PHẦN 1. LƯU Ý VỀ NGUYÊN LIỆU **2**

1.1. Lưu ý chung....2

1.2. Ghi chú về từng loại nguyên liệu....2

PHẦN 2. CÔNG THỨC BÁNH QUY BƠ CƠ BẢN **4**

2.1. Các bước trộn bột....4

2.2. Lưu ý khi nướng bánh....6

2.3. Lưu ý khi bảo quản....7

2.4. Cách biến tấu vị cho bánh quy bơ....8

Chào mừng các bạn quay trở lại với Series "Ai cũng làm được bánh ngon" tại Happie.vn. Đây là chuỗi bài học hoàn toàn miễn phí, dành cho những bạn tự học làm bánh tại nhà, chưa có nhiều kinh nghiệm và dụng cụ phức tạp.

Trong chủ đề lần này, bạn sẽ được học công thức bánh quy bơ cơ bản nhất, cùng với trọn bộ quy tắc và lưu ý để làm bánh quy ngon. Bạn có thể áp dụng bộ quy tắc này cho tất cả công thức cơ bản hiện có trên mạng. Đặc biệt, bạn có thể dùng công thức này để làm tất cả kiểu bánh quy bơ khác nhau (dùng đui, dùng súng bắn cookie press, tạo hình kiểu cán – cắt hình, bánh quy bơ có nhân,..) đều được.

Là kiểu bánh dễ tạo hình nhiều kiểu linh hoạt, nên trước hết bạn hãy xem kĩ và thực hành công thức cơ bản, sau đó có thể biến tấu với nhiều kiểu tạo hình khác nhau theo hướng dẫn tại Happie hoặc các ý tưởng trên mạng nhé.

PHẦN 1. LƯU Ý VỀ NGUYÊN LIỆU

1.1. Lưu ý chung

- Bạn hãy xem kĩ 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 bơ, bột, nên chọn mua nguyên liệu nào, bảo quản nguyên liệu như thế nào…

- Bạn cần cân chính xác định lượng nguyên liệu trong công thức, các nguyên liệu có thể thay đổi tụi mình sẽ ghi chú, ngoài ra bạn không tự ý tăng/giảm/ thay đổi các nguyên liệu khác.

1.2. Ghi chú về từng loại nguyên liệu

a. BƠ

- Bơ là nguyên liệu quan trọng nhất, quyết định tới hương vị của bánh quy. Bơ càng ngon thì bánh càng ngon.

- Lí tưởng nhất khi làm bánh quy là BƠ ĐỘNG VẬT KHÔNG MUỐI, ưu tiên các hãng bơ nhập khẩu như Anchor, President.. độ béo cao hơn, thơm ngon hơn. Các loại bơ thực vật/ magarine (Tường An, Meizan) sẽ có mùi hương liệu nồng hơn, độ xốp và tan trong miệng kém hơn bơ động vật rất nhiều.

Để tối ưu chi phí, bạn có thể kết hợp các hãng bơ với nhau, hoặc thay một phần bơ động vật bằng bơ thực vật, nhưng bạn hãy nhớ "bơ càng ngon thì bánh càng ngon" nhé.

- Bơ trong công thức này cần ĐỂ MỀM NHƯNG KHÔNG CHẢY, khi ấn tay vào bơ mềm rất dễ ấn lõm (cụ thể xem tại video bài giảng), nhưng bơ vẫn còn mát chứ không bị chảy nước.

+ Nếu bơ quá cứng: Khi đánh bơ khó hòa tan, hậu quả là khi nướng bánh các vụn bơ cứng này sẽ chảy và sôi lên, ảnh hưởng tới kết cấu bánh.

+ Nếu bơ quá mềm chảy: Khi đánh bơ không bông được, làm bánh bị cứng.

+ Bạn có thể để ở ngoài nhiệt độ phòng cho bơ mềm, hoặc nếu trời quá lạnh, bạn vi sóng công suất thấp nhất, cứ 20 giây lấy ra kiểm tra 1 lần. KHÔNG để bơ quá chảy, bơ đã chảy lỏng thì dù để lại vào tủ lạnh cho đông lại thì cũng đã hỏng kết cấu, khi làm bánh sẽ không đạt hiệu quả tối đa như bơ chuẩn.

b. ĐƯỜNG

- Đường ngoài tác dụng làm ngọt, còn có tác dụng tạo độ ẩm, xốp, và làm chất bảo quản tự nhiên cho bánh. Bạn có thể giảm tối đa 15% đường trong công thức, KHÔNG giảm quá nhiều và đặc biệt không được bỏ đường, tránh việc làm bánh bị khô cứng và nhanh hỏng. Không thay bằng đường ăn kiêng hay các loại đường như thốt nốt, đường dừa… vì sẽ ảnh hưởng đến hương vị của bánh.

- Đường khi làm bánh quy luôn cần ở dạng nhỏ mịn để hòa quyện với các nguyên khác dễ hơn. Tụi mình dùng đường xay, nếu dùng đường kính thì bạn cần xay mịn trước nhé.

c. TRỨNG & VA-NI

- Cần cân đủ lượng trứng trong công thức. Mỗi công thức dùng 100 gram trứng (khoảng 2 quả trứng gà công nghiệp trọng lượng tiêu chuẩn là 50 gram không tính vỏ).

- Trứng cần ĐỂ Ở NHIỆT ĐỘ PHÒNG, không dùng trứng lạnh vì sẽ khó hòa quyện với bơ.

- Va-ni dùng loại tinh chất nhập khẩu, không dùng va-ni dạng bột tránh làm bánh bị đắng. Va-ni không bắt buộc nhưng hương va-ni rất hợp với mùi thơm của bơ, rất nên có.

d. BỘT MÌ

- Cần dùng đúng loại bột mì đa dụng (bột số 11/ all-purpose flour), không thay bằng các loại bột mì khác.

- Các hãng bột mì đa dụng ở Việt Nam chất lượng tương đương nhau, bạn có thể dùng bất kì hãng nào cũng được.

- **Bột mì đa dụng ở nước ngoài độ hút nước cao hơn, khi trộn dễ khô hơn bột mì Việt Nam**, bạn có thể để riêng ra ngoài 15 gram bột để cho vào từ từ, trộn đến khi thấy bột đạt như video thì dừng lại nhé

PHẦN 2. CÔNG THỨC BÁNH QUY BƠ CƠ BẢN

Nguyên liệu

240 gram bơ nhạt – để mềm ở nhiệt độ phòng
240 gram đường xay
1 nhúm muối nhỏ
2 quả trứng gà (60 – 65g/ quả cả vỏ)
1 teaspoon/tsp (5 ml) vani chiết xuất
400 gram bột mì đa dụng (số 11)

*** Để biến tấu vị:**

+ Vị socola: Thay 20 gram bột mì bằng 20 gram bột ca-cao nguyên chất không đường (không dùng bột Milo hay các loại bột ca-cao đã trộn thêm đường, hương liệu để pha đồ uống).

+ Vị trà xanh: Thêm 10 gram bột trà xanh Đài Loan.

Về nguyên tắc, thêm bột trà xanh thì không cần bớt bột mì khô. Tuy nhiên, vẫn có một số loại bột trà xanh hút nước và làm bánh bị khô hơn. Vì thế khi cho bột trà, để

chắc chắn thì bạn vẫn nên để riêng lượng bột mì tương đương ra ngoài Sau khi trộn nếu thấy bột vẫn ướt thì mới cho thêm bột mì vào.

*** Lưu ý trước khi làm bánh**

- Trộn bột bằng phới lồng của máy đánh trứng cầm tay hoặc chân quay dẹt của máy đánh trứng để bàn.

- Nếu bạn trộn bằng máy đánh trứng cầm tay công suất thấp, máy đánh yếu thì **chỉ nên làm 1 nửa công thức**. Máy cầm tay khỏe chỉ trộn tối đa 1 công thức như trong video bài học.

2.1. Các bước trộn bột

** Bạn xem hướng dẫn chi tiết tại video bài giảng, tài liệu này chỉ ghi tóm tắt các bước*

1. Chuẩn bị:

- Để bơ ra ngoài nhiệt độ phòng cho bơ mềm.

- Để trứng ra ngoài nhiệt độ phòng cho hết lạnh hẳn.

- Bật lò ở 180ºC trước 20 phút, hai lửa, không dùng quạt. Nếu có quạt thì nhiệt độ cần thấp hơn khoảng 15-20ºC.

2. Đánh bơ với đường và muối ở tốc độ thấp cho nguyên liệu vừa hòa quyện, bơ chỉ hơi bông nhẹ và chuyển màu vàng hơi nhạt.

KHÔNG đánh bơ quá bông, tránh làm bánh khi nướng bị nở nhiều, mất nét và dễ vỡ.

3. Cho lần lượt từng quả trứng vào, đánh tốc độ thấp nhất tới khi trứng vừa hòa quyện với bơ thì cho quả trứng tiếp theo.

* Bước này nếu bạn thấy trứng không hòa quyện mà bị hơi lổn nhổn, tách ra thành từng mảnh thì có 2 khả năng:

- Do bơ hoặc trứng của bạn lạnh quá, khi trộn với nhau bơ đông lại và bị lổn nhổn. Nếu gặp trường hợp này bạn chỉ cần để hỗn hợp nguội về nhiệt độ phòng, sau đó trộn tiếp là bơ sẽ hòa quyện trở lại.

- Do quả trứng bạn dùng có nhiều lòng trắng quá nên khó hòa quyện với bơ. Trường hợp này bạn cứ cho các nguyên liệu còn lại vào trộn như bình thường, tuy nhiên kết cấu của bánh sẽ hơi cứng hơn một chút.

4. Cho vani vào, đánh đều.

5. Chia bột mì thành 3 phần, cho từng phần vào âu, đánh tốc độ thấp nhất tới khi vừa hòa quyện thì cho phần tiếp theo. Với các học viên ở nước ngoài, bạn nên để riêng khoảng 10 – 15 gram bột, trộn xong nếu thấy bột ướt hơn video thì mới cho thêm (vì bột mì ở nước ngoài thường hút nước nhiều hơn bột mì Việt Nam).

6. Sau khi cho phần bột cuối cùng:

+ Nếu trộn bằng máy cầm tay bị nặng tay, bạn chuyển sang trộn bằng phới dẹt hoặc dùng tay để bóp cho bột hòa quyện nhé.

+ Nếu trộn bằng chân dẹt máy để bàn, máy trộn khỏe: trộn tới khi bột hòa quyện hoàn toàn.

* Lưu ý trong suốt quá trình trộn bột:

- Bơ không được chảy, nếu thấy bơ có dấu hiệu chảy cần cho vào ngăn mát tủ lạnh cho bơ đông lại rồi mới làm tiếp.

(Nếu bơ đã chảy mà vẫn cố làm tiếp, bánh thành phẩm sẽ bị vụn bở, có cảm giác "sũng bơ" và nồng mùi bơ chứ không giòn xốp và thơm dịu như bánh chuẩn).

- Luôn trộn tốc độ thấp – vừa, chỉ trộn tới khi nguyên liệu vừa hòa quyện, không trộn quá.

- Bột trộn xong cần mềm dẻo, khô ráo ,không dính tay. Nếu bột bị ướt, dính tay thì cho thêm bột khô. Nếu bị khô bở thì cho thêm từ từ trứng gà đánh tan và bóp đều tới khi mềm dẻo như video.

7. Sau khi trộn xong nếu bột còn mát, mềm dẻo thì tiến hành tạo hình luôn. Nếu bột đã hết lạnh và bị mềm quá thì bạn để vào ngăn mát khoảng 30 phút cho bột mát và dẻo trở lại.

*** Lưu ý khi bảo quản bột bánh quy:**

- Bột bánh quy sau khi trộn nếu chưa dùng ngay cần bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh và dùng trong 24 giờ, không để lâu hơn tránh làm bột bị chai.

- Nếu chưa dùng trong ngày, bạn bọc kín và để ngăn đá (dùng trong 1 tháng), khi dùng rã đông rồi tiến hành tạo hình bình thường.

8. Nướng bánh:

- Lò gia đình, nhiệt chuẩn: Nướng ở 180ºC trong 12 – 15 phút tới khi thấy viền bánh xém vàng.

- Lò đối lưu hoặc nướng có quạt: Nướng ở 160ºC trong khoảng 12 – 13 phút, sau khoảng 7 phút thì xoay khay để bánh chín đều.

9. Sau khi nướng xong, hạ nhiệt lò xuống 100ºC, cho bánh vào sấy khoảng 30 phút cho bánh khô giòn hoàn toàn. Bước sấy bánh là bắt buộc để bánh được khô ráo hơn, bảo quản lâu hơn.

2.2. Lưu ý khi nướng bánh

- Không nướng bánh trên khay đen đi kèm lò, vì khay tiếp xúc trực tiếp với thành lò nên nhiệt truyền vào khá cao, dễ làm bánh bị cháy. Bạn có thể mua các khay nướng bánh cuộn (thành cao khoảng 3cm), có thể ứng dụng để nướng bánh quy và rất nhiều loại bánh khác.

- Nếu dùng khay không chống dính, cần lót giấy nến chống dính trước khi cho bánh lên.

- Bánh nướng trên cùng 1 khay cần có kích thước tương đương nhau. Không nướng bánh quá to và quá nhỏ cùng với nhau, tránh việc bánh to chưa chín mà bánh nhỏ đã bị cháy.

- Lò cần làm nóng trước tối thiểu 20 phút. Các loại lò Trung Quốc nhiệt kém, mất nhiệt nhanh có thể cần làm nóng hơn.

- **Nhiệt nướng bánh quy tiêu chuẩn là khoảng 180ºC**, để rack ở giữa lò, không bật quạt. Tuy nhiên mỗi lò khác nhau nhiệt sẽ khác nhau. Bạn cần nướng thử để điều chỉnh theo lò nhà mình:

+ Nếu bánh nướng bị cháy nhanh thì lần sau cần giảm nhiệt và ngược lại, nếu nướng đủ thời gian mà bánh vẫn còn trắng thì lần sau cần tăng nhiệt.

+ Nếu bánh để bánh ở giữa lò mà đáy bị cháy trong khi mặt trên còn trắng thì do nhiệt dưới của bạn cao quá, lần sau cần nâng cao khay nướng. Ngược lại, nếu mặt bánh bị cháy thì lần sau cần hạ thấp khay nướng.

- **Cần canh lò trong mẻ đầu tiên** vì bánh có thể chuyển từ chín sang cháy chỉ trong 1 – 2 phút. Bạn cần theo dõi để lấy bánh ra, sau khi hiểu nhiệt lò rồi thì các mẻ sau có thể làm y hệt như vậy.

- Nếu nhiệt lò không đều: Sau 2/3 thời gian nướng, khi bánh đã chín hanh vàng, bạn có thể mở lò và đảo chiều khay nướng (xoay khay để góc trong chuyển ra ngoài, góc đối diện), cho bánh chín đều ở tất cả các góc của khay.

- Chỉ có lò đối lưu mới nướng được nhiều khay một lúc, các lò bình thường chỉ nướng được 1 khay. Lò bình thường bật chế độ đối lưu (chế độ quạt) cũng không nên nướng nhiều khay, vì bánh dễ chín không đều.

2.3. Lưu ý khi bảo quản

- Bánh quy mới nướng xong rất mềm và dễ vỡ, bạn để bánh nguội trên khay rồi mới di chuyển bánh.

- Bánh sau khi nguội cần tiến hành cất vào túi/hộp kín luôn. Không để bánh tiếp xúc với không khí, tránh làm bánh bị ỉu.

- Cần đeo găng tay nilon khi cầm vào bánh thánh phẩm, tránh để mồ hôi từ tay sẽ làm bánh nhanh bị ỉu, bị hỏng.

- Bánh quy sau khi để 2 - 3 ngày sẽ ngon hơn khi mới làm xong (đây là thời gian để các nguyên liệu hòa quyện, bơ "ngấu" hơn, giúp bánh thơm và đậm đà hơn nhiều so với lúc mới làm xong).

- Bảo quản: Nhiệt độ phòng trong 2 tháng (với điều kiện bạn nướng bánh, sấy bánh đủ khô giòn hoàn toàn và luôn bảo quản bánh trong hộp kín).

- Nếu bánh bị ỉu (do bị tiếp xúc với không khí ẩm): Nướng/sấy lại ở 100 – 110ºC trong 25 – 30 phút cho bánh giòn trở lại.

2.4. Cách biến tấu vị cho bánh quy bơ

** Bạn có thể tạo vị cho bánh quy bằng cách:*

- Dùng các loại bột tạo vị: trà xanh, cacao, lá trà xay nhỏ, các loại bột hoa quả.. Nếu dùng nguyên liệu dạng bột, bạn trộn với bột mì khô trong công thức.

- Chiết xuất các mùi hương và màu thực phẩm: Cà phê, sầu riêng, lá dứa, v.v… (không dùng các nguyên liệu tự nhiên dạng lỏng như: nước cà phê, nước lá dứa, nước ép quả,.. tránh làm ảnh hưởng đến kết cấu của bột).

- **Để tạo vị nhiều vị trong thời gian nhanh nhất:**

+ Với nguyên liệu tạo vị dạng khô: bạn trộn bơ với đường, trứng, vani, sau đó chia đều hỗn hợp bơ thành các phần nhỏ, cuối cùng là trộn hỗn hợp bột mì và bột tạo vị.

+ Với các nguyên liệu tạo vị dạng tinh chất/màu thực phẩm: bạn trộn 1 âu bột bánh quy hoàn chỉnh, sau đó chia thành các phần nhỏ, cho tinh chất/màu thực phẩm vào, trộn tốc độ thấp nhất tới khi vừa hòa quyện.