

Bài học thứ 3 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 Bánh kem dừa lạnh. Đây là món ăn mà tụi mình thấy luôn bán rất chạy ở các cửa hàng bánh nhờ phần kem thơm ngon, mát lạnh rất dễ ăn. Combo dừa – lá dứa cũng là hương vị mà số đông người Việt đã quen thuộc và yêu thích, phù hợp cho mọi lứa tuổi, và đặc biệt thích hợp với thời tiết nắng nóng trong mùa hè.

PHẦN 1. QUY TRÌNH LÀM BÁNH DỪA LẠNH

Bánh có 3 tầng vị: phần bọt bánh lady fingers, lớp kem vị phô mai và lớp kem vị dừa lá dứa, trên mặt bánh trang trí bằng cùi dừa non sên đường. Bạn nên làm theo quy trình như sau để thuận tiện nhất.

- Bước 1: Nấu kem trứng custard, để nguội về nhiệt độ phòng. Trong lúc đợi kem trứng nguội, chuẩn bị nguyên liệu tạo vị phô-mai.
- Bước 2: Đánh bông kem tươi (whipping cream), trộn cùng hỗn hợp kem trứng đã nguội.
- Bước 3: Chia hỗn hợp kem thành 2 phần, trộn 1 phần với kem phô-mai, xếp tầng bánh đầu tiên, đổ khuôn, để ngăn đá khoảng 15 - 20 phút cho kem se mặt.
- Bước 4: Trong lúc đợi kem phô-mai đông, pha hỗn hợp tạo vị dừa lá dứa. Trộn phần kem còn lại với nước dừa lá dứa. Đợi lớp kem phô-mai se mặt thì đổ lớp kem dừa. Để bánh trong tủ lạnh tối thiểu 4 giờ (tốt nhất là qua đêm) cho bánh đông lại hoàn toàn.
- Bước 5: Chuẩn bị phần cùi dừa non trang trí mặt 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 kỹ 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 DỪA LẠNH

Nguyên liệu (đủ cho 4 khuôn oval 450ml)

A. Đế bánh

30 bánh lady fingers

200 gram sữa tươi không đường

B. Kem nền

*** Hỗn hợp kem trứng (custard)**

10 gram gelatin dạng lá

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

45 gram đường kính trắng

10 gram bột ngô

150 gram sữa tươi không đường

½ teaspoon chiết xuất vani

*** Kem tươi đánh bông**

300 gram kem tươi (whipping cream)

15 gram đường xay (dạng mịn)

C. Nguyên liệu tạo vị

***Lớp kem phô mai**

50 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 dừa lá dừa**

50 gram nước cốt dừa, làm ấm

1/8 teaspoon tinh chất lá dứa có màu

1/8 teaspoon tinh chất lá dứa không màu

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

D. Cùi dừa non trang trí mặt bánh (không bắt buộc)

200 gram cùi dừa non (cắt sợi dài)

50 gram đường

1 nhúm nhỏ muối

Cách làm

1. Làm kem nền

*** Nấu kem custard (tương tự bài cơ bản)**

- Ngâm gelatin với nước đá lạnh tới khi gelatin nở mềm.
- 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.
- Làm ấm sữa tươi đến khoảng 35 – 40°C (KHÔNG đun sữa quá nóng).
- 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.
- 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 sòng hay mùi trứng tanh.
- Vắt kiệt nước lá gelatin, cho vào kem trứng khuấy tan. Cho tinh chất vani vào, trộn đều

* Xem kỹ lưu ý về quy trình nấu custard tại bài cơ bản. Lưu ý rằng **kem trứng trong bài học này đặc hơn kem trứng trong bài cơ bản**, bạn xem tình trạng kem trong video bài học nhé.

- 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.

*** Hoàn thiện kem nền**

- Đánh kem tươi với đường tới khi kem bông cứng.
- Trộn kem tươi với kem custard, xem hướng dẫn chi tiết trong video bài học.
- Chia hỗn hợp kem thành 2 phần, mỗi phần nặng khoảng 260 – 270 gram để chuẩn bị tạo vị.

2. Tạo vị phô-mai

* Cách tạo vị phômai tương tự như bài bánh phômai cà phê Highlands đầu tiên trong khóa học, bạn cần xem kỹ bài đó trước nhé.

- Làm ấm phômai cream cheese bằng cách vi sóng ở công suất thấp trong 20 – 30 giây (hoặc cách thủy), miết cho phô-mai mịn nhuyễn.
- Cho từ từ từng thìa sữa tươi vào phômai, khuấy cho sữa hòa quyện hoàn toàn rồi mới cho phần sữa tươi tiếp theo.
- Trộn phô-mai với 260 gram kem nền (khoảng 1/2 công thức kem nền) bằng kỹ thuật fold. Cho vào túi bắt kem
- Nhúng nhanh bột bánh lady fingers vào trong sữa tươi khoảng 1 giây để sữa ngấm vừa đủ, không ngâm lâu làm bột bánh bị nhũn. Bơm kem phủ lên mặt bánh.
- Để bánh vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 20 phút cho lớp kem phômai se mặt.

3. Tạo vị dừa lá dứa

- Làm ấm nước cốt dừa.
- Trộn đều tính chất lá dứa có màu và không màu với nước cốt dừa. Để cốt dừa nguội hoàn toàn.
- Trộn nước dừa lá dứa với phần kem nền còn lại (khoảng 260 gram kem) bằng kỹ thuật fold.
- Khi lớp kem phômai đã se mặt, nhúng bánh lady finger vào sữa, phủ lớp kem dừa lá dứa lên trên để hoàn thiện.

- Để bánh vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho bánh đông lại hoàn toàn.

4. Cùi dừa non

1. Cho toàn bộ đường, muối vào phần cùi dừa non, trộn đều, để nghỉ khoảng 15 phút để đường tan và ngấm vào trong dừa.

2. Cho hỗn hợp lên bếp, sên ở mức lửa vừa nhỏ tới khi nước cạn hết, dừa chuyển trong.

* Lưu ý: không đun ở lửa cao làm đường bị cháy và cùi dừa chuyển màu vàng, dễ bị hôi dầu.

3. Bảo quản: Để dừa trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong khoảng 2 ngày. Cho dừa lên trên mặt bánh ngay trước khi ăn.

*** Bảo quản bánh**

- 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.