

PHẦN 1. CÔNG THỨC BÁNH CHUỐI CƠ BẢN

I. Công thức bơ dầu

Nguyên liệu (cho khoảng 380 gram bơ dầu)

500 gram bơ động vật không muối

* Lưu ý về nguyên liệu

- Bơ dầu giúp bánh chuối thơm ngon hơn rất nhiều. Cách làm đơn giản và có thể làm nhiều rồi để tủ lạnh dùng dần, nên bạn đừng bỏ qua bước này nhé.
- Cần sử dụng bơ nhạt động vật loại ngon, không thay thế bằng bơ thực vật như Tường An, Meizan, ... Bơ ngon bánh sẽ càng ngon.

Cách làm

1. Cắt nhỏ bơ cho vào nồi. Cân trọng lượng cả nồi và bơ.
2. Khuấy nhẹ nhàng trên lửa thấp cho bơ tan chảy.
3. Sau khi bơ chảy hoàn toàn, tăng lửa lên mức nhỏ - vừa cho bơ sôi lăn tăn, hơi bọt nếu có. **Kể từ lúc bơ tan thì không khuấy đảo thêm nữa.**
4. Đun bơ trong khoảng 8 - 10 phút thì có thể cân lại nồi để kiểm tra trọng lượng bơ.

* Bơ đạt là khi:

- Chuyển màu đậm hơn, dưới đáy nồi có lớp cặn bơ.
- Khối lượng giảm đi khoảng 100 – 120 gram so với ban đầu (áp dụng với 1 công thức 500 gram bơ).

5. Lọc qua rây để loại bỏ các phần cặn.

* **Bảo quản:** Để bơ trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong khoảng 4 – 5 tháng.

II. Công thức bánh chuối cơ bản

Bài học này hướng dẫn chi tiết các bước làm bánh chuối. Ở các bài học biến tấu vị sau này mình sẽ không nhắc lại các lưu ý này nữa, vì vậy bạn cần xem rất kỹ bài cơ bản trước khi thực hành nhé.

Nguyên liệu (cho 1 ổ bánh chuối oval – khuôn bánh mì hoa cúc)

* Hỗn hợp bột khô

140 gram bột mì đa dụng (bột số 11)

$\frac{1}{2}$ teaspoon bột nở (baking powder)

$\frac{1}{2}$ teaspoon muối nở (baking soda)

$\frac{1}{2}$ teaspoon muối

40 gram đường nâu Hàn Quốc

30 gram đường vàng

2 teaspoon bột quế (không bắt buộc)

50 gram hạt óc chó, rang chín, băm nhỏ (không bắt buộc)

* Hỗn hợp nguyên liệu ướt

200 gram chuối chín (đã bóc vỏ)

100 gram bơ dầu

2 quả trứng gà công nghiệp (50 gram/ quả không tính vỏ)

1 teaspoon chiết xuất vani

* **teaspoon** là đơn vị đo lường tiêu chuẩn trong làm bánh, có bộ thìa chuyên dụng để đo.

Nếu chưa rõ về loại thìa này, bạn có thể xem thêm ở khoá học Nhập môn giới thiệu Dụng cụ và Nguyên liệu làm bánh tại Happie nhé:

<https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh>

* Lưu ý về nguyên liệu

- Cần dùng chuối tiêu chín thơm.

- Nên dùng kết hợp đường nâu và đường vàng để bánh thơm ngon nhất. Có thể dùng hoàn toàn đường vàng hoặc đường trắng (nếu dùng toàn bộ đường nâu thì màu bánh sẽ sậm hơn và bánh có vị “ngọt” kiểu đường nâu nên bạn cân nhắc trước khi dùng nhé).

- Có thể thay bơ dầu bằng bơ thường, nhưng nên làm đúng công thức để bánh thơm ngon nhất. Không nên dùng dầu ăn vì sẽ kém ngon hơn nhiều.

- Có thể tăng/giảm/bỏ qua hoặc thay óc chó bằng các loại hạt khác tùy sở thích.

Cần rang/nướng hạt chín thơm trước khi dùng: Rang trên lửa nhỏ nhất hoặc nướng ở 150°C trong khoảng 10 – 12 phút tới khi hạt chín thơm

Xem thêm thông tin về nguyên liệu tại
<https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh>

Cách làm

1. Rây mịn và trộn đều tất cả các nguyên liệu khô vào một âu. Gồm bột mì, muối, đường, bột nở, muối nở, bột quế.

2. Trộn hỗn hợp ướt.

- Đeo găng tay để bóp nát chuối chín.

- Cho các nguyên liệu gồm: trứng, bơ dầu, chiết xuất vani, khuấy đều tới khi hỗn hợp hòa quyện.

3. Trộn hỗn hợp khô vào nguyên liệu ướt. Dùng phới trộn tới khi hòa quyện, không còn thấy bột khô nữa thì dừng lại luôn.

4. Cho hạt óc chó vào, trộn đều.

*** Lưu ý:** Chỉ trộn tới khi vừa hòa quyện, hỗn hợp có thể sẽ hơi lỏng nhão. Không trộn quá nhiều tránh làm bột bị chai.

5. Đổ khuôn

- Nếu dùng khuôn không có chống dính, bạn cần lót giấy nến chống dính khắp lòng khuôn.

- Ngoài khuôn oval trong bài học, bạn có thể đổ vào bất kì khuôn nào tùy sở thích.

- Trang trí bánh bằng chuối cắt lát tùy sở thích.

6. Nướng bánh ngay sau khi vừa trộn bột xong, không để bánh chờ.

- Làm nóng lò trước khi nướng bánh 15 – 20 phút.

- Đối với lò nướng gia đình: nướng ở 170°C trong thời gian 50 – 60 phút.

- Đối với lò nướng đối lưu: Nướng ở 155 – 160°C trong thời gian 40 phút.

* Lưu ý:

- Thời gian và nhiệt nướng thay đổi tùy theo từng lò và kích thước bánh. Bánh càng nhỏ/mỏng hơn, thời gian nướng càng ngắn hơn. Nếu bạn làm bánh nhỏ/mỏng hơn, sau khoảng 30 phút có thể thử bánh chín.

- Thử bánh chín bằng cách: Xiên que nhọn vào giữa bánh, nếu đầu que không dính bột ướt là bánh đã chín. Nếu đầu que vẫn còn bột ướt thì cần nướng thêm.

7. Bánh sau khi nướng xong cần lập tức lấy ra khỏi khuôn, để bánh trên rack cho bánh nguội hoàn toàn.

6. Bảo quản:

- Đeo găng tay khi cầm vào bánh thành phẩm, tránh mồ hôi từ tay làm bánh nhanh hỏng hơn.

- Bánh bọc kín, để nhiệt độ phòng dùng trong 3 ngày, ngăn mát tủ lạnh dùng trong 7 ngày. Bánh ngon nhất khi ăn trong 3 ngày đầu.

- Nếu muốn bảo quản lâu hơn, bạn có thể trữ đông, khi ăn rã đông ở ngăn mát.

- Nếu muốn ăn bánh nóng ấm, bạn quay vi sóng ở công suất thấp khoảng 30 – 40 giây tới khi bánh ấm nóng là được. Bánh sau khi vi sóng cần ăn ngay, để lâu bánh sẽ bị khô.

PHẦN 2. CÔNG THỨC BÁNH CHUỐI SOCOLA

Công thức bánh chuối socola chip được biến tấu từ công thức bánh chuối cơ bản, bạn cần xem kỹ hướng dẫn cách làm bánh chuối cơ bản nhé. Phần sau tại mình chỉ ghi tóm tắt các bước.

Nguyên liệu (cho 1 khuôn oval – khuôn bánh mì hoa cúc)

*** Hỗn hợp bột khô**

*130 gram bột mì đa dụng (bột số 11)
10 gram bột cacao nguyên chất không đường
½ teaspoon bột nở (baking powder)
½ teaspoon muối nở (baking soda)
½ teaspoon muối
40 gram đường nâu Hàn Quốc
40 gram đường vàng
50 gram socola chip (hoặc socola nguyên chất, băm nhỏ)*

*** Hỗn hợp nguyên liệu ướt**

*200 gram chuối chín
100 gram bơ dầu
2 quả trứng gà (50 gram/ quả bỏ vỏ)
1 teaspoon chiết xuất vani*

Cách làm

- Trộn đều hỗn hợp bột khô.
- Trộn đều hỗn hợp nguyên liệu ướt.
- Trộn nguyên liệu khô vào nguyên liệu ướt tới khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Cho socola chip vào, trộn đều.
- Đổ khuôn, trang trí mặt bánh bằng chuối chín thái lát, socola chip hoặc yến mạch.
- Nướng bánh, bảo quản tương tự bài cơ bản.

PHẦN 3. CÔNG THỨC BÁNH CHUỐI NGUYÊN CẢM HEALTHY

Công thức bánh chuối socola chip được biến tấu từ công thức bánh chuối cơ bản, bạn cần xem kỹ hướng dẫn cách làm bánh chuối cơ bản nhé. Phần sau tại mình chỉ ghi tóm tắt các bước.

Nguyên liệu (cho 1 khuôn oval – khuôn bánh mì hoa cúc)

*** Hỗn hợp bột khô**

150 gram bột nguyên cám mềm dùng để làm bánh ngọt (Bob's Red Mill Pastry Whole Wheat Flour)

50 gram đường thốt nốt dạng hạt

$\frac{1}{4}$ teaspoon muối

$\frac{1}{2}$ muối nở (baking soda)

80 gram hạt óc chó/ hạt điều (không bắt buộc)

*** Hỗn hợp nguyên liệu ướt**

200 gram chuối chín

50 gram bơ động vật không muối, đun chảy

70 gram sữa chua không đường

2 quả trứng gà (50 gram/ quả không tính vỏ)

*** Lưu ý về nguyên liệu**

- Bột mì nguyên cám cần dùng loại nguyên cám mềm, hạt nhỏ (bột pastry). Nếu dùng bột nguyên cám thường, bạn cần giảm lượng bột đi khoảng 15 gram, tuy nhiên bánh cũng sẽ hơi dai hơn bánh dùng bột pastry một chút.

- Bột mì nguyên cám nên dùng các hãng nhập khẩu Mỹ hoặc châu Âu (Bob's Red Mill), hương vị bánh thơm ngon hơn rất nhiều bột Việt Nam, Ấn Độ,...

- Đường thốt nốt nên dùng ở dạng hạt mịn, nếu dùng đường viên sẽ cần băm nhỏ, không thay thế bằng đường thốt nốt dạng sệt.

- Bánh chuối nguyên cám nên dùng bơ nhạt thông thường thay vì bơ dầu, vị của bơ dầu khá đậm, có thể làm át đi mùi thơm tự nhiên của bột nguyên cám.

Cách làm

- Trộn đều hỗn hợp bột khô.
- Trộn đều hỗn hợp nguyên liệu ướt.
- Trộn nguyên liệu khô vào nguyên liệu ướt tới khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Cho hạt óc chó vào, trộn đều.
- Đổ khuôn, trang trí mặt bánh bằng chuối chín thái lát, yến mạch.
- Nướng bánh, bảo quản tương tự bài cơ bản.