

GIỚI THIỆU & CÁC LƯU Ý

Bài học thứ 2 trong khoá chuyên đề “Bánh lạnh không cần lò – Bánh quán cafe”, thuộc series ***Ai cũng làm được bánh ngon***, của Happie sẽ giới thiệu đến các bạn cách làm món Tiramisu kiểu truyền thống và các biến tấu theo kiểu Tiramisu Douyin mà rất nhiều bạn đang thích hiện tại.

Cách làm trong bài học này được tụi mình điều chỉnh từ công thức Tiramisu cơ bản đã giới thiệu tại blog Savoury Days, được rất nhiều bạn thử nghiệm và yêu thích. Đồng thời, tụi mình cũng dựa trên hương vị của các loại Tiramisu đang được kinh doanh phổ biến ở Việt Nam để viết công thức. Đây là cách làm đơn giản, dễ thực hiện, không yêu cầu nguyên liệu phức tạp nhưng vẫn sẽ cho các bạn một phần Tiramisu thơm ngon theo chuẩn chung ở Việt Nam. Còn với khoá học chuyên đề “Tiramisu” (<https://happie.vn/course/68/tiramisu>) tại website Happie thì công thức sẽ có nhiều thành phần để tạo hương vị cao cấp hơn, cũng như các bí kíp để giúp hương vị tinh tế và đặc biệt hơn.

Tiramisu truyền thống gồm 2 phần: phần kem pho-mai mascarpone và phần bột bánh lady finger được nhúng trong hỗn hợp rượu cafe. Còn với Tiramisu kiểu Douyin thì sẽ có nhiều kiểu hương vị hơn, ví dụ vị trà, hoa quả... Cách làm trong bài học này là cách mà tụi mình nghiên cứu và tổng hợp từ các tài liệu của Trung Quốc và lớp học hướng dẫn làm Tiramisu Douyin. Đây cũng là cách làm nhanh nhất, giúp bạn chỉ cần chuẩn bị một phần kem nền nhưng có thể dễ dàng làm nhiều vị khác nhau để thay đổi.

PHẦN 1. QUY TRÌNH LÀM BÁNH TIRAMISU

Món Tiramisu trong bài học này sẽ sử dụng phần kem custard nền đã hướng dẫn trong bài học cơ bản của khoá. Bạn cần xem kỹ tất cả các phần của bài học cơ bản này trước khi làm món Tiramisu này nhé.

Vì trong bài cơ bản đã hướng dẫn chi tiết nên ở trong bài học này, tụi mình không nhắc lại các phần đã hướng dẫn mà tập trung vào các kiến thức để hoàn thiện Tiramisu thôi nha.

Tiramisu truyền thống gồm 2 phần: phần kem pho-mai mascarpone ngậy béo và phần bột bánh lady finger được nhúng đắm trong hỗn hợp rượu café. Để biến tấu nhiều vị, bạn chỉ cần thay thế hỗn hợp nước nhúng bánh (vốn là vị rượu cafe truyền thống) thành các loại nước tạo vị khác. Để thuận tiện nhất, bạn nên làm theo quy trình như sau:

- Bước 1: Nấu kem trứng custard, để nguội về nhiệt độ phòng.
- Bước 2: Trong lúc chờ hỗn hợp kem trứng nguội, chuẩn bị hỗn hợp nước nhúng bánh, làm bao nhiêu vị bạn pha từng đó loại nhé.
- Bước 3: Trộn pho-mai mascarpone cùng hỗn hợp kem trứng đã nguội.
- Bước 4: Đánh bông kem tươi (whippng cream), trộn cùng hỗn hợp kem trứng và pho-mai.
- Bước 5: Nhúng bánh ladyfinger vào hỗn hợp nước tạo vị, phủ kem kín mặt bánh, lặp lại các bước với các lớp tiếp theo. Sau khi hoàn thiện, để bánh vào trong ngăn mát tối thiểu 3 giờ rồi mới trang trí và dùng bánh.

*** 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 TIRAMISU

Lượng nguyên liệu dưới đây đủ cho 4 hộp vuông 10cm (mỗi vị 1 hộp)

1. Kem Tiramisu

3 lòng đỏ trứng (18 – 20 gram/ lòng đỏ)

30 gram đường trắng

150 sữa tươi không đường

10 gram bột ngô

½ thìa cafe tinh chất vani

250 gram pho-mai mascarpone (giữ lạnh tới khi dùng)

150 gram kem tươi (whipping cream) + 30 gram đường xay (tăng/giảm tùy khẩu vị)

Cách làm

1. Đánh bông lòng đỏ trứng với đường tới khi chuyển sang màu vàng nhạt. Cho bột ngô rây mịn vào, trộn đều cho hòa quyện.

2. Làm ấm sữa tươi đến khoảng 35 – 40°C (KHÔNG đun sữa quá nóng).

3. 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.

4. 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. Cho tinh chất vani vào, trộn đều

* Xem kỹ lưu ý về quy trình nấu custard tại bài cơ bản.

5. Đổ kem ra âu, dùng nilon bọc thực phẩm dán sát mặt kem. Để hỗn hợp nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng.

6. Sau khi kem custard nguội, trộn custard cùng phoi pho-mai mascarpone tới khi hỗn hợp hòa quyện thì dừng lại luôn, không khuấy đảo nhiều tránh làm pho-mai bị tách nước.

7. Đánh kem tươi với đường tới khi kem bông cứng, trộn cùng hỗn hợp kem custard và pho-mai bằng kỹ thuật fold.

Chi tiết cách đánh bông kem tươi (bằng tay hoặc bằng máy) và kỹ thuật fold xem tại bài cơ bản.

2. Tạo các vị bánh Tiramisu & Hoàn thiện

a. Bật bánh

24 – 25 cái bánh quy ladyfingers

Nên dùng lady fingers loại nhập khẩu để bánh có hương vị thơm ngon nhất

b. Hỗn hợp nước nhúng bánh

Độ đậm/nhạt của nước nhúng bánh có thể thay đổi tùy khẩu vị.

(1) Vị cafe truyền thống

8 gram bột cafe đen hòa tan G7

40 gram sữa đặc

100 gram nước nóng

20 gram rượu rum

- Trộn đều bột cafe, nước nóng, sữa đặc cho tan, cho rượu rum vào trộn đều, để nguội.

(2) Vị hoa quả

200 gram sữa vị hoa quả (sữa dâu, xoài, cam, ...)

80 gram sinh tố hoa quả

** Lưu ý:*

- Sữa tươi vị hoa quả bạn có thể dùng của bất kì hãng nào tùy sở thích.
- Sinh tố hoa quả có thể dùng loại mua sẵn hoặc xay từ quả tươi, sên quả với đường (theo tỉ lệ 1 quả: 1 đường) tới khi quả sệt lại và có độ đặc như mong muốn
- Trộn đều các nguyên liệu với nhau và dùng để nhúng bánh.
- Ngoài cách pha nước này, bạn có thể tạo vị quả bằng nhiều cách khác tùy theo sở thích: Pha sinh tố với sữa, hoặc dùng các loại tinh chất/hương hoa quả.

(3) Vị trà xanh

7 gram bột trà xanh (có thể dùng bột trà Đài Loan hay Nhật Bản đều được)

20 gram nước nóng

30 gram sữa đặc

200 gram sữa tươi không đường

- Hòa tan bột trà xanh với nước nóng, tạo thành hỗn hợp dạng sệt.
- Cho sữa đặc vào trộn đều.
- Cho từ từ sữa tươi vào trộn đều.

* Lưu ý: Bạn cần trộn theo trình tự như trên để hỗn hợp không bị vón cục.

(4) Vị nhãn hoa nhài

80 gram nước nóng

4 gram trà nhài túi lọc

100 gram nước nhãn đóng hộp

- Ngâm trà nhài trong nước nóng khoảng 10 phút, lọc bỏ bã, thu được nước trà nhài.
- Cho nước ngâm nhãn vào trộn đều.

c. Hoàn thiện và bảo quản bánh

- Nhúng bánh lady finger vào hỗn hợp nước tạo vị. Chỉ nhúng nhanh mỗi mặt 1 – 2 giây, không nhúng lâu làm bánh bị sũng nước.
- Xếp bánh vào hộp, phủ kem kín mặt bánh, lặp lại thêm 1 – 2 tầng bánh nữa.
- Để bánh vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 3 giờ, sau đó trang trí bánh bằng bột trà xanh, cacao và hoa quả tươi theo hướng dẫn trong video bài giảng.

*** Bảo quản**

- Bánh làm xong nên để tối thiểu qua 3 giờ để bánh ngấm kem rồi mới ăn.
- Chỉ trang trí bánh ngay trước khi ăn.

- 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.