

“
one
sweet
bite”

Một miếng ngọt ngào

“One sweet bite”

LnL



Photography by MrLee
Designed by Arigatou

Mục lục



| | | | |
|-----------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Bánh cuộn hạnh nhân | 10 | Bánh tart chanh. | 24 |
| Chocolate Crinkles | 12 | Bánh tart lê kem hạnh nhân | 26 |
| Cookie cam nho khô | 14 | Bánh cupcake trà xanh | 28 |
| Bánh quy vừng | 16 | Bánh cupcake không bột | 30 |
| Bánh quy hoa hạnh nhân | 18 | Bánh muffins chocolate trắng | 32 |
| Bánh cookie hạt hướng dương | 20 | Bánh muffins cheesecake dâu tây | 34 |
| Creamcheese brownies | 22 | Bánh gateaux dừa và quả mâm xôi đen | 36 |

Mục lục



| | | | |
|---------------------------------|----|---------------------------------|----|
| Bánh chiffon cam | 38 | Tiramisù | 54 |
| Chocolate cheesecake | 42 | Chocolate egg yolk pudding | 56 |
| Ga-tô Hồng Kông | 44 | Cherry Clafoutis | 58 |
| Chocolate Genoise | 46 | Chocolate brulees | 60 |
| Bánh cà rốt phủ kem creamcheese | 50 | Ý tưởng bánh sinh nhật đơn giản | 62 |
| Bánh bông lan khoai môn | 52 | | |

Giới thiệu



Tốt nghiệp ngành Xã Hội Học tại trường NTU, Singapore. Ngoài hứng thú với chuyên ngành của mình, Linh còn đam mê vào bếp và tìm hiểu văn hóa ẩm thực các nước. Linh đã bắt đầu tìm hiểu và thực hành làm các loại bánh trong hơn một năm qua, và đã chia sẻ những gì tìm tòi được qua blog Kokotaru.com. Trung tuần tháng 7, Linh đã giới thiệu cuốn "**Baking Basics – Làm bánh cơ bản**" để giúp bạn đọc dễ dàng theo dõi tiếp cuốn ebook này.



Chuyên ngành IT, nhưng nhiếp ảnh đem đến nguồn cảm hứng lớn hơn cho Hưng. Hưng đã cầm máy được khoảng 2 năm, từng chụp phong cảnh và chân dung. Kể từ khi Linh bắt đầu làm bánh, Hưng đã có nhiều dịp để rèn thêm kỹ năng chụp ảnh của mình. Ngoài ra Hưng còn thiết kế, phát triển và quản lý trang Kokotaru.com (trên nền Wordpress).



Đã kết thúc năm thứ nhất chuyên ngành Quản trị kinh doanh - ĐH Ngoại Thương HN. Đồng thời, với đam mê về đồ họa, Lan đang theo học khóa Mỹ thuật truyền thông đa phương tiện (Art & Multi-media) tại Arena. Lan đã thực hiện một số project thiết kế, trong đó có toàn bộ các ebook được giới thiệu tại Kokotaru.com.

Ebook đã ra mắt

Quick & Easy

Family Feast

Baking Basics

Lời mở đầu

Người phương Đông trồng lúa gạo - người phương Tây trồng lúa mì. Chúng ta đã ăn cơm cả ngàn năm, và người phương Tây cũng ăn bánh nướng từ nhiều thế kỷ trước. Tuy nhiên trong thời đại toàn cầu hóa, ranh giới này đã bị xóa nhòa khi rất nhiều người châu Á thưởng thức bánh ngọt Âu Mỹ cũng như cùng nhau học làm thứ bánh hoàn toàn khác với các loại bánh từ lúa gạo. Gần đây, khi phong trào làm bánh ngọt của cộng đồng người Việt Nam trên Internet lên cao, mọi người đã cùng nhau tìm kiếm và chia sẻ những công thức, kỹ thuật và mẹo làm bánh. Làm bánh cũng là một sở thích và thú vui lớn với tác giả cuốn sách này.

Trung tuần tháng 7 vừa qua, kokotaru.com đã giới thiệu cuốn ebook ***“Baking Basics – Làm bánh cơ bản”***, bao gồm những kiến thức và kỹ thuật cơ bản về làm bánh Tây nói chung. Tuy cuốn sách chứa nhiều thông tin, kiến thức nhưng lại thiếu đi phần hay nhất của việc bếp núc: thực hành. Vì thế, để bổ sung cho cuốn ***Baking Basics***, kokotaru.com xin giới thiệu tiếp với các bạn cuốn ebook ***“One sweet bite – Một miếng ngọt ngào”***. ***“One Sweet Bite”*** bao gồm những công thức của nhiều loại bánh khác nhau mà tác giả đã làm và giới thiệu trên <http://Kokotaru.com/>. Chúc các bạn thành công với niềm vui bánh trái và cùng chia sẻ những miếng ngọt ngào này với những người thân yêu.

Singapore, 7/2009

Các từ viết tắt trong sách

tsp: teaspoon - muỗng cà phê (5ml)
tbs: tablespoon - muỗng canh (15ml)

Bánh cuộn hạnh nhân

Những chiếc bánh cuộn mỏng manh này được làm từ lòng trắng trứng – một cách tận dụng lòng trắng trứng còn thừa rất tuyệt vời. Bánh mỏng và giòn tan, hạnh nhân thơm và bùi. Bạn có thể làm nhiều mỗi lần và cất trong hộp hoặc túi nylon kín sẽ giữ bánh được rất lâu. Đây là một trong những loại bánh cookies được nhiều người thích nhất.

Nguyên liệu

- 70g lòng trắng trứng, để nhiệt độ phòng
- 60g đường bột (icing sugar)
- 50-60g bơ chảy
- 50g bột mì
- 1 nhúm muối
- hạnh nhân lát, lượng dùng tùy ý

Chú

- Bánh ra khỏi lò sẽ nguội và cứng lại rất nhanh, thao tác cuộn bánh cần nhanh.
- Có thể làm cách này: khi bánh đã nướng vàng, cứ để khay trong lò, dùng đũa lấy từng lát bánh ra và cuộn lại luôn, nhiệt độ trong lò sẽ giữ cho những chiếc khác lâu nguội hơn.

Cách làm

- Làm nóng lò ở 170°C.
- Dùng máy đánh lòng trắng đến khi bông thì cho đường vào, từ từ đánh tiếp cho bông cứng.
- Rây từ từ bột mì vào lòng trắng. Cho bơ vào trộn đều, nhẹ tay.
- Trải giấy nướng trên khay, múc một lượng bột nhỏ và dàn thật mỏng lên mặt giấy thành hình tròn, sau đó xếp hạnh nhân lát lên trên.
- Nướng 10-15 phút, khi nào thấy bánh vàng là được.
- Nhanh tay cuộn bánh lại thành dạng ống tròn.



Chocolate Crinkles

Những viên chocolate này bên ngoài thì khô, hơi cứng mà bên trong thì rất mềm, dẻo. Những đường nứt tự nhiên khiến viên chocolate trông thật đáng yêu và rất mời gọi bạn nếm thử. Bánh làm ra sẽ hết nhanh chóng hơn là bạn tưởng đó, vì bánh càng ăn càng mê.



Nguyên liệu

- 225g chocolate đen, cắt vụn
- 56g bơ
- 210g bột mì đa dụng
- 2 quả trứng
- 70g đường
- 2tsp vanilla
- 1/4 tsp muối
- 1/2 tsp baking powder
- icing sugar để bao viên chocolate

Cách làm

- Làm chảy (cách thủy) chocolate và bơ. Để riêng.
- Dùng máy đánh trứng và đường đến khi nhạt màu, xốp, nhấc lên thấy chảy xuống giống ruy-băng là được. Cho vanilla và hỗn hợp chocolate vào, đánh đều (khoảng 30 giây - 1p)
- Trong 1 bát khác, trộn bột, muối, baking powder rồi cho tất cả vào hỗn hợp chocolate ở trên, ngoáy đến khi vừa nhuyễn với nhau.
- Đậy kín, cho vào tủ lạnh đến khi hỗn hợp cứng lại.
- Làm nóng lò ở 170°C.
- Chuẩn bị 2 khay nướng, lót giấy nướng bánh lên khay.
- Lấy hỗn hợp chocolate đã cứng ra, nặn thành từng viên tròn nhỏ, đường kính cỡ 2.5cm, lăn qua đĩa đường bột cho bao kín viên bánh, không để hở phần chocolate.
- Xếp viên chocolate lên khay, cách nhau khoảng 3cm.
- Cho khay nướng vào chính giữa lò, nướng 8-10 phút đến khi thấy xuất hiện đường nứt trên viên bánh là được.



Cookie cam nho khô

Những chiếc cookies mỏng nhỏ dễ thương, thơm lừng mùi vỏ cam, thêm vào cái cảm giác dẻo dẻo ngọt ngọt của nho khô, ăn rất thú vị. Bạn sẽ thêm một phen bất ngờ nữa sau khi làm xong vì vị ngon ngoài mong đợi. Khi nướng loạt cookies này mùi bánh thơm lừng khắp nhà. Những lốm đốm nho khô nổi nổi chìm chìm trông cũng rất ngộ.

Nguyên liệu

- (làm khoảng 25 cái)
- 200g ($1\frac{1}{3}$ cup) bột mì đa dụng
- 1/2 tsp baking powder
- 1/2 tsp muối
- 125g (1/2 cup) bơ, để mềm
- 90g đường
- 1 quả trứng to, đánh nhẹ cho tan
- 1/2 tsp vanilla
- 120g ($\frac{2}{3}$ cup) nho khô
- 1 tbs vỏ cam bào vụn

Cách làm

- Bật lò ở 190°C. Lót giấy nướng bánh lên khay nướng.
- Trộn lẫn bột, baking powder, muối vào trong 1 bát, để riêng.
- Dùng máy đánh bơ và đường ở tốc độ cao đến khi hỗn hợp nhuyễn mịn như kem.
- Cho trứng và vanilla, đánh đến khi hỗn hợp vừa quện đều.
- Cho hỗn hợp bột vào, trộn đều.
- Cho nho khô và vỏ cam vào, trộn đều.
- Dùng thìa hoặc dùng tay tạo thành những khối bột dẹt, đặt lên khay nướng, từng chiếc để cách nhau 2-3cm.
- Nướng 12-15 phút, đến khi bánh vừa chín vàng. Lấy ra khỏi lò, để bánh trên khay vài phút cho bánh chắc lại hơn rồi mới cho ra giá để nguội hẳn.



Bánh quy vùng

Vùng là nguyên liệu rất sẵn có và rẻ, hơn thế chúng góp phần làm nên những chiếc bánh thật thơm ngon. Những chiếc bánh quy vùng giòn tan, thơm nức mùi vùng, mỗi miếng cắn là nghe tiếng lao xao trong miệng rất vui tai, đảm bảo ăn hết một cái bạn lại muốn ăn ngay cái thứ hai, thứ ba...

Nguyên liệu

- (làm khoảng 25 cái)
- 250g bơ nhạt, để mềm
- 130g đường trắng
- 1 tbs vỏ chanh bào nhỏ
- 300g bột mì đa dụng
- 1 lòng trắng trứng, dùng đũa khuấy tan
- 2 tbs mật ong
- 130g vùng trắng

Cách làm

- Bật lò ở 200°C. Lót giấy nướng bánh hoặc bôi bơ lên khay nướng.
- Dùng máy đánh hỗn hợp gồm bơ, đường, vỏ chanh bào ở tốc độ cao đến khi hỗn hợp thành dạng kem và nhạt màu.
- Chỉnh tốc độ máy đánh xuống nhỏ nhất, cho từ từ bột vào đánh cho bột quyện đều với bơ.
- Cho vùng, mật ong, và lòng trắng vào chung 1 bát, trộn đều.
- Lấy 1 lượng bột khoảng 1tbs đầy, nặn thành viên bánh tròn rồi đặt viên bánh vào bát vùng, ấn cho viên bánh bẹt xuống thành miếng bột hình tròn, đường kính khoảng 8cm.
- Đặt miếng bột bánh với mặt phủ vùng ngửa lên trên lên khay nướng.
- Nướng 10-15 phút đến khi bánh chuyển màu vàng nâu là được. Bỏ bánh ra giá lưới cho nguội hẳn.



Bánh quy hoa hạnh nhân

Những chiếc bánh nhỏ xinh hình bông hoa này làm mình thêm một phen bất ngờ. Bánh thơm, mềm, xốp và giòn tan trong miệng. Vừa cắn một miếng thôi mà đã nghe lạo xạo giữa hai hàm răng rồi. Cũng vì thế mà bánh rất dễ vỡ, cần phải thật nhẹ nhàng khi cầm, mạnh tay là bánh sẽ lìa ra thành nhiều mảnh ngay. Bánh được tạo hình nhờ chiếc cookie press – 1 dụng cụ để tạo hình cho bánh quy.



Nguyên liệu

- 225g bột mì đa dụng
- 1/4 tsp muối
- 190g bơ nhạt, để mềm
- 90g đường trắng
- 1 tbs vanilla
- 100g bột hạnh nhân

Cách làm

- Bật lò ở 190°C.
- Chuẩn bị sẵn 2 khay nướng (không cần bôi trơn hay lót giấy).
- Trộn chung bột và muối.
- Dùng máy đánh bơ, đường, và vanilla trong 1 âu to đến khi hỗn hợp nhuyễn như kem. Trộn từ từ hỗn hợp bột và bột hạnh nhân vào, máy đánh từ từ để hỗn hợp tạo thành khối bột nhuyễn đều và mịn.
- Chọn miếng nhựa tạo hình hoa, cho hỗn hợp bột vào cookie press và “bóp” ra từng bông hoa, mỗi chiếc cách nhau khoảng 2cm.
- Nướng 10-15 phút đến khi thấy những phần rìa bắt đầu vàng và cứng là được.
- Để bánh lên giá lưới cho nguội.



Bánh cookie với hạt hướng dương

Bánh khô, trông có vẻ cứng nhưng khi ăn lại thấy rất dẻo. Trong bánh có nho khô và mơ khô. Ngoài vị ngọt ngọt chua chua dai dai của hai loại quả khô đó là vị thơm bùi của hạt hướng dương và hạnh nhân. Loại cookies này làm có hơi mất thời gian hơn một chút, tuy nhiên rất đáng thời gian và công sức bạn dành ra để làm chúng.

Nguyên liệu

- (khoảng 25-30 cái)
- 100g bột mì đa dụng
- 1/2 tsp baking powder
- 1/4 tsp bột quế
- 1/8 tsp muối
- 60g bơ, để mềm
- 35g đường nâu nhạt
- 1 quả trứng to
- 90g nho khô, thái nhỏ
- 50g mơ khô, thái nhỏ
- 50g hạnh nhân, thái vụn
- 50g hạt hướng dương

Cách làm

- Trộn chung bột, baking powder, bột quế, muối vào 1 bát.
- Dùng máy đánh bơ và đường ở tốc độ cao đến khi bơ quện nhuyễn với đường thành dạng kem.
- Cho trứng, đánh đến khi trứng vừa quện đều với bơ.
- Cho nho khô, mơ khô, hạnh nhân và hạt hướng dương vào, trộn đều bằng spatula.
- Cho hỗn hợp bột vào trộn thành khối bột mềm. Nặn khối bột thành hình trụ dài 35cm. Bọc nylon thực phẩm rồi cất vào tủ lạnh 30 phút.
- Bật lò ở 180°C. Lót giấy nướng bánh lên khay nướng.
- Dùng dao cắt khối bột hình trụ thành những miếng bột dày khoảng 1cm. Đặt những miếng bột này cách đều nhau 1.5-2cm trên khay nướng.
- Nướng 10-15 phút đến khi thấy bánh có màu vàng nâu đẹp là được.
- Bỏ bánh ra, để lên giá cho nguội hẳn.



Creamcheese brownies

Một sự kết hợp tuyệt vời! Brownies ngọt dịu đậm vị chocolate (gần) nguyên chất. Lớp creamcheese bên trên chua dịu và ngậy hòa và cùng vị brownies. Bánh được bảo quản trong tủ mát, khi ăn hương vị càng thêm thơm ngon đặc biệt.

Nguyên liệu

(khuôn vuông 23×23cm, hoặc khuôn chữ nhật tương đương)

* Cho lớp brownies

- 113g bơ nhạt, cắt thành mẫu nhỏ
- 114g chocolate đắng, cắt vụn
- 180g đường trắng
- 1tsp vanilla
- 2 quả trứng
- 1/4 tsp muối
- 70g bột mì đa dụng

* Cho lớp creamcheese

- 227g creamcheese, để nhiệt độ phòng
- 40g đường trắng
- 1tsp vanilla
- 1 quả trứng

Cách làm

- Bật lò ở 160°C. Lót giấy nướng bánh trên khuôn nướng.
- Đun (cách thủy) chocolate và bơ để làm tan chảy hỗn hợp. Sau khi hỗn hợp đã tan thì bỏ ra khỏi nguồn nhiệt, cho đường và vanilla vào ngoáy đều.
- Cho từng quả trứng vào một lần, dùng thìa/spatula gỗ đánh cho tan rồi mới cho tiếp quả trứng khác.
- Thêm bột, muối, đánh đến khi hỗn hợp nhuyễn và bóng mượt, "róc" ra khỏi thành bát/tô/nồi.
- Chia hỗn hợp thành 2 phần, để riêng 1 phần, 1 phần thì trải đều xuống đáy khuôn.
- Dùng máy đánh đánh creamcheese cho mịn, cho đường, vanilla, trứng và đánh thành hỗn hợp dạng kem rồi đổ lên trên lớp brownie.
- Dùng thìa nhỏ múc từng thìa từ 1/2 hỗn hợp brownie còn lại "nhỏ" đều trên lớp creamcheese. Dùng đầu dao nhọn đi các đường uốn lượn để



Cách làm

tạo thành hoa văn. (không nên “chọc” dao xuống sâu quá sẽ làm xáo trộn 2 lớp brownie và creamcheese).

- Nướng 25 phút đến khi thấy lớp brownies bắt đầu tách ra khỏi thành khuôn.
- Để nguội trên giá. Khi bánh đủ nguội (có thể để trong tủ lạnh cho nguội) thì dùng dao cắt thành từng miếng vuông nhỏ vừa ăn.



Bánh tart chanh

Tarte au Citron là tên gọi chiếc tart chanh cổ điển theo cách làm của người Pháp. Tart chanh với vị thơm và chua của chanh vàng luôn là một món tráng miệng rất thích hợp sau những bữa ăn “nặng” với nhiều chất đạm. Vị chanh sẽ làm cho bạn cảm giác rất sáng khoái.

Nguyên liệu

* Phần đế bánh

- 150g bột mì đa dụng
- 1/4 tsp baking powder
- 40g đường trắng
- 100g bơ nhạt, cắt thành các mẫu nhỏ
- 1 lòng đỏ
- 1 tsp nước cốt chanh

* Phần mút

- 2, 3 quả chanh vàng, bào lấy vỏ
- 150ml nước cốt chanh
- 80g đường, hạt nhỏ mịn, hoặc dùng icing sugar
- 4 tbs. Crème fraîche (có thể thay bằng thickened cream hoặc sour cream)
- 4 quả trứng + 3 lòng đỏ

Cách làm

- Làm nóng lò ở 190°C.
- Cán vỏ tart và ấn đều vào khuôn tart, dùng dĩa châm lỗ trên bề mặt, phủ lên trên lớp giấy nhôm và cho lọt/đổ lên trên (blind bake), nướng khoảng 15 phút hoặc khi thấy vỏ bánh đã khô lại. Bỏ lọt/đổ và giấy nhôm ra, nướng thêm khoảng 5-7 phút cho vỏ bánh vàng đều.
- Dùng máy đánh đánh vỏ chanh, nước chanh và đường cho quyện, từ từ thêm vào creme và đánh đến khi hỗn hợp được trộn đều.
- Cho từng quả trứng vào đánh cho tan đều, cuối cùng là cho 3 lòng đỏ vào đánh nhuyễn rồi đổ tất cả hỗn hợp vào khuôn.
- Nướng khoảng 20-25 phút đến khi phần filling cô đặc lại là được.



Bánh tart lê và kem hạnh nhân

Chiếc tart lê với kem almond này sẽ làm hài lòng những ai thích ăn lê. Bánh ăn ngon khi còn ấm hoặc để trong ngăn mát tủ lạnh. Những miếng lê và kem hạnh nhân mát lạnh sẽ khiến bạn cảm nhận được vị ngon của quả lê từ một góc độ khác.

Nguyên liệu

- *Phần đế bánh:** tham khảo bài tart chanh.
Ngoài ra chuẩn bị:
 - 3 quả lê (loại vỏ vàng, thơm, không cần to quá, nhưng lê phải cứng, không bị dập)
 - 1 tbs. rượu brandy
 - 4 tbs. mứt mơ (hoặc mứt đào)
- * Cho phần almond cream**
 - 115g almond nguyên hạt (hoặc bột hạnh nhân xay sẵn)
 - 50g đường (loại hạt nhỏ)
 - 65g bơ
 - 1 quả trứng + 1 lòng trắng

Cách làm

- Sau khi cán đế và xếp vào khuôn tart thì để tạm trong tủ lạnh, trong lúc đó chuẩn bị những nguyên liệu khác.
- Dùng cối xay khô xay hạt almond và đường đến khi tất cả thành bột.
- Khi xay xong thì cho hỗn hợp trên cùng bơ vào một bát, dùng máy đánh đánh cho hỗn hợp thành dạng kem. Cho trứng vào, đánh cho nhuyễn.
- Làm nóng lò ở 190°C.
- Gọt vỏ lê, cắt đôi, bỏ lõi. Với mỗi nửa quả lê cắt thành những lát mỏng, giữ các lát với nhau đừng để chúng rời ra, lát sau sẽ dễ xếp vào khuôn hơn.
- Đổ phần kem almond lên trên đế bánh. Xếp từng nửa quả lê vào. Với mỗi vị trí định đặt lê lên thì có thể gạt bớt phần kem almond bên dưới sang 2 bên. Xếp như vậy cho hết lê.
- Cho bánh vào nướng khoảng 50-55 phút. Lấy ra để nguội.
- Dùng một nồi nhỏ, trộn rượu đều với mứt mơ, đun nhỏ lửa cho hỗn hợp mịn đều. Khi vừa lấy bánh ra thì quét hỗn hợp mứt lên trên mặt bánh.



Bánh cupcake trà xanh

Mình luôn có nhiều cảm hứng với những món bánh hoặc kem có hương vị trà xanh. Với chiếc cupcake này, chỉ một chút bột trà thôi cũng khiến cho chiếc bánh thơm đến mức chỉ muốn cắn thật nhỏ, ăn thật từ tốn để hương vị cứ lan tỏa dần dần trong miệng.

Nguyên liệu

*Phần bánh

- 140g bột mì đa dụng
- 85g bơ, để mềm
- 85g đường trắng
- 140 - 150ml sữa tươi
- 1 quả trứng
- 1¹/₄ tsp baking powder
- 2 - 3 tsp bột trà xanh
- 1/2 tsp bột vanilla
- 1tsp muối

*Phần kem trà xanh

- 125g bơ nhạt, để mềm
- 100ml sữa tươi
- 50g đường bột (icing sugar)
- 1¹/₂ tsp bột trà xanh

Cách làm

*Phần bánh

- Làm nóng lò ở 175°C.
- Dùng máy đánh bông bơ và đường (khoảng 5 phút), sau đó cho trứng, vanilla và bột baking powder vào, đánh đều.
- Dùng lưới rây một nửa phần bột mì vào hỗn hợp trên, trộn đến khi hỗn hợp vừa quện, cho tiếp một nửa sữa tươi, trộn, cho nốt chỗ bột còn lại, trộn tiếp, lại cho nốt sữa tươi, cuối cùng là bột trà vào trộn đều.
- Đánh với tốc độ thấp cho hỗn hợp đều, mịn và bóng mượt màu xanh.
- Chia đều hỗn hợp vào 12 cốc giấy. Đặt khay nướng chính giữa lò, nướng 15 phút, cho ra giá để nguội.

*Phần kem

- Hòa tan đường vào sữa.
- Dùng máy đánh bơ cho mịn, cho thật từ từ hỗn hợp sữa đường, (lưu ý là cho thật từ từ, cho nhanh quá thì 2 thành phần sẽ tách rời ra nhau, đánh rất khó để chúng quện lại và dễ bị bắn sữa ra ngoài) tiếp tục đánh. Cuối cùng cho bột trà vào đánh cho thành hỗn hợp màu xanh mượt.
- Cho vào túi bắt kem và tùy chọn đầu bắt để trang trí.



Bánh cupcake không bột

Những chiếc cupcake này hoàn toàn không dùng bột mì. Nhưng thay vào đó là dùng bột từ hạt óc chó. Đây cũng là một trong những loại bánh có thể tận dụng rất tốt lòng trắng còn thừa. Bánh ăn có cảm giác ngậy vì bản thân hạt óc chó chứa lượng tinh dầu cao.

Nguyên liệu

- 285g hạt óc chó
- 4 lòng trắng trứng + 2 lòng trắng (dùng riêng biệt)
- 50g đường bột
- 100g bơ, để thật mềm
- 25g đường trắng
- 1/8 tsp muối

Cách làm

- Bật lò ở 176°C. Chuẩn bị sẵn cốc giấy.
- Cho hạt óc chó và đường bột vào máy xay khô xay cho nhuyễn.
- Cho bơ, 2 lòng trắng, bột hạt óc chó vào âu trộn đều.
- Đánh 4 lòng trắng trứng đến khi nổi bọt dạng bong bóng nhỏ thì cho đường trắng vào và đánh bông.
- Nhẹ nhàng trộn lòng trắng vào hỗn hợp óc chó cho đều. Đổ ra từng cốc giấy đến lưng hoặc ngang miệng cốc.
- Nướng 20 phút. Bỏ ra để nguội và rắc đường bột trang trí.



kokotaru.com

Bánh muffins chocolate trắng

Những chiếc bánh đáng yêu này có chocolate trắng bào vụn trộn đều bên trong bột bánh, với mỗi miếng cắn bạn vẫn sẽ cảm nhận được những vụn chocolate nhỏ li ti đó. Bánh phủ lớp kem chocolate với hạt từ quả vanilla sẽ tạo cảm giác vô cùng đặc biệt khi ăn. Đừng bỏ lỡ cơ hội làm thử những chiếc muffins này nhé.

Nguyên liệu

- (12 muffins nhỏ hoặc 6 muffins trung bình)
- 170g bột mì
- 1.5 tsp baking powder
- 70g đường
- 100g chocolate trắng, bào vụn
- 2 quả trứng
- 100g bơ chảy
- 60ml sữa chua có đường (nếu sữa chua không đường thì thêm vào khoảng 10g đường)
- * **Lớp icing:** 100g chocolate trắng, 1/2 quả vanilla, hạt dẻ cười rang chín (loại không muối)

Cách làm

- Bật lò nướng ở 176°C. Chuẩn bị sẵn cốc giấy.
- Rây bột mì và baking powder. Cho đường và chocolate bào vụn vào trộn đều.
- Đánh trứng, cho bơ chảy, sữa chua vào, đánh cho hỗn hợp nhuyễn đều. Đổ vào hỗn hợp bột, trộn cho hỗn hợp quện đều.
- Chia hỗn hợp vào những chiếc cốc giấy. Nướng khoảng 25-30 phút tùy theo kích cỡ của cốc giấy, hoặc dùng tăm để thử, tăm rút ra khô là được.

Làm lớp icing:

- Cắt chocolate thành những mẫu nhỏ, cho vào nồi hoặc âu kim loại nhỏ.
- Tách đôi quả vanilla, cạo phần hạt bên trong cho vào chocolate rồi làm tan chảy, bằng cách dùng nhiệt của nước sôi.
- Đổ lớp icing lên trên bề mặt muffins rồi để tủ lạnh cho lớp icing cứng lại.
- Trang trí bằng cách thái vụn hạt dẻ cười và rắc lên trên khi lớp icing nguội bớt rồi mới để trong tủ lạnh.



Bánh muffins vị cheesecake và dâu tây

Bánh muffins làm nhanh, lại có vị chua dịu dàng từ creamcheese và những quả dâu tây. Bánh không khô như những loại muffins khác mà ẩm và mát, dù để trong tủ lạnh bánh vẫn mềm và hấp dẫn.

Nguyên liệu

- (12 muffins cỡ to)
- 125g bơ nhạt, để mềm
- 250g creamcheese
- 200g đường trắng
- 4 quả trứng
- 1 tsp vanilla
- 300g self-rising flour, rây mịn
- 1/8 tsp muối
- 300g dâu tây, thái lát
- * Cheesecake cream**
- 150g creamcheese
- 40g đường bột, rây mịn
- 125ml thickened cream
- 1/2 tsp vanilla

Cách làm

- Bật lò ở 180°C. (nếu làm bánh cỡ nhỏ nhiệt độ khoảng 170-175°C và thời gian nướng ngắn hơn)
- Cho bơ, creamcheese và đường vào âu, đánh bằng máy đến khi hỗn hợp trở nên mịn và nhạt màu.
- Cho từng quả trứng vào một lần, đánh cho trứng vừa quện thì cho quả tiếp theo. Làm tương tự với số trứng còn lại.
- Cho bột, vanilla và muối vào, trộn đều.
- Cho dâu tây vào, trộn đều.
- Chia hỗn hợp bột ra từng cốc giấy.
- Nướng 20-25 phút đến khi thấy mặt bánh vàng là được.
- Bỏ bánh ra khỏi lò, để nguội.
- * Làm cheesecake cream**
- Cho tất cả nguyên liệu vào máy đánh đến khi hỗn hợp quện đều và đặc.
- Để tủ lạnh, đến khi bánh nguội thì dùng để phủ lên bánh.



Bánh gateaux dừa và quả mâm xôi đen

Những chiếc bánh này làm cũng không quá cầu kì, không khó, nhưng rất ngon. Bánh có mùi thơm của nước cốt dừa, có vị bùi bùi của hạt dẻ cười nướng chín thơm, và đặc biệt là có những quả mâm xôi ẩn ẩn trong chiếc bánh với vị chua đặc trưng.



Nguyên liệu

- (8-10 cái cupcakes)
- 90g đường
- 2 quả trứng
- 125ml nước cốt dừa (coconut cream)
- 30g bơ nhạt, đun chảy, để nguội
- 220g bột mì đa dụng
- 2 tsp baking powder
- 1 cup quả blackberry, rửa sạch, để ráo khô
- 3 tbs hạt dẻ cười đã bóc vỏ, thái vụn (có thể thay bằng hạt bí ngô)

Cách làm

- Bật lò ở 350°F (177°C). Bôi trơn khuôn muffins hoặc lót cốc giấy.
- Dùng máy đánh đường và trứng ở tốc độ trung bình khoảng 5 phút. Sau đó để tốc độ thấp, cho nước cốt dừa và bơ chảy vào, đánh khoảng 1 phút cho hỗn hợp quện đều.
- Trộn bột chung với baking powder, sau đó cho vào hỗn hợp trứng và đánh đến khi hỗn hợp mịn mượt. Dùng spatula trộn nhẹ nhàng quả blackberry vào.
- Chia đều hỗn hợp bánh ra các cốc giấy. Sau đó rắc hạt dẻ cười lên trên bột bánh.
- Nướng khoảng 25-30 phút đến khi xiên tăm vào rút ra sạch là được.



Bánh chiffon cam

Bánh chiffon nổi tiếng với sự bông mềm đặc trưng. Chiffon cam với mùi thơm ngọt ngào dịu dàng từ quả cam tươi sẽ khiến bạn rất thích thú khi xé trên tay từng mẫu bánh nhỏ. Chiffon không dùng bơ mà dùng dầu ăn, sẽ rất tiện dụng khi đâu ăn là thứ luôn có sẵn trong nhà.

Nguyên liệu

- (1 khuôn tube 20cm - 8")
- 80g cake flour
- 50g đường trắng
- 2g muối
- 4g baking powder
- 40g dầu ăn (nên dùng loại dầu ngon)
- 48g lòng đỏ trứng
- 40g nước cam + 20g nước
- 2g vanilla
- 1 tbs vỏ cam bào vụn
- 80g lòng trắng trứng
- 30g đường
- 1/16 tsp cream of tartar

Cách làm

- Bật lò ở 180°C.
- Rây các nguyên liệu khô vào âu rồi trộn đều. Để máy ở tốc độ trung bình, từ từ cho dầu ăn vào hỗn hợp bột (sẽ hơi bụi vì bột bay lên nên có thể dùng que đánh để trộn trước cho dầu ngấm hết vào bột).
- Tiếp đó cho lòng đỏ trứng vào, rồi cho nước cam, nước, vanilla và vỏ cam vào (cho các loại nguyên liệu lỏng này vào từ từ, đổ cho chảy thành dòng nhỏ và đều). Thỉnh thoảng dừng lại để vét cho sạch thành âu. Đánh đến khi hỗn hợp nhuyễn đều, không đánh quá kĩ.
- Trong 1 bát khác, đánh lòng trắng trứng đến khi có chóp mềm thì đổ từ từ cream of tartar và đường vào (cho rơi thành dòng), đánh cho hỗn hợp bông cứng. Đổ hỗn hợp lòng trắng đã đánh bông vào hỗn hợp lòng đỏ trộn đều đến khi được màu đồng nhất.
- Cho hỗn hợp vào khuôn tube, nướng 35 phút.

Chú

Nếu thay nước cam bằng nước lá dứa đặc, bạn sẽ có ngay chiếc bánh chiffon xanh mượt thơm mùi lá dứa.

xem thêm

Bánh chocolate chiffon

<http://kokotaru.com/vn/2009/06/chocolate-chiffon/>

Bánh chiffon lá dứa

<http://kokotaru.com/vn/2009/06/chiffon-la-dua/>

Bánh chiffon chanh

<http://kokotaru.com/vn/2009/05/banh-chiffon-chanh/>

Bánh chiffon khoai lang tím

<http://kokotaru.com/vn/2009/07/banh-chiffon-khoai-lang-tim/>





Bánh chocolate chiffon



Bánh chiffon lá dứa



Bánh chiffon chanh



Bánh chiffon khoai lang tím

Chocolate cheesecake bar

Một sự kết hợp hoàn hảo giữa chocolate và creamcheese. Nếu bạn là một fan hâm mộ sô-cô-la và cheesecake thì bạn sẽ không thể cưỡng lại được sự hấp dẫn của chiếc bánh với sự kết hợp hai nguyên liệu tuyệt vời này.

Nguyên liệu

- (khuôn springform hoặc khuôn tròn 21cm)
- 130g bánh Oreo
 - 50g bơ nhạt, làm chảy
 - 98ml thickened cream
 - 130g chocolate đen hoặc semi-sweetened chocolate
 - 98g chocolate sữa
 - 260g creamcheese
 - 325g ricotta cheese
 - 80g đường
 - 1/3tsp vanilla
 - 3 quả trứng, tách riêng lòng trắng đỏ

Cách làm

- Làm nóng lò ở 170°C. Bôi bơ đều bên trong khuôn.
- Xay bánh oreo thành bột vụn, trộn với bơ chảy rồi dàn đều xuống đáy khuôn. Để trong tủ lạnh trong khi chuẩn bị phần còn lại.
- Dùng nồi nhỏ, cho thickened cream và 2 loại chocolate vào, đun cách thủy cho tất cả tan đều. Để riêng một lát cho nguội bớt.
- Creamcheese, ricotta, đường và vanilla cho chung vào âu và dùng máy đánh cho quyện đều và mượt. Cho từng cái lòng đỏ trứng vào mỗi lần, đánh cho đều.
- Cho hỗn hợp chocolate vào, đánh đến vừa quyện.
- Với 1 bát khác, đánh lòng trắng trứng cho bông cứng và trộn đều vào hỗn hợp chocolate ở trên. Cuối cùng là đổ vào khuôn, dàn mặt bánh cho đều.
- Nướng cách thủy (đổ nước vào khay nướng ngập đến gần nửa khuôn bánh). Nướng 1.5 giờ thì tắt lò. Cho bánh nghỉ trong lò thêm 1h. Sau đó cho bánh vào tủ lạnh vài giờ, tốt nhất là để qua đêm thì ăn mới thực ngon.

Chú

- Khi nướng cần lưu ý lượng nước trong khay, cứ khoảng 30 phút thì kiểm tra một lần, nước cạn thì thêm nước, không đủ hơi nước thì bánh dễ bị khô và nứt mặt.
- Nếu không có ricotta cheese có thể thay bằng một lượng creamcheese tương đương.



Ga-tô Hồng Kông

Bánh có tên gọi gato HK, nhưng bánh có nguồn gốc từ HK hay không thì không rõ. Tuy nhiên đây là bánh gato dạng chiffon, bánh rất nhẹ và bông mềm. Loại bánh gato này là sự lựa chọn hoàn hảo để làm cốt cho một chiếc bánh sinh nhật được trang trí khéo léo, đẹp mắt.



Nguyên liệu

- (khuôn springform 21-23cm)
- 4 quả trứng, tách riêng lòng trắng, đỏ
 - 35g sữa tươi
 - 35g dầu ăn loại ngon
 - 50g bột mì đa dụng
 - 50g bột ngô
 - 1/8 tsp muối
 - 80g đường trắng
 - 3/4 tbs nước cốt chanh

Cách làm

- Bật lò ở 150°C.
- Trộn chung lòng đỏ, sữa tươi, dầu ăn cho nhuyễn.
- Bột mì rây mịn, cho bột mì và bột ngô vào hỗn hợp trứng, dùng whisk đánh nhuyễn.
- Lòng trắng, muối và nước cốt chanh cho chung vào 1 âu, dùng máy đánh cho bông cứng. Thêm đường, đánh cho bóng mượt. Cho từng 1/3 hỗn hợp trộn từ từ nhẹ tay và đều vào hỗn hợp lòng đỏ.
- Đổ hỗn hợp vào khuôn, dàn mặt bánh cho phẳng.
- Đặt khay nướng thấp hơn 1 nấc so với vị trí chính giữa lò. Nướng 40-45 phút.
- Sau khi hết thời gian, để bánh trong lò 5 phút rồi mới đem bánh ra ngoài và úp bánh xuống đến khi bánh nguội hẳn.



Chocolate Genoise

Bạn muốn làm một chiếc bánh thật đẹp cho một dịp đặc biệt, hãy nhớ đến chiếc bánh chocolate genoise này nhé. Bánh khá cầu kì nhưng ngon tuyệt. Và hơn hết, chiếc bánh trông rất sang trọng, ngọt ngào, thích hợp cho những bữa tiệc lãng mạn.

Nguyên liệu

(khuôn springform 21-23cm)

* Phần bánh

- 42g (3 tbs) bơ chảy, nóng
- 1 tsp vanilla
- 65g (1/2 cup) cake flour
- 30g (1/3 cup) bột cacao
- 4 quả trứng to
- 100g đường trắng

* Hỗn hợp syrup để thấm bánh

- 60ml (1/4 cup) nước cam tươi
- 1 tbs Grand Marnier (1 loại rượu dùng trong làm bánh)

* Chocolate mousse

- 175g chocolate đắng hoặc semi-sweet chocolate
- 360ml whipping cream
- 3 lòng đỏ trứng
- 45g đường trắng
- 60ml nước

* **Trang trí:** đường bột và raspberry (quả mâm xôi đỏ) tươi



Cách làm

* Chocolate genoise

- Bật lò ở 177°C.
- Lót giấy nướng bánh xuống để khuôn, bôi xung quanh thành khuôn với bơ.
- Trộn chung bơ chảy và vanilla vào 1 bát nhỏ, giữ ấm.
- Rây chung bột cake và bột cacao. Để riêng.
- Cho trứng và đường vào nồi nhỏ.
- Đặt lên bếp 1 chảo hoặc nồi to với nước đun sôi,

đặt nồi trứng vào trong chảo/nồi nước sôi, khuấy liên tục đến khi hỗn hợp trứng đường nóng ấm. Sau đó cho ngay hỗn hợp này vào âu, dùng máy đánh đánh ở tốc độ cao đến khi hỗn hợp nguội và bông nhẹ, thể tích tăng lên gấp 2-3 lần, đến khi nhấc que đánh lên và hỗn hợp chảy xuống thành dải như ruy-băng là được.

- Cho 1/3 hỗn hợp bột vào hỗn hợp trứng, dùng spatula to trộn đều, nhẹ tay. Trộn tiếp 1/2 số bột còn lại, sau đó trộn nốt phần bột cuối cùng. Không trộn quá lâu, quá kĩ, quá mạnh kẻo sẽ làm xẹp trứng.

- Lấy ra 1 cup hỗn hợp trên trộn vào với bát bơ chảy (còn ấm). Trộn đến khi bơ thật đều với bột thì mới cho tất cả bát bơ vào hỗn hợp bột trứng. Trộn thật đều, nhuyễn mịn.

- Đổ hỗn hợp vào khuôn, dàn mặt bánh cho phẳng.

- Nướng 20-25 phút. Bánh đủ chín là khi ấn nhẹ ngón tay thì sẽ không bị lõm mà vết ấn sẽ co lại phẳng như ban đầu.

- Để bánh nguội hẳn rồi dùng dao nhỏ đi sát thành khuôn, sau đó tách bánh ra khỏi khuôn.

* **Chocolate mousse**

- Làm chảy cách thủy chocolate. Giữ chocolate chảy luôn được ấm.

- Dùng máy đánh whipping cream đến khi hình thành chóp mềm. Cất vào tủ lạnh để dùng sau.

- Cho lòng đỏ vào bát to, để riêng.

- Hòa đường và nước vào nồi nhỏ, đun trên bếp

cho sôi đến khi đường tan hết. Sau đó đổ từ syrup đường vào bát trứng, vừa đổ vừa ngoáy trứng.

- Cho bát trứng vào trong lòng nồi/chảo nước sôi, ngoáy liên tục đến khi hỗn hợp đặc lại và nhạt màu (hỗn hợp sẽ trở nên nóng)

- Nhanh chóng đổ trứng vào âu máy đánh, đánh ở tốc độ trung bình đến khi thể tích tăng gấp đôi đến khi hỗn hợp nguội đi.

- Để tốc độ chậm, đánh tan chocolate chảy vào với trứng đến khi quện đều.

- Lấy 1/2 whipping cream đã đánh bông trộn vào hỗn hợp cho đều. sau đó trộn tiếp 1/2 whipping cream còn lại.

- Nếu hỗn hợp sau khi trộn hơi lỏng thì cho vào tủ lạnh đến khi đủ cứng (vài tiếng hoặc qua đêm).

* **Tạo hình cho bánh**

- Cắt chocolate genoise thành 2 lát.

- Trộn đều nước cam với Grand Marnier. Sau đó dùng chổi lông quét đều hỗn hợp lên 2 lát bánh đến khi hết.

- Trét đều chocolate mousse lên kín mặt 1 lớp bánh rồi xếp lát bánh kia lên.

- Rắc đường bột và xếp raspberries để trang trí.





Bánh cà rốt phủ kem creamcheese

Bánh cà rốt (carrot cake) là một loại bánh ngọt rất cổ điển và rất nổi tiếng trên thế giới. Từ củ cà rốt rất quen thuộc và sẵn có, bạn hãy thử làm chiếc bánh cà rốt này để hiểu được tại sao bánh lại được ưa chuộng qua bao đời như vậy nhé.

Nguyên liệu

(2 khuôn tròn 20-21 cm)

* Phần bánh

- 100g hạt óc chó, rang chín, giã dập
- 340g cà rốt tươi
- 280g bột mì đa dụng
- 1 tsp baking soda
- 1 1/2 tsp baking powder
- 1/2 tsp muối
- 1 1/2 tsp bột quế
- 4 quả trứng to
- 200g đường trắng
- 240ml dầu hạt cải
- 2 tsp vanilla

* Phần cream cheese icing

- 57g bơ nhạt, để mềm ở nhiệt độ phòng
- 227g cream cheese, nhiệt độ phòng
- 150g đường bột, rây mịn
- 1 tsp vanilla
- vỏ bào mịn của 1 quả chanh vàng
- 100g hạt dẻ (hazelnut), rang chín, giã dập

Cách làm

- Bật lò ở 180°C. Lót giấy nướng bánh lên đế khuôn. Bôi bơ lên thành khuôn.
- Cà rốt gọt vỏ, bào vụn.
- Trộn bột, baking soda, baking powder, muối, bột quế vào chung 1 bát. Để riêng.
- Trong 1 bát khác, dùng máy đánh trứng đến khi nổi bọt (khoảng 1 phút) thì cho đường vào, đánh đến khi hỗn hợp trở nên đặc hơn và nhạt màu. (3-4 phút). Từ từ đổ dầu ăn vào thành dòng, tiếp đó là vanilla, đánh tan đều.
- Cho hỗn hợp bột vào và đánh đến khi hỗn hợp vừa quện đều.
- Trộn cà rốt và hạt óc chó vào hỗn hợp trên, chia đều vào 2 khuôn nướng.
- Nướng ở vị trí chính giữa lò khoảng 30-35 phút đến khi thử xiên tăm vào bánh, rút ra thấy khô là được. Bỏ bánh ra khỏi lò, để yên 5 phút cho nguội bớt rồi đổ bánh lên giá lưới, bóc bỏ lớp giấy lót, để bánh nguội hẳn.



Cách làm

* Icing:

- Dùng máy đánh bơ và cream cheese ở tốc độ thấp đến khi mịn mượt. Từ từ cho đường bột đã rây vào, đánh đến khi hỗn hợp hoàn toàn quện đều.

- Cho vanilla và vỏ chanh bào, đánh đều.

* Đặt 1 lát bánh ở dưới, trét 1 phần icing vào giữa, rắc 1/3 lượng hạt dẻ rang vào rồi xếp lát bánh thứ 2 lên trên. Dùng phần icing còn lại để trét kín bánh. Sau khi trét xong thì rắc nốt phần hạt dẻ rang lên trên mặt bánh và thành bánh.



Bánh bông lan khoai môn

Bánh này càng ăn càng thấy ngon chính là nhờ vị thơm bùi của khoai môn. Lớp bánh sponge thì mềm, xốp, lớp khoai thì chắc hơn, thêm vào đó là cảm giác khi ăn được nhai những miếng khoai chưa được nghiền nát hết cũng rất thú vị.

Nguyên liệu

(khuôn tròn 20-21cm)

* **Sponge cake**

- 5 quả trứng, tách riêng lòng trắng/đỏ
- 65g cake flour (6 tablespoons)
- 55g bột ngô (5 tablespoons)
- 80g đường
- 1/8 tsp vanilla
- 1 tbs dầu rau
- 2 tbs sữa tươi
- 1 tsp nước chanh

* **Nhân khoai môn**

- 450g khoai môn đã gọt vỏ
- 1 1/2 tbs bơ nhạt
- 6-7 tbs đường
- 3 tbs milk powder (bột sữa) hoặc bột coffee mate

* **Kem phủ**

- 2 1/2 cup whipping cream
- 80ml đường bột
- Nếu thích, dùng màu đỏ + xanh dương để tạo thành màu tím

* **Dừa khô để trang trí**

Cách làm

* **Sponge cake**

- Bật lò ở 170°C. Bôi trơn khuôn nướng.
- Đánh lòng đỏ, vanilla với 40g đường đến khi thấy bông và nhạt màu.
- Cho sữa tươi, dầu rau vào, trộn đều.
- Đánh lòng trắng, nước chanh đến khi bắt đầu bông thì cho 40g đường còn lại vào từng chút một, chia làm nhiều lần, đánh đến cho vừa tạo chóp.
- Trộn nhẹ nhàng hỗn hợp lòng đỏ vào lòng trắng.
- Trộn lẫn bột cake và bột ngô. Rây hỗn hợp bột này vào hỗn hợp trứng ở trên, trộn cho hòa quện rồi đổ vào khuôn.
- Nướng 35 phút, bỏ ra, để nguội rồi cắt thành 3 lớp.

* **Nhân khoai môn**

- Hấp khoai môn cho mềm rồi nghiền nát (dùng dĩa là nghiền được).
- Khi khoai còn đang nóng thì cho ngay bơ, đường và milk powder vào. Để nguội.

* **Kem phủ**

- Cho whipping với đường và màu thực phẩm (nếu

dùng) vào bát to, đánh đến khi hình thành chóp mềm.

- Lấy ra 1 cup kem đã đánh bông trộn với phần nhân khoai môn.

***Tạo hình bánh**

- Cắt phần bánh bông lan thành 3 lớp bánh.

- Chia nhân khoai môn thành hai phần.

- Đặt lớp bánh bông lan ở dưới cùng, trét một phần nhân khoai môn phủ kín mặt bánh. Đặt lớp bánh thứ hai, lại trét nốt phần nhân khoai còn lại, cuối cùng đặt lớp bánh thứ ba lên.

- Phủ kem kín mặt bánh và thành bánh và trét phẳng.

- Rắc dừa khô lên mặt và thành bánh.



Tiramisù

Khỏi cần phải giới thiệu nhiều thì ai cũng biết món bánh quá nổi tiếng của Ý này. Chiếc Tiramisù kết tụ tất cả những vị cô điển được nhiều người vô cùng yêu thích: vị đắng của cà phê, vị thơm và hơi cay của Rhum, vị ngậy của cheese, thêm nữa còn có chocolate, rồi cảm giác những chiếc lady fingers tan mềm trong miệng khi ăn rất thú vị.

Nguyên liệu

(dùng loaf pan)

* Cho phần kem:

- 2 cups (480ml) sữa tươi
- 110g đường trắng
- 35g bột mì đa dụng
- 6 lòng đỏ trứng
- 60ml dark Rhum
- 2 tsp vanilla
- 57g bơ nhạt, cắt thành miếng nhỏ
- 227g mascarpone cheese

* **Lady Fingers:** khoảng 3 chục cái hoặc nhiều hơn để nhỡ có cần thêm

* Cà phê để nhúng bánh:

- 360ml cà phê espresso đậm đặc (cà phê càng đặc, càng thơm thì càng ngon, nên dùng loại hạt cà phê ngon)
- 40g đường trắng
- 60ml dark rum

* **Topping:** bột cacao, chocolate, dâu tây hoặc quả mâm xôi tươi

Cách làm

* Phần Cream

- Dùng nồi nhỡ, để lửa vừa, đun 420ml sữa tươi và 75g đường đến khi vừa sôi. (1)
- Trong 1 nồi khác, đánh đều hỗn hợp gồm 60ml sữa tươi, 35g đường, bột mì và lòng đỏ. Sữa (1) vừa sôi thì đổ từ từ vào hỗn hợp này, vừa đổ vừa ngoáy đều. Sau đó đưa nồi này lên đun lửa vừa cho đến khi sôi, trong khi đó vẫn liên tục ngoáy hỗn hợp sữa đến khi hỗn hợp đặc lại thì đổ ra 1 bát khác. Cho rượu Rhum, vanilla và bơ vào, đánh đều. Đậy kín miệng bát lại ngay và cho vào tủ lạnh (khoảng 2 tiếng)
- Dùng thìa gỗ đánh cho mascarpone mềm và mượt, sau đó trộn mascarpone vào kem đã để lạnh, trộn thật đều, nhuyễn.

* **Làm cà phê:** cho đường và Rhum vào espresso, ngoáy cho tan đường.

* Dùng loaf pan kích cỡ 23×13×8 cm, lót nylon thực phẩm, chừa nylon để lúc sau có chỗ cầm nhắc bánh ra.

Nhúng từng chiếc lady fingers vào hỗn hợp cà phê rồi xếp thành 1 lớp kín đáy khuôn. Sau đó đổ 1/3

Cách làm

lượng kem vào, dàn đều. Lặp lại 2 bước này đến khi hết ladyfingers và kem.

Sau khi bánh đã nguyên vẹn trong khuôn thì che kín lại bằng nylon thực phẩm, rồi để trong tủ lạnh ít nhất 6h hoặc qua đêm.

Sau đó lấy bánh ra. Rắc bột cacao lên trên. Cạo chocolate thành vụn nhỏ lên trên và bày berries lên trên trang trí.

Chú

- Quan trọng là phải xếp từng lớp lady fingers thật kín để kem và bánh tách biệt từng lớp, không bị lẫn với nhau.

- Khi nhúng ladyfingers vào cà phê thì bánh lập tức nở ra rất nhanh, vì vậy nhanh chóng và khéo léo đặt bánh vào khuôn luôn, không nên ngâm bánh lâu trong nước cà phê kẻo bánh sẽ tan ra không cầm được.



Chocolate egg yolk pudding

pudding là một trong những món tráng miệng rất phổ biến và rất được ưa thích. Pudding ngọt và thơm, mềm mịn mát lạnh, rất dễ ăn. Pudding vị chocolate thì người lớn hay trẻ em đều rất thích.

Nguyên liệu

- 85g chocolate đắng
- 500ml (2 cup) sữa tươi, đun nóng đến gần sôi
- 1 quả vanilla (hoặc 1/2 tsp chiết suất vanilla)
- 1/2 cup đường trắng
- 5 lòng đỏ trứng, đánh nhẹ bằng đũa cho tan
- 1 tbs bột mì
- 1/4 tsp muối

Cách làm

- Làm chảy cách thủy chocolate bằng nước nóng. (cho chocolate vào bát/xoong kim loại nhỏ đặt vào trong 1 nồi/chảo nước nóng).
- Tách đôi quả vanilla, cạo hết phần hạt hòa vào sữa rồi cho cả phần vỏ vào sữa, đun đến gần sôi, để yên 15 phút cho vanilla ngấm vào sữa. Sau đó bỏ phần vỏ đi.
- Trộn hỗn hợp đường, bột, muối vào một bát riêng.
- Cho hỗn hợp đường vào chocolate đã tan chảy, trộn đều.
- Cho 1 cup (250ml) sữa nóng vào hỗn hợp chocolate ở trên, dùng cái đánh trứng cầm tay khuấy cho hỗn hợp tan đều vào nhau. Sau đó đun hỗn hợp này cho sôi, liên tục khuấy trong lúc đun. Vừa sôi thì tắt bếp.
- 1 cup sữa nóng còn lại khuấy vào lòng đỏ trứng, sau đó cho vào hỗn hợp chocolate vừa sôi.
- Cho 1 nồi/chảo nước sôi lên bếp.
- Lúc này, đặt xoong hỗn hợp vào trong nồi/chảo nước sôi, đun cách thủy khoảng 5 phút, liên tục khuấy đều đến khi hỗn hợp sánh lại.
- Cho ra cốc/chén. Để nguội rồi cho vào tủ lạnh vài tiếng.





Cherry Clafoutis

Clafoutis (Clafouti), là một món tráng miệng có nguồn gốc từ Pháp với cách làm cơ bản như một loại custard (món trứng sữa) nướng, gồm có hoa quả tươi nướng cùng hỗn hợp bơ, sữa, bột, trứng, trong đó truyền thống nhất là dùng Cherry (quả anh đào). Món này ăn rất ấn tượng, đặc biệt với ai thích mùi vị của rượu trong các món ăn.

Nguyên liệu

- (để làm 3 cái hũ sứ như trên ảnh)
- 200g quả anh đào (cherry) tươi
- 30g đường trắng hạt mịn
- 25g bột mì đa dụng
- 1/8 tsp muối
- 1 quả trứng
- 1 lòng đỏ trứng
- 167ml sữa tươi, để nhiệt độ phòng hoặc làm sữa hơi ấm một chút (ngâm sữa trong nước nóng)
- 1/8 tsp vanilla
- 2/3 tbs rượu brandy
- 20g bơ nhạt, làm chảy
- Vỏ bào của 1/2 quả chanh vàng

Cách làm

- Cherry rửa sạch, cắt bỏ hạt, bỏ cuống. Rắc lên cherry ít đường sao cho bao đều và bỏ vào ngăn đá tủ lạnh cho đông lại.
- Rây bột và ít muối vào bát, cho đường còn lại vào.
- Trong 1 bát khác, quấy trứng, lòng đỏ, sữa, vanilla và brandy cho quyện đều. Từ từ cho hỗn hợp trứng này vào hỗn hợp bột, quấy cho quyện đều. (khâu này nên làm từ tốn, cẩn thận để bột tan hết và hòa đều vào hỗn hợp lỏng). Đậy kín lại và để nghỉ 30 phút.
- Sau đó cho bơ chảy còn ấm ấm và vỏ chanh bào vào.
- Làm nóng lò ở 180°C.
- Chia đều cherry vào những chiếc bát/hũ đựng. Quấy đều hỗn hợp bột trứng sữa một lần nữa để tránh bột lắng ở đáy rồi đổ vào các hũ sứ.
- Đặt lên khay nướng. Đổ nước nóng lên khay ngập đến khoảng 1/3 hũ sứ.
- Nướng 20-25 phút đến khi thấy hỗn hợp cô đặc lại là được.



Chocolate brulees

Brulee (crème brûlée) là một trong những thức tráng miệng nổi tiếng có nguồn gốc từ Pháp. Chocolate brulee có mùi vị đặc trưng, ngọt và thơm.



Nguyên liệu

- 600ml thickened cream
- 120g chocolate đen, thái vụn
- 6 lòng đỏ trứng
- 60g đường

Cách làm

- Làm nóng lò ở 150°C. Để khay nướng ở vị trí thấp nhất.
- Cho kem và chocolate vào nồi nhỏ, để lửa vừa cho hỗn hợp tan chảy và quyện với nhau. Tắt bếp. Để riêng.
- Đánh lòng đỏ trứng và 40g đường đến khi hỗn hợp ngả màu nhạt và thành dạng kem. Quấy hỗn hợp kem chocolate vào đến khi quyện đều thì đổ vào ramekins.
- Cho nước nóng vào khay nướng, xếp ramekins lên và nướng (khay để ở vị trí thấp nhất)
- Nướng khoảng 50 phút hoặc đến khi thấy kem đặc lại. Để nguội bên ngoài khoảng 1h rồi cho vào tủ lạnh làm mát ít nhất 8h.
- Sau đó rắc 20g đường còn lại lên mặt trên, dùng que nướng làm chảy đường khoảng 1' để đường trở thành màu nâu caramel, vậy là hoàn thành trọn vẹn các công đoạn

*Chocolate
Brulees*



Ý tưởng bánh sinh nhật đơn giản

Sinh nhật luôn là một dịp đặc biệt. Có thể tự tay làm chiếc bánh sinh nhật cho chính mình hoặc dành tặng cho người thân thì thật ý nghĩa. Trang trí bánh đòi hỏi nhiều sự luyện tập, tuy nhiên nếu chưa đủ thời gian để luyện được nhiều, bạn có thể tham khảo cách trang trí bánh dưới đây. Đây là chiếc bánh mình làm để tặng sinh nhật lần đầu tiên – nhiều hồi hộp nhưng đã được chủ nhân đón chào nồng nhiệt. Cốt bánh là bánh chiffon chanh.

Bánh chiffon chanh

Nguyên liệu

(khuôn tube 25cm)

* Phần bánh

- 7 quả trứng, tách riêng lòng trắng, đỏ
- 2 cup (250g) bột mì đa dụng, rây mịn
- 3/4 cup đường trắng
- 3 tsp baking powder
- 1 tsp muối
- 3/4 cup (180ml) nước
- 1/2 cup (120ml) dầu ăn (dầu hạt cải, dầu hướng dương)
- 4 tsp vỏ chanh bào vụn
- 2 tsp vanilla
- 1/2 tsp cream of tartar

Nguyên liệu

* Mứt chanh (lemon curd)

- 3 quả trứng
- 80ml nước cốt chanh
- 1 tbs vỏ chanh bào
- 100g đường
- 56g bơ nhạt, để nhiệt độ phòng, cắt thành từng khối nhỏ

* Kem trang trí

- 300ml kem tươi (whipping cream)
- đường bột (lượng dùng tùy ý theo khẩu vị ngọt)
- dâu tây và chocolate



- Trộn chung bột mì, đường, baking powder và muối vào bát riêng.
- Lòng đỏ, nước, dầu ăn, vỏ chanh bào, vanilla cho chung vào một bát khác, dùng whisk quấy cho hỗn hợp thật nhuyễn đều.
- Cho hỗn hợp lòng đỏ vào hỗn hợp bột, dùng máy đánh cho quện đều.
- Trong 1 tô khác, dùng máy đánh lòng trắng trứng đến khi nổi bọt thì cho cream of tartar vào, đánh cho lòng trắng bông cứng. Trộn lòng trắng vào hỗn hợp lòng đỏ thật đều để thành hỗn hợp đồng nhất, mịn mượt.
- Cho vào khuôn nướng. Đặt khuôn ở vị trí thấp hơn xuống phía dưới lò, không để khuôn ở chính giữa lò sẽ làm mặt bánh mau cháy. Nếu làm vào khuôn tube 25cm thì nướng ở 325°F (162°C) trong 55 phút. Nếu nướng với khuôn tube 20cm như mình thì nướng ở 350°F (176°C) trong thời gian 45-50 phút.

***Làm kem trang trí**

Cho whipping cream và đường bột vào chung trong âu và đặt âu trong 1 bát đựng đá khác. Dùng máy đánh đánh cho kem bông cứng.

Trang trí bánh với dâu tây và chocolate.





**Xem thêm các món bánh khác tại
<http://kokotaru.com/vn>**