

Khi đã thành thạo các loại bánh trong hộp nhỏ, quen với các thao tác khi làm bánh lạnh thì bạn hoàn toàn có thể làm một ổ bánh to để đãi tiệc trong các buổi sinh nhật hoặc các buổi liên hoan đặc biệt tụ tập bạn bè. Vì vậy, bánh kem socola dâu tây là món bánh thứ 4 nằm trong chuỗi bài học “Bánh lạnh không cần lò – Bánh tiem cafe” tại mình lựa chọn để làm hướng dẫn. Nhìn bánh rất to đẹp và “hoành tráng” nhưng thực ra khi đã biết cách làm rồi, thì bạn sẽ thấy không hề khó chút nào đâu. Bánh ngon đẹp mà lại không cần dùng đến lò vẫn làm được. Combo socola và dâu tây được kết hợp với nhau một cách hoàn hảo sẽ tạo nên vị kem thơm ngon, chinh phục khẩu vị mọi lứa tuổi. Với công thức này, bạn có thể làm ổ to như hướng dẫn trong bài, hoặc làm các bánh nhỏ như những bài học trước cũng đều được nhé.

PHẦN 1. QUY TRÌNH LÀM BÁNH MOUSSE SOCOLA DÂU TÂY

Bánh có 4 tầng vị: phần bọt bánh lady fingers, lớp kem vị socola và lớp kem vị dâu tây, trên mặt bánh là lớp thạch dâu trang trí cùng kem tươi và trái cây tươi. 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, đi làm chảy socola để tạo vị, để socola nguội về nhiệt độ phòng nhưng vẫn còn lỏng.
- Bước 2: Đánh bông kem tươi (whipping cream), trộn cùng hỗn hợp kem trứng đã nguội để hoàn thiện kem nền.
- Bước 3: Chia hỗn hợp kem nền thành 2 phần, trộn 1 phần với socola đun chảy (đã nguội). Xếp tầng bánh đầu tiên, đổ kem socola, để ngăn đá khoảng 15 - 20 phút cho kem se mặt.
- Bước 4: Trong lúc đợi kem socola đông, pha hỗn hợp tạo vị dâu tây. Trộn phần kem còn lại với hỗn hợp tạo vị dâu tây. Đợi lớp kem socola se mặt thì đổ lớp kem dâu.
- + Nếu đổ thạch trên mặt bánh để trang trí: Để bánh vào ngăn đá khoảng 30 phút cho lớp kem se mặt và đông tương đối.

+ Nếu không đỗ thạch: 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 thạch dâu, đổ lên mặt bánh khi bánh đã se mặt. Để bánh vào ngăn đá tối thiểu 6 giờ cho bánh đông lại hoàn toàn.

- Bước 6: Trang trí bánh với kem tươi đánh bông và quả tươi.

*** 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 kỹ bài học cơ bản (nấu custard, đánh bông kem tươi, kỹ thuật fold) trước khi làm bánh.

PHẦN 2. CÁCH LÀM BÁNH MOUSSE SOCOLA DÂU TÂY

Nguyên liệu (đủ cho 1 khuôn tròn 18cm)

A. Để bánh

12 bánh lady fingers (loại nhập khẩu)

100 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)

40 gram đường kính trắng

1 nhúm nhỏ muối

10 gram bột ngô

220 gram sữa tươi không đường

$\frac{1}{2}$ teaspoon chiết xuất vani

*** Kem tươi đánh bông**

250 gram kem tươi (whipping cream)

20 gram đường xay (dạng mịn)

C. Nguyên liệu tạo vị

***Lớp kem socola**

80 gram socola đen nguyên chất 55 – 65%, dạng nút

80 gram kem whipping

$\frac{1}{2}$ teaspoon chiết xuất vani

290-300 gram kem nền (1/2 lượng làm từ phần nguyên liệu B)

***Lớp kem vị dâu tây**

80 gram sinh tố dâu tây

20 gram sữa tươi không đường (hoặc thay bằng sữa chua không đường để hết lạnh, đánh lỏng ra rồi dùng, lưu ý dùng sữa chua hũ, không nên dùng sữa nhà làm)

290-300 gram kem nền (1/2 lượng làm từ phần nguyên liệu B)

D. Lớp thạch dâu tây

5 gram gelatin dạng lá

80 gram sinh tố dâu tây

100 gram nước lọc

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.
- Nấu hỗn hợp kem trứng sữa trên lửa vừa đến khi hỗn hợp chín thơm ngon (xem kỹ hướng dẫn trong bài học cơ bản về làm kem trứng custard).
- Vắt lá gelatin kiệt nước, cho vào kem trứng (còn ấm nóng) khuấy nhanh tay cho gelatin tan hết. Cho tinh chất vani vào, trộn đều. Lưu ý trộn kỹ để gelatin tan hoàn toàn.
- 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. Trong thời gian đợi custard nguội đi chuẩn bị phần socola tạo vị.

*** Hoàn thiện kem nền**

- Đánh kem tươi whipping với đường tới khi kem bông cứng.
- Trộn kem tươi với kem custard, xem hướng dẫn chi tiết trong bài cơ bản.
- Chia hỗn hợp kem thành 2 phần, mỗi phần nặng khoảng 290 – 300 gram để chuẩn bị tạo vị.

2. Tạo vị socola

- Làm tan chảy socola cùng kem tươi bằng phương pháp cách thủy (xem hướng dẫn trong video). Lưu ý: KHÔNG làm chảy socola trên nhiệt quá cao.
- Khi socola và kem tươi đã tan chảy và hoà quyện hết, cho vani vào trộn cùng, để hỗn hợp nguội về nhiệt độ phòng.
- Trộn hỗn hợp socola với khoảng 300 gram kem nền (khoảng 1/2 công thức kem nền) bằng kỹ thuật fold.
- Nhúng ả bánh quy lady fingers thật nhanh rồi xếp vào khuôn. Đổ toàn bộ kem phủ lên mặt bánh.

* Ngoài lady fingers, bạn có thể làm bột bánh gato nếu nhà có lò nướng nha. Happie có khóa Bật bánh gato cơ bản bất bại hoàn toàn miễn phí, cách làm đơn giản và rất dễ thành công. Bạn có thể tham khảo tại đây: <https://happie.vn/course/53/gato-bat-bai>

- Đẽ bánh vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 20 phút cho lớp kem socola se mặt.

3. Tạo vị dâu tây

- Trộn đều sinh tố dâu với sữa tươi để hỗn hợp lỏng bớt.
- * Nếu bạn dùng dâu tươi: Xay nhuyễn dâu, nấu với đường tới khi nước dâu có độ sệt giống hỗn hợp dâu pha sữa tươi trong video. Lượng đường bạn nêm cho vừa khẩu vị nhé. Có thể thử theo tỉ lệ đường = 1/3 hoặc 1/2 lượng dâu rồi điều chỉnh theo khẩu vị.
- Trộn sinh tố dâu tây với phần kem nền còn lại (khoảng 290 - 300 gram kem) bằng kỹ thuật fold.
- Khi lớp kem socola đã se mặt, nhúng nhanh bánh lady finger vào sữa, xếp 1 lớp bánh vào khuôn, phủ lớp kem dâu tây lên trên để hoàn thiện.
- Đẽ bánh vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho bánh đông lại hoàn toàn.

4. Thạch dâu

- Ngâm lá gelatin trong nước đá lạnh khoảng 15 – 20 phút tới khi gelatin nở mềm.
- Vắt kiệt nước lá gelatin, cho sang 1 bát khác. Làm chảy gelatin bằng lò vi sóng ở chế độ thấp hoặc cách thủy trong nồi nước nóng tới khi gelatin tan chảy hoàn toàn.
- Cho 1 phần nước dâu vào bát gelatin, khuấy cho hòa quyện, bước này sẽ giúp hỗn hợp gelatin lỏng hơn, dễ hòa tan hơn.
- Đổ ngược bát gelatin vào bát nước dâu. Trộn đều. Lưu ý: nước dâu cần ở nhiệt độ phòng và không lạnh vì nếu nước dâu lạnh sẽ làm gelatin bị đông lại nhanh.
- Sau khi bánh đã đông tương đối, nhẹ nhàng đổ nước thạch dâu lên mặt bánh.
- Đẽ ngăn mát tủ lạnh khoảng 4 - 6 giờ cho cả bánh và thạch đông lại hoàn toàn.

5. Hoàn thiện

- Cách gỡ khuôn tương tự bài bánh pho-mai cà phê Highlands.
- Trang trí mặt bánh (thực hiện ngay trước khi dùng): Đánh bông kem tươi whipping cream với đường tới khi kem bông cứng (tỷ lệ 100 gram whipping cream + 10 gram đường xay), đặt hoa quả tươi lên tùy theo sở thích.

*** Bảo quản bánh**

- Bánh bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong khoảng 3 ngày.
- Nếu muốn bảo quản lâu hơn, bạn cắt miếng nhỏ 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.