 gram mè đen, rang chín

15 gram lạc rang chín, bỏ vỏ

25 gram đường vàng

50 gram dừa nạo

$\frac{1}{8}$ teaspoon muối

Khoảng 50 gram nước để sên nhân

Cách làm

1. Xay nhỏ mè và lạc rang
2. Cho hỗn hợp mè lạc vào chảo cùng tất cả nguyên liệu còn lại. Sên trên lửa nhỏ tới khi nhân dẻo, có thể vo viên tương đối, để nguội hoàn toàn. Xem hướng dẫn cụ thể trong video bài học.

*** Bảo quản:**

- Nhân chưa dùng hết bọc kín, để trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong khoảng 3 ngày.
- Nhân có thể bọc kín, trữ đông và dùng trong khoảng 1.5 – 2 tháng. Khi dùng rã đông và sên lại trên lửa nhỏ cho nhân ấm lại là được (có thể thêm chút nước nếu cảm thấy nhân hơi khô quá).

3. Vỏ bánh và Tạo hình

Nguyên liệu

400 gram bột gạo nếp (glutinous rice flour)

160 - 180 gram nước ấm nóng (40-50 độ C)

1 nhúm muối nhỏ

Cách làm

1. Trộn đều tất cả nguyên liệu tới khi được một khối bột dẻo mịn (cụ thể xem tại video bài học).
2. Đậy kín, để bột nghỉ khoảng 30 phút cho bột nguội hoàn toàn.
3. Trong thời gian đợi bột nghỉ, tiến hành chia nhân bánh với tỉ lệ 2 vỏ : 1 nhân.
 - Nhân đậu xanh và mè đen chia thành các viên khoảng 15 – 20 gram.
 - Vỏ bánh sau khi nghỉ đủ thời gian thì chia thành các phần 30 – 40 gram.
 - Tạo hình như hướng dẫn trong video bài học. Trước khi luộc bánh thì tiến hành nấu nước đường trước.

4. Nấu nước đường và hoàn thiện chè

Nguyên liệu

2,2 lít nước

400- 450 gram đường phen hoặc đường vàng

60 gram gừng tươi cạo sạch vỏ, đập dập

½ teaspoon muối

1 tablespoon bột năng/ tapioca starch (nếu thích ăn nước đường loãng thì bỏ qua bột năng)

Cách làm

1. Nấu nước, đường, gừng và muối tới khi nước sôi và đường tan hoàn toàn. Hạ lửa nhỏ, để đường sôi lăn tăn thêm vài phút đến khi thấy mùi gừng rất thơm.

2. Hòa tan bột năng với khoảng 20 ml nước. Hạ lửa nhỏ, cho từ từ bột năng, vừa cho vừa khuấy đều. Tiếp tục khuấy trên lửa nhỏ thêm khoảng 3 - 5 phút tới khi đường sánh, bột năng chín hoàn toàn. Cần nấu kĩ trên lửa nhỏ cho bột chín, tránh việc nước đường bị vữa. Giữ ấm phần nước này.

3. Đun sôi 1 nồi nước để luộc bánh. Khi nước sôi, thả bánh vào luộc tới khi viên bột nổi lên mặt nước.

4. Vớt viên bánh, thả ngay vào nồi nước đường nóng đã chuẩn bị sẵn.

5. Khi toàn bột viên bánh đã được thả vào nồi nước đường, bật lửa vừa, đun đường tới khi nước đường sôi, bánh thấm nước đường và nổi lên bề mặt (khoảng 4 – 5 phút). Giữ bánh trong nước đường nóng tới khi dùng.

6. Dùng khi bánh nóng kèm nước cốt dừa, mè, lạc rang đập vụn và dừa tươi nạo sợi.

*** Bảo quản:**

- Chè nên ăn trong ngày, đun nóng lại chè trước khi ăn.
- Có thể bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong khoảng 2 – 3 ngày, khi ăn đun nóng lại rồi dùng (chè để tủ lạnh qua ngày sẽ kém ngon hơn).

PHẦN 2. CHÈ SẤN MOCHI

1. Mochi và Sắn

Nguyên liệu:

250- 300 gram sắn tươi, bỏ vỏ

240 gram bột nếp (glutinous rice flour)

100 gram nước cốt dừa (ở VN dùng coconut cream, ở nước ngoài dùng coconut milk, nên làm ấm trước khi dùng)

20 gram sữa đặc có đường

20 gram đường trắng

$\frac{1}{8}$ teaspoon muối

Cách làm:

a. Sơ chế sắn

- Lột vỏ sắn, cắt sắn thành các miếng nhỏ như hướng dẫn trong video bài học. Ngâm sắn trong nước muối khoảng khoảng 1.5 – 2 giờ. Một số công thức dân gian hướng dẫn ngâm sắn khá lâu, khoảng từ 4-6h trở lên. Theo tụi mình tìm hiểu thì ngâm sắn chỉ giúp bớt nhựa 1 phần, còn trong quá trình nấu chín, ta sẽ cần nấu đủ kĩ để cho sắn chín hoàn toàn thì sẽ hết được chất gây say khi ăn sắn. Vậy nên thời gian ngâm các bạn có thể tùy thích nhé, nếu có nhiều thời gian thì ngâm lâu còn không thì 1 – 2 giờ cũng đủ.

- Hấp sắn khoảng 15 – 20 phút tới khi sắn chín mềm.

- Cân lấy 150 gram sắn hấp chín để làm mochi.

b. Làm mochi sắn

1. Nghiền/xay nhuyễn 150 gram sắn.
2. Trộn đều sắn với tất cả nguyên liệu còn lại tới khi được khối bột dẻo mịn (có dính tay). Chi tiết xem tại video bài giảng.
3. Vê bột thành các viên tròn cỡ quả trứng cút (khoảng 10 gram/viên bột).

2. Nấu nước đường và hoàn thiện chè

Nguyên liệu

1 lít nước

200 gram đường phen hoặc đường vàng

20 - 30 gram gừng tươi đập dập

40 - 50 gram bột năng/ tapioca starch

¼ thìa cà phê muối

* **Lưu ý:** Đường phen mùi thơm, vị ngọt ấm và không gắt như đường kính trắng, rất hợp với món chè mùa đông, nhưng màu nước ăn chè sẽ đậm hơn đường vàng. Bạn có thể dùng hoàn toàn đường vàng hoặc thay 1 phần đường phen thành đường vàng nếu muốn màu nước sáng hơn nhé.

Cách làm

1. Nấu nước, đường, gừng và muối tới khi nước sôi và đường tan hoàn toàn. Hạ lửa nhỏ, để đường sôi lăn tăn thêm vài phút đến khi thấy mùi gừng rất thơm.

2. Hòa tan bột năng với khoảng 50 ml nước. Hạ lửa nhỏ, cho từ từ bột năng, vừa cho vừa khuấy đều. Tiếp tục khuấy trên lửa nhỏ - vừa thêm khoảng 5 – 7 phút tới khi đường sánh và sôi trở lại, bột năng chín hoàn toàn. Cần nấu kỹ trên lửa nhỏ cho bột chín, tránh việc nước đường bị vữa nhé. Giữ ấm phần nước này.

** Nước đường chè sắn sánh hơn nước đường bánh trôi tàu nên mình dùng nhiều bột năng hơn, bạn có thể điều chỉnh theo sở thích.*

3. Đun sôi 1 nồi nước để luộc mochi. Khi nước sôi, thả mochi vào luộc tới khi viên bột nổi lên mặt nước thì vớt mochi sang nồi nước đường đã chuẩn bị sẵn.

4. Cho sắn hấp chín vào nồi nước đường cùng với mochi, đun thêm khoảng 5 phút cho mochi và sắn ngấm đường. Dùng nóng kèm cốt dừa, lạc và vừng rang, dừa nạo.

* Bảo quản:

- Chè nên ăn trong ngày, đun nóng lại chè trước khi ăn.
- Có thể bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong khoảng 2 – 3 ngày, khi ăn đun nóng lại rồi dùng (chè để tủ lạnh qua ngày sẽ kém ngon hơn).

PHẦN 3. NƯỚC CỐT DỪA ĂN KÈM

* Các bạn có thể dùng luôn nước cốt dừa đóng lon, nhưng cốt dừa nấu lên theo công thức này sẽ thơm ngon hơn

Nguyên liệu

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

2 teaspoon bột béo (ở VN tùy mình dùng loại của Taiky, bạn có thể thay bằng bột năng hoặc bỏ qua nguyên liệu này)

2 teaspoon đường

1 tablespoon (15 ml) sữa đặc có đường

$\frac{1}{8}$ teaspoon muối

1 - 2 cái lá nếp (pandan leaves)

Cách làm:

1. Trộn đều tất cả nguyên liệu và cho vào nồi.
2. Khuấy đều tay trên lửa vừa - cao, khi có hơi nóng bốc lên thì hạ nhỏ lửa. Khuấy đến khi hỗn hợp sệt lại, nếm thử thấy không còn vị bột sống.
3. Vớt bỏ lá nếp, để cốt dừa nguội hoàn toàn. Sau khi nguội:
 - Nếu bạn muốn cốt dừa đặc hơn: Pha bột năng với một chút nước cho tan và loãng hơn, rồi đổ phần nước bột năng này vào trộn với nước cốt dừa, nấu thêm trên lửa nhỏ (quấy đều trong khi nấu) tới khi cốt dừa sệt lại và hết hoàn toàn vị bột sống. Bạn có thể cho bột năng vào từ từ để điều chỉnh độ đặc của nước cốt (càng nhiều bột năng thì càng đặc).
 - Nếu bạn muốn cốt dừa loãng hơn: Trộn thêm từ từ nước cốt dừa, khuấy cho hỗn hợp nóng ấm trở lại.

* Bảo quản:

- Ngăn mát tủ lạnh: 3 – 4 ngày, khi ăn quay vi sóng hoặc nấu lại cho cốt dừa ấm nóng trở lại.
- Tụi mình không khuyến khích bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh vì cốt dừa khi để đông đá sẽ bị tách nước, khi ăn cần phải nấu lại nhưng thành phẩm sẽ không ngon như mới nấu.