

Xoài – Chanh leo là vị bánh luôn được người Việt Nam yêu thích, đặc biệt là trong những ngày hè nóng bức nhờ hương vị chua ngọt và rất “tươi mới” từ quả tươi. Bài học bánh ỏ to đũa tiệc - vị xoài chanh leo sẽ là món bánh cuối cùng tại mình giới thiệu trong bài học Bánh lạnh không cần lò. Khi đã thành thạo các kỹ thuật, thao tác cơ bản trong bài học này (kỹ thuật đánh bông kem tươi, fold, đổ khuôn,...), bạn có thể áp dụng để làm bất kỳ công thức bánh lạnh nào trên mạng. Ở cuối tài liệu này, mình có để link một số công thức bánh lạnh tại blog Savoury Days, các công thức này đều được rất rất nhiều bạn đọc yêu thích và làm quanh năm cho gia đình, các bạn tham khảo nha.

CÁCH LÀM BÁNH MOUSSE XOÀI CHANH LEO

Bánh có 3 tầng vị: phần bọt bánh lady fingers, lớp kem vị xoài chanh dây phô mai, trên mặt bánh là lớp thạch chanh leo trang trí cùng kem tươi và trái cây 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 (đánh bông kem tươi, kỹ thuật fold) trước khi làm bánh.

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 xoài chanh leo

150 gram xoài chín

60 gram nước cốt chanh leo

40 gram socola trắng nguyên chất

15 gram sữa tươi không đường

8 gram gelatin dạng lá

250 gram cream cheese (để mềm)

40 - 50 gram đường xay (có thể tăng/ giảm)

300 gram kem tươi (whipping cream)

D. Lớp thạch chanh leo

80 gram nước cốt chanh leo

100 gram nước lọc

25 - 30 gram đường (tùy khẩu vị và độ chua của hoa quả)

8 gram gelatin dạng lá

Cách làm

A. Làm kem mousse xoài chanh leo

1. Xay nhuyễn xoài với nước cốt chanh leo.
2. Ngâm lá gelatin vào trong nước lạnh tới khi gelatin nở mềm.
 - Nếu bạn dùng gelatin dạng bột, cứ 1 gram gelatin dạng bột sẽ cần ngâm với 5 gram nước lạnh tới khi gelatin nở mềm.
3. Cho socola trắng và sữa vào âu, cách thủy trên nước sôi lăn tăn tới khi socola tan chảy hoàn toàn. **Lưu ý:** KHÔNG làm chảy socola trên nhiệt quá cao, tránh làm socola bị cháy (cách làm chảy socola đã được hướng dẫn chi tiết trong bài Bánh socola dâu tây).

4. Khi socola đã chảy, nhấc bát socola khỏi nồi. Vắt kiệt nước lá gelatin, cho vào 1 bát khác. Cách thủy cho gelatin tan chảy hoàn toàn.

5. Trộn hỗn hợp xoài chanh leo với gelatin đã làm chảy, sau đó trộn cùng với hỗn hợp socola trắng. Để hỗn hợp nguội hoàn toàn về nhiệt độ phòng.

Lưu ý: cần trộn nguyên liệu theo đúng thứ tự.

6. Đánh bông kem tươi.

- Đánh nhuyễn cream cheese cùng với đường ở tốc độ thấp tới khi hòa quyện.

- Cho **từ từ** kem tươi whipping cream vào đánh cùng hỗn hợp cream cheese, khi kem hòa quyện mới cho phần tiếp theo. Khi đã cho hết kem tươi, tăng tốc độ máy lên cao nhất và đánh tới khi kem bông mềm (gần cứng).

7. Chia hỗn hợp xoài chanh leo thành 4 - 5 phần, trộn từng phần với kem tươi đánh bông bằng kỹ thuật fold tới khi hòa quyện.

8. Đổ khuôn bánh.

- Nhúng ả bánh quy lady fingers thật nhanh rồi xếp vào khuôn. Đổ ½ lượng kem phủ lên mặt bánh.

* Ngoài lady fingers, bạn có thể làm bột bánh gato nếu nhà có lò nướng nha. Happie có khóa Bột 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>

- Đổ bánh vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 20 phút cho lớp kem đầu tiên se mặt.

- Sau khi lớp đầu tiên se mặt, xếp tiếp lớp bánh thứ 2, đổ lượng kem còn lại phủ lên mặt bánh.

- Nếu bạn không làm lớp thạch chanh leo, đổ bánh vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho bánh đông lại hoàn toàn. Nếu bạn trang trí thạch chanh leo bên trên, đổ bánh vào ngăn đá khoảng 30 phút cho bánh se mặt, trong thời gian đó đi làm thạch.

B. Thạch chanh leo

1. Ngâm lá gelatin trong nước đá lạnh khoảng 15 – 20 phút tới khi gelatin nở mềm.
2. 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.
3. Cho 1 phần nước chanh leo vào bát gelatin, khuấy cho hòa quyện, bước này sẽ giúp hỗn hợp gelatin lỏng hơn, dễ hòa tan hơn.
4. Đổ ngược bát gelatin vào bát nước chanh leo. Trộn đều. Lưu ý: nước chanh leo cần ở nhiệt độ phòng và không lạnh (vì nếu nước chanh leo lạnh sẽ làm gelatin bị đông lại nhanh)/
5. Sau khi bánh đã đông tương đối, nhẹ nhàng đổ nước thạch chanh leo lên mặt bánh.
6. Để ngăn mát tủ lạnh khoảng 4 - 6 giờ cho cả bánh và thạch đông lại hoàn toàn.

C. 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.

PHẦN 3. TỔNG HỢP CÔNG THỨC BÁNH LẠNH

1. Bánh mousse xoài dừa sữa chua:

<http://www.savourydays.com/cach-lam-mousse-xoai-dua-sua-chua/>

2. Bánh mousse sữa chua ổi hồng

<http://www.savourydays.com/cach-lam-mousse-sua-chua-oi-hong-khong-can-lo/>

3. Bánh mousse sữa chua việt quất

<http://www.savourydays.com/video-cach-lam-mousse-viet-quat/>

4. Bánh mousse trà xanh

<http://www.savourydays.com/cach-lam-mousse-tra-xanh-khong-lo-khong-may-danh-tung/>

5. Bánh mousse sầu riêng lá dứa

<http://www.savourydays.com/gateau-mousse-sau-rieng-la-dua/>

6. Bánh cheesecake đào

<http://www.savourydays.com/video-cach-lam-banh-cheesecake-dao-peach-blossom-cheesecake/>

7. Bánh cheesecake trà xanh

<http://www.savourydays.com/cach-lam-banh-cheesecake-tra-xanh-khong-lo-nuong-no-bake-matcha-cheesecake/>

8. Bánh cheesecake oreo

<http://www.savourydays.com/cach-lam-cheesecake-oreo-khong-dung-lo-nuong/>

9. Bánh cheesecake cafe dừa pho-mai

<http://www.savourydays.com/video-cach-lam-banh-kem-pho-mat-dua-va-ca-phe-khong-dung-lo/>