

MỤC LỤC

I. LƯU Ý VỀ NGUYÊN LIỆU LÀM BÁNH	2
1.1. Lưu ý về nguyên liệu cơ bản.....	2
1.2. Cách làm bơ đun chảy (bơ lỏng) và bơ dầu.....	4
II. CÔNG THỨC BÁNH VỊ VANI CƠ BẢN	5
2.1 Quy trình trộn bột bánh (áp dụng chung cho tất cả các loại bánh).....	6
2.2. Bảo quản bột bánh quy:.....	7
2.3. Tạo hình:.....	8
2.4. Nướng bánh:.....	9
2.5. Bảo quản bánh:.....	9
III. CÔNG THỨC BÁNH BIẾN TÁI	11
3.1. Bánh Double Chocolate.....	11
3.2. Bánh Brownie Marshmallow.....	13
3.3. Bánh Redvelvet.....	14
3.4. Bánh Tiramisu.....	16
3.5. Bánh Caramel mặn.....	18
3.6. Bánh Double baked cheesecake (pho-mai nướng).....	22
3.7. Bánh Trà xanh phomai.....	24
3.8. Bánh Cam trà bá tước.....	26
3.9. Bánh Chà bông trứng muối.....	27

I. LƯU Ý VỀ NGUYÊN LIỆU LÀM BÁNH

- Nếu bạn mới tập làm bánh, hãy xem kỹ bài học “Nhập môn về Dụng cụ & Nguyên liệu làm bánh” (miễn phí tại: <https://happie.vn/course/26/nhap-mon-dung-cu-nguyen-lieu-lam-banh>) để phân biệt được sự khác nhau giữa các loại bột, nên chọn mua nguyên liệu nào, bảo quản nguyên liệu như thế nào...

- Bạn **cần xem kỹ video** lưu ý về nguyên liệu, trong video đó tui mình sẽ giải thích kỹ tại sao lại dùng nguyên liệu loại này. Trong tài liệu chỉ điểm lại các ý chính.

- Dùng đúng loại, cân chính xác lượng nguyên liệu theo công thức để đạt kết cấu và hương vị chuẩn nhất.

1.1. Lưu ý về nguyên liệu cơ bản

a, Bơ nhạt

- LUÔN DÙNG bơ động vật không muối, KHÔNG thay thế bằng bơ thực vật (Tuồng An, Meizan, bơ thơm). Bơ càng ngon bánh sẽ càng ngon.

- Công thức trong khóa học luôn dùng bơ ở dạng lỏng, không đánh bông bơ.

- Có 2 loại bơ lỏng là **bơ đun chảy và bơ dầu** (có hướng dẫn cách làm tại phần sau). Bạn cần dùng đúng loại bơ như công thức. Bơ dầu hợp với các vị đậm đà như vani, socola, caramel. Bơ chảy hợp với các vị thanh nhẹ hơn như trà xanh, tiramisu, trà bá tước...

b, Đường

- NÊN sử dụng kết hợp đường kính trắng và đường nâu Hàn Quốc theo tỷ lệ 1:1 để mùi vị bánh thơm ngon nhất.

- Cần xay nhỏ đường trước khi dùng.

- Chỉ giảm TỐI ĐA 10% đường trong công thức, tránh việc ảnh hưởng tới kết cấu bánh.

c, Trứng, bột mì, bột hạnh nhân, chất tạo nở

- Dùng trứng gà tươi, cân đủ lượng.
- Dùng đúng bột mì đa dụng (bột mì số 11) KHÔNG thay thế bằng bột số 8, bột số 13.
- Bột hạnh nhân không bắt buộc nhưng giúp hương vị bánh thơm ngon hơn nhiều. Bột hạnh nhân rang trên lửa nhỏ nhất tới khi chín thơm rồi mới dùng.
- Sử dụng đúng baking soda (muối nở), không thay thế bằng baking powder (bột nở).

d, Các loại topping

- Các loại topping có thể thay đổi, tăng/giảm tùy sở thích.
- Không nên dùng quá nhiều topping, tránh làm bánh bị bờ rờ, mất đi sự cân bằng.

*** Hạt**

- Có thể thay đổi các loại hạt khác nhau tùy sở thích. Hạnh nhân và óc chó là 2 loại hạt dễ dùng, hợp với tất cả hương vị.
- LUÔN RANG hạt chín thơm trước khi dùng. Có thể rang trên chảo hoặc sử dụng lò nướng/ nồi chiên không dầu: làm nóng lò ở 150-160°C trước 15 phút, cho hạt vào nướng trong 10 – 15 phút tùy kích thước hạt, hạ nhiệt sấy ở 100°C trong 15 – 20 phút tới khi hạt giòn.
- Hạt cắt nhỏ (cỡ khoảng 1/2 hạt hạnh nhân) trước khi dùng.

e, Socola

- Nên dùng socola nguyên chất với hàm lượng cacao từ 54-65% (không nên dùng socola compoud, vị bánh sẽ kém ngon hơn rất nhiều).

- Nên dùng socola nút, hoặc socola tảng cắt nhỏ. Bạn có thể tùy chọn 1 trong 2 loại đều được. Nếu muốn tiện lợi thì bạn dùng socola nút vì không mất công cắt, còn nếu muốn bánh hấp dẫn kiểu “handmade” hơn thì bạn dùng socola tảng và cắt viên cỡ to nhỏ khác nhau nhé.

- Không nên dùng socola chip (vì socola thường rất nhỏ nên hình thức bánh không đẹp, và socola chip thường là socola compound nên vị sẽ không ngon).

1.2. Cách làm bơ đun chảy (bơ lỏng) và bơ dầu

a, Cách làm bơ chảy/ bơ lỏng

Để có bơ lỏng, bạn chỉ cần làm chảy bơ ra là được. Ví dụ nếu để ngoài nhiệt độ phòng nóng trong một khoảng thời gian thì bơ sẽ chảy ra. Hoặc để nhanh hơn, ta làm ấm bát đựng bơ bằng cách vi sóng ở công suất thấp nhất, hoặc ngâm bát đựng bơ trong một bát nước nóng. Một số công thức trong khoá học dùng bơ ở dạng lỏng/ bơ chảy này vì mùi vị thanh nhẹ hơn, hợp với hương vị bánh hơn (so với bơ dầu).

b, Cách làm bơ dầu

Nguyên liệu (cho khoảng 380 – 400 gram bơ dầu)

500 gram bơ nhạt động vật

*** Lưu ý: sử dụng nồi để dày khi đun**

Cách làm

1. Cắt nhỏ bơ cho vào nồi. Cân trọng lượng cả nồi và bơ.
2. Bật bếp lửa thấp nhất cho bơ tan chảy từ từ. Sau khi bơ chảy hoàn toàn, tăng lửa lên mức nhỏ - vừa cho bơ sôi lăn tăn, hớt bọt nếu có.
3. Đun bơ trong khoảng 20 phút tới khi trọng lượng của cả nồi và bơ giảm khoảng 100 – 120 gram, lúc này khối lượng bơ dầu thành phẩm sẽ cần đạt khoảng 380 – 400 gram. Bơ dầu đạt là khi hỗn hợp chuyển sang màu vàng cam, dưới đáy nồi có mảng cháy

rắn mỏng cháy xém, hỗn hợp thơm mùi caramel. Lượng bơ thu được có thể ít hơn mức 380-400 gram vì còn phụ thuộc vào hao hụt khi hớt bột và khi đổ bơ từ nồi ra bát. Chỉ cần bơ đạt như mô tả là ổn.

*** Lưu ý:** Không khuấy đảo bơ trong quá trình đun để phần cặn lắng xuống đáy nồi, không lẫn vào hỗn hợp.

4. Lọc lấy phần bơ trong bằng rây mắt nhỏ hoặc vải lọc. Bảo quản trong hũ thủy tinh sạch đã khử trùng, để nguội rồi đậy kín. Bảo quản nhiệt độ phòng khoảng 7 ngày, để nắng mát tủ lạnh dùng trong 5 tháng.

*** Lưu ý:**

Cách làm bơ dầu rất đơn giản, chỉ cần đun trên lửa thấp để phần sữa bay hơi hết là xong. Tuy nhiên, bạn cần lưu ý những điểm sau để thành công nhé:

- **Dụng cụ:** cần dùng nồi đế dày để nấu bơ. Nếu đáy nồi quá mỏng thì sẽ rất nhanh nóng, làm cho bơ bị nóng quá và nhanh bị cháy, có nhiều cặn đen ở đáy nồi hơn.

- **Nguyên liệu:** dùng bơ động vật với hàm lượng béo khoảng 80%. **Không được dùng bơ thực vật** (bơ Tường An, Meizan, bơ thơm) vì bơ thực vật sẽ nhanh cháy hơn và sau khi đun xong mùi vị cũng thay đổi nhiều. Tụi mình đã thử với nhiều loại bơ nhập khẩu ở Việt Nam nhưng không dùng bơ TH vì màu và vị của bơ TH nếu dùng nhiều thì tụi mình thấy không ngon bằng bơ nhập.

Nếu bạn làm bơ bị cháy nhiều, đổi màu nhiều hoặc có mùi khét nhiều thì cần xem lại những điểm trên. Quan trọng nhất là nhiệt khi nấu. Nếu đã để lửa nhỏ nhất mà bơ vẫn bị cháy thì trong khi nấu, thì thoáng nên bắc nồi ra khỏi bếp để nồi bớt nóng rồi mới nấu tiếp.

II. CÔNG THỨC BÁNH VỊ VANI CƠ BẢN

*** Lưu ý:** Tất cả vị bánh quy trong khóa học đều áp dụng theo quy trình làm bánh cơ bản này. Bạn cần xem rất kỹ bài cơ bản trước khi thực hành sang các vị bánh khác. Trong các bài biến tấu, tụi mình chỉ ghi định lượng nguyên liệu và tóm tắt các bước.

Nguyên liệu (cho khoảng 8 bánh cỡ lòng bàn tay, khoảng 80 gram)

100 gram bơ đun chảy

50 gram đường nâu Hàn Quốc (xay mịn)

50 gram đường kính trắng (xay mịn)

1/8 teaspoon muối

50 gram trứng gà (khoảng 1 quả trứng gà công nghiệp)

1/2 teaspoon vani

100 gram socola nút/ nguyên chất (54-65% cacao)

100 gram hạt khô, băm nhỏ (hạnh nhân + óc chó)

1/4 teaspoon muối nở (baking soda)

180-190 gram bột mì đa dụng số 11

20 gram bột hạnh nhân (rang chín)

- Lưu ý: bạn cần dùng bột số 11/ bột mì đa dụng cho công thức này. Vì bột của các hãng khác nhau sẽ có độ hút nước khác nhau và protein cũng mạnh/ yếu khác nhau, nên lượng bột trong công thức có thể xê dịch trong khoảng 180-190 gram. Với các loại bột mì ở Việt Nam thì tụi mình đã thử và thấy định lượng này ổn. Còn với các bạn ở nước ngoài, bột mì có thể sẽ có protein/ gluten khỏe hơn nên nếu làm bánh mà thấy bánh bị chai hoặc dai nhiều, bạn có thể giảm 5-10 gram bột mì nhé.

2.1 Quy trình trộn bột bánh (áp dụng chung cho tất cả các loại bánh)

- Bước 1: Đun chảy bơ. Trộn bơ chảy với hỗn hợp đường xay và muối.
- Bước 2: Trộn trứng với bơ. Sau khi trứng hòa quyện thì cho vani, trộn đều.

- Bước 3: Trộn các nguyên liệu tạo vị (ví dụ: bột trà xanh, bột cacao, màu thực phẩm.. nếu có dùng)

- Bước 4: Trộn các loại topping (hạt khô, socola,..) (* xem thêm lưu ý phía dưới)

- Bước 5: Trộn hỗn hợp bột khô (bột mì, bột hạnh nhân, baking soda) tới khi nguyên liệu vừa hòa quyện. Sau khi trộn xong, nguyên liệu tạo thành một khối bột, không chảy nhão nhưng không bị ướt quá. Nếu bột bị quá nhão, bạn hãy thêm bột khô khoảng 10 – 15 gram (không tăng nhiều hơn 20 gram) và trộn đều. Nếu bột quá khô, bạn thêm trứng khoảng 10 gram/ lần và trộn đến khi đạt – lần làm tiếp theo bạn giảm lượng bột mì nhé. Tránh sửa nhiều theo cách này vì trộn càng nhiều thì bột sẽ càng dai hơn.

*** Lưu ý:**

+ **Nếu làm lượng bột ít và trộn tay:** Bạn cho topping vào trộn cùng với hỗn hợp bơ trứng, sau đó mới cho bột.

+ **Nếu làm lượng nhiều và trộn bằng chân dẹt của máy để bàn:** Bạn cho topping vào cuối cùng. Sau khi trộn bột khô gần hòa quyện hết thì cho topping vào, trộn cho nguyên liệu vừa hòa quyện thì dừng lại (lực máy khỏe hơn trộn tay, cho hạt vào sau vẫn hòa quyện được tốt mà không sợ làm vỡ hạt do trộn quá nhiều)

- Bước 6: Bọc kín, để bột nghỉ trong ngăn mát tủ lạnh 24 – 48 giờ rồi mới dùng (đây là bước bắt buộc để bánh đạt hương vị và kết cấu chuẩn nhất).

2.2. Bảo quản bột bánh quy:

- Bột bánh chỉ nên để ngăn mát tối đa 48 giờ, để lâu sẽ làm bột bị chai, ảnh hưởng tới kết cấu bánh. **Lưu ý:** với các loại bột của Âu Mỹ, protein khỏe hơn bột do VN sản xuất nên khi để lâu, có thể bánh sẽ dai hơn. Nên với các bạn học viên ở nước ngoài, nếu thấy bánh hơi dai quá, bạn giảm thời gian ủ bột xuống nhé. Hoặc bạn cũng có thể thay ¼ lượng bột số 11 bằng bột số 8 để bánh bớt dai – nhưng chỉ áp dụng khi bạn dùng các loại

bột của Âu Mỹ, Nhật... có protein cao. Còn với bột mì sản xuất tại Việt Nam thì cần làm đúng như công thức.

- Nếu chưa dùng ngay, bọc kín và trữ đông bột trong ngăn đá. Bột để đông đá dùng trong 1 tháng, khi dùng rã đông trong ngăn mát, rồi tiến hành tạo hình, nướng bánh.

2.3. Tạo hình:

- **Bột luôn cần mát lạnh (tối đa 18°C, tốt nhất là dưới 15°C) trong khi tạo hình:**

+ Cần thao tác nhanh tay, tránh làm bột bị mềm hoặc nhân bị chảy. Tạo hình bánh quy mềm rất dễ, bột cũng không bị quá nhanh mềm, bạn chỉ cần xem kỹ video là có thể làm được luôn nên không cần quá lo lắng nha :-)

+ Nếu nhiệt độ phòng nóng, chỉ nên lấy 2 – 3 viên bột 1 lần để tạo hình, phần bột còn lại giữ trong ngăn mát tủ lạnh.

- **Tỉ lệ nhân và vỏ:**

+ Chia nhân và vỏ theo tỉ lệ 1 nhân: 3 vỏ (vỏ 80 - 85 gram, nhân khoảng 20 – 30 gram)

+ Có thể tăng/giảm tỉ lệ nhân tùy thích nhưng không nên làm quá nhiều nhân, tránh làm bánh bị bục khi nướng.

+ Trọng lượng vỏ mỗi bánh nên ở khoảng 50 – 100 gram để đảm bảo hương vị bánh. Bạn không nên làm bánh quá nhỏ (dưới 50 gram vỏ). Bánh nhỏ khi nướng dù giảm thời gian nhưng vẫn dễ bị khô hơn, phần ruột bánh cũng kém mềm ẩm và đậm đà hơn.

+ Cách bọc bánh hở nhân/ kín nhân xem tại video bài giảng.

- **Bánh sau khi bọc nhân có thể bọc kín, để chờ trong ngăn mát tủ lạnh tối đa 10 tiếng.** Nếu làm số lượng lớn, bạn có thể tạo hình vào khoảng 20 - 21h tối hôm trước và nướng bánh vào khoảng 6 – 8h sáng ngày hôm sau. Không để bánh chờ quá 10 tiếng, tránh làm nhân ngấm ẩm ra bên ngoài bột bánh và làm bột bánh bị chai, bết.

- Bạn xem kĩ hướng dẫn tạo hình từng kiểu trong bài học nhé.

2.4. Nướng bánh:

- Lót giấy nền dưới khay nướng nếu khay không chống dính. Không dùng khay đen đi kèm lò để nướng bánh, khay này tiếp xúc với thành lò nên nhiệt truyền vào rất cao, dễ làm bánh bị cháy
- Nhiệt độ và thời gian nướng sẽ thay đổi tùy theo lò và độ to của từng bánh.
- Luôn làm nóng lò trước 20 phút.
- Với bánh nặng 100 – 110 gram (80 - 85 gram vỏ + 20 – 25 gram nhân)
 - + Lò sàn/ lò gia đình: nướng ở 185 – 190°C trong 12 – 13 phút.
 - + Lò đối lưu: nướng 170°C trong 10 phút (sau 5 – 6 phút thì đảo chiều khay nướng để bánh chín đều hơn).
- Với bánh to hơn (khoảng 130 – 140 gram): tăng thời gian nướng lên thêm khoảng 2 phút. Với bánh nhỏ hơn (khoảng 70 – 80 gram): giảm thời gian nướng đi khoảng 2 phút.
- Gắn topping trang trí lên ngay khi bánh vừa nướng xong, vẫn còn ấm nóng.

2.5. Bảo quản bánh:

- Kiểu bánh quy mềm không thể bảo quản được lâu như bánh quy giòn thông thường. Bánh ẩm nhiều nên dễ hỏng/mốc, đặc biệt trong thời tiết nóng ẩm ở Việt Nam. Tất cả tiệm bánh từ hãng lớn tới bánh homemade, từ châu Âu tới Việt Nam, đều bán bánh tươi được nướng mới vào buổi sáng cho khách. Đây là việc rất đơn giản khi bột bánh và nhân bánh đều làm rất nhanh và có thể làm trước, chỉ cần tạo hình và nướng là có thể giao hàng ngay.
- Bánh ngon nhất là khi ăn trong ngày. Các chủ tiệm nên nướng bánh mới vào buổi sáng để giao cho khách.

- Thời gian bảo quản với bánh không nhân

- + Nhiệt độ phòng: khoảng 1 – 1.5 ngày.
- + Ngăn mát tủ lạnh: Tối đa 7 ngày, nhưng nên ăn bánh trong vòng 3 ngày đầu tiên. Bánh để càng lâu sẽ càng khô dần, mất đi vị tươi mới và kém ngon hơn nhiều. Bánh để trong tủ lạnh sẽ cứng do bơ đông lại, bạn có thể vi sóng ở công suất vừa khoảng 20 – 30 giây cho bánh mềm ra trước khi ăn.
- + Ngăn đá tủ lạnh: 1 tháng, khi ăn rã đông hoàn toàn và vi sóng cho ấm lại rồi dùng.

- Thời gian bảo quản với bánh có nhân

- + Nhiệt độ phòng: các bánh có nhân kem pho-mai như cream cheese, mascarpone chỉ để tối đa nhiệt độ phòng trong 12 tiếng. Sau đó cần bảo quản ngăn mát tủ lạnh, tránh làm pho-mai bị hỏng. Không khuyến khích để nhiệt độ phòng lâu, tránh việc bánh bị ngấm ẩm từ nhân hoặc từ môi trường xung quanh và bị bết hơn.
- + Ngăn mát tủ lạnh: Tối đa 7 ngày, nhưng nên ăn bánh trong vòng 3 ngày đầu tiên. Bánh sau khi để lạnh nhân sẽ đặc lại dần (do vỏ bánh hút ẩm của nhân), dù vi sóng cho ấm lên thì nhân chỉ mềm ra chứ không mượt, đẹp như khi mới nướng xong.
- + Ngăn đá tủ lạnh: KHÔNG trữ đông các loại bánh có nhân kem pho-mai, bao gồm cả nhân pho-mai bò cười vì khi rã đông pho-mai sẽ bị lợn cợn.

*** Lưu ý chung:** bánh ăn ngon nhất là dùng sớm trong ngày. Để đông lạnh chỉ là trong trường hợp hãn hữu vì bánh đông rồi sẽ dễ khô và giảm ngon đi nhiều. **Với các bạn làm kinh doanh, nên tính toán để chỉ bán bánh mới và bán hết trong ngày, không còn hàng tồn dư.**

III. CÔNG THỨC BÁNH BIỂN TÂU

Bạn cần nắm vững tất cả kiến thức trong bài cơ bản trước khi thực hành các công thức biển tầu trong bài này

3.1. Bánh Double Chocolate

a, Nhân ganache chocolate

Nguyên liệu (đủ cho 8 bánh, khoảng 20-25 gram/ bánh)

80 gram socola nguyên chất (65% cacao)

100 gram kem tươi (whipping cream)

$\frac{1}{2}$ teaspoon rượu rum (không bắt buộc)

$\frac{1}{2}$ teaspoon tinh chất vani

Cách làm

1. Cách thủy hỗn hợp socola, kem tươi trên nồi nước nóng tới khi tan chảy hoàn toàn. Lưu ý: KHÔNG làm chảy socola trên nhiệt quá cao.

2. Cho vani, rượu rum vào trộn đều. Chỉ cho vani và rum vào khi socola đã tan chảy hết và hoà quyện với kem tươi, **không được cho sớm hơn**.

3. Đổ vào khuôn có lót giấy nến, để vào ngăn mát tối thiểu 4 giờ tới khi cứng lại. Tối nhất nên làm trước 1 ngày để nhân lạnh hoàn toàn, khi thao tác sẽ dễ dàng hơn.

4. Khi nhân đã cứng, cắt thành các miếng vuông nặng khoảng 20-25 gram, để vào ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 5 ngày. KHÔNG để nhân đông đá, tránh làm nhân bị lợn cợn khi nướng.

* Túi mình dùng hộp chữ nhật kích thước 13.5x10cm, cắt được khoảng 9 viên nhân, mỗi viên 20 gram.

5. Trước khi tạo hình, có thể cho nhân vào ngăn đá khoảng 30 phút – 1 giờ để nhân cứng hơn, bọc bánh dễ hơn.

6. Cách tạo hình, nướng bánh, bảo quản bánh xem tại bài cơ bản.

b, Công thức vỏ bánh

Nguyên liệu (cho 8 bánh, mỗi bánh 80 gram)

- 100 gram bơ dầu (xem cách làm tại mục 1.2)*
- 50 gram đường trắng*
- 50 gram đường nâu Hàn Quốc*
- 1/8 teaspoon muối*
- 50 gram trứng gà*
- ½ teaspoon va-ni*
- 30 gram bơ hạt phi Nutella (không bắt buộc)*
- 15 – 20 gram bột cacao nguyên chất không đường (lượng thay đổi theo từng loại bột cacao và khẩu vị của người làm)*
- 70 gram socola nguyên chất 65% (dạng nút)*
- 70 gram hạt khô rang chín, băm nhỏ (hạnh nhân + óc chó)*
- ¼ teaspoon muối nở (baking soda)*
- 180 gram bột mì số 11*
- 20 gram bột hạnh nhân, rang chín thơm trước khi dùng*

Cách làm

- Trộn bột trong tự bài cơ bản.
- Trộn bột nguyên liệu biến tấu (bột cacao, bơ hạt phi) vào hỗn hợp bơ trứng, sau đó trộn topping và bột khô.
- Cách bảo quản bánh đã được giới thiệu trong mục 2.5 phần II. Bánh vị vani

3.2. Bánh Brownie Marshmallow

Công thức vỏ bánh (cho 8 bánh, mỗi bánh 80 gram)

60 gram socola nguyên chất (60-75% cacao) - để đun chảy, trộn cùng bột

100 gram bơ dầu (xem cách làm tại mục 1.2)

50 gram đường trắng

50 gram đường nâu

1/8 teaspoon muối

50 gram trứng gà (khoảng 1 quả trứng gà công nghiệp)

1/2 teaspoon vani

10 gram bột cacao nguyên chất không đường

60 gram socola nguyên chất, cắt nhỏ (để làm topping trong bánh)

60 gram hạt hạnh nhân/ óc chó rang chín thơm

1/4 teaspoon muối nở (baking soda)

180 gram bột mì số 11

20 gram bột hạnh nhân, rang chín thơm trước khi dùng

Marshmallow loại có thể nướng được (để làm nhân/ trang trí bánh)

* Ghi chú: Trong công thức có 2 phần socola, bạn có thể dùng cùng 1 loại hoặc khác loại, miễn là socola loại nguyên chất, hàm lượng ca-cao từ 54-65% là được.

Cách làm

- Cách thủy socola trên nồi nước nóng tới khi socola tan chảy hoàn toàn. KHÔNG làm chảy socola trên nhiệt quá cao, không để nước rơi vào socola.

- Trộn socola chảy với bơ dầu. Cho đường & muối vào trộn đều.
- Trộn trứng và vani với bơ.
- Trộn bột cacao với bơ tới khi hòa quyện.
- Cho socola cắt nhỏ và hạt khô vào, trộn đều.
- Cho hỗn hợp bột khô, trộn đều.
- Cách tạo hình xem tại bài cơ bản.

* **Lưu ý khi chọn marshmallow:** Chọn loại marshmallow khi nướng chỉ mềm ra chứ không chảy lỏng.

+ Ở Việt Nam, bạn có thể dùng loại marshmallow Corniche, Xylitol, hoặc các loại marshmallow không đường/ít đường bán trên các trang thương mại điện tử.

+ Ở nước ngoài, bạn có thể chọn hãng marshmallow Corniche trong siêu thị. Nếu không tìm được hãng này, bạn có thể chọn 1 hãng bất kì (marshmallow nước ngoài thường cứng hơn ở Việt Nam), trước khi làm có thể cho 1 – 2 viên vào lò nướng thử xem marshmallow có bị chảy ra không rồi mới dùng để tạo hình với bánh quy

3.3. Bánh Redvelvet

a, Nhân kem phomai

(Có thể dùng nhân này cho các vị khác như Trà bá tước, Matcha)

Nguyên liệu (cho khoảng 16 bánh, 20-25 gram/ bánh)

200 gram cream cheese (để mềm nhưng không chảy nhão)

30 – 35 gram đường xay

1 nhúm nhỏ muối

100 gram kem tươi (whipping cream)

½ teaspoon vani

* **Lưu ý:**

- Cream cheese nên dùng các loại mềm như Zelachi, Haenim, Emborg. Không nên dùng Anchor có độ béo cao, khi nướng sẽ dễ bị lợn cợn.

- Có thể tăng/giảm đường tùy khẩu vị.

Cách làm

1. Cream cheese để mềm ở nhiệt độ phòng hoặc có thể vi sóng công suất thấp nhất trong 20 – 30 giây cho mềm ra. Dùng máy đánh ở tốc độ thấp cho mịn nhuyễn.
2. Cho đường và muối vào, đánh hòa quyện.
3. Cho từ từ kem tươi vào, đánh cho hòa quyện rồi mới cho phần tiếp theo, trộn đến khi hết kem tươi và thu được hỗn hợp mịn mượt. Cho va-ni vào trộn đều.
4. Cho vào âu, đậy kín, để tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho nhân lạnh sâu.

Bảo quản: ngăn mát tủ lạnh, dùng trong vòng 3 ngày. Nên dùng càng sớm càng tốt để giữ vị tươi ngon nhất. KHÔNG để nhân trong ngăn đá, tránh làm nhân bị lợn cợn

5. Trước khi tạo hình có thể cho nhân vào ngăn đá 30 phút – 1 giờ để nhân đứng hơn, dễ tạo hình hơn (nhưng không để quá lâu, tránh làm nhân đông đá).

b, Vỏ bánh Red Velvet

Nguyên liệu (cho khoảng 8 bánh, mỗi bánh 80 gram)

100 gram bơ chảy

50 gram đường nâu

50 gram đường trắng

1/8 teaspoon muối

50 gram trứng gà (khoảng 1 quả trứng gà công nghiệp)

1/2 teaspoon vani

1/2 teaspoon giấm táo đỏ (không bắt buộc)

Màu thực phẩm đỏ

10 gram bột cacao nguyên chất không đường

100 gram hạt khô rang chín, cắt nhỏ (hạnh nhân/ óc chó/ macca)

40 gram socola trắng nguyên chất (dạng nut hoặc socola tảng lớn cắt nhỏ)

$\frac{1}{4}$ teaspoon muối nở (baking soda)

190 gram bột mì số 11

20 gram bột hạnh nhân, rang chín thơm trước khi dùng

*** Lưu ý về nguyên liệu:**

- Giấm táo đỏ giúp bánh ẩm, mềm dẻo hơn. Cần dùng đúng loại giấm táo đỏ, nếu không có thì bỏ qua, không thay thế bằng các loại giấm khác. **Nếu không dùng giấm táo, bạn giảm lượng bột mì còn 180 gram nhé.**

- Nên sử dụng màu gel thực phẩm nhập khẩu, tông màu có thể sử dụng là Super Red hoặc Red Red của Wilton. Không nên dùng màu nước, tránh làm bánh bị đắng hoặc bột bánh bị mềm quá.

Cách làm

- Thao tác trộn tương tự bài cơ bản.
- Cho nguyên liệu biến tấu (bột cacao, dấm táo, màu thực phẩm) vào trộn với bơ trứng, sau đó cho topping và bột khô.
- Cách tạo hình, nướng bánh và bảo quản bánh xem tại bài cơ bản.

3.4. Bánh Tiramisu

a, Nhân pho-mai Mascarpone

Nguyên liệu

60 gram socola trắng nguyên chất, cắt nhỏ

20 gram tinh bột ngô (corn starch)

40 gram kem tươi (whipping cream)

2 teaspoon rượu Rum

200 gram phô mai Mascarpone (giữ lạnh tới khi dùng)

Cách làm

1. Cho socola trắng, bột ngô, kem tươi vào bát. Cách thủy hỗn hợp trên nồi nước nóng, khuấy đều tới khi socola tan hết và hỗn hợp đồng nhất, mịn bóng như trong video.

2. Để socola nguội hoàn toàn nhưng vẫn còn lỏng.

3. Trộn socola với phô mai mascarpone đến khi vừa hòa quyện thì dừng lại. Nếu trộn bằng máy, chỉ đánh ở tốc độ thấp nhất tới khi vừa hòa quyện, không đánh quá nhiều tránh làm phô mai bị tách nước. Cho rượu Rum vào trộn đều.

4. Cho nhân phô mai vào âu, để tủ lạnh tối thiểu 4 giờ tới khi nhân lạnh sâu và đông sệt lại.

Bảo quản: ngăn mát tủ lạnh, dùng trong vòng 3 ngày. Nên dùng càng sớm càng tốt để giữ hương vị tươi ngon nhất và nhân không bị khô. KHÔNG để nhân trong ngăn đá, tránh làm nhân bị lợn cợn

5. Trước khi tạo hình có thể cho nhân vào ngăn đá 30 phút – 1 giờ để nhân đông hơn, dễ tạo hình hơn (nhưng không để quá lâu, tránh làm nhân đông đá).

b, Công thức vỏ bánh vị cà phê

Nguyên liệu (cho 7 bánh, mỗi bánh 80 gram)

100 gram bơ chảy

50 gram đường nâu

50 gram đường trắng

1/8 teaspoon muối

50 gram trứng gà (khoảng 1 quả trứng gà công nghiệp)

½ teaspoon vani

1 tablespoon rượu Rum

10 gram bột cafe đen hòa tan (loại G7 của Trung Nguyên)

60 gram hạt hạnh nhân, rang chín, cắt nhỏ

30 gram bánh quy cà phê (không bắt buộc)

$\frac{1}{4}$ teaspoon muối nở (baking soda)

190 gram bột mì số 11

20 gram bột hạnh nhân, rang chín thơm trước khi dùng

Cách làm

- Cho nguyên liệu biến tấu (rượu rum, bột cafe đen hòa tan) vào trộn với bơ trứng, sau đó cho topping và bột khô.
- Cách tạo hình, nướng bánh và bảo quản bánh xem tại bài cơ bản.

3.5. Bánh Caramel mặn

a, Socola trắng caramel – Caramelized Chocolate (không bắt buộc)

- Socola trắng caramel là thành phần không bắt buộc nhưng giúp hương vị bánh trở nên cao cấp, đặc biệt hơn. Bạn có thể làm nhiều để dùng dần.
- Socola trắng sau khi nấu thành caramel sẽ ít ngọt hơn, thơm đậm đà mà không quá nồng mùi bơ sữa. Nếu không muốn tự làm, bạn có thể dùng loại Caramel Chocolate 36% của hãng Valrhona.

Nguyên liệu

1 lượng socola trắng tùy nhu cầu dùng (ví dụ khoảng 200 gram)

Cách làm

Đun socola trắng trong chảo (để dày, chống dính, truyền nhiệt ổn định) trên lửa thấp nhất, để socola chuyển màu từ từ thành màu nâu sữa, thơm và ít ngọt gắt hơn. Trong khi đun, cần lưu ý:

- Đảo đều tay và liên tục
- Nếu thấy socola lợn cợn hay có dấu hiệu vón thì cần bắc chảo khỏi bếp, khuấy socola mịn mượt rồi mới nấu tiếp.

Các bạn nấu nhiều, lượng lớn có thể dùng nồi sên nhân trung thu để đỡ mất công đảo liên tục.

Nếu socola bị lợn cợn nhiều, không còn mịn mượt nữa, vón cục nhiều, khô, mất độ bóng... thì nguyên nhân là bạn đã nấu lửa cao quá hoặc socola bị nóng quá (chảo để mỏng hoặc chảo ở trên bếp quá lâu).

Xem kĩ hướng dẫn làm trong video bài học.

* Socola thành phẩm: Đổ vào khuôn/ hộp có lót giấy nến, để socola vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho socola đông lại.

Khi socola đã đông, cắt nhỏ thành cỡ hạt hạnh nhân để trộn cùng bột bánh. Socola bảo quản ngăn mát, dùng trong 3 tháng.

b, Nhân caramel mặn

Công thức

200 gram đường kính trắng

40 gram corn syrup (siro ngô)

100 gram nước

1 teaspoon nước cốt chanh

80 gram bơ động vật, không muối

100 gram kem tươi (whipping cream)

½ teaspoon muối

Cách làm

1. Cho đường, nước, siro ngô vào nồi. Đun ở mức lửa vừa – cao cho tới khi đường tan hết và hỗn hợp sôi.

2. Khi đường đã tan hết, cho nước cốt chanh, tiếp tục đun tới khi hỗn hợp chuyển màu nâu cánh gián, nhiệt độ đạt khoảng 185 – 190°C thì dừng lại. Bắc nồi khỏi bếp.

* Lưu ý: Nếu bạn thích ăn caramel ít đắng thì chỉ đun tới 180°C thôi nhé. Nhiệt độ càng cao, đường càng cháy nhiều thì caramel sẽ đắng hơn và màu sậm hơn.

3. Khuấy nhẹ nhàng hỗn hợp khoảng 30 giây cho caramel nguội về khoảng 165°C, không còn sủi bọt nữa thì cho bơ vào, khuấy tan.

4. Cho kem tươi và muối vào, trộn đều.

5. Bắc nồi lên bếp, đun ở mức lửa vừa – thấp, thỉnh thoảng khuấy đều để tránh caramel bị cháy sém dưới đáy nồi. Đun tới khi hỗn hợp đạt 120°C thì bắc nồi khỏi bếp, khuấy cho caramel nguội bớt.

6. Đổ caramel ra hộp có lót giấy nến, để nguội hoàn toàn sau đó để vào ngăn mát tủ lạnh tối thiểu 4 giờ, tới khi caramel cứng lại.

7. Cắt caramel thành các viên nhân theo kích thước tùy ý (khoảng 20 gram/viên). Khi dùng chỉ cần lấy từng viên ra là dùng được luôn.

* Tùy mình dùng hộp chữ nhật kích thước 13.5x10cm, cắt được khoảng 9 viên nhân, mỗi viên 20 gram.

8. Bảo quản: ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 2 tháng.

c, Công thức vỏ bánh caramel

Nguyên liệu (đủ cho khoảng 8 bánh 80 gram)

100 gram bơ dầu

50 gram đường nâu

50 gram đường trắng

1/8 teaspoon muối

50 gram trứng gà (khoảng 1 quả trứng gà công nghiệp)

$\frac{1}{2}$ teaspoon tinh chất vani

80 gram hạt khô rang chín thơm, cắt nhỏ (hạnh nhân/ óc chó)

30 gram socola trắng caramel

$\frac{1}{4}$ teaspoon muối nở (baking soda)

180 gram bột mì số 11

20 gram bột hạnh nhân

Cách làm

- Thao tác trộn bột tương tự bài cơ bản.
- Cho topping (socola caramel, hạt khô) vào trộn cùng hỗn hợp bơ trứng, sau đó cho hỗn hợp bột khô, trộn đều.
- Cách tạo hình: xem tại video bài giảng, bánh caramel cần tạo hình kiểu lỗ rỗng ở giữa để cho nhân caramel vào sau.
- KHÔNG nướng nhân caramel cùng với bánh. Caramel khi vào lò sẽ chảy lỏng, tràn ra ngoài bánh.
- Nướng bánh:
 - + Bánh sau khi nướng xong, nếu phần lỗ rỗng bị nở lên thì có thể dùng thìa ấn nhẹ cho phần lỗ sâu xuống.
 - + Đặt viên nhân caramel lên ngay khi bánh còn nóng, đợi cho nhân chảy ra.
 - + Nếu bánh không đủ nóng để làm nhân chảy thì có thể cho cả khay bánh vào lò vừa nướng xong (khoảng 170°C), để 1 – 2 phút tới khi thấy caramel chảy hết thì lấy bánh ra.

- Đợi cho bánh nguội hẳn, phần caramel đã khô ráo hoàn toàn, rắc muối biển lên ngay trước khi ăn. Không rắc muối khi caramel còn nóng, hoặc để muối trên caramel quá lâu, tránh làm muối bị tan ra và hòa vào caramel.

3.6. Bánh Double baked cheesecake (pho-mai nướng)

Nếu muốn tiết kiệm thời gian, bạn có thể dùng luôn nhân phomai của bánh Red Velvet cho bánh Double Cheese này.

a, Nhân Cheesecake nướng

200 gram cream cheese (để mềm ở nhiệt độ phòng nhưng chưa chảy nhão)

30 gram trứng gà

40 gram đường bột

1 nhúm nhỏ muối

40 gram kem tươi (whipping cream)

1/2 teaspoon tinh chất vani (không bắt buộc)

Cách làm

- Cream cheese nên dùng các loại mềm như Zelachi, Haenim, Emborg. Không nên dùng Anchor có độ béo cao, khi nướng sẽ dễ bị lợn cợn.

- Có thể tăng/giảm đường tùy khẩu vị.

Cách làm

1. Cream cheese để mềm ở nhiệt độ phòng hoặc có thể vi sóng công suất thấp nhất trong 20 – 30 giây cho mềm ra. Dùng máy đánh ở tốc độ thấp cho mịn nhuyễn.

2. Cho đường và muối vào, đánh hòa quyện. Tiếp tục cho trứng vào, trộn đều.

3. Cho từ từ kem tươi vào, đánh cho hòa quyện rồi mới cho phần tiếp theo, trộn đến khi hết kem tươi và thu được hỗn hợp mịn mượt. Cho va-ni vào trộn đều (nếu dùng).

4. Cho vào âu, đậy kín, để tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho nhân lạnh sâu và sệt lại.

Bảo quản: ngăn mát tủ lạnh, dùng trong vòng 3 ngày. Nên dùng càng sớm càng tốt để giữ vị tươi ngon nhất. KHÔNG để nhân trong ngăn đá, tránh làm nhân bị lợn cợn

5. Trước khi tạo hình có thể cho nhân vào ngăn đá 30 phút – 1 giờ để nhân đông hơn, dễ tạo hình hơn (nhưng không để quá lâu, tránh làm nhân đông đá).

b, Công thức vỏ bánh phomai

Nguyên liệu (đủ cho 8 bánh 80 gram)

100 gram bơ chảy

50 gram đường nâu

50 gram đường trắng

1/8 teaspoon muối

50 gram trứng gà (khoảng 1 quả trứng gà công nghiệp)

1/2 teaspoon tinh chất vani

20 gram bột phô mai lắc vị ngọt

15 gram bột phô mai cheddar vàng

màu thực phẩm cam (để bánh có màu vàng pho-mai, không bắt buộc dùng)

70 gram hạt khô rang chín thơm, cắt nhỏ (hạnh nhân/óc chó)

25 – 30 gram bánh quy bơ (không bắt buộc)

1/4 teaspoon muối nở (baking soda)

190 gram bột mì số 11

20 gram bột hạnh nhân, rang chín thơm trước khi dùng

***Lưu ý:**

- Nên dùng kết hợp 2 loại bột phomai để vị bánh hài hòa không bị quá mặn. Nếu không mua được 1 trong 2 thì bạn dùng 1 loại với lượng khoảng 25 gram, bỏ muối trong công thức để bánh đỡ mặn. Trong trường hợp này, vị pho-mai trong bánh sẽ nhạt hơn.

- Topping bánh quy bơ không bắt buộc, bạn có thể mua theo link trong file tổng hợp nguyên liệu hoặc chọn bất kì loại bánh quy bán sẵn nào.

Cách làm

- Thao tác trộn tương tự bài cơ bản.
- Cho nguyên liệu biến tấu (bột pho-mai) vào trộn với bơ trứng, sau đó cho topping và bột khô.
- Cách tạo hình, nướng bánh và bảo quản bánh xem tại bài cơ bản.

3.7. Bánh Trà xanh phomai

a, Nhân phomai quả sung

Quả sung có vị ngọt dịu và hơi chua nhẹ thơm mát, giúp cho bánh có hương vị đặc biệt hơn. Có thể thay quả sung bằng các loại quả sấy dẻo có vị chua – ngọt như nho khô, nam việt quất, mơ khô, dâu tây dẻo, ...

*** Nếu muốn tiết kiệm thời gian, bạn có thể:**

- Dùng nhân phomai của bánh Red Velvet cho bánh trà xanh này.
- Trộn thêm mứt quả sung (hoặc các loại mứt quả sấy dẻo khác) vào nhân phomai Red Velvet.

Nguyên liệu

70 gram quả sung sấy dẻo, cắt nhỏ

130 gram phomai cream cheese (để mềm ở nhiệt độ phòng)

15 gram đường bột

1 xiu muối

30 gram kem tươi

¼ teaspoon vani (không bắt buộc)

Cách làm

* Nếu bạn chỉ làm 1 – 2 công thức thì có thể trộn bằng tay. Nếu làm nhiều hơn thì bạn dùng máy đánh trứng cầm tay hoặc máy để bàn, trộn với tốc độ thấp nhất nhé.

1. Cream cheese để mềm ở nhiệt độ phòng hoặc có thể vi sóng công suất thấp nhất trong 20 – 30 giây cho mềm ra. Cho quả sung vào, trộn đều với phomai.

2. Cho đường và muối vào, đánh hòa quyện.

3. Cho từ từ kem tươi vào, đánh cho hòa quyện rồi mới cho phần tiếp theo, trộn đến khi hết kem tươi và thu được hỗn hợp mịn mượt. Cho va-ni (nếu dùng).

4. Cho vào âu, đậy kín, để tủ lạnh tối thiểu 4 giờ cho nhân lạnh sâu và sệt lại.

Bảo quản: ngăn mát tủ lạnh, dùng trong vòng 3 ngày. Nên dùng càng sớm càng tốt để giữ vị tươi ngon nhất. KHÔNG để nhân trong ngăn đá, tránh làm nhân bị lợn cợn

5. Trước khi tạo hình có thể cho nhân vào ngăn đá 30 phút – 1 giờ để nhân đứng hơn, dễ tạo hình hơn (nhưng không để quá lâu, tránh làm nhân đông đá).

b, Vỏ bánh trà xanh

Nguyên liệu (đủ cho khoảng 8 bánh 80 gram)

100 gram bơ chảy

50 gram đường nâu

50 gram đường trắng

1/8 teaspoon muối

50 gram trứng gà (khoảng 1 quả trứng gà công nghiệp)

1/2 teaspoon tinh chất vani

8-10 gram bột trà xanh Đài Loan (lượng thay đổi theo loại bột trà & khẩu vị)

80 gram hạt macca đã rang chín, cắt đôi

30 gram socola trắng nguyên chất, cắt nhỏ

¼ teaspoon muối nở (baking soda)

190 gram bột mì số 11

20 gram bột hạnh nhân, rang chín thơm trước khi dùng.

Socola trắng trang trí mặt bánh (không bắt buộc)

Cách làm

- Thao tác trộn tương tự bài cơ bản.
- Cho nguyên liệu biến tấu (bột trà xanh) vào trộn với bơ trứng, sau đó cho topping và bột khô.
- Cách tạo hình, nướng bánh và bảo quản bánh xem tại bài cơ bản.

3.8. Bánh Cam trà bá tước

Nguyên liệu (cho khoảng 8 bánh, mỗi bánh 80 gram)

100 gram bơ chảy

50 gram đường nâu

50 gram đường trắng

1/8 teaspoon muối

50 gram trứng gà (khoảng 1 quả trứng gà công nghiệp)

½ teaspoon chiết xuất vani

8 gram lá trà bá tước xay nhỏ (dùng khoảng 4 gói trà túi lọc)

Vỏ 1 quả chanh vàng hoặc ½ quả cam vàng

60 gram hạt khô rang chín, cắt nhỏ (hạnh nhân/ óc chó)

25 gram socola trắng caramel (xem tại bài Bánh caramel mặn)

25 gram mút vỏ cam, cắt nhỏ

1/4 teaspoon baking soda

190 gram bột mì số 11

20 gram bột hạnh nhân, rang chín trước khi dùng

Cách làm

- Để vị bánh thơm đậm mùi trà nhất, bạn nên đun chảy bơ cùng với lá trà, sau đó ủ trà với bơ trong tủ lạnh tối thiểu 1 ngày rồi mới dùng. Bơ trà có thể bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh, dùng trong 1 tuần.

- Thao tác trộn còn lại tương tự bài cơ bản:

+ Trộn bơ trà với đường muối

+ Cho trứng và vani

+ Cho nguyên liệu biến tấu (vỏ chanh/cam vàng)

+ Cho topping (hạt khô, socola caramel, mứt vỏ cam)

+ Cho bột khô, trộn đều.

- Bánh cam bá tước dùng nhân cream cheese trong bài bánh Red Velvet, cách tạo hình, nướng bánh, bảo quản xem tại bài cơ bản.

3.9. Bánh Chà bông trứng muối

Bánh chà bông trứng muối dùng nhân phomai Bò Cười, bạn có thể dùng nhân phomai của bánh Red Velvet tùy sở thích.

Nguyên liệu (cho 8 bánh, mỗi bánh 80 gram)

100 gram bơ chảy

50 gram đường nâu

50 gram đường trắng

1/8 teaspoon muối

50 gram trứng gà (khoảng 1 quả trứng gà công nghiệp)

½ teaspoon tinh chất vani

4 lòng đỏ trứng muối, hấp chín, nghiền nhuyễn

2 miếng phô mai bò cừi, cắt nhỏ (để trộn cùng bột, không bắt buộc)

30 gram chà bông Đài Loan

85 gram hạnh nhân lát, rang chín thơm

¼ teaspoon muối nở (baking soda)

190 gram bột mì số 11

20 gram bột hạnh nhân, rang chín thơm

8 viên phô-mai bò cừi để nguyên miếng làm nhân bánh

Cách làm

- Thao tác trộn bột tương tự bài cơ bản.
- Cho nguyên liệu biến tấu (lòng đỏ trứng muối nghiền nhuyễn, phômai bò cừi, chà bông, hạnh nhân lát) vào trộn với bơ trứng, sau đó cho bột khô.
- Cách tạo hình, nướng bánh và bảo quản bánh xem tại bài cơ bản.