

PHẦN 1. QUY TRÌNH LÀM BÁNH PHÔ MAI CAFE HIGHLANDS

Bánh sẽ có 3 tầng vị: phần đế bánh quy xay nhuyễn, lớp kem vị phô mai và lớp kem vị cafe, bạn nên làm theo quy trình như sau để thuận tiện nhất.

- Bước 1: Nấu kem trứng custard, để nguội về nhiệt độ phòng.
- Bước 2: Trong lúc chờ hỗn hợp kem trứng nguội.
 - + Chuẩn bị đế bánh quy, để vào tủ lạnh cho đế bánh đông lại.
 - + Chuẩn bị nguyên liệu tạo vị: Pha nước cà phê, để nguội hoàn toàn. Chuẩn bị kem phô-mai.
- Bước 3: Đánh bông kem tươi (whipping cream), trộn cùng hỗn hợp kem trứng đã nguội.
- Bước 4: Chia hỗn hợp kem làm 2 phần, trộn 1 phần với kem phô-mai, đổ khuôn, để ngăn đá khoảng 20 phút cho kem se mặt.
- Bước 5: Trộn phần kem còn lại với nước cà phê đã nguội. Đợi lớp kem phô-mai se mặt thì đổ lớp kem cà phê. Trang trí và để bánh trong tủ lạnh qua đêm cho đông lại.

* Lưu ý quan trọng

- Cân đúng tỷ lệ , không thay thế các nguyên liệu trong công thức.
- Ngoài bài học giới thiệu dụng cụ cơ bản, bạn nên xem khóa học Nhập môn về nguyên liệu – dụng cụ để hiểu kĩ hơn:
<https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh>
- Cần xem kĩ bài học cơ bản (nấu custard, đánh bông kem tươi, kĩ thuật fold) trước khi làm bánh.

PHẦN 2. CÁCH LÀM BÁNH PHO-MAI CÀ PHÊ

Nguyên liệu (đủ cho 1 khuôn vuông 18cm)

A. Đế bánh

100 gram bánh quy cà phê (coffee joy)

45 gram bơ động vật không muối, đun chảy

B. Kem nền

* Hỗn hợp kem trứng (custard)

9 gram gelatin dạng lá

2 lòng đỏ trứng gà (18-20 gram/ lòng đỏ)

1/8 teaspoon muối

30 gram đường kính trắng

10 gram bột ngô

200 gram sữa tươi không đường

½ teaspoon chiết xuất vani

* Kem tươi đánh bông

220 gram kem whipping

20 gram đường bột (dạng mịn)

C. Nguyên liệu tạo vị

*Lớp kem phô mai

100 gram cream cheese (để mềm nhiệt độ phòng)

40 gram sữa tươi không đường

260 gram kem nền (1/2 lượng làm từ phần nguyên liệu B)

*Lớp kem cafe

4 - 6 gram bột cafe đen hoà tan G7

3 - 5 bột cacao nguyên chất không đường (không bắt buộc)

20 gram nước nóng

260 gram kem nền (1/2 lượng làm từ phần nguyên liệu B)

Cách làm

A. Làm đế bánh cafe

1. Xay nhuyễn bánh quy thành vụn nhỏ.
2. Cho bơ nhạt đun chảy vào, trộn đều.
3. Đổ vào khuôn, dàn đều bánh trong lòng khuôn. Ấn nhẹ để các vụn bánh kết dính với nhau và tạo thành lớp đế bánh mỏng đều.
4. Để khuôn bánh vào tủ lạnh khoảng 20 – 30 phút cho đế bánh cứng lại.

B. Nấu hỗn hợp kem trứng (custard)

1. Cắt nhỏ lá gelatin, ngâm trong nước đá lạnh khoảng 5-10 phút tới khi gelatin nở mềm.

* Lưu ý:

- Ở Việt Nam cần ngâm trong nước đá lạnh, vì nếu ngâm nước ở nhiệt độ phòng, lá gelatin sẽ dễ bị tan vào nước.
 - Nếu dùng gelatin dạng bột, bạn ngâm gelatin bột với nước cho gelatin nở hết (tỉ lệ 1 gram bột gelatin ngâm với 5 gram nước).
2. Đánh bông lòng đỏ trứng với đường, muối tới khi chuyển sang màu vàng nhạt. Cho bột ngô rây mịn vào, trộn đều cho hòa quyện.
 3. Làm ấm sữa tươi đến khoảng 35 – 40°C (KHÔNG đun sữa quá nóng).
 4. Đổ từ từ sữa tươi ấm vào hỗn hợp lòng đỏ trứng, vừa đổ vừa khuấy đều, lọc qua rây thu được hỗn hợp mịn mượt.
 5. Cho hỗn hợp lên bếp, khuấy lửa vừa đến khi thấy có hơi nóng bốc lên thì hạ lửa thấp. Tiếp tục khuấy đều tới khi kem chín, sệt, nếm thử thấy không còn vị bột sống hay mùi trứng tanh.

* Lưu ý khi nấu kem trứng:

- Không nấu lửa quá cao, khuấy đều tay trong suốt quá trình đun.
- Nếu thấy kem bắt đầu bị lợn cợn thì nhắc nồi khỏi bếp, khuấy nhanh tay cho kem mịn mượt trở lại.

- Nếu kem đã đặc mà vẫn còn vị bột hay mùi trứng thì nguyên nhân là do nấu lửa cao làm kem đặc mà chưa kịp chín. Bạn cho thêm sữa tươi, khuấy cho kem loãng ra rồi nấu tiếp trên lửa thấp nhất cho kem chín và đặc lại nhé.

6. Vắt kiệt nước lá gelatin, cho vào hỗn hợp kem trứng nóng, khuấy nhanh tay cho gelatin tan hoàn toàn. Nếu dùng gelatin bột thì cho toàn bộ phần gelatin trong bát vào (gelatin bột sẽ hút hết nước ngâm). Cho tinh chất vani vào, trộn đều.

7. Cho kem ra bát, dùng nilon bọc thực phẩm dán sát mặt kem, để kem nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng. KHÔNG để vào tủ lạnh, tránh làm kem bị đông cứng lại.

8. Đánh kem tươi với đường tới khi kem bông cứng, trộn kem custard (đã nguội) với kem tươi bằng kỹ thuật fold.

Chi tiết cách đánh bông kem tươi (bằng tay hoặc bằng máy) và kỹ thuật fold bạn xem tại video bài giảng nhé.

9. Chia hỗn hợp kem thành 2 phần, mỗi phần khoảng 260 – 270 gram để chuẩn bị tạo vị.

C. Tạo vị Phô-mai và Cafe

1. Vị phô-mai:

* Bạn nên xem video trước, rồi tham khảo quy trình để làm nhanh và tiết kiệm thời gian ở trang 1 của tài liệu nhé.

- Vì sóng hoặc cách thủy cho phô-mai cream cheese hơi ấm lên, miết cho phô-mai mịn nhuyễn. Phương pháp cách thủy là đun sôi 1 ít nước trong nồi, để nước sôi lăn tăn rồi đặt âu đựng nguyên liệu lên miệng nồi, sao cho đáy âu không chạm nước. Hơi nóng từ nước sôi bay lên sẽ làm âu ấm nóng lên và giúp hâm nóng nguyên liệu trong âu. Đây là cách làm ấm nguyên liệu an toàn, thường dùng cho các nguyên liệu nhạy cảm với nhiệt độ cao.

- Cho từ từ sữa tươi vào âu cream cheese (mỗi lần khoảng 15ml), đánh cho mịn nhuyễn rồi mới cho phần sữa tươi tiếp theo.

- Trộn phô-mai với 1 phần kem nền (260 gram) bằng kỹ thuật fold.

- Đổ kem vào khuôn, dàn phẳng. Để khuôn bánh vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 20 phút cho lớp kem phomai se mặt.

2. Vị café:

- Pha nước café cacao, để nguội hoàn toàn trước khi dùng.
- Trộn nước café với phần kem nền còn lại (260 gram kem) bằng kỹ thuật fold.
- Khi lớp kem phomai đã se mặt, nhẹ nhàng đổ kem cà phê lên trên.

3. Socola trang trí mặt bánh

- Dùng socola nguyên chất (55 – 65% cacao), băm nhỏ.
- Cho socola vào âu, cách thủy âu socola trên nồi nước nóng. Khuấy cho socola tan chảy hoàn toàn.
- Lưu ý quan trọng khi làm chảy socola:
 - + KHÔNG làm chảy socola trên nhiệt quá cao, tránh làm socola bị cháy và tách nước.
 - + KHÔNG để nước rơi vào socola trong khi làm chảy.
- Dùng socola chảy để trang trí theo hướng dẫn trong video bài giảng.

* Bảo quản

- Để khuôn bánh trong ngăn mát tủ lạnh ít nhất 4 giờ (tốt nhất là qua đêm) cho bánh lạnh và đông hoàn toàn. Cách lấy bánh, cắt bánh bạn xem tại video bài giảng.
- Bánh bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong khoảng 3 ngày.
- Nếu muốn bảo quản lâu hơn, bạn cho vào hộp kín, để trong ngăn đá và dùng trong 2 tuần, khi ăn rã đông ở ngăn mát tủ lạnh. Bánh để trong ngăn đá càng lâu thì kem sẽ càng kém mịn mượt hơn, nên tốt nhất là ăn sớm trong khoảng 3 ngày.