NGUYỄN THU DUNG - NGUYỄN THỊ THANH NHÀN

Bánh Tây Phương

NHÀ XUẤT BẢN
VĂN HÓA THÔNG TIN

BÁNH TÂY PHƯƠNG

NGUYỄN THU DUNG - NGUYỄN THỊ THANH NHÀN

Chịu trách nhiệm xuất bản:
AN CHƯƠNG
Biên tập : THU THỦY
Bìa : HOÀI ĐỨC
Trình bày: HOÀI ĐỨC
Sửa bản in: THIÊN NGA
Liên doanh và giữ bản quyền:
Công Ty Sách THỜI ĐẠI

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN
43 Lò Đúc, Hà Nội – ĐT: (04)8264725

In 1000 bản, khổ 14,5 x 20,5cm, tại Xí nghiệp In Số 5.
Số đăng ký KHXB: 937 / XB–QLXB/78 – VHTT
do Cục Xuất bản cấp ngày 29/7/2003.
In xong và nộp lưu chiểu: Quí III năm 2003.

NGUYỄN THU DUNG
NGUYỄN THỊ THANH NHÀN

BÁNH TÂY PHƯƠNG

NHÀ XUẤT BẢN
VĂN HÓA THÔNG TIN

Nội Dung

Phần I
CÁC LOẠI BÁNH BÔNG LAN 8
Tangy fruit cake
Bông lan trang trí dâu tươi 9
Yoghurt cake
Bông lan da–ua 10
Sour cherry cake
Bông lan kem dâu chua 12
Yellow cake
Bông lan đặc biệt 13
Carrot cake
Bông lan với cà rốt 14
Banana cake
Bông lan chuối 15
Orange cake
Bông lan cam 17
Quatrequart Marbre
Bông lan hương cà phê 18
Pineapple–upside–down cake
Bông lan trang trí mứt thơm 19
Apple cake
Bông lan vị táo 21
Chocolate cupcakes
Bông lan sôcôla 23
Chocolate–orange cake
Bông lan cam và sôcôla 24
Apple cake
Bánh táo 26
Strawberry layer cake
Bánh dâu 27
Basket of flower
Bánh giỏ hoa 29
Madeleines 31
Coconut milk cake
Bánh bơ dừa 32
Gâteau à l'anana
Bánh thơm 33
Gâteau au fromage
Bánh phô mai 34
Gâteau au cerise
Bánh sơ ri 35
Tropical banana cake
Bánh chuối 37
Crosscake
Bánh thánh giá 38
Gâteau Singapour 40
Gâteau de coco
Bánh dừa 42
Phần II
CÁC LOẠI BÁNH BÁNH MÌ 44
Butter scotch pillow
Bánh gối bơ 45
Cornucopia
Bánh dạng sừng 46
Hopping Bunnies
Bánh thỏ nhảy 49
Saint Lucia crown
Bánh vương miện Thánh Lucia 51
Mouse bread
Bánh mì dạng chuột 53
Meat bread
Bánh mì cuộn thịt 54
Pains aux raisins
Bánh mì cuộn nho 56
Pogachok 58
French bread
Bánh mì Pháp 59
Shrimp sandwich
Bánh mì tôm 60
Pain au chocolat
Bánh mì cuộn sôcôla 62
Butterfly rolls
Bánh bướm cuộn 63
Hot cross buns
Bánh mì nho 65
Potato bread
Bánh mì khoai tây 67
Fondue bread
Bánh mì nhân phó mát 69
Cane bread

Bánh mì cây gậy 70
Apple rolls
Bánh mì cuộn táo 72
Cinamon rolls
Bánh mì hương quế 74
Fruited bread
Bánh mì nhân mứt 75
Coconut bread
Bánh mì nhân dừa 77
Brioche
Bánh mì ngọt 79
Italian bread
Bánh mì kiểu Ý 80
Hamburger
Bánh mì thịt viên 81
Pizza 83
Christmas Wreaths
Bánh mì cho Giáng sinh 85
Baba au rhum
Bánh mì nhúng nước đường 86
Phần III
CÁC LOẠI BÁNH VỎ GIÒN 89
Apple pie
Bánh táo 90
Banana cream pie
Bánh tạc nhân chuối 91
Lemon meringue pie
Bánh tạc vị chanh 93
Pumpkin pie
Bánh tạc nhân bí đỏ 95
Peach pie
Bánh tạc nhân đào 96
Strudel dessert
Bánh nhân chuối và nho 97
Quiche Lorraine
Bánh tạc mặn 99
Meat biscuit
Bánh quy mặn 100
Apple tarte
Bánh tạc táo 102
Tarte de pore
Bánh tạc mặn 104
Tarte aux ananas
Bánh tạc thơm 105
Tarte au flan
Bánh tạc nhân flan 107
Phần IV
CÁC LOẠI BÁNH NHIỀU LỚP 109
Sausage rolls
Bánh xúc xích cuộn 110
Sweet cheese pastries
Bánh xốp nhân phô mai 111
Palmier
Bánh bướm 113
Poulet en paté
Bánh xốp cuộn thịt gà 114
Feuilleté de Ratatouille
Bánh xốp nhân rau 116
Nut mille feuilles
Bánh ngàn lá 118
Amande tartelettes
Bánh tạc hạnh nhân 120
Bande de pommes
Bánh nhân táo 121
Spanakopitas
Bánh nhân thịt cua 122
Chicken à la king
Bánh nhân thịt gà 124
Danish Pastry
Bánh mì lớp 126
Phần V
CÁC LOẠI BÁNH SU 128
Cream Puff ring
Bánh su kem 129
Meat puff
Bánh su nhân thịt 131
Nut puff
Bánh nhân hạt điều chiên 132
Parmesan Beignets
Bánh phô mai chiên 134
Meat crab Beignets
Bánh chiên thịt cua 135
Fried cream puff
Bánh xốp chiên 136
Pudding puff
Bánh xốp mặn 138
Gâteau Saint Honoré
Bánh thánh bổn mạng 139
Polkas
Bánh điệu nhảy vòng tròn 142

Phần VI
CÁC LOẠI BÁNH KHÔ GIÒN 144
Peanut butter cookies
Bánh quy đậu phộng 145
Palet de coco
Bánh đồng tiền rắc dừa 146
Cigarette
Bánh điếu thuốc 147
Lemon cookies
Bánh quy hương chanh 149
Cheese straws
Bánh phô mai giòn 150
Coconut cookies
Bánh dừa giòn 151
Thumbprint cookies
Bánh quy dấu ngón tay 152
Coffee kisses
Bánh nụ hôn cà phê 154
Chocolate chunkies
Bánh sôcôla giòn 155
Cocos
Bánh dừa 157
Jumbles
Bánh quy thập cẩm 158
Jam cookies
Bánh quy mứt 159
Spritz
Bánh xốp vị cam 161
Chocolate thumbprints
Bánh xốp sôcôla 162
Peanut cookies
Bánh xốp bơ đậu phộng 163
Butter cookies
Bánh xốp bơ 164
Lady fingers
Bánh xốp hình ngón tay 166
Jumbles
Bánh xốp chữ S 167
Chocolate checkeboard
Bánh xốp hình carô 168

Phần VII
CÁC LOẠI BÁNH KHÁC 169
Sausage en croute
Bánh cuốn xúc xích 170
Raisin muffins
Bánh xốp nho nướng 171
Corn muffins
Bánh bột bắp nướng 172
Apple cinamon muffins
Bánh xốp táo nướng 173
Chocolate muffins
Bánh xốp sôcôla nướng 175
Scotch pancakes
Bánh rán 175
Oeuf à la neige
Bánh trứng tuyết 176
Custard
Bánh flan phủ thạch 178
Mousse au chocolate
Bánh xốp sôcôla 179
Cheese cigar
Bánh khai vị cuộn phô mai 181
Crêpe
Bánh rán 182
Beignet Hollandais
Bánh chiên Hà Lan 184
Doughnut
Bánh chiên 185
Shrimp canapé
Bánh tôm khai vị 186
Sweet bread
Bánh mì ngọt 188
Scotch eggs
Trứng bọc thịt chiên 189
Fried cheese patties
Bánh phô mai chiên 190
Sugared doughnut
Bánh đô–nut chiên 191
Cottage pudding
Bánh ngọt tưới sốt cam 192

Những điều cần biết

1/ BƠ

– Lạt, mới không gắt dầu, không chảy mềm.

– Có thể thay bơ bằng margarine.

– Khi đánh bơ và đường nên đánh cho xốp trắng vì như thế bánh sẽ xốp nhẹ hơn.

2/ BỘT

– Mới, có mùi thơm và độ ẩm.

– Bánh nhiều lớp, bánh vỏ giòn, bánh khô dùng bột có độ ẩm thấp. Bánh bông lan dùng bột có độ ẩm cao.

– Rây bột rất cần vì khi rây sẽ thêm không khí vào hỗn hợp, điều này làm bánh nhẹ.

3/ ĐƯỜNG

– Dùng đường nhuyễn hay đường xay, đường phải khô ráo và đúng cân lượng.

4/ TRỨNG

– Trứng tươi và nặng 65g (kể cả vỏ), nếu trứng quá to hỗn hợp sẽ loãng và thành phẩm không đạt yêu cầu.

– Khi đánh trứng với đường khôn được di chuyển máy liên tục vì nh thế hỗn hợp sẽ loãng như nước.

5/ BỘT NỔI TRẮNG

– Dùng đúng liều lượng; dùng qu nhiều bánh sôi trào khi nướng và bán chén có ruột to.

– Bột nổi mới có màu trắng khôn vón cục.

6/ BỘT NỔI NÂU

Còn gọi là men bánh mì, chỉ dùng khi men ngâm vào nước ấm với đường nổi váng đặc, cao.

7/ BỘT ÁO

Cùng loại bột với bột bánh, sử dụng vừa phải để bột bánh không dính bàn và cây cán.

8/ DỤNG CỤ CẦN THIẾT

Cân, rây, máy đánh trứng, lò nướng, cây cán bột, đũa cây quậy, cây trộn bột.

PHẦN I

Các loại bánh bông lan

TANGY FRUIT CAKE

Bông lan trang trí dâu tươi

Thời gian thực hiện: 1 giờ 30.

Lượng bánh: 1 ổ.

VẬT LIỆU

125g bơ.

210g bột mì.

2 trứng gà.

125g đường xay.

160g sữa tươi.

1 muỗng súp đường xay rắc lên mặt bánh.

¼ muỗng cà phê muối.

1,5 muỗng cà phê bột nổi.

1 muỗng cà phê tinh dầu chanh.

1 muỗng súp vỏ chanh mài.

100g dâu tươi ướp lạnh.

Khuôn có lõi.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

Bột mì + bột bổi rây sẵn.

Khuôn thoa dầu, áo bột.

2/ Làm bột bánh và nướng bánh:

Bơ đánh mịn với đường và muối, cho từng trứng vào đánh đều, cho vỏ chanh và tinh dầu vào.

Trộn bột mì vào xen kẽ với sữa tươi cho đều.

Đổ vào đầy 2/3 khuôn đem nướng. Nướng lửa vừa (160^0C, 40 phút) cho đến khi bánh chín vàng đều. Đổ ra dĩa, rây đường xay lên, xếp dâu lên.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh mềm, hơi ướt, thơm mùi chanh.

YOGHURT CAKE

Bông lan da-ua

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ.

VẬT LIỆU

60g bơ.

140g bột mì.

2 trứng gà.

150g đường xay.

¼ muỗng cà phê muối.

1 hủ da–ua lớn mềm.

Vani.

1 muỗng cà phê bột nổi.

Dầu thoa khuôn.

Khuôn cake dài 2,5cm.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

Bột mì + bột nổi + vani rây đều.

Da–ua để mềm, quậy đều.

Trứng tách lòng đỏ và lòng trắng riêng.

Khuôn thoa dầu, áo bột mỏng.

2/ Làm bột bánh và nướng bánh:

Lòng trắng đánh nổi, cho 2/3 đường và muối vào đánh đặc lại, cho lòng đỏ vào đánh tiếp.

Bơ đánh mịn với 1/3 đường, cho trứng vào từ từ đánh quyện đều.

Cho bột mì vào trộn đều, cuối cùng cho da–ua vào. Đổ bột bánh vào đầy 2/3 khuôn, đem nướng.

Nướng lửa vừa (160^{0}C, 30 phút) cho đến khi bánh chín vàng đều.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh xốp mềm, thơm ngon.

SOUR CHERRY CAKE

Bông lan kem dâu chua

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 2 ổ bánh.

VẬT LIỆU

120g bơ.

200g bột mì.

3 trứng gà.

200g đường xay.

¼ muỗng cà phê muối.

1 muỗng cà phê bột quế.

1,5 muỗng cà phê bột nổi.

2 hủ sữa dâu chua.

2 khuôn cake dài 20cm.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

Sữa dâu chua để mềm, quậy đều.

Bột mì + bột nổi + bột quế rây chung.

Khuôn thoa dầu, lót giấy đáy khuôn.

2/ Làm bột bánh và nướng bánh:

Bơ đánh mịn, cho đường và muối vào đánh chung, cho từng trứng vào đánh đều.

Trộn bột vào xen kẽ với sữa dâu chua.

Đổ vào 2/3 khuôn, đem nướng lửa vừa (160^0C, 40 phút) cho đến khi bánh chín vàng đều.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

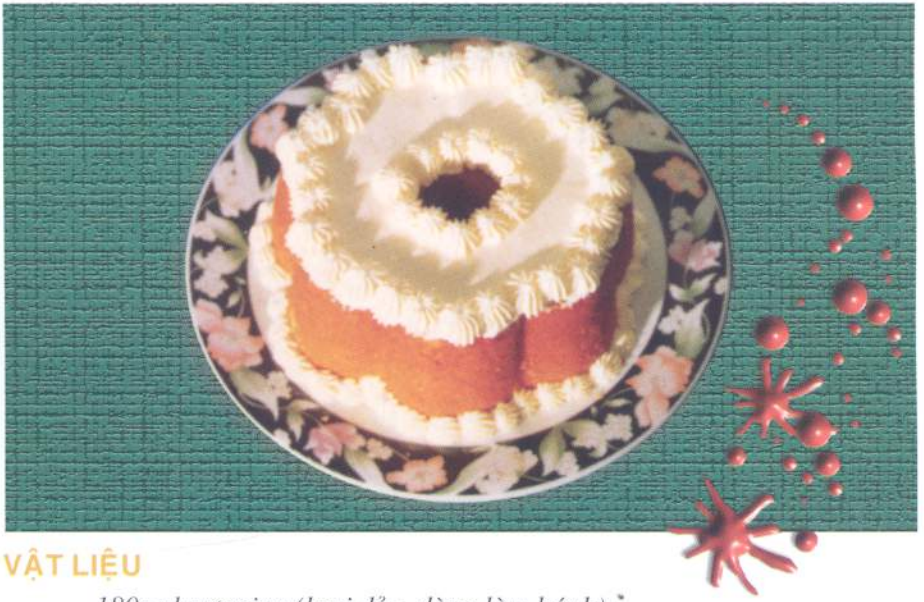
Bánh xốp mềm, bột bánh có màu hồng nhạt.

YELLOW CAKE

Bông lan đặc biệt

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ.



VẬT LIỆU

180g shortening (loại dẻo, dùng làm bánh).

280g bột mì.

3 trứng.

250g đường xay.

Khuôn có lõi.

½ muỗng cà phê muối.

1 gói bột nổi (11g).

1 muỗng cà phê tinh dầu chanh.

180g sữa tươi.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

Shortening để mềm.

Bột nổi + bột mì rây chung.

Khuôn thoa bơ.

2/ Làm bột bánh và nướng bánh:

Shortening đánh mịn, cho muối + đường vào đánh đều, cho từng trứng vào đánh chung, cho sữa tươi vào từ từ đánh quyện đều.

Cho bột mì và dầu chanh vào trộn đều.

Đổ vào 2/3 khuôn đem nướng. Nướng lửa vừa (160°C, khoảng 40 phút) cho đến khi bánh chín vàng đều.

Để nguội, lấy bánh khỏi khuôn, khi ăn đổ kem tươi lên mặt bánh để lạnh khoảng 10 phút là ăn được.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh xốp, mềm, tan nhanh trong miệng khi ăn.

CARROT CAKE

Bông lan với cà rốt

Thời gian thực hiện: 1 giờ 30.

Lượng bánh: 1 ổ chữ nhật 20cm x 30cm.

VẬT LIỆU

375g dầu ăn.

300g bột mì.

5 trứng gà.

350g đường xay.

½ kg cà rốt mài nhuyễn.

Vani hay 1 muỗng súp vỏ chanh mài.

2 muỗng cà phê bột quế.

7g bột nổi.

5g bột soda.

1 muỗng cà phê muối.

170g nho vàng cắt nhỏ.

Khuôn chữ nhật 20cm x 30cm thoa dầu, áo bột.

Bột mì + bột nổi + bột soda + bột quế + đường + muối rây chung.

Dầu ăn cho ra thau, cho hỗn hợp bột vào trộn đều bằng máy, cho từng trứng gà vào đánh đều.

Cho cà rốt + nho + vỏ chanh vào trộn đều. Đổ bột bánh vào khuôn đem nướng. Nướng khoảng 60 phút, 180°C cho đến khi bánh chín vàng đều.

Bánh mềm dịu nhưng không xốp, có màu cam nhạt.

BANANA CAKE
Bông lan chuối

Thời gian thực hiện: 1 giờ 30.

Lượng bánh: 1 ổ.

1/ Bánh:

125g margarine hay shortening.

250g bột mì.

2 trứng gà.

200g đường xay.

4 – 6 trái chuối xiêm xay nhuyễn.

½ muỗng cà phê muối.

1,5 muỗng bột nổi.

½ muỗng cà phê bột soda.

Vani.

2/ Kem chocolate:

120g margarine .

200g đường xay.

Khuôn có lõi thoa dầu, áo bột mỏng.

4 muỗng súp sữa tươi.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Làm bánh:

Shortening hay margarine đánh mịn với đường và muối, cho từng trứng vào đánh đều, cho chuối xay nhuyễn vào đánh chung.

Bột mì + bột nổi + bột soda + vani rây chung cho vào bột bánh trộn đều.

Đổ vào 2/3 khuôn đem nướng chín vàng đều (180^{0}C, 40 phút). Đem ra để nguội cắt đôi.

2/ Kem chocolate:

Chocolate hơ chảy, cho margarine vào đánh đều.

Sữa tươi + đường quậy tan cho vào từ từ đánh cho đều và mướt.

Cho kem này vào giữa 2 lớp bánh, trên mặt cũng phủ kem, xếp chuối vòng quanh.

Bánh mềm, dịu thơm mùi chuối.

ORANGE CAKE
Bông lan cam

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ.

30g dầu ăn.

160g bột mì.

4 trứng gà.

180g đường xay.

¼ muỗng cà phê muối.

½ muỗng cà phê tartage.

1 muỗng cà phê bột nổi.

1 muỗng cà phê tinh dầu cam.

1 trái cam sành lớn.

Khuôn bánh dài 30cm.

1/ Chuẩn bị:

Cam rửa sạch, mài vỏ cam và vắt 100g nước cốt cam.

Vỏ cam hòa với 30g dầu ăn, lược qua rây cho mịn, hòa chung với nước cốt cam + tinh dầu cam.

Bột mì + bột nổi rây sẵn.

Khuôn thoa dầu, áo bột mỏng.

2/ Làm bột bánh và nướng bánh:

Lòng trắng đánh nổi với 2/3 đường và tartage.

Lòng đỏ đánh với 1/3 đường và muối sau đó cho lòng trắng vào đánh chung.

Trộn bột mì + bột nổi vào xen kẽ hỗn hợp nước cốt cam.

Đổ bột bánh vào 2/3 khuôn đem nướng.

Nướng lửa dưới trước (160^{0}C, 30 phút) khi bánh nổi cao thì thêm lửa trên cho bánh chín vàng đều.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh xốp, mềm thơm ngon.

QUATREQUART MARBRE

Bông lan hương cà phê

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ.

VẬT LIỆU

180g bơ.

180g bột mì.

2 muỗng súp bột cà phê hòa tan.

3 trứng gà.

180g đường.

1 muỗng cà phê bột nổi.

Vani.

Khuôn có lõi hoặc khuôn vuông cạnh 20cm.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

Khuôn thoa bơ, trứng tách lòng đỏ và lòng trắng riêng.

Bột mì và bột nổi rây mịn.

2/ Làm bột bánh:

Lòng trắng đánh với 2/3 đường cho nổi đặc.

Bơ đánh mịn với 1/3 đường, cho lòng đỏ vào đánh chung, cho bột vào trộn đều. Cuối cùng cho lòng trắng vào trộn nhẹ tay.

Chia bột làm 2: 1 phần trộn vani, 1 phần trộn bột cà phê hòa tan.

3/ Nướng bánh:

Cho bột bánh vào khuôn xen kẽ 2 màu, để đầy 2/3 khuôn, đem nướng 180^{0}C, khoảng 30 phút cho đến khi bánh chín vàng đều.

a) Bánh có 2 màu vàng nâu đẹp mắt.

b) Bánh xốp, mềm thơm ngon mùi cà phê.

PINEAPPLE–UPSIDE–DOWN CAKE

Bông lan trang trí mứt thơm

Thời gian thực hiện: 1g30.

Lượng bánh: 1 ổ dài 22cm.

1/ Bánh:

125g bơ.

250g bột mì.

4 trứng gà.

200g đường xay.

2 muỗng cà phê bột nổi.

70g sữa tươi.

70g nước thơm hộp.

¼ muỗng cà phê muối.

Khuôn tròn d=22cm.

2/ Phần xếp đáy khuôn:

60g bơ hơ chảy.

120g đường vàng mịn.

1 hộp thơm xắt khoanh.

Vài trái mứt sơri.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

Vớt thơm ra để ráo, lấy 70g nước thơm ra chén để cho vào bánh.

Trộn bơ + đường cho đều, trải đều trong khuôn, trên thành phết bơ. Xếp thơm vào để mứt sơri vào giữa khoanh thơm.

Bột mì, bột nổi rây sẵn.

2/ Bột bánh:

Trứng đánh nổi với đường và tí muối.

Bơ đánh mịn, cho trứng vào đánh đều.

Cho bột mì, bột nổi vào trộn đều, cho sữa tươi và nước thơm vào trộn nhẹ tay.

3/ Nướng bánh:

Đổ bột bánh vào 2/3 khuôn, để vào lò nướng (160^{0}C, khoảng 40 phút), cho đến khi bánh chín vàng đều.

Mang ra để 3 phút, úp bánh ra đĩa trẹt.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

1. Bánh xốp, mềm.
2. Thơm vàng đều, xếp đẹp mắt.

APPLE CAKE

Bông lan vị táo

Thời gian thực hiện: 1g30.

Lượng bánh: 1 ổ 20cm.

150g bơ.

220g bột mì.

2 trứng gà.

200g đường xay.

¼ muỗng cà phê muối.

1,5 muỗng cà phê bột nổi.

Vani.

1 quả táo.

1 trái chanh.

Khuôn tròn thấp, dài 20cm.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

Khuôn thoa dầu hay bơ.

Táo gọt vỏ, cắt làm 6, bỏ lõi, khía những đường dọc trên lưng táo, ngâm nước chanh pha loãng.

Bột mì + bột nổi + vani rây chung.

2/ Làm bột bánh:

Bơ đánh mịn, cho đường và muối vào đánh đều, cho từng trứng vào đánh quyện đều, cho bột và sữa tươi vào trộn đều.

3/ Nướng bánh:

Vớt táo ra để ráo.

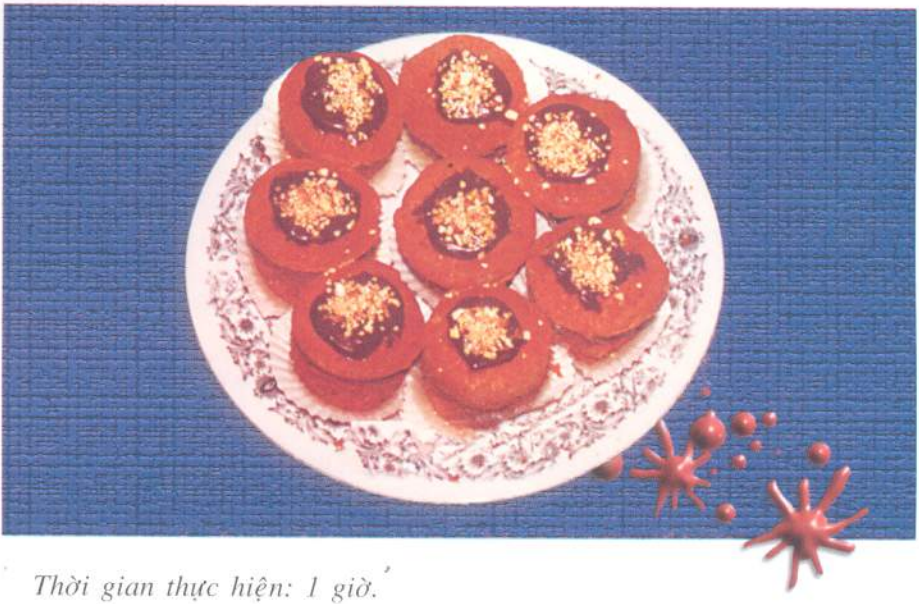
Đổ bột bánh vào 2/3 khuôn, xếp táo lên mặt bánh, đem nướng (160°C, 40 phút) cho đến khi bánh chín vàng đều.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng đều, xốp, mềm, thơm ngon.

CHOCOLATE CUPCAKES

Bông lan sôcôla



Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 15 cái.

VẬT LIỆU

200g bơ.

5 quả trứng.

200g bột mì.

50g bột bắp.

250g đường xay.

½ muỗng cà phê muối.

1,5 muỗng cà phê bột nổi.

150g hột điều.

200g sôcôla không nhân.

1 muỗng súp sữa tươi.

15 khuôn tròn nhỏ hoặc chung nước đá.

1/ Chuẩn bị:

Hột điều giã mịn rây lấy 100g bột hột điều.

Bột mì + bột bắp + bột nổi rây chung, trộn bột hột điều vào.

Phần hột điều còn thừa để rắc mặt bánh.

Sôcôla + 1 muỗng súp sữa tươi chưng cách thủy cho chảy ra.

Trứng tách lòng đỏ và lòng trắng riêng.

Chung nước đá thoa dầu hay bơ.

2/ Làm bột bánh và nướng bánh:

Lòng trắng đánh nổi đặc với đường xay.

Bơ đánh mịn với muối + lòng đỏ cho đều, cho 2/3 sôcôla vào đánh chung.

Múc cứ 1 muỗng súp hỗn hợp bột mì thì 1 muỗng súp lòng trắng vào hỗn hợp bơ trộn đều.

Đổ vào 2/3 chung nước đá đem nướng chín vàng đều (180°C, 20 phút).

Lấy bánh ra để hơi nguội cho sôcôla còn lại để lên mặt và rắc hột điều.

Bánh có màu nâu nhẹ, thơm mùi sôcôla, xốp, mềm.

CHOCOLATE–ORANGE CAKE

Bông lan cam và sôcôla

Thời gian thực hiện: 1 giờ 30.

Lượng bánh: 1 ổ.

1/ Bánh:

180g margarine để mềm.

210g bột mì.

150g đường xay.

3 trứng gà.

2 trái cam nhỏ.

1,5 muỗng cà phê bột nổi.

100g sôcôla không nhân.

Tí muối.

2/ Trang trí mặt bánh:

50g đường xay.

1 muỗng súp nước cam.

Khuôn có lõi.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

Khuôn thoa dầu hay bơ.

Bột mì + bột nổi rây sẵn.

Cam lột vỏ tách múi cam thành miếng nhỏ, nước cam hứng vào chén để riêng.

Sôcôla mài vỏ (chừa riêng khoảng 1 muỗng súp để trang trí).

2/ Bột bánh:

Margarine đánh mịn cho đường + muối + trứng vào đánh đều, cho khoảng 50g nước cam vào đánh chung, cho hỗn hợp bột vào từ từ đánh mịn đều. Cho cam và sôcôla vào trộn đều.

Đổ vào 2/3 khuôn đem nướng.

3/ Nướng bánh và trang trí:

Lò để nóng 160°C, cho bánh vào nướng khoảng 40 phút cho bánh chín vàng đều.

Lấy bánh ra để nguội vài phút, úp bánh ra dĩa.

Đường xay cho ra chén, thêm nước cam vừa đủ cho hơi sền sệt. Dùng muỗng vẽ zic zac trên mặt bánh.

APPLE CAKE
Bánh táo

Thời gian: 1 giờ.

VẬT LIỆU

150g bơ.
2 trứng.
1/3 muỗng cà phê muối.
3 quả táo nhỏ.
1 ống vani.
250g bột mì.
220g đường.
100g sữa tươi.
1 quả chanh.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Táo gọt vỏ, cắt làm 4, bỏ lõi.
– Ngâm táo trong nước chanh pha loãng.
– Dùng dao xẻ dọc trên lưng táo.

– Bột mì rây trộn với vani.

2/ Làm bánh:

– Đánh bơ, đường, muối cho xốp trắng.

– Cho từng quả trứng vào đánh đều.

– Cho hỗn hợp bột đánh đều và cho sữa tươi đánh đều và tắt máy.

3/ Tạo hình:

– Cho bột bánh vào khuôn đã thoa dầu.

– Táo vớt ra để ráo và xếp táo lên mặt bánh, nướng bánh 150^{0}C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, mềm, táo nổi trên mặt bánh.

STRAWBERRY LAYER CAKE

Bánh dâu

Thời gian: 2 giờ 30.

VẬT LIỆU

1/ Bánh (tròn 20cm):

140g bột mì.

160g đường.

70g sữa tươi.

1 muỗng cà phê bột nổi.

4 trứng gà.

1/3 muỗng cà phê muối.

60g dầu ăn.

1 ống vani.

2/ Nhân:

400g dâu tươi.

200g kem phô mai.

3 muỗng súp nước chín.

100g đường.

20g gelatine.

200g kem chantilly.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Bánh:

– Lòng trắng đánh với 120g đường cho đặc.

– Lòng đỏ đánh với 40g đường cho nổi, cho sữa và dầu ăn vào đánh đều và tắt máy.

– Trộn xen kẽ lòng trắng và bột mì có bột nổi, vani vào hỗn hợp lòng đỏ.

– Cho bánh vào khuôn tròn nướng 160°C.

2/ Nhân:

– Chọn 16 quả dâu để riêng, còn lại xay nhuyễn.

– Ngâm gelatine trong nước cho mềm và đặt vào nước nóng cho tan.

– Kem đặt trong thau nước đá đánh cho đặc.

– Đánh kem phô mai, đường, dâu cho đều, cho gelatine vào sau cùng cho kem vào (chừa 1 ít kem để trang trí mặt).

3/ Tạo hình:

– Bánh nguội cắt thành 2 lớp.

– Lót giấy vào khuôn, đặt lớp bánh vào.

– Dùng 10 quả dâu cắt đôi theo chiều dọc, xếp chung quanh khuôn sao cho mặt cắt áp vào khuôn.

– Cho hỗn hợp nhân lên mặt bánh.

– Đặt lớp bánh thứ 2 lên, để lạnh 1 giờ, có thể để qua đêm trong tủ lạnh.

– Bánh lạnh lấy ra khỏi khuôn, phết kem còn lại lên mặt và dùng đuôi sao 12 bắt hoa thị to trên mặt sau đó đặt dâu lên.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh mềm không khô, nhân đặc.

BASKET OF FLOWER

Bánh giỏ hoa

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 16 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Bánh:

30g bơ.

160g bột mì.

180g đường.

120g sữa tươi.

4 trứng gà.

1/3 muỗng cà phê muối.

1/3 muỗng cà phê bột nổi.

vani.

2/ Kem:

100g bơ.

100g sữa tươi.

50g đường.

1/3 muỗng cà phê muối.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Bánh:

a) Chuẩn bị:

– Bơ hơ chảy để nguội trộn với sữa tươi.

– Bột mì rây sạch, trộn với bột nổi, vani.

b) Làm bánh:

– Đánh trứng, đường, muối cho đặc. Tắt máy.

– Cho hỗn hợp bột vào từ từ trộn đều.

– Cho hỗn hợp bơ vào từ từ trộn nhẹ tay.

– Cho bánh vào khuôn nhỏ (chung nhôm) có thoa dầu và nướng 150°C.

2/ Kem:

– Đường, muối hòa tan trong sữa cho tan.

– Đánh bơ cho tơi, cho sữa vào từ từ đánh đến hết sữa.

– Đánh thêm 2 phút nữa cho kem trắng và mịn.

3/ Trang trí:

– Bánh nguội dùng đuôi sao 5 trang trí theo hình.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh mềm, giỏ hoa đẹp.

– Cho hỗn hợp nhân lên mặt bánh.

– Đặt lớp bánh thứ 2 lên, để lạnh 1 giờ, có thể để qua đêm trong tủ lạnh.

– Bánh lạnh lấy ra khỏi khuôn, phết kem còn lại lên mặt và dùng đuôi sao 12 bất hoa thị to trên mặt sau đó đặt dâu lên.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh mềm không khô, nhân đặc.

BASKET OF FLOWER

Bánh giỏ hoa

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 16 bánh.

VẬT LIỆU

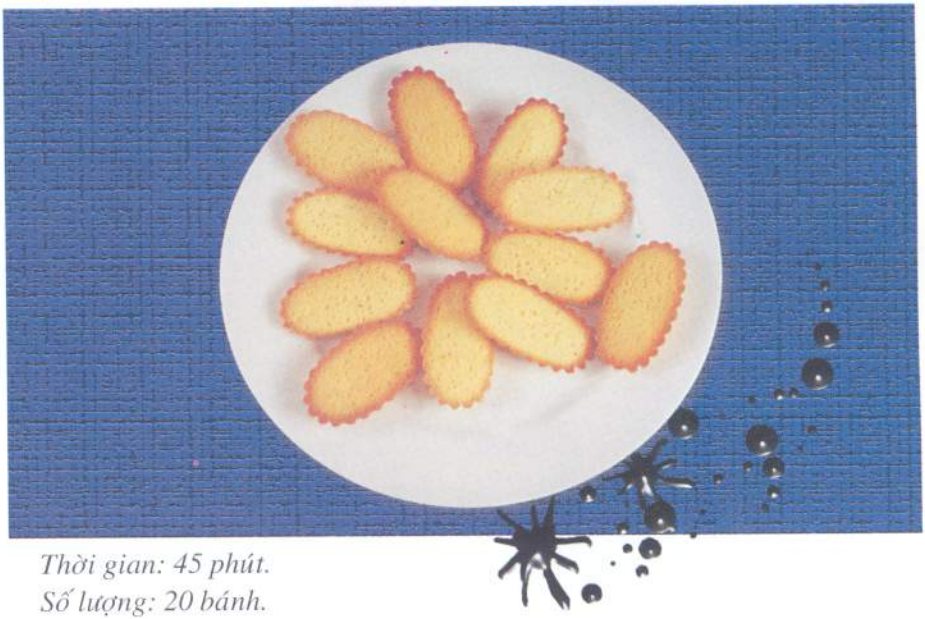
1/ Bánh:

30g bơ.

160g bột mì.

180g đường.

MADELEINES



Thời gian: 45 phút.
Số lượng: 20 bánh.

VẬT LIỆU

120g bơ.
4 trứng gà.
1/3 muỗng cà phê muối.
vani.
120g bột.
120g đường.
1 muỗng cà phê vỏ chanh mài.

CÁCH THỰC HIỆN

– Bơ quậy thật mềm ra.
– Đánh trứng, đường, muối thật đặc.
– Cho vani và vỏ chanh vào đánh đều và tắt máy.
– Cho bột mì vào trộn nhẹ tay, sau đó cho bơ vào từ từ và trộn đều lên.
– Cho bánh vào khuôn madeleine có thoa dầu rắc bột và nướng 170^{0}C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh mềm.

COCONUT MILK CAKE

Bánh bơ dừa

Thời gian: 1 giờ.
Số lượng: 3 bánh.

VẬT LIỆU

200g bơ.
3 trứng.
½ muỗng cà phê muối.
200g dừa nạo.
10g cacao đắng.
Vani.
300g bột.
250g đường.
50g sữa đặc.
50g hạt điều.
2 muỗng cà phê bột nổi.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Làm bánh:

– Bột mì rây sạch trộn với vani, bột nổi.

– Lòng trắng đánh với muối và 150g đường cho đặc.
– Bơ đánh với 100g đường cho xốp.
– Cho lòng đỏ và sữa đánh đều. Cho bột vào đánh lên. Tắt máy.
– Trộn lòng trắng vào hỗn hợp lòng đỏ.

2/ Tạo hình:

– Chia hỗn hợp làm 2: 1/3 trộn với dừa, 2/3 trộn với cacao.
– Cho 2 hỗn hợp vào khuôn.có thoa dầu.
– Trên mặt bánh rắc hạt điều giã nhỏ.
– Nướng bánh 150°C.

Bánh mềm, ráo.

GÂTEAU À L'ANANA

Bánh thơm

Thời gian: 1 giờ.

Số lượng: 20 bánh.

1/ Nhân:

30g bơ.
2 muỗng cà phê bột năng.
½ trái thơm.
Vani.
2 muỗng cà phê bột mì.
50g đường.
60g sữa tươi.

2/ Bánh:

200g bơ.
3 trứng gà.
2 muỗng cà phê bột nổi.
300g bột mì.
300g đường.
50g sữa đặc.

1/ Nhân:

– Thơm thái sợi nấu với đường.

– Bột mì, bột năng hòa tan với sữa cho vào thơm.

– Nấu hỗn hợp sệt, nhấc xuống.

– Cho bơ và vani vào trộn đều lên và để nguội.

2/ Bánh:

– Bột mì trộn với bột nổi rây sạch.

– Lòng trắng và 200g đường đánh đặc.

– Bơ và 100g đường đánh xốp trắng.

– Cho lòng đỏ, sữa đặc đánh đều, sau đó cho bột mì đánh lên.

– Tắt máy, cho lòng trắng vào trộn đều lên.

3/ Tạo hình:

– Cho bánh vào chung nhôm có lót khuôn giấy: 2 lớp bánh, 1 lớp nhân ở giữa.

– Nướng bánh 150°C.

Bánh vàng đều, mềm.

GÂTEAU AU FROMAGE

Bánh phô mai

Thời gian: 1 giờ.

Số lượng: 3 bánh.

200g bơ.
3 trứng gà.
100g kem phô mai.
2 muỗng cà phê bột nổi.
300g bột mì.
250g đường.
100g sữa tươi.
2 ống vani.

CÁCH THỰC HIỆN

– Bột mì rây sạch trộn với bột nổi và vani.

– Bơ và kem phô mai đánh mịn đều, cho đường vào đánh trắng xốp.

– Cho từng trứng vào đánh đều.

– Cho hỗn hợp bột trộn đều, sau cùng cho sữa vào từ từ trộn đều và tắt máy.

– Cho bánh vào khuôn có thoa dầu và nướng 160^{0}C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh mềm, nổi tốt.

GÂTEAU AU CERISE

Bánh sơ ri

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 16 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Bánh:

250g bơ.

8 trứng gà.

½ muỗng cà phê muối.
300g bột mì.
300g đường.
2 ống vani.

2/ Mặt bánh:

200g sữa tươi.
50g đường.
10g bột bắp.
2 giọt màu vàng.

3/ Trang trí:

100g kem.
10g cacao đắng.
100g mứt chùm ruột hay mứt sơ ri.
2 muỗng cà phê dầu ăn.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Bánh:

– Bơ hơ chảy để nguội.
– Đánh lòng trắng với muối và 200g đường cho đặc.
– Đánh lòng đỏ với 100g đường cho nổi. Tắt máy.
– Cho xen kẽ bơ và lòng trắng vào lòng đỏ trộn đều.
– Bột mì rây sạch trộn với vani và cho vào hỗn hợp trộn nhẹ tay.
– Cho bánh vào khuôn chữ nhật 30 x 35 có thoa dầu.
– Nướng bánh 150°C.

2/ Mặt bánh:

– Sữa tươi, bột bắp, đường quậy đều, nấu sệt nhắc xuống.

3/ Tạo hình:

– Bánh chín để nguội cắt thành 16 hình vuông.
– Tưới mặt bánh lên mặt lúc mặt bánh còn nóng và để chảy tự nhiên.
– Kem cho ra thố và đánh trong thau đá cho đặc, và pha tí màu xanh.
– Cacao đắng hòa dầu ăn cho hơi sệt.
– Trang trí bánh theo hình.

Bánh mềm, mặt bánh bóng.

TROPICAL BANANA CAKE

Bánh chuối

Thời gian: 1 giờ.

VẬT LIỆU

1/ Bánh:

150g bơ.
2 trứng gà.
1/3 muỗng cà phê muối.
½ muỗng cà phê bột soda.
60g da ua.
300g bột mì.
250g đường.
1 muỗng cà phê bột nổi.
4 quả chuối chín.
1 ống vani.

2/ Nhân:

200g thịt nạc.

120g sữa tươi.

50g bánh tây.

gia vị.

100g đậu petit bois.

20g bột mì.

50g cà rốt.

3/ Trang trí:

2 lòng đỏ.

1 củ cà rốt nhỏ.

150g dầu ăn.

ngò.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Bánh:

– Bơ hơ chảy để nguội. Bột rây trộn với vani.

– Khuôn chữ nhật 25 x 30cm thoa dầu, rắc bột.

– Lòng trắng đánh với đường cho đặc.

– Lòng đỏ đánh thật nổi (có màu vàng nhạt). Tắt máy.

– Cho xen kẽ bơ và lòng trắng vào lòng đỏ trộn đều.

– Cho bột vào từ từ trộn nhẹ tay. Cho bánh vào khuôn nướng 160°C.

2/ Nhân:

– Thịt bằm, hành bằm, cà rốt thái hạt lựu, đậu luộc chín.

– Sữa tươi hòa bột mì.

– Bắc chảo phi hành thơm, cho cà rốt xào chín, cho thịt, đậu và hỗn hợp sữa, đảo đều nêm gia vị, chín sệt thì nhắc xuống.

3/ Trang trí:

– Lòng đỏ cho vào đĩa quậy đều và cho dầu từ từ vào cho đến đặc.

– Cà rốt luộc chín tỉa hoa.

– Bánh nguội cắt làm 3, mỗi phần cắt 2 lớp.

– Cho nhân vào: 3 lớp bánh 2 lớp nhân. Ta có 2 bánh.

– Một bánh để nguyên, một bánh cắt làm 3.

– Ráp 1/3 bánh vào bánh nguyên, còn 2 phần ráp vào 2 bên vậy ta có cây thánh giá (như hình).

– Dùng đuôi răng cưa dẹp bắt sốt đã đánh lên bánh.

– Đặt hoa cà rốt và ngò lên bánh.

Bánh mềm.

GÂTEAU SINGAPOUR

Thời gian: 1 giờ 30.

1/ Bánh:

180g bột mì.

300g đường cát.

½ muỗng cà phê tartar.

6 trứng gà.

½ muỗng cà phê muối.

1 ống vani.

2/ Nhân:

2 lòng đỏ.
1 xị sữa tươi.
1 lòng trắng.
50g bơ.
50g đường.
30g bột mì và bột bắp.
100g đường.
1 ống vani.

3/ Mặt bánh:

20g gelatine.
200g nước.
½ quả thơm.
100g đường.
½ muỗng cà phê sirô nho.
50g mứt chùm ruột.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Bánh:

– Bột mì rây sạch, trộn với tartar và vani.
– Đường và nước (cho đường vào nồi và đổ nước cao hơn đường ½ lóng

tay) đun sôi cho đến khi kéo chỉ.

– Lòng trắng đánh đặc với muối và cho đường nóng vào đánh đặc lại. Để hỗn hợp nguội.

– Cho bột vào trộn nhẹ tay. Cho bánh vào khuôn có thoa dầu và nướng 160°C (nhớ khỏa mặt bánh cho bằng).

2/ Nhân:

– Lòng trắng đánh với 100g đường cho đặc.

– Lòng đỏ quậy với đường, bột, sữa tươi cho đều.

– Đặt lên bếp quậy chín, nhấc xuống cho bơ, vani và ½ hỗn hợp lòng trắng vào trộn đều.

3/ Mặt bánh:

– Gelatine ngâm trong nước cho mềm, đặt lên bếp cho tan. Nhấc xuống cho đường và sirô quậy đều. Để nguội.

– Thơm thái miếng.

4/ Hoàn tất:

– Bánh nguội xẻ đôi 2 lớp cho nhân vào giữa.

– Tưới gelatine hơi đặc lên mặt bánh.

– Xếp thơm lên và dùng đuôi sao 8 bắt hoa thị bằng lòng trắng lên, trang trí theo hình.

Bánh dừa

Thời gian: 45 phút.
Số lượng: 20 bánh.

1/ Bánh:

200g bơ.
300g bột mì.
3 trứng gà.
½ muỗng cà phê muối.
100g dừa.
1 ống vani.
250g đường.
2 muỗng cà phê bột nổi.
100g sữa tươi.

2/ Mặt bánh:

100g dừa.

50g bơ.

100g bột mì.

50g đường.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Bánh:

– Trứng, 150g đường, muối đánh cho nổi.

– Bơ và 100g đường bánh cho xốp trắng.

– Cho sữa tươi, dừa, bột mì, bột nổi, vani đánh thật đều.

– Cho trứng đã đánh vào đánh đều lên.

2/ Mặt bánh:

Cho tất cả vào mâm trộn đều lên.

3/ Tạo hình:

– Xếp khuôn giấy vào chung nhôm.

– Cho bánh vào khuôn giấy, trên mặt bánh rắc hỗn hợp mặt và nướng 150°C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, mặt bánh tơi ra.

PHẦN II

Các loại bánh bánh mì

BUTTER SCOTCH PILLOW

Bánh gối bơ

Thời gian: 2 giờ.

Số lượng: 24 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

50g bơ.

1 trứng gà.

½ muỗng cà phê muối.

60g nước.

1 lòng đỏ phết bánh.

450g bột mì.

60g đường.

120g sữa tươi.

2 muỗng cà phê men nâu.

2/ Nhân:

150g kem phô mai.

1 lòng đỏ.

15g đường.

50g sôcôla.

1/ Vỏ:

– Ngâm men nâu trong nước ấm (2 muỗng súp nước và ½ muỗng cà phê đường).

– Đánh bơ, đường, muối đều, cho trứng và sữa ấm nước.

– Cho men và 150g bột đánh đều. Tắt máy. Cho 300g bột còn lại vào nhồi kỹ và nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Sôcôla bẻ vụn.

– Đánh kem phô mai, đường, lòng đỏ cho đều. Tắt máy.

– Cho sôcôla và vani trộn đều.

3/ Tạo hình.

– Bột sau khi nghỉ, cán mỏng 4 ly. Cắt thành những hình vuông cạnh 10cm.

– Cho nhân vào giữa, kéo 4 góc bấm chặt lại, đặt lên vỉ có thoa dầu, nghỉ 45 phút, phết lòng đỏ và nướng 160°C.

Bánh nổi, vàng đều, mềm.

CORNUCOPIA

Bánh đựng sừng

Thời gian: 2 giờ 30.

Số lượng: 2 bánh.

1/ Vỏ:

50g bơ.

1 trứng gà.

½ muỗng cà phê muối.

100g da ua.

2 lòng đỏ phết bánh.

500g bột mì.

40g đường.

130g sữa tươi.

2 muỗng cà phê men nâu.

2/ Nhân:

10 trứng cút luộc.

100g cà rốt luộc.

100g thịt nguội.

20 con tôm vừa.

50g phô mai cứng.

50g hành tây.

100g nấm.

100g đậu petit bois luộc.

300g thịt nạc lưng.

50g bánh mì khô.

200g khoai tây luộc.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Men ngâm trong 2 muỗng súp nước ấm và ½ muỗng cà phê đường.

– Đánh trứng, đường, muối cho đều, cho bơ đánh đều.

– Cho da ua, sữa, men và 200g bột đánh đều. Tắt máy.

– Cho bột còn lại và nhồi mịn, để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Tôm làm sạch, ngâm rượu 5 phút, vớt ra để ráo.

– Dùng 200g thịt băm trộn với hành băm vắt ráo và gia vị.

– Bọc thịt chung quanh tôm, lăn vào bánh mì giã nhỏ, chiên vàng.

– Dùng 100g thịt thái mỏng gói phô mai cắt nhỏ, lăn vào bánh mì, chiên chín.

– Cà rốt, nấm, thịt nguội thái miếng vuông trộn với khoai tây thái và đậu.

– Trứng bóc vỏ trộn chung với tất cả.

3/ Tạo hình.

– Bột sau khi nghỉ chia làm 2 để thực hiện 2 bánh.

– Mỗi phần chia 2 cán mỏng: 1/3 để làm đáy, 2/3 phủ lên nhân.

– Phần đáy cắt giống chiếc lá cây và đặt lên vỉ có thoa dầu.

– Cho nhân lên và vun nhân lên.

– Phủ lá bột lên nhân và xén bột gọn theo đáy.

– Phần bột còn lại chia ra se từng sợi tròn.

– Phết lòng trắng lên và xếp các sợi bột lên.

– Để bánh nghỉ 30 phút, phết lòng đỏ và nướng 150°C.

YÊU CẦU THÀNH PHẨM

Bánh nổi, vàng đều.

[redacted]ƯƠNG

HOPPING BUNNIES

Bánh thỏ nhảy

Thời gian: 2 giờ 30.

Số lượng: 20 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

150g bơ.

2 trứng gà.

½ muỗng cà phê muối.

4 muỗng cà phê men nâu.

1 lòng đỏ phết bánh.

750g bột mì.

80g đường.

250g sữa tươi.

1 muỗng cà phê vỏ cam mài.

2/ Nhân:

200g thịt nạc.

20g jambon.

2 lát bánh mì.

gia vị.

200g thịt gà (không xương).

100g hành tây.

50g sữa tươi.

3/ Trang trí:

100g xà lách soong.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Ngâm men trong 3 muỗng súp nước ấm và 1 muỗng cà phê đường.

– Bơ, đường, muối đánh tan, cho trứng đánh đều.

– Cho sữa, men, vỏ cam và 300g bột đánh đều. Tắt máy, cho bột còn lại vào nhồi dẻo và mịn. Để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Hai thứ thịt bằm nhuyễn trộn với hành bằm vắt ráo, bánh mì ngâm sữa và gia vị.

– Chia thịt từng viên tròn nhỏ và chiên chín.

– Jambon thái sợi nhỏ và ngắn.

3/ Tạo hình:

– Cân bột:

Thỏ nhảy 50g (đầu 20g, mình 30g).

Thỏ ngồi 40g.

– Cán bột thành hình chữ nhật, cho Jambon vào cuộn lại.

– Tạo hình thỏ theo hình và đặt lên vỉ có thoa dầu, để bánh nghỉ 30 phút, phết lòng đỏ và nướng 160^{0}C.

– Bánh chín xếp lên rau và xen kẽ với thịt.

[redacted]

Bánh vàng, mềm, ruột bánh sờ nhỏ.

SAINT LUCIA CROWN
Bánh vương miện Thánh Lucia

Thời gian: 2 giờ.

Số lượng: 1 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

100g bơ.

30g đường.

250g sữa tươi.

2 muỗng cà phê bột nghệ hay vài giọt màu vàng.

600g bột mì.

½ muỗng cà phê muối.

3 muỗng cà phê men nâu.

2/ Nhân:

600g thịt gà (không xương).

2 lát bánh mì.

Gia vị.

100g hành tây.

80g sữa tươi.

3/ Sauce:

200g.

3 muỗng cà phê bột mì.

Ngò.

2 miếng phô mai.

½ muỗng cà phê muối.

6 cây nến.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Men ngâm trong 3 muỗng súp nước ấm và ½ muỗng cà phê đường.

– Bơ quậy mềm, sữa tươi hòa đường muối.

– Tất cả vật liệu trộn chung và nhồi mịn, để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Bánh mì xé nhỏ ngâm sữa, hành bằm vắt ráo.

– Thịt bằm trộn chung với hành và bánh mì, nêm gia vị.

3/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ nhồi lại và chia làm 5 phần.

– Nhân chia làm 5 phần.

– Mỗi phần cán thành hình chữ nhật (3 sợi dài 30cm làm đáy).

– Cho nhân vào cuộn lại, 3 sợi bím lại như bím tóc và cuộn tròn, bấm cho 2 mí sát lại, đặt lên vỉ có thoa dầu.

– Hai phần cán thành hình chữ nhật dài 22cm.

– Cho nhân vào cuộn lại và se hai sợi lại, cuộn tròn đặt lên vỉ có thoa dầu.

– Mỗi bánh nghỉ 15 phút, nướng bánh lớn trước ở 160°C.

4/ Sauce:

– Sữa, phô mai tán, bột mì, muối hòa đều.

– Quậy trên bếp cho sệt nhấc xuống, tưới lên bánh lúc sốt còn nóng.

– Xếp bánh theo hình.

[redacted]

Bánh vàng đều, nhân chín. Sốt tưới để chảy tự nhiên.

MOUSE BREAD
Bánh mì dạng chuột

Thời gian: 2 giờ.

Số lượng: 18 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

350g bột mì + 50g bột áo.
20g đường.
2 muỗng cà phê men nâu.
1 lòng đỏ phết bánh.
1 trứng gà.
½ muỗng cà phê muối.
120g sữa tươi.
Tiêu đen.

2/ Nhân:

200g thịt bò.
1 lát bánh sandwich.

Gia vị.

200g thịt heo.

2 miếng phô mai.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Men ngâm trong 2 muỗng súp nước ấm và ½ muỗng cà phê đường.

– Trứng, đường, muối đánh đều, cho sữa và men vào đánh tan đều. Tắ
máy.

– Cho bột vào nhồi đều và để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Thịt bằm, bánh mì xé mịn, phô mai tán.

– Tất cả trộn chung, nêm gia vị.

3/ Tạo hình:

– Nhân chia 18 phần se tròn dài.

– Chia bột 18 phần, cán thành hình chữ nhật, cho nhân vào bọc lại, phần
đầu nhọn, phần đuôi tròn.

– Se bột làm đuôi, 2 lỗ tai. Dùng vật nhọn đâm thủng nơi để đuôi và tai
đẩy vào cho chặt. Gắn 2 hạt tiêu làm mắt, bóp chặt vào.

– Đặt bánh lên vỉ có thoa dầu, nghỉ 45 phút, phết lòng đỏ và nướng 160°C

Bánh nổi, vàng, nhân chín, ráo.

MEAT BREAD

Bánh mì cuộn thịt

Thời gian: 2 giờ.

Số lượng: 20 bánh.

1/ Vỏ:

50g bơ.

2 lòng trắng.

½ muỗng cà phê muối.

[redacted]ƯƠNG

2 muỗng cà phê men nâu.

50g bột mì.

50g đường.

180g sữa tươi.

lòng đỏ phết bánh.

2/ Nhân:

600g thịt nạc lưng.

Gia vị.

200g hành tây.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Ngâm men trong 2 muỗng súp nước ấm và ½ muỗng cà phê đường.

– Lòng trắng, đường, muối đánh nổi, cho bơ vào đánh đều.

– Cho sữa, men vào đánh tan đều. Tắt máy.

– Cho bột vào nhồi mịn và để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Thịt bằm trộn với hành bằm vắt ráo và gia vị.

– Chia nhân thành 20 phần và nắm cho tròn và dài.

3/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ chia thành 20 phần.

– Cán mỗi phần thành hình chữ nhật, đặt nhân vào gấp 2 mép bột lại.

– Đặt lên vỉ có thoa dầu, sao cho mép bột nằm quay xuống. Để bột nguyên hay có thể dùng kéo cắt 3 khía trên mặt bánh.

– Để bánh nghỉ 45 phút, phết lòng đỏ và nướng 160^{0}C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, mềm, nhân chín.

PAINS AUX RAISINS

Bánh mì cuộn nho

Thời gian: 2 giờ.

Số lượng: 6 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

50g bơ.

20g đường.

100g sữa tươi.

1 lòng đỏ phết bánh.

250g bột mì.

1/3 muỗng cà phê muối.

2 muỗng cà phê men nâu.

3 muỗng cà phê mật ong.

2/ Nhân:

30g bơ.

1 trứng gà.

120g sữa tươi.

1 ống vani.

30g bột mì.

50g đường.

50g nho khô.

3 muỗng súp rượu rhum.

1/ Vỏ:

– Men ngâm trong 2 muỗng súp nước ấm và ½ muỗng cà phê đường.

– Sữa tươi hòa với đường, muối.

– Bột mì rây sạch tạo vũng cho bơ mềm, sữa, men vào nhồi mịn và để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Nho ngâm nước nóng 10 phút vớt ra ngâm rượu.

– Trứng, đường quậy đều, cho bột quậy cho thấm.

– Cho sữa quậy tan. Đặt lên bếp quậy chín nhắc xuống cho bơ và vani.

– Nho vớt ra để ráo, trộn vào nhân.

3/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ, chia đôi, cán mỗi phần thành hình chữ nhật, trải nhân

lên và cuộn lại, cắt làm 3, đặt bánh đứng lên vỉ có thoa dầu. Để bánh nghỉ 4 phút, phết lòng đỏ và nướng lò nướng 160°C. Bánh chín phết mật ong lê mặt.

YÊU CẦU

Bánh vàng, mềm.

POGACHOK

Thời gian: 1 giờ 45.

Số lượng: 30 bánh tròn.

NGUYÊN LIỆU

100g bơ hay margarine.

100g phô mai cứng.

200g sữa tươi.

250g bột mì.

1 muỗng cà phê men nâu.

1 lòng đỏ phết bánh.

1/ Làm bột bánh:

– Phô mai mài nhuyễn.

– Men ngâm trong sữa ấm.

– Bột mì trộn chung với bơ, phô mai men, sữa tươi nhồi mịn và để bột nghỉ 30 phút.

2/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ nhồi đều lại, cán mỏng 0,5cm.

– Dùng khuôn tròn cắt bột thành từng bánh tròn nhỏ.

– Đặt bánh lên vỉ có thoa dầu, để bánh nghỉ 45 phút, phết lòng đỏ và nướng 160°C.

YÊU CẦU THÀNH PHẨM

Bánh vàng, béo, mềm.

FRENCH BREAD

Bánh mì Pháp

Thời gian: 2 giờ.

Số lượng: 24 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

500g bột mì.

50g đường.

180g nước.

1 lòng đỏ phết bánh.

2 trứng gà.

½ muỗng cà phê muối.

2 muỗng cà phê men nâu.

2/ Nhân:

12 lát jambon.

50g bơ.

3 miếng phô mai.

100g hành tây.

1/ Vỏ:

– Men ngâm trong 2 muỗng súp nước ấm và 1/2 muỗng cà phê đường .

– Trứng, đường, muối đánh nổi, cho muỗng cà phê và nước vào đánh đều. Tắt máy.

– Cho bột vào nhồi kỹ và để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Hành bằm vắt ráo trộn chung với phô mai tán mịn và bơ.

– Jambon cắt đôi trải hỗn hợp phô mai lên cuộn tròn lại.

3/ Tạo hình.

– Bột sau khi nghỉ, nhồi lại và chia 25 phần.

– Se tròn từng phần quấn quanh cuộn jambon. Đặt lên vỉ có thoa dầu, để nghỉ 45 phút, phết lòng đỏ và nướng 150°C.

Bánh vàng, vỏ không khô.

SHRIMP SANDWICH

Bánh mì tôm

Thời gian: 2 giờ.

Số lượng: 30 bánh.

1/ Vỏ:

50g bơ.

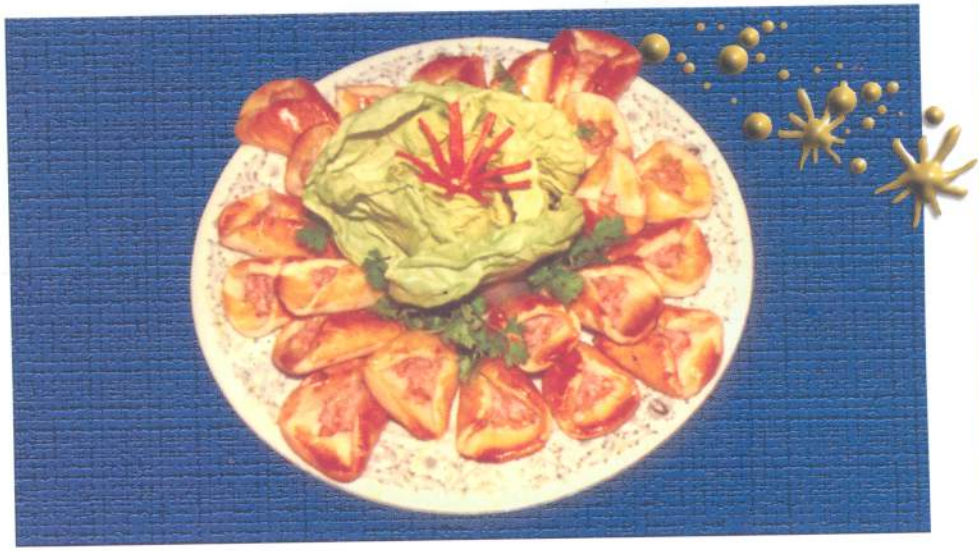
20g đường.

30g dầu ăn.

2 muỗng cà phê men nâu.

350g bột mì.

1/3 muỗng cà phê muối.



150g sữa tươi.

2 lòng đỏ phết bánh.

2/ Nhân:

300g tôm.

100g hành tây.

gia vị.

200g thịt nạc lưng.

2 miếng phô mai mềm.

Ngò.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Men ngâm trong 2 muỗng súp nước ấm và 1/2 muỗng cà phê đường.

– Bơ, đường, muối, dầu đánh đều, cho sữa.

– Cho men và 150g bột đánh mịn. Tắt máy.

– Cho bột còn lại vào nhồi mịn và dẻo. Để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Tôm làm sạch, bóc vỏ, ngâm rượu 5 phút.

– Vớt tôm để ráo và giã nhuyễn.

– Thịt bằm, hành bằm vắt ráo, phô mai tán mịn; tất cả trộn chung với tôm và nêm gia vị.

3/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ nhồi lại.

– Cán mỏng 3 ly, dùng khuôn cắt tròn.

– Cho nhân vào giữa, gấp 2 mép bánh lại, đặt lên vỉ có thoa dầu, để nghỉ 45 phút, phết lòng đỏ và nướng 150°C.

BÍ QUYẾT THÀNH CÔNG

Bánh vàng, mềm.

PAIN AU CHOCOLAT

Bánh mì cuộn sôcôla

Thời gian: 2 giờ.

Số lượng: 15 bánh.

NGUYÊN LIỆU

50g bơ.

20g đường.

100g sữa tươi.

150g sôcôla.

250g bột mì.

1/3 muỗng cà phê muối.

2 muỗng cà phê men nâu.

1 lòng đỏ phết bánh.

CÁCH LÀM

1/ Làm bột bánh:

– Men ngâm trong 2 muỗng súp nước ấm và 1/2 muỗng cà phê đường.

– Sữa tươi hòa với đường và muối cho tan.

– Bột mì làm vũng cho bơ, men và sữa vào nhồi cho dẻo và mịn. Để bột nghỉ 30 phút.

2/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ nhồi đều và chia 15 phần.

– Sôcôla bẻ làm 15 phần.

– Cán mỗi phần bột thành hình chữ nhật.

– Đặt sôcôla vào cuộn lại, đặt bánh lên vỉ có thoa dầu, bánh nghỉ 45 phút, phết lòng đỏ và nướng 160°C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, mềm.

BUTTERFLY ROLLS

Bánh bướm cuộn

Thời gian: 2 giờ.

Số lượng: 24 bánh.

VẬT LIỆU

I/ Vỏ:

100g bơ.

2 trứng gà.

½ muỗng cà phê muối.

200g da–ua.

800g bột mì.

50g đường.

4 muỗng cà phê men nâu.

1 lòng đỏ phết bánh.

2/ Nhân:

Ngọt

50g đường.

1/3 muỗng cà phê muối.

50g sữa đặc.

2 muỗng cà phê bột quế xay.

30g bơ.

50g đường xay.

Mặn

200g patê gan.

50g hành tây.

CÁCH LÀM BÁNH

1/ Vỏ:

– Men ngâm trong 2 muỗng súp nước ấm và 1/2 muỗng cà phê đường.

– Đánh bơ, đường, muối và trứng thật đều.

– Cho da–ua đã nguội và men đánh đều. Cho 300g bột đánh mịn và tắt máy.

– Cho bột còn lại nhồi dẻo và mịn. Để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

Ngọt:

Đường, muối, bột quế trộn đều. Sữa đặc trộn chung với đường.

Mặn:

Patê gan trộn với hành bầm vắt ráo.

3/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ nhồi đều chia làm 4 (2 ngọt, 2 mặn).

– Ngọt: cán hình chữ nhật, trải bơ, rắc hỗn hợp bột quế, cuộn lại, cắt làm

3 đoạn, phết lòng trắng, rắc hỗn hợp quế lên, đặt lên vỉ có thoa dầu, dùng đũa ấn thành rãnh ở giữa. Để bánh nghỉ 30 phút và nướng 160°C.

– Mặn: cán hình chữ nhật, trải patê gan lên, cuộn lại, cắt thành 3 đoạn đặt lên vỉ có thoa dầu, nghỉ 30 phút, phết lòng đỏ, dùng đũa ấn rãnh ở giữa và nướng 160°C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, thơm quế, ruột bánh nhỏ.

HOT CROSS BUNS

Bánh mì nho

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 15 cái.

VẬT LIỆU

1/ Bánh:

125g bơ.

1/2kg bột mì.

1 trứng gà.

100g đường xay.

100g nho khô đen.

50g bột áo.

½ muỗng cà phê muối.

10g men nâu.

125g sữa tươi.

1 lòng đỏ phết mặt bánh.

2/ Phủ mặt bánh:

1 muỗng súp bơ.

1 muỗng súp sữa tươi.

100g đường xay.

1 muỗng súp nước cốt chanh.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Gầy men; men nâu + 1 muỗng cà phê đường + 2 muỗng súp nước ấm quậy đều, đậy kín ủ 15 phút cho men dậy.

– Bột mì rây sẵn.

– 1 trứng đánh đều.

2/ Nhồi bột bánh:

– Sữa tươi + muối + đường bắc lên bếp đun âm ấm, nhấc xuống cho men đã gầy + trứng đánh đều + bột mì vào từ từ quậy đều, thấy nặng tay ngừng lại cho ra bàn nhồi tiếp với bột còn lại cho thật mềm mịn, trộn nho khô vào, để bột vào thau, đậy lại, đem ủ chỗ ấm khoảng 1 giờ cho bột dậy gấp đôi.

3/ Lớp phủ mặt:

– Bơ đánh với sữa tươi và nước cốt chanh, cho đường vào từ từ đánh sệt lại, để vào tủ lạnh.

4/ Tạo hình và nướng bánh:

– Lòng đỏ + 1 muỗng cà phê nước + 1 muỗng cà phê dầu ăn quậy đều để phết mặt bánh.

– Cho bột áo ra bàn, đổ bột bánh ra nhồi sơ, chia 15 viên bột, vo tròn, xếp lên vỉ có thoa dầu, để cách xa vì bột còn nở.

– Đậy bánh lại, ủ thêm 20 phút, phết trứng lên mặt bánh, đem nướng.

– Lò đốt nóng trước 5 phút, để lửa nóng tốt (khoảng 200^{0}C) để bánh vào nướng khoảng 15 phút, thấy bánh vàng đều là được.

– Bánh lấy ra để nguội, tưới lớp phủ mặt hoặc bắt chữ thập lên mặt bánh.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

– Bánh vàng đều mặt.

– Xốp, mềm, thơm ngon.

POTATO BREAD

Bánh mì khoai tây

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 20 cái.

VẬT LIỆU

Bánh:

30g bơ.

½ kg bột mì.

1 trứng gà.

1 ít bột áo.

1 muỗng cà phê muối.

10g men nâu.

50g đường xay.

300g khoai tây.

250g sữa tươi.

1 lòng đỏ phết mặt bánh.

1/ Chuẩn bị:

– Gầy men; xem bài "Hot Cross buns".

– Bột mì rây sẵn.

– 1 trứng đánh đều.

– Khoai tây rửa sạch, luộc chín, bóc vỏ, xay nhuyễn.

2/ Nhồi bột bánh:

– Sữa + bơ + đường + muối đun ấm, nhắc xuống cho khoai tây + men + trứng vào đánh đều, cho bột mì vào từ từ quậy đều, thấy nặng tay ngừng lại cho ra bàn nhồi tiếp với bột còn lại cho thật mềm mịn. Vo tròn thoa dầu quanh khối bột, để bột vào thau, đậy kín lại, đem ủ chỗ ấm khoảng 1 giờ cho bột dậy.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

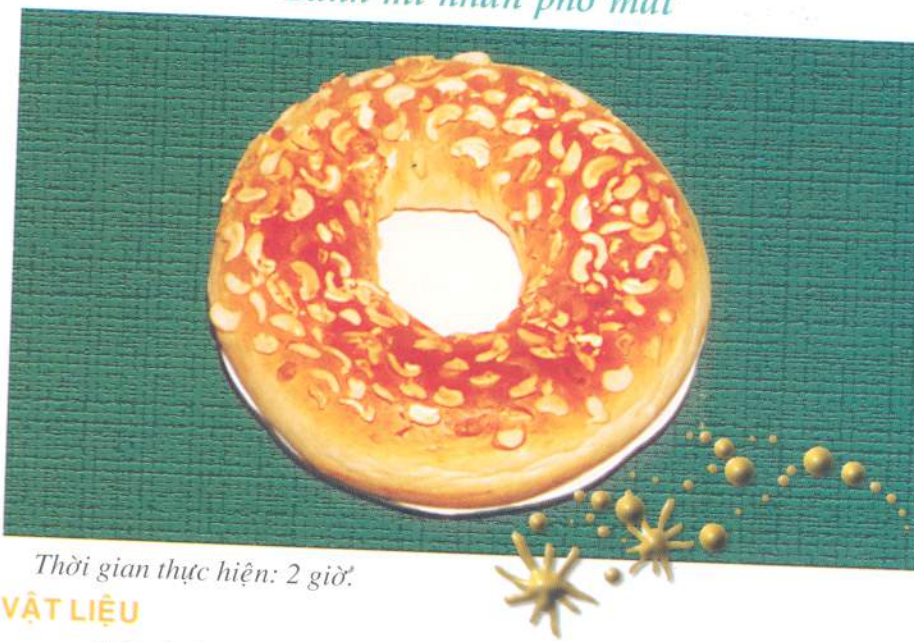
– Cho bột áo ra bàn, nhồi sơ, chia 20 viên hay cân mỗi viên khoảng 70g, vo tròn, đè hơi dẹp xếp lên vỉ có thoa dầu, dùng dao bén cắt 2 đường trên mặt bánh, ủ thêm 15 phút nữa. Phết lòng đỏ (làm giống Hot Cross Buns).

– Lò đốt nóng trước 5 phút, để lửa nóng tốt (khoảng 200°C) để bánh vào nướng khoảng 15 phút, thấy bánh vàng đều là được.

– Bánh vàng đều mặt, xốp mềm.

– Thơm mùi khoai tây.

FONDUE BREAD
Bánh mì nhân phó mát



Thời gian thực hiện: 2 giờ.

VẬT LIỆU

125g bơ hay margarine.
½ kg bột mì.
2 trứng gà.
50g đường xay.
300g phó mát Muenster.
Khuôn tròn, thấp dài 25cm, thoa dầu.
50g hột điều hay hạnh nhân.
10g men nâu.
1 muỗng cà phê muối.
250g sữa tươi.
1 ít bột áo.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Gầy men: xem bài "Hot Cross Buns".
– Hạt điều hay hạnh nhân để mềm xắt lát mỏng.

– Phó mát mài nhuyễn.

– Giữ lại 1 lòng trắng phết mặt, trứng còn lại trộn đều với phó mát.

– Bột mì rây sẵn.

2/ Nhồi bột bánh:

– Bơ + sữa + đường + muối đun ấm nhắc xuống cho men + bột mì vào từ từ quậy đều, thấy nặng tay ngừng lại cho ra bàn nhồi tiếp với bột còn lại cho thật mềm mịn, để bột vào thau, đậy lại, đem ủ chỗ ấm khoảng 1 giờ cho bột dậy.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

– Trải bột áo, cho bột ra bàn nhồi sơ cán mỏng thành hình chữ nhật 15cm x 60cm.

– Cho hỗn hợp phó mát vào theo chiều dài, cuộn tròn lại, để vòng quanh khuôn chỗ giáp mí bóp chặt lại cho dính lại, ủ thêm 20 phút.

– Phết lòng trắng trứng trải hạt điều cho vào lò nướng lửa tốt khoảng 200°C, thời gian 45 phút cho bánh chín vàng đều.

– Lấy bánh ra khỏi khuôn, để nguội cho dễ cắt.

– Bánh vàng đều mặt, nở xốp.

CANE BREAD

Bánh mì cây gậy

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 2 ổ bánh dài 30cm.

1/ Vỏ bánh:

120g bơ.

600g bột mì.

1 trứng.

100g đường xay.

½ muỗng cà phê muối.

10g men nâu.

250g sữa tươi.

50g bột áo.

1 lòng đỏ phết mặt.

2/ Nhân bánh:

400g thịt heo hộp (hamˊ).

1 củ hành tây thái mỏng vắt ráo.

200g nấm rơm gọt sạch, trụng sơ, thái hạt lựu, vắt ráo.

½ muỗng cà phê tiêu + ½ muỗng bột ngọt + 1 muỗng cà phê đường.

2 tờ giấy can, kích thước bằng vỉ nướng.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

– Gầy men: xem bài "Hot Cross Buns".

– Nhồi bột bánh: xem bài "Hot Cross Buns".

Ủ bột 1 giờ chỗ ấm.

2/ Nhân:

Thịt hộp xắt hạt lựu + hành tây + nấm + gia vị vào cho đều.

3/ Tạo hình + nướng bánh:

Khi bột dậy chia bột làm 2.

– Trải bột áo cán mỏng thành hình chữ nhật 15cm x 30cm, đặt lên giấy

can cho nhân vào giữa, 2 bên cắt thành sợi có bề ngang 1,5cm, đều nhau.

– Gập các sợi bột xen kẽ cho kín nhân, bẻ cong thành hình cây gậy, ủ thêm 20 phút nữa, phết trứng (xem bài "Hot Cross Buns"), đem nướng nhiệt độ khoảng 200^{0}C, thời gian 30 phút cho đến khi bánh chín vàng đều.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

– Tạo hình đẹp, nướng vàng đều.

– Bánh mềm thơm ngon.

APPLE ROLLS

Bánh mì cuộn táo

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 18 cái.

VẬT LIỆU

60g bơ.

600g bột mì.

2 trứng.

120g đường xay.

3 trái táo nhỏ.

2 muỗng súp mè trắng.

2 muỗng cà phê bột quế.

½ muỗng cà phê muối.

10g men nâu.

125g sữa tươi.

150g nước ấm.

50g bột áo.

2 muỗng súp đường xay.

1/ Chuẩn bị:

– Gầy men: xem bài "Hot Cross Buns".

– 1 trứng + 1 muỗng cà phê đường xay đánh đều để phết mặt bánh.

– 1 muỗng cà phê bột quế + 2 muỗng súp đường xay trộn đều (*).

– 1 trứng đánh đều.

– Mè đãi sạch để ráo hoặc rang sơ.

– Táo gọt vỏ, bỏ lõi cắt làm 6.

2/ Nhồi bột bánh:

Sữa tươi + bơ + đường + muối đun ấm cho 1 muỗng cà phê bột quế + men + 1 trứng đánh đều vào, cho bột mì vào từ từ quậy đều. Thêm nước ấm vào từ từ, nhồi cho bột mềm, mịn, không dính tay, đậy bột để chỗ ấm ủ 1 giờ.

3/ Tạo hình + nướng bánh:

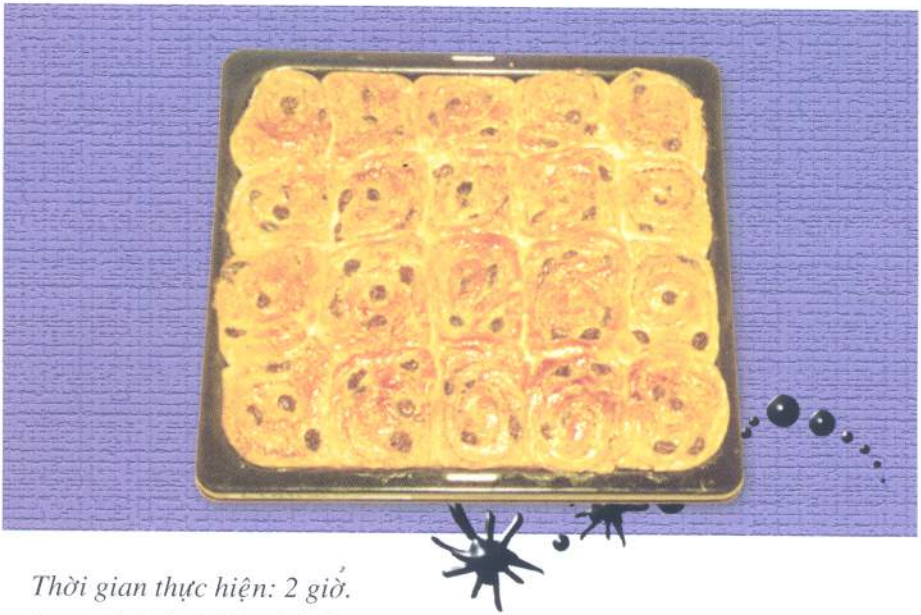
Khi bột dậy, cho bột ra bàn nhồi sơ, cán thành hình chữ nhật mỏng 3 ly, cắt thành từng miếng hình vuông 10cm.

Đặt 1 miếng táo có tẩm bột quế + đường (*) vào giữa miếng bột, gói bột quanh táo, xếp lên vỉ có thoa dầu, ủ thêm 15 phút nữa, phết trứng và rải mè đem nướng.

Nhiệt độ khoảng 200°C, độ 20 phút thấy bánh chín vàng đều là được.

Bánh xốp mềm, thơm mùi táo và quế.

CINAMON ROLLS
Bánh mì hương quế



Thời gian thực hiện: 2 giờ.
Lượng bánh: 1 khay bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

Giống bánh "Cane Bread".

2/ Nhân:

100g nho khô đen.
60g bơ hơ chảy.
80g đường vàng mịn.
60g hạt điều giã bể.
1 muỗng cà phê bột quế.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Nhồi 1 lượng bánh "Cane Bread" và ủ 1 giờ.

2/ Nhân:

30g bơ hơ chảy cho đường vào, rồi cho nho + bột quế và hạt điều vào trộn đều.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Trải bột áo, cán bột thành hình chữ nhật 30cm x 20cm, phết bơ còn lại, rải hỗn hợp nhân cho đều, cuộn tròn lại, cắt ngang dày 3cm.

Vỉ nướng thoa dầu, xếp bánh lên vỉ, khít nhau, ủ 20 phút nữa, phết trứng đem nướng chín vàng đều.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh xốp mềm, vàng đều.

FRUITED BREAD

Bánh mì nhân mứt

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 15 cái.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

100g bơ.

½ kg bột mì.

1 trứng + 1 lòng đỏ.
100g đường xay.
1 lòng đỏ phết mặt.
½ muỗng cà phê muối.
10g men nâu.
200g sữa tươi.
50g bột áo.
15 khuôn tạc tròn, sâu.

2/ Nhân mứt:

2 trái thơm chín.
50g nho khô.
200g đường.
Vani.
100g mứt đu đủ.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Gầy men: xem bài "Hot Cross Buns".

Nhồi bột bánh: sữa + bơ + đường + muối đun ấm, cho men + trứng + bột mì vào nhồi cho bột mềm, mịn không dính tay. Đậy bột ủ 1 giờ chỗ ấm.

2/ Nhân mứt:

Thơm xăm tơi nhuyễn, sên với đường cho đến khi khô dẻo, cho vani vào nhấc xuống, để nguội. Trộn thơm với nho khô và mứt đu đủ xắt nhuyễn.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Khuôn tạc tròn thoa dầu hoặc bơ.

Bột dậy cho ra bàn, trải bột áo cán mỏng ép vào khuôn tạc.

Phần bột còn lại cán thành hình chữ nhật dài, ngang 8cm, cho nhân mứt vào giữa cuốn thành sợi dài. Cắt khoanh 2,5cm xếp vào đầy khuôn. Ủ bột thêm 15 phút nữa.

Phết trứng lên mặt, đem nướng lửa đốt khoảng 200°C, trong 20 phút cho bánh chín vàng đều.

[redacted]

Bánh nở tốt, tách múi đều.

COCONUT BREAD

Bánh mì nhân dừa

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 15 cái.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

100g bơ.

½ kg bột mì.

100g đường xay.

2 trứng gà.

1 lòng đỏ phết mặt.

½ muỗng cà phê muối.

10g men nâu.

180g sữa tươi.

50g bột áo.

2/ Nhân bánh:

300g dừa nạo trắng.

100g hạt điều giã bể.

20g bột năng.

100g bơ.

100g đường.

60g bột mì.

Vani.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Gầy men: xem bài "Hot Cross Buns".

Nhồi bột bánh: 100g bơ đánh mịn với đường và muối, cho 2 trứng vào đánh chung, cho bột + men và sữa tươi (để ấm) vào nhồi cho kỹ cho bột thật mềm, mịn, không dính tay. Đậy bột ủ chỗ ấm 1 giờ.

2/ Nhân bánh:

Dừa + đường + bột mì + bột năng trộn đều bắc lên bếp xào lửa nhỏ cho đến khi rít tay; cho 70g bơ + hạt điều + vani vào trộn đều nhấc xuống.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Trải bột áo ra bàn, cho bột ra nhồi sơ, chia bột thành 15 viên, cán mỗi viên thành hình chữ nhật bề ngang 10cm.

Cho nhân vào giữa, cuộn tròn gấp đôi, bện thừng.

Xếp lên vỉ có thoa dầu, ủ 20 phút nữa. Phết trứng + bơ lên mặt bánh.

Cho vào thùng nướng lửa tốt 200°C, 20 phút thấy bánh vàng đều là được.

[redacted]

Tạo hình đẹp, xốp, mềm, thơm ngon.

BRIOCHE
Bánh mì ngọt

Thời gian thực hiện: 2 giờ.
Lượng bánh: 18 cái.

VẬT LIỆU

120g bơ hay margarine.
550g bột mì.
150g đường xay.
10g men nâu.
1 muỗng cà phê tinh dầu chanh.
125g sữa tươi.
½ muỗng cà phê muối.
3 trứng gà + 2 lòng đỏ (phết mặt).
50g bột áo.
18 khuôn tạc tròn sâu.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Gầy men: xem bài "Hot Cross Buns".

– Bột mì rây sạch.

– 3 trứng gà đánh đều.

– Khuôn tạc thoa dầu hay bơ.

2/ Nhồi bột bánh:

Bơ hay margarine + sữa tươi + đường + muối đun ấm, nhắc xuống cho men vào, sau đó cho bột từ từ vào đánh đặc, cho trứng và tinh dầu chanh vào rồi tiếp tục quậy bột vào cho đặc lại, đổ ra bàn nhồi tiếp, cho thật mềm, mịn. Cho bột vào thau có thoa dầu, đậy lại để chỗ ấm 1 giờ.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Rây bột áo ra bàn, cho bột ra nhồi sơ, lấy ra 1/8 bột. Bột còn lại chia 18 viên tròn cho vào khuôn tạc. Dùng ngón tay trỏ tạo 1 lỗ trũng trên mặt bánh. Lấy phần bột lấy ra lúc đầu chia 18 viên tròn nhỏ đặt vào lỗ trũng, ủ thêm 20 phút nữa.

Phết trứng lên mặt, đem nướng chín vàng đều, nhiệt độ 200^{0}C, khoảng 20 phút.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng đều, đẹp mắt, thơm ngon.

ITALIAN BREAD

Bánh mì kiểu Ý

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 6 ổ nhỏ.

VẬT LIỆU

1 muỗng súp bơ.

600g bột mì.

2 muỗng súp đường xay.

15g men nâu.

50g bột bắp làm bột áo.

1 muỗng cà phê muối.

300g nước.

1 lòng trắng để phết mặt.

1 ít dầu ăn.

CÁCH THỰC HIỆN

Gầy men: xem bài trước.

Nước + đường + bơ + muối đun ấm, đem xuống cho men và bột mì vào nhồi kỹ cho bột thật mềm tay. Thoa dầu vào thau, để bột vào ủ, đậy kín để chỗ ấm 1 giờ.

Tạo hình và nướng bánh:

Cho bột bấp ra bàn, đổ bột ra chia làm 6, cán thành hình chữ nhật, cuộn bột nhẹ tay theo chiều dài, gấp mí bên dưới, ép 2 đầu cho nhỏ lại, dùng dao bén cắt 3, 4 đường xéo trên mặt bánh, ủ 20 phút nữa.

Cho bánh vào thùng nướng lửa vừa 160^0C khoảng 1 giờ.

Lòng trắng đánh với 1 muỗng súp nước, phết lên mặt bánh cho vào lò nướng thêm 10 phút nữa cho bánh vàng đều mặt.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Vỏ bánh cho màu vàng nâu, giòn xốp.

HAMBURGER

Bánh mì thịt viên

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 10 cái.

1/ Vỏ bánh:

75g bơ.

½ kg bột mì.

2 trứng gà.

80g đường xay.

½ muỗng cà phê muối.

10g men nâu.

125g sữa tươi.

1 ít bột áo.

1 muỗng súp mè trắng.

1 lòng đỏ phết mặt.

2/ Nhân bánh:

½ kg thịt bò mềm.

100g hành tây.

50g mỡ thịt.

2 muỗng súp bột mì.

Xà lách, cà chua, ngò, gia vị.

1 ít dầu để chiên.

10 miếng phô mai.

1/ Vỏ bánh:

Gầy men: xem bài "Hot Cross Buns".

2 trứng gà đánh đều.

Nhồi bột bánh: bơ + đường + muối + sữa tươi đun ấm, nhấc xuống cho men + bột mì + trứng vào quậy đều, đổ ra bàn nhồi tiếp cho bột thật mịn mềm, không dính tay. Đậy kín, ủ bột 1 giờ chỗ ấm.

2/ Nhân:

Thịt bò + mỡ bằm nhuyễn.

Hành tây bằm vắt ráo, trộn với thịt bò + mỡ + 2 muỗng súp bột mì nêm gia vị vừa ăn. Chia 10 viên vo tròn, đè bẹp, chiên nhanh, lửa lớn.

Xà lách nhặt rửa sạch, để ráo.

Ngò rửa sạch, cà chua cắt khoanh tròn.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Khi bột dậy cho ra bàn có trải bột áo, chia 10 viên, vo tròn, xếp lên vỉ có thoa dầu, đè hơi dẹp. Ủ thêm 20 phút nữa.

Phết trứng, rắc mè cho vào lò nướng, lửa tốt (200^0C, 20 phút) cho bánh chín vàng đều.

Khi ăn xẻ đôi, cho xà lách + cà chua + thịt vò viên + ngò + phô mai vào giữa.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh xốp, mềm vừa ăn.

PIZZA

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

250g bột mì.

5g men nâu.

170g nước ấm.
50g bột áo.
½ muỗng cà phê muối.
1 ít dầu ăn.
Khuôn tròn, dẹt, dài 30cm, thoa dầu.

2/ Nhân bánh:

200g thịt bò mềm.
200g xúc xích.
150g phô mai cứng.
1 chai sốt cà.
1 củ hành tây.
1 trái ớt Đà Lạt.
100g nấm rơm búp.
Gia vị: muối, tiêu, đường.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Gầy men: xem bài trước.

Nước ấm + muối quậy tan chế vào bột nhồi đều, cho men vào tiếp tục nhồi cho thật mềm mịn, cho bột vào thau có thoa dầu, đậy lại, ủ 1 giờ chỗ ấm.

2/ Nhân:

Xúc xích chiên vàng, thái mỏng hoặc hạt lựu.

Thịt bò băm nhỏ.

Phô mai bào nhuyễn.

Hành tây thái mỏng.

Nấm rơm trụng sơ, vắt ráo, thái mỏng.

Ớt Đà Lạt cắt sợi.

Bắc chảo dầu nóng, cho hành tây, ớt vào xào sơ, cho nấm + xúc xích + thịt bò vào nêm gia vị, nhắc xuống trộn ½ phô mai vào.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Khi bột dậy, cho ra bàn, trải bột áo, cán thành hình tròn, cho vào khuôn gấp bìa bánh, phết dầu lên mặt vỏ bánh.

Đổ nhân vào dàn đều, chế sốt cà lên mặt, rải ½ phô mai còn lại.

Để bánh vào thùng nướng đến khi vỏ bánh vàng đều (180°C, 1 giờ). Khi ăn cắt từng miếng.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

a) Vỏ bánh xốp giòn.

b) Nhân hấp dẫn, thơm ngon.

CHRISTMAS WREATHS

Bánh mì cho Giáng sinh

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ dài 30cm.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

100g bơ hoặc margarine.

½ kg bột mì.

250g sữa tươi.

50g bột áo.

1 trứng gà.

80g đường xay.

½ muỗng cà phê muối.

10g men nâu.

1 khuôn tròn dài 12cm.

1 nơ ruban xanh, 1 nơ ruban đỏ.

2/ Nhân bánh:

½ kg ức thịt gà.

100g phô mai mềm.

2 lát sandwich.

100g hành tây.

1 củ cà rốt nhỏ.

1 lòng đỏ phết mặt.

Gia vị.

150g bột mì.

2 trứng gà.

30g đường xay.

50g nho khô đen.

5g men nâu.

bơ thoa khuôn.

2/ Nước đường nhúng bánh:

150g nước.

2 muỗng súp rượu rhum.

100g đường trắng.

1 vỏ chanh thái sợi.

3/ Trang trí:

1 lòng trắng.

70g bơ.

70g đường xay.

12 trái mứt chùm ruột hoặc mứt sơ ri.

12 khuôn giấy số 7.

12 khuôn ba ba.

Đuôi sao lớn, bao nylon bắt kem.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

Gầy men: xem bài trước.

Bơ đánh với đường xay + muối, cho trứng vào đánh chung, cho men + bột mì vào đánh đều (bột hơi nhão), trộn nho vào. Đậy bột, ủ chỗ ấm chừng 1 giờ.

Khuôn ba ba thoa bơ kỹ, cho bột vào 2/3 khuôn, ủ thêm 20 phút nữa, cho bánh vào lò nướng lửa vừa (180°C, 20 phút), cho bánh chín vàng đều. Đem bánh ra gỡ mạnh cho tróc khuôn để nguội.

2/ Nước đường nhúng bánh:

Đường + nước nấu sôi đều mang xuống để hơi nguội cho rượu Rum và vỏ chanh vào.

Bánh xếp lên vỉ, múc nước đường này rưới lên bánh cho thấm đều. Để ráo bánh, cho vào khuôn giấy.

3/ Trang trí bánh:

Lòng trắng trứng đánh thật nổi với đường, cho bơ vào đánh mạnh cho quyện đều.

Cho kem này vào bao nylon có gắn đuôi sao, bắt vào chỗ hũng trên mặt bánh, giữa để mứt.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

a) Bánh xốp mềm.

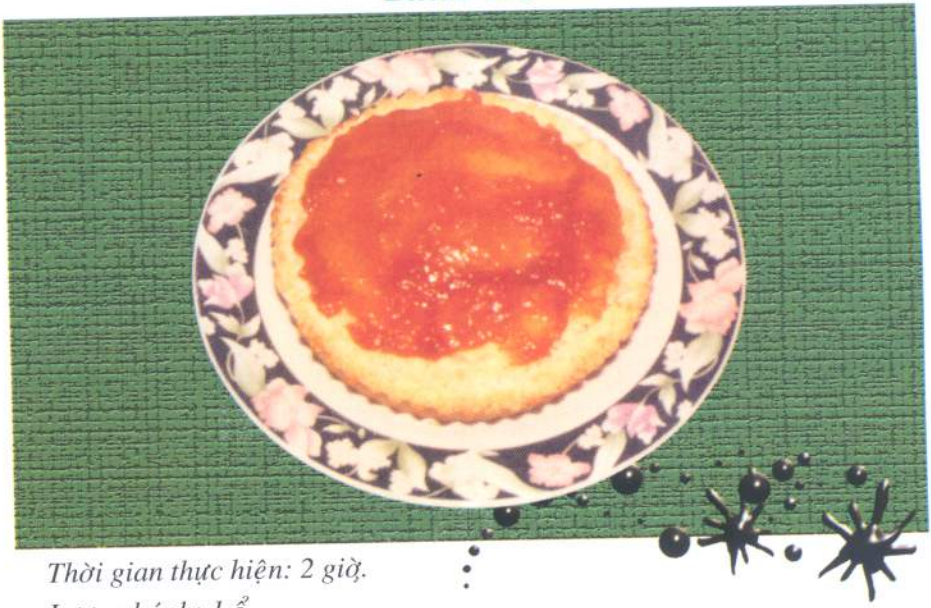
b) Trang trí đẹp mắt.

PHẦN III

Các loại bánh vỏ giòn

APPLE PIE

Bánh táo



Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ.

VẬT LIỆU

A/ 100g bơ.

175g bột mì.

1 lòng đỏ trứng.

60g đường xay.

Muối.

2 lát sandwich mỏng.

B/ 30g bơ.

30g đường xay.

60g bột mì.

C/ 400g táo (khoảng 2 trái nhỏ).

50g đường xay.

50g nho khô.

20g bơ.

1 muỗng cà phê bột quế.

1 muỗng cà phê nước cốt chanh.

50g ruột bánh mì.

D/ 10 trái dâu tươi.

80g đường xay.

Khuôn đáy rời dài 20cm.

CÁCH THỰC HIỆN

A: Bơ đánh mịn, cho muối + đường + trứng vào đánh đều, cho bột vào trộn đều, đem ra bàn nhồi sơ cho mịn (nếu khô thêm chút lòng trắng), ủ trong tủ lạnh 15 phút.

B: Bơ đánh mịn với đường và bột mì cho thật tơi, chà bột qua rây thưa để có hạt nhỏ, để vào tủ lạnh 30 phút.

C: Táo gọt vỏ, cắt hạt lựu. Ruột bánh mì xắt hạt lựu. Cho bơ vào chảo. Cho táo + đường + bột quế vào xào sơ, cho ruột bánh mì và nước chanh vào đảo đều, nhắc xuống để hơi nguội.

D: dâu tươi xay nhuyễn, cho đường vào sên để hơi sền sệt, nhắc xuống.

A cho ra bàn cán mỏng ép vào khuôn tạc đáy rời, ép sát thành khuôn, lót sandwich vào đáy, đổ C vào, rải B cho đều mặt.

Để khuôn vào lò nướng (180^{0}C, 30 phút) cho bánh chín vàng đều.

Đem ra để nguội, khi ăn cắt từng phần cho vào đĩa rưới D lên mặt.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh ráo, giòn, xốp.

BANANA CREAM PIE

Bánh tạc nhân chuối

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ dài 20cm.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

250g bột mì.

2 muỗng súp đường xay.

100g bơ may margarine.
½ muỗng cà phê muối.
Vài muỗng nước.

2/ Nhân:

3 lòng đỏ trứng.
½ lít sữa tươi.
50g bơ.
125g đường.
70g bột mì.
Vani.
1 trái chanh.
6 trái chuối sứ lớn.
4 muỗng râu câu đã nấu.
Khuôn tạc đáy rời.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Bột rây ra mâm với muối + đường, cho bơ vào bóp tơi nhuyễn. Thêm nước vừa đủ cho bột mềm, mịn. Ủ bột 30 phút bằng khăn ẩm.

Cán bột dày 5 ly, ép vào khuôn tạc và trồi lên thành khuôn. Dùng nĩa xăm vài đường ở đáy bánh. Cho bánh vào thùng nướng (160°C, 30 phút) cho vỏ bánh chín vàng đều.

2/ Nhân:

Vỏ chanh mài nhỏ.

Nước chanh pha loãng cho chuối xắt khoanh tròn dày 5 ly vào ngâm 10 phút, vớt ráo.

Bột + đường + sữa tươi khuấy đều, bắc lên bếp khuấy đặc, cho bơ và lòng đỏ vào trộn đều, cho vani vào nhấc xuống.

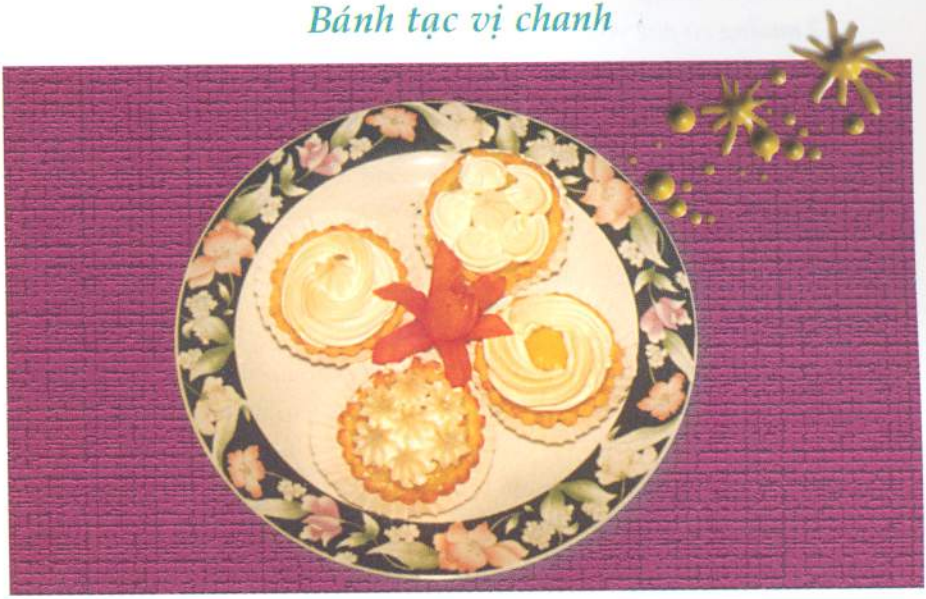
Xếp chuối vào đáy khuôn, cứ 1 lớp nhân thì 1 lớp chuối. Trên mặt xếp chuối vòng quanh, tráng 1 lớp rau câu mỏng trên mặt chuối cho khỏi bị thâm.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Vỏ bánh xốp, nhân có màu vàng tươi thơm ngon.

LEMON MERINGUE PIE

Bánh tạc vị chanh



Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ dài 20cm.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

125g bơ.

250g bột mì.

1 muỗng súp đường xay.

1 muỗng súp nước cốt chanh.

Khoảng 2 muỗng súp nước.

1 ít bột áo.

2/ Lớp giữa:

60g bột bắp.

100g đường.

250g nước.

30g bơ.

3 lòng đỏ trứng.

2 muỗng cà phê vỏ chanh mài.

1 ít nước cốt chanh.

3/ Lớp phủ mặt:

2 lòng trắng trứng.

150g đường xay.

Khuôn đáy rời dài 20cm.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Bột rây ra bàn, cho đường + nước chanh + bơ vào nhồi đều, nếu khô thêm nước vào cho bột mềm mịn, đậy bột bằng khăn ẩm, ủ chỗ mát khoảng 30 phút.

Cán bột mỏng, ép sát vào khuôn tạc, xăm đáy bánh bằng tăm, cho vào lò nướng lửa trung bình (160^0C) cho đến khi bánh vừa vàng đều.

2/ Lớp giữa:

Nước + đường + bột bắp + vỏ chanh quậy tan đều, bắc lên bếp khuấy đặc lại, nhấc xuống cho bơ + lòng đỏ + nước cốt chanh cho vừa đủ chua, để nguội.

Cho lớp này vào vỏ bánh.

3/ Lớp phủ mặt:

Lòng trắng đánh nổi đặc, cho đường xay vào từ từ đánh cho đứng ngọn và tan hết đường.

Cho lớp phủ mặt lên lớp giữa và vuốt cho đứng ngọn.

Cho vào lò nướng thêm 10 phút nữa cho bánh có màu vàng nhạt là được.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

a) Vỏ bánh giòn, xốp.

b) Nhân chua, ngọt, thơm mùi chanh.

PUMPKIN PIE

Bánh tạc nhân bí đỏ

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ dài 22cm.

1/ Vỏ bánh:

125g bột mì.

1 ít bột áo.

90g shortening.

½ muỗng cà phê muối.

2 – 3 muỗng súp nước.

2/ Nhân:

3 trứng tách riêng lòng đỏ và trắng.

1/2kg bí đỏ.

200g sữa bột.

200g đường xay.

1 muỗng cà phê bột quế.

1 muỗng cà phê bột gừng.

2 nụ đinh hương.

¼ muỗng cà phê muối.

Khuôn tạc đáy rời.

1/ Vỏ bánh:

Shortening cắt nhỏ cho vào bột mì và muối bóp tới mịn, thêm nước vừa đủ mềm, ủ 30 phút.

Cán mỏng tròn, ép sát vào khuôn.

2/ Nhân:

Bí đỏ gọt vỏ, hấp chín, đánh mịn.

Đinh hương rang sơ, giã nhỏ.

Lòng trắng đánh tới với ½ đường cho nổi đặc.

Lòng đỏ đánh với bí đỏ + muối + ½ đường + sữa bột + bột quế + bột gừng đinh hương cho đều. Trộn lòng trắng vào nhẹ tay.

Đổ vào khuôn đem nướng (180°C, 45 phút) cho đến khi nhân đặc lại, để guội, dọn kèm kem tươi.

PEACH PIE
Bánh tạc nhân đào

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ dài 20cm.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

250g bột mì.

1 ít bột áo.

120g margarine.

½ muỗng cà phê muối.

Vài muỗng nước.

2/ Nhân:

6 trái đào.

40g bột mì.

150g đường.

1 muỗng súp nước cốt chanh.

½ muỗng cà phê vỏ chanh mài.

½ muỗng cà phê bột quế.

1 lòng đỏ trứng phết mặt.

Khuôn đáy rời dài 20cm.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Bột rây ra bàn, cho margarine (để mềm) và muối vào bóp nhuyễn cho bột tơi ra, thêm nước từ từ vừa đủ cho bột mềm mịn. Ủ 30 phút.

Trải bột áo, lấy ra 1/3 bột, còn lại 2/3 cán mỏng tròn ép vào khuôn tạc và thành khuôn.

[redacted]NG

1/3 bột lấy ra lúc đầu, cán mỏng, cán thành sợi rộng 3cm.

2/ Nhân bánh:

Đào gọt vỏ, xắt lát mỏng, trộn với bột mì + đường + bột quế + vỏ chanh + nước chanh cho đều đổ vào khuôn bánh.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Các sợi bột xoắn nhẹ giăng trên mặt bánh, phết trứng lên các sợi bột.

Để vào lò nướng 200^{0}C, khoảng 50 phút cho đến khi bánh chín vàng đều.

Để nguội lấy bánh ra khỏi khuôn.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

a) Các sợi bột xoắn đều, bột giòn xốp.

b) Nhân đào vừa ăn.

STRUDEL DESSERT

Bánh nhân chuối và nho

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ dài 20cm.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

50g bơ.

300g bột mì.

1 trứng.

80g đường xay.

½ muỗng cà phê muối.

1 muỗng cà phê bột nổi.

½ xị sữa tươi.

1 ít bột áo.

2/ Nhân:

10 trái chuối chin.

100g bơ.

50g nho khô.

2 vỏ chanh mài.

100g đường xay.

100g bột mì.

50g sữa đặc.

1 lòng đỏ phết mặt.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

Bột mì + muối + bột nổi + bơ + đường bóp đều.

Trứng gà đánh đều cho vào nhồi, thêm sữa tươi từ từ cho bột đủ dẻo, ủ 30 phút.

2/ Nhân:

Chuối xay nhuyễn.

Bơ đánh mịn, cho đường + tí muối vào đánh đều, cho vỏ chanh + sữa đặc + bột mì và chuối xay nhuyễn vào đánh đều.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Trải bột áo, đem bột ra cán mỏng cho vào khuôn tạc đáy rời (có thoa dầu hay bơ), ép sát thành khuôn, phần bột thừa lấy ra. Cho nhân vào dàn đều, rắc nho lên.

Phần bột thừa cán tròn mỏng làm nắp, cắt bỏ 1 ít bột cho đẹp. Đậy lên nhân, bấm mí cho dính lại, phết trứng lên mặt đem nướng lửa tốt (180°C, 30 phút) cho đến khi bánh chín vàng đều.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

(a) Bánh giòn, xốp vàng đều.

(b) Nhân đặc, thơm ngon.

QUICHE LORRAINE

Bánh tạc mặn

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 12 cái nhỏ.

VẬT LIỆU

1 muỗng súp bơ mềm.

12 lát thịt ba rọi xông khói.

4 trứng gà.

¼ muỗng cà phê nhục đậu khấu.

½ muỗng cà phê muối.
100g phô mai lỗ (Swiss).
375g sữa tươi.

1/ Vỏ bánh:

Xem bài "Bánh tạc nhân đào" (Peach Pie).

Chia bột làm 12 viên, cán tròn ép vào khuôn tạc nhỏ, quét 1 ít bơ lên mặt bột bánh.

2/ Nhân:

Chiên thịt xông khói cho vàng đều, vớt ráo, cắt nhỏ, đổ lên vỏ bánh.

Trứng đánh đều cho sữa tươi + muối vào quậy đều (có thể thêm 1 muỗng súp đường).

Cho phô mai mài nhỏ vào. Đổ hỗn hợp này lên thịt xông khói.

3/ Nướng bánh:

Cho bánh vào lò nướng lửa tốt (180°C, 30 phút) cho bánh chín vàng đều.

Để nguội bớt trước khi ăn.

(a) Vỏ bánh giòn, xốp.

(b) Nhân vừa ăn, mặt bánh vàng đều.

MEAT BISCUIT

Bánh quy mặn

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 18 bánh.

1/ Nhân:

200g thịt nạc.
250g nước.
1 trứng gà.
50g bột mì.
100g thịt cua.

100g nấm.

50g hành tây.

Gia vị.

2/ Vỏ:

150g bơ.

1 trứng gà.

½ muỗng cà phê muối.

300g bột mì.

3 muỗng cà phê đường.

3/ Mặt bánh:

100g bột mì.

6 miếng phô mai mềm.

100g bơ.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Nhân bánh:

– Thịt, hành bằm. Nấm gọt rửa sạch để ráo và thái nhỏ.

– Thịt cua vắt ráo. Bột mì hòa nước.

– Hành cho vào chảo phi thơm cho nước bột vào quậy sệt.

– Nhắc xuống cho tất cả vào và nêm gia vị.

2/ Vỏ:

– Bơ, đường, muối đánh đều và cho trứng.

– Bột mì rây sạch cho vào và trộn đều lên. Nhồi mịn lại.

3/ Mặt bánh:

Phô mai tán mịn quậy chung với bơ và bột mì.

4/ Tạo hình:

– Vỏ chia từng phần 30g, cán mỏng tròn ấn vào khuôn tạc tròn (6cm) và ấn sát mí.

– Cho nhân vào vỏ, khỏa đều mặt.

– Cho mặt bánh vào bao, dùng đuôi sao 8 bắt nhân lên (theo hình).

– Nướng bánh 150°C. Vỏ vàng giòn, mặt bánh vàng là được.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Vỏ vàng giòn, nhân không khô.

APPLE TARTE

Bánh tạc táo

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 1 bánh tròn 2 tấc 2.

NGUYÊN LIỆU

1/ Vỏ:

90g bơ.

2 muỗng cà phê đường.

3 – 4 muỗng cà phê nước lạnh.

150g bột mì.

1/3 muỗng cà phê muối.

2/ Nhân:

30g bơ.

200g kem phô mai.

1 trứng gà.

3 quả táo xanh.

80g đường.

1 ống vani.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Bột mì rây sạch trộn với đường, muối.

– Đánh bột tơi, cho bột vào đánh đều. Cho nước đánh thành khối bột mịn.

– Cho bột ra bàn có tí bột áo và nhồi đều cho mịn.

– Cho bột vào bao gói lại và để lạnh 30 phút.

– Sau khi nghỉ, cán bột mỏng ra (2 ly), đặt bột vào khuôn tạc đáy rời, ấn sát cạnh bột.

– Lót giấy không dính lên mặt bột, để đầy gạo trên mặt và nướng 160^{0}C trong 20 phút, lấy giấy và gạo ra khỏi khuôn và nướng thêm 10 phút nữa. Bánh vàng là được. Để bánh nguội.

2/ Nhân:

– Táo gọt vỏ, bỏ lõi cắt lát.

– Bơ hơ chảy và cho táo vào nấu khoảng 5 phút. Lấy táo ra.

– Đánh phô mai, đường, trứng, vani cho mịn.

3/ Hoàn tất:

– Cho kem phô mai đã đánh vào vỏ.

– Xếp táo lên mặt. Nướng bánh 160^{0}C cho nhân đặc là được.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Vỏ vàng giòn, nhân đặc.

TARTE DE PORE

Bánh tạc mận

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 18 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

120g bơ.

1 lòng đỏ.

3 muỗng súp nước.

250g bột mì.

½ muỗng cà phê muối.

2/ Nhân:

600g thịt nạc lưng.

1 củ cà rốt.

gia vị.

100g đậu que.

1 củ dền.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Bột mì rây sạch trộn với muối và bơ thật đều sao cho hỗn hợp như vụn bánh mì.

– Cho trứng và nước nhồi mịn. Để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Cà rốt, củ dền, đậu que luộc chín.

– Thái cà rốt và củ dền thành thỏi dài như đậu que.

– Thịt thái lát mỏng và ướp gia vị.

– Trải thịt ra, đặt cà rốt, củ dền, đậu que lên và cuộn lại.

– Cắt thành từng đoạn có chiều dài 1,5cm – 2cm.

3/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ chia từng phần 25g.

– Cán tròn và mỏng đặt vào khuôn tạc tròn đường kính 6cm, ấn bột sát khuôn.

– Đặt 3 cuộn nhân vào và nướng 140°C.

[illegible]

Vỏ giòn vàng, nhân không khô.

TARTE AUX ANANAS

Bánh tạc thơm

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 16 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

125g bơ.

½ muỗng cà phê muối.

1 ống vani.
250g bột mì.
50g sữa tươi.

2/ Nhân:

150g bơ.
4 trứng gà.
200g mứt thơm.
130g bột mì.
150g đường.
1 ống vani.

3/ Sốt phết mặt:

100g sữa tươi.
2 muỗng cà phê đường.
2 muỗng cà phê bắp.
1 – 2 giọt màu vàng.

4/ Trang trí:

½ quả thơm.
50g mứt đu đủ xanh.
50g mứt chùm ruột.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Bơ đánh tơi, cho bột mì đã rây và muối, vani đánh đều.

– Cho sữa đánh đều. Tắt máy. Nhồi mịn. Chia từng phần 25g, cán mỏng và tròn, ấn vào khuôn tạc tròn đường kính 6cm.

2/ Nhân:

– Lòng trắng và 100g đường đánh đặc.

– Bơ và đường còn lại đánh xốp trắng, cho lòng đỏ đánh đều.

– Cho mứt thơm, bột, vani đánh cho thật đều và tắt máy.

– Cho lòng trắng vào trộn kỹ.

3/ Sốt phết mặt:

Cho tất cả vào nồi quậy đều và cho lên bếp quậy chín sệt.

4/ Trang trí:

– Thơm bổ dọc và cắt miếng ngang, nấu sơ với 2 muỗng cà phê đường.

– Mứt đu đủ cắt lá.

– Phết sốt lên mặt bánh và trang trí theo hình.

[illegible]

Vỏ giòn (không vàng) nhân chín mềm.

TARTE AU FLAN

Bánh tạc nhân flan

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 18 bánh.

[illegible]

1/ Vỏ:

120g bơ.

½ muỗng cà phê muối.

250g bột.

50g nước.

2/ Nhân:

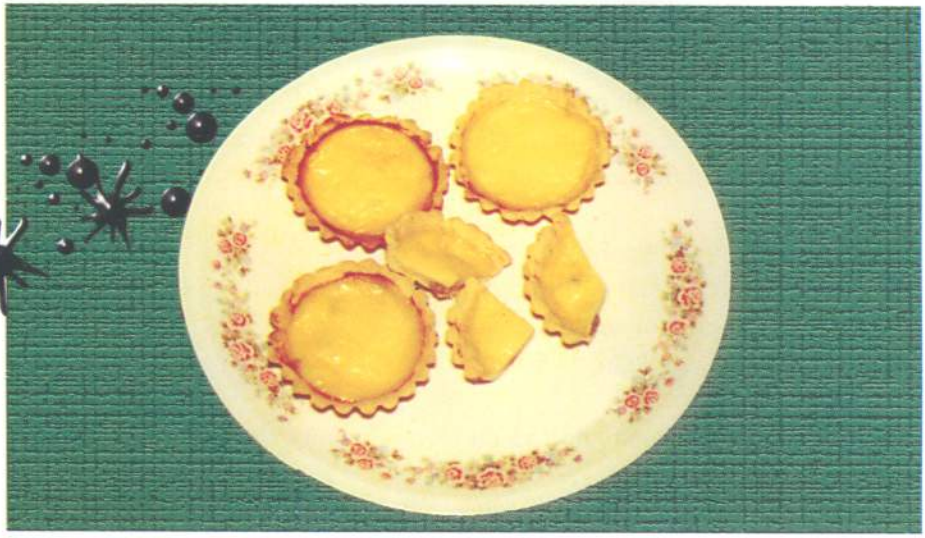
3 trứng gà.

30g bột mì.

100g nho khô.

120g đường.

250g sữa tươi – 1/3 muỗng cà phê muối, vani.



CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Bột mì trộn với muối sau khi rây sạch.

– Trộn đều bột với bơ sao cho hỗn hợp như vụn bánh mì.

– Cho nước vào nhồi đều, vo tròn lại, để bột nghỉ nơi mát 30 phút.

2/ Nhân:

– Nho ngâm nước sôi.

– Trứng, đường, muối quậy tan đều.

– Cho bột mì quậy lên, cho sữa khuấy tan và lược lại.

3/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ chia từng phần 25g.

– Vo tròn viên bột, cán mỏng và đặt nó vào khuôn tạc (không thoa dầu) ấn sát các mí.

– Nho vớt ra để ráo rải lên đáy bánh.

– Nhân khuấy đều, cho vào bánh, nướng 140^{0}C.

– Vỏ giòn nhân đặc là bánh chín. Bánh dùng lạnh.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

– Vỏ bánh phải giòn.

– Mặt bánh bóng, phẳng.

PHẦN IV

Các loại bánh nhiều lớp

SAUSAGE ROLLS

Bánh xúc xích cuộn

Thời gian: 1 giờ.

Số lượng: 30 bánh.

VẬT LIỆU

50g bơ.
½ muỗng cà phê muối.
2 muỗng cà phê nước cốt chanh.
400g xúc xích.
250g bột mì + 50g bột áo.
120g margarine.
Nước lạnh.
1 quả trứng phết.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Bột mì rây sạch trộn với muối và bơ cho đều.
– Cho nước chanh và nước lạnh vào nhồi đều cho mềm tay.
– Xúc xích bổ làm 4 và cắt từng đoạn dài 5cm.

2/ Cán bột:

– Bột cán thành hình chữ nhật.
– Margarine cắt thành lát xếp lên ½ hình chữ nhật.
– Gấp lá bột lại và cán mỏng thành hình chữ nhật.
– Gấp hình chữ nhật làm đôi theo chiều dài và gấp làm 4.
– Cán bột mỏng ra và làm như trên 2 lần nữa.

3/ Tạo hình:

– Sau khi gấp lần 3 cán bột mỏng 3 ly.
– Cắt thành sợi có bề ngang 5cm.
– Đặt xúc xích vào cuộn lại, phết trứng ở mí xếp cho dính lại.
– Đặt bánh lên vỉ có thoa dầu, phết trứng và nướng 200°C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng xốp giòn có lớp.

SWEET CHEESE PASTRIES

Bánh xốp nhân phô mai

Thời gian: 1 giờ.
Số lượng: 30 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

100g margarine.

½ muỗng cà phê muối.

1 quả trứng.

200g bột mì + 50g bột áo.

130g nước lạnh.

2/ Nhân:

200g kem phô mai.

1 lòng đỏ.

50g đường.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Bột mì rây sạch trộn với muối và nước cho đều. Để bột nghỉ 30 phút.

– Bột sau khi nghỉ cán mỏng thành hình chữ nhật.

– Cắt margarine từng lát mỏng, xếp lên ½ hình chữ nhật.

– Gấp đôi bột lại, ấn chặt các mí và cán mỏng thành hình chữ nhật.

– Gấp hình chữ nhật làm đôi theo chiều dài và gấp làm 4.

– Cán mỏng thành hình chữ nhật và làm như trên 2 lần nữa.

2/ Nhân:

Kem phô mai, đường, lòng đỏ cho vào thố đánh mịn.

3/ Tạo hình:

– Bột cán mỏng 3 ly, cắt thành hình vuông cạnh 10cm.

– Trải nhân lên ½ hình vuông.

– Phết trứng lên cạnh còn lại, gấp đôi lại.

– Dùng dao cắt 6 khía trên cạnh gấp.

– Phết trứng và nướng 200°C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, xốp và có nhiều lớp.

PALMIER

Bánh bướm

Thời gian: 60 phút.
Số lượng: 40 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

150g margarine.
2 muỗng cà phê đường.
170g nước.
300g bột mì + 50g bột áo.
½ muỗng cà phê muối.
1 trứng phết.

2/ Phết bột:

80g bơ.
100g đường.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Bột mì rây sạch trộn với đường, muối và nước lạnh nhồi đều và để nghỉ 30 phút.

– Bột sau khi nghỉ cán thành hình chữ nhật.

– Cắt margarine thành từng lát và xếp kín ½ hình chữ nhật.

– Gấp lá bột lại, ém chặt mí bột và cán thành hình chữ nhật.

– Gấp bột làm đôi theo chiều dài và gấp làm 4.

– Làm như thế thêm 2 lần nữa.

2/ Phết bột:

Bơ và đường trộn đều.

3/ Tạo hình:

– Sau khi gấp lần 3 cán mỏng bột 2 ly – 3 ly.

– Cắt bột thành 3 hình chữ nhật 40cm x 25cm.

– Đặt lá bột 1 phết bơ đường lên, tiếp tục với lá 2 và lá 3.

– Đánh dấu điểm giữa của chiều dài lá bột.

– Gấp 2 cạnh ngắn vào từ từ, mỗi lần gấp 3 – 4cm.

– Dùng dao bén cắt từng lát 3 ly – 4 ly bề dày.

– Đặt bánh lên vỉ có thoa dầu, phết nhẹ 1 lớp trứng và nướng lò nóng 200°C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, giòn xốp, các lớp khô ráo.

POULET EN PATÉ

Bánh xốp cuộn thịt gà

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 40 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

100g margarine.

1/3 muỗng cà phê muối.

200g bột mì + 30g bột áo.

130g nước.

2/ Nhân:

200g thịt gà (không xương).

50g nấm rơm.

2 miếng phô mai.

50g hành tây.

10 lát bánh mì.

Gia vị.

CÁCH THỰC HIỆN

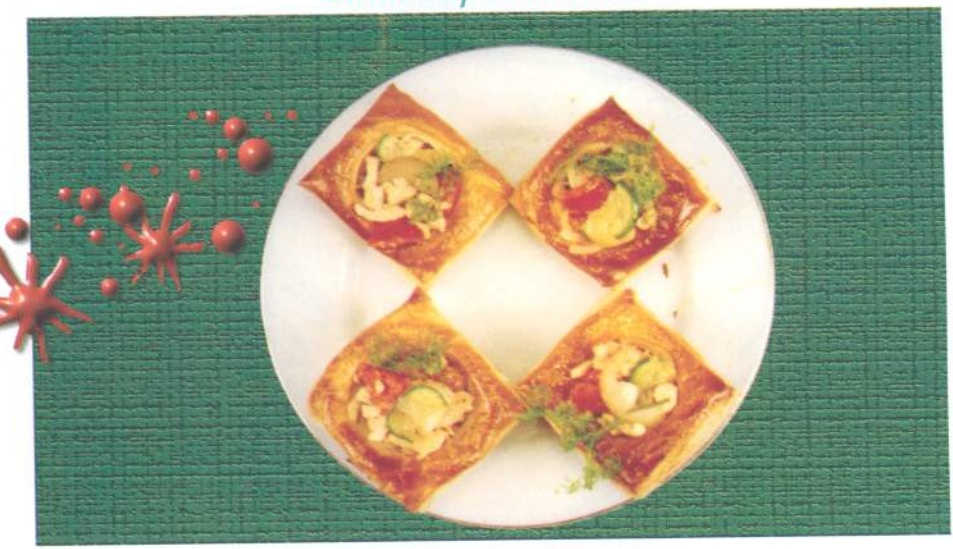
1/ Vỏ:

– Bột mì rây sạch trộn với muối và nước nhồi đều và nghỉ 30 phút.

– Sau khi nghỉ cán bột như bánh Palmier.

FEUILLETÉ DE RATATOUILLE

Bánh xốp nhân rau



Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 15 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

200g margarine.

½ muỗng cà phê muối.

400g bột mì + 50g bột áo.

1 trứng phết bánh.

2/ Nhân:

200g thịt gà (không xương).

1 củ hành tây.

1 trái dưa chuột nhỏ.

Gia vị.

1 quả cà chua.

1 trái cà tím nhỏ.

2 tép tỏi.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Bột mì rây trộn với muối và nước cho đều. Để bột nghỉ 30 phút.

– Sau khi nghỉ cán bột mỏng thành hình chữ nhật 40cm x 30cm.

– Cắt margarine thành từng lát mỏng xếp lên bề mặt lá bột (1/2 diện tích lá bột). Nhớ rắc bột áo, cho bột không dính.

– Gấp lá bột lại cho phủ kín margarine, ém các mí cho chặt.

– Cán bột mỏng thành hình chữ nhật như trước.

– Gấp lá bột làm đôi theo chiều dài và gấp làm 4.

– Cán bột mỏng ra như trước và làm như trên 2 lần nữa.

– Sau khi gấp xong lần 3, cán bột mỏng độ 5 ly.

– Cán bột mỏng ra như trước và làm như trên 2 lần nữa.

– Sau khi gấp xong lần 3, cán bột mỏng độ 5 ly.

– Cắt bột thành những hình vuông 8cm x 8cm và đặt lên vỉ có thoa dầu.

– Dùng cọ phết nước lên bột, đặt lá bột thứ hai đã khoét tròn ở giữa lên.

– Phết trứng lên bánh và nướng lò nóng 220°C.

2/ Nhân:

– Thịt gà thái hạt lựu.

– Cà chua bỏ hột thái miếng vuông.

– Dưa chuột và cà tím thái lát tròn.

– Chảo dầu nóng phi tỏi cho thơm, xào riêng từng thứ và trộn lại nêm gia vị.

Bánh vàng xốp, cho nhân vào giữa và dùng nóng.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh nổi gấp đôi, vàng xốp và ráo.

Nhân ráo.

NUT MILLE FEUILLES

Bánh ngàn lá

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 20 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

100g margarine.

130g nước lạnh.

200g bột mì + 50g bột áo.

1/3 muỗng cà phê muối.

2/ Nhân:

4 lòng đỏ.

8 muỗng cà phê bột bắp.

240g nước cốt dừa.

50g hạt điều.

60g đường.

200g kem.

20g dừa sấy khô.

2 ống vani.

3/ Mặt bánh:

200g dâu tươi.

50g đường.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Làm những giai đoạn như bánh Palmier.

– Sau khi gấp lần 3 cán bột mỏng 3 ly, dùng khuôn tròn đường kính 7cm cắt bánh.

– Đặt bánh lên vỉ có thoa dầu, phết trứng và nướng 250°C.

2/ Nhân:

– Lòng đỏ, đường, bột bắp đánh đều.

– Kem và nước dừa đun sôi, lấy ra cho từ từ vào hỗn hợp trứng vừa cho vừa đánh.

– Cho hỗn hợp lên bếp quậy lửa nhỏ cho đặc, nhắc xuống cho dừa và hạt điều đã giã nhỏ vào trộn lên, sau đó cho vani. Để nguội.

3/ Trang trí:

– Bánh vàng, giòn để nguội tách làm 3 lớp.

– Mỗi bánh có 2 lớp nhân, trên mặt rắc đường và đặt ½ trái dâu cắt đôi theo chiều dọc.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, giòn, nhiều lớp.

AMANDE TARTELETTES

Bánh tạc hạnh nhân

Thời gian thực hiện: 1 giờ 30.

Lượng bánh: 12 cái nhỏ.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

100g margarine.

200g bột mì.

1 chén nước.

100g bột áo.

½ muỗng cà phê muối.

2/ Nhân:

60g hạnh nhân.

75g đường.

1 lòng trắng trứng.

1 muỗng súp mì.

12 khuôn tạc nhỏ.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Margarine tán mịn, mềm.

Bột mì + muối rây ra bàn, vẹt 1 lõm ở giữa chế nước vào từ từ nhồi cho bột mềm mịn + vừa cán, ủ 10 phút .

Trải bột áo, cán mỏng, phết ½ margarine cho đều khắp miếng bột, cuộn tròn, gấp làm 4, ủ 5 phút.

Cán bột ra lần 2, phết nữa margarine còn lại, cuộn tròn, gấp làm 4, ủ 5 phút nữa.

Cuối cùng, cán mỏng 3 ly, ép vào khuôn tạc nhỏ, dùng dao xâm đáy bánh, cho vào thùng nướng (150°C, 10 phút), cho bánh hơi vàng đem ra.

2/ Nhân:

Hạnh nhân giã mịn.

Lòng trắng đánh thật nổi, cho đường xay vào đánh nổi đặc, cho bột mì, hạnh nhân vào trộn đều.

Đổ nhân này trên vỏ bánh, cho vào thùng nướng tiếp cho nhân vàng đều và cứng mặt.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

– Bánh giòn, có nhiều lớp.

– Nhân xốp, giòn.

BANDE DE POMMES

Bánh nhân táo

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 6 cái.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

2 lượng vỏ bánh "Amande Tartelettes".

2/ Nhân:

6 trái táo xốp.

1 lọ mứt táo.

1 trứng để phết mặt.

1 muỗng súp đường rây.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Xem bài "Amande Tartelettes".

2/ Nhân:

Táo gọt vỏ, bỏ lõi, cắt lát dày 1cm.

Trứng đánh đều.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Trải bột áo, cán bột vỏ mỏng 5 ly, cắt thành từng miếng hình chữ nhật 8cm x 15cm, ngoài bìa chồng thêm 1 lớp bột có bề ngang 2cm (thành hình 1 cái hồ). Giữa 2 lớp phết trứng cho dính lại.

Trải 1 lớp mứt mỏng vào giữa, trên mứt xếp táo.

Phết trứng lên bìa bánh, rây đường xay, cho vào lò nướng lửa tốt (200°C, 30 phút), cho bánh chín vàng đều.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng đều, giòn, xốp.

SPANAKOPITAS

Bánh nhân thịt cua

Thời gian thực hiện: 1 giờ 30.

Lượng bánh: 12 cái.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

2 lượng vỏ bánh nhiều lớp (xem bài "Amande Tartelettes").

2/ Nhân:

100g thịt nạc cua.

50g bơ để mềm.

50g phô mai cứng mài nhỏ.

2 muỗng súp dầu ôliu.

1 trứng gà quậy đều.

1 ít hành ngò xắt nhuyễn.

300g rau spinach (có thể thay bằng bắp cải).

Tiêu, muối, bột ngọt.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Xem bài "Amande Tartelettes".

2/ Nhân bánh:

Rau spinach hoặc bắp cải xắt nhuyễn, vắt ráo.

Bắc chảo dầu nóng, cho rau spinach + thịt cua vào xào, cho phô mai + trứng + tiêu + muối + bột ngọt cho vừa ăn, nhắc xuống cho hành, ngò vào trộn đều.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Trải bột áo, cán bột mỏng, cắt thành sợi bề ngang 6cm.

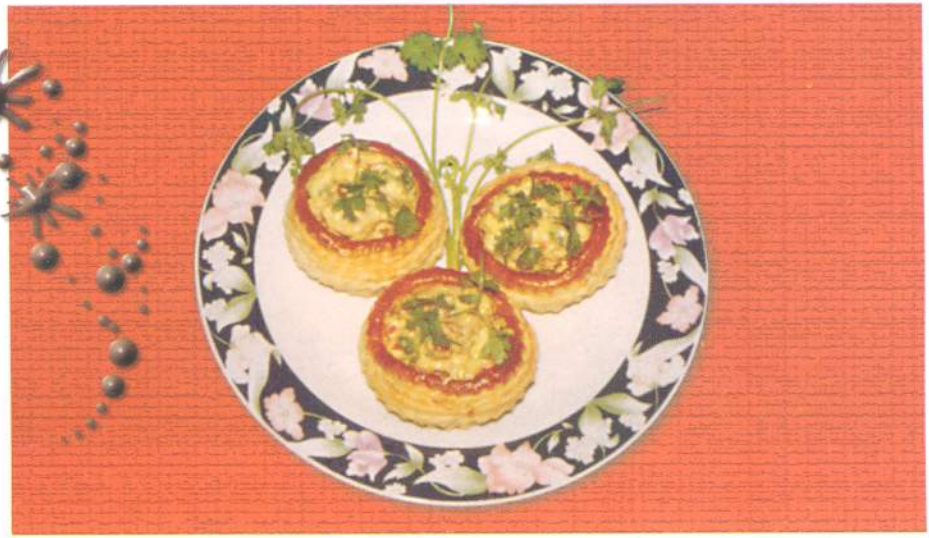
Quét bơ lên bột, cho 1 muỗng súp nhân lên, gấp thành hình tam giác (3 lần), cắt bột, xếp bề giáp mí xuống vỉ, quét bơ, đem nướng chín vàng đều (200^0C, 20 phút).

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Ăn nóng, giòn, xốp, nhân vừa ăn.

CHICKEN À LA KING

Bánh nhân thịt gà



Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 12 cái.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

200g shortening.

400g bột mì.

1 lòng đỏ.

1 lòng đỏ phết mặt.

½ muỗng cà phê muối.

100g bột áo.

khoảng 300g nước.

2/ Nhân:

3 muỗng súp bơ.

200g nấm rơm búp.

1 ức gà.

1 trái ớt Đà Lạt.
Gia vị, vài tép tỏi.
2 muỗng súp bột mì.
1 xị sữa tươi.
2 lòng đỏ trứng.
½ củ cà rốt.
Ngò.
Khuôn cắt bột (khuôn patêsô).

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Làm giống "Amande Tartelettes" nhưng thay margarine bằng shortening.

2/ Nhân:

Ớt Đà Lạt cắt hạt lựu.

Nấm gọt rửa sạch, trụng sơ, để ráo, cắt hạt lựu.

Cà rốt cắt hạt lựu, luộc sơ.

Ức gà ướp tỏi + gia vị chiên vàng, cho 1 ít nước vào nấu cho gà mềm. Vớt ra cắt hạt lựu.

Bột mì quậy tan đều với sữa tươi.

Bắt chảo bơ, cho nấm + cà rốt + ớt vào xào, cho gà vào, rồi đến hỗn hợp bột + sữa tươi vào khuấy cho đặc lại, nêm lại vừa ăn nhắc xuống.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Trải bột áo, cán bột mỏng ra, dày khoảng 7 ly.

Dùng khuôn pêtés – chand cắt 12 miếng, dùng 1 khuôn nhỏ hơn cắt thành 12 miếng hình vành khăn.

Bột còn lại xếp chồng lên, cán mỏng ra cắt thành 12 miếng đáy.

Bột thoa dầu xếp 12 miếng đay vào, dùng dao cắt vài đường ở giữa, thấm nước vòng quanh, đặt miếng vành khăn lên. Phết trứng lên mặt, cho bánh vào lò nướng lửa lớn (200°C, 20 phút) cho bánh chín vàng đều.

Khi vỏ bánh chín, cho nhân vào giữa, rải ngò, dùng nóng giòn.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh giòn, xốp, nhiều lớp.

DANISH PASTRY
Bánh mì lớp

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

Lượng bánh: 15 cái.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ bánh:

250g margarine.

½ kg bột mì.

1 trứng đánh đều.

60g đường xay.

1 lòng đỏ phết mặt.

1 muỗng cà phê muối.

300g sữa tươi.

15g men nâu.

100g bột áo.

2/ Nhân:

200g mứt thơm hoặc bơ đậu phộng.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Gầy men: men nâu + 1 muỗng cà phê đường + 2 muỗng súp nước ấm quậy tan đều, đậy kín, ủ 15 phút cho men dậy.

Bột mì + muối + đường xay rây đều.

Sữa tươi đun ấm chế vào bột từ từ quậy đều, cho men + trứng gà vào quậy chung. Đổ ra bàn tiếp nhồi cho đến khi bột mềm dẻo không dính tay (thêm bột nếu cần). Đậy bột để chỗ ấm ủ 1 giờ.

Margarine đánh mịn, để vào 1 miếng nylon cán thành hình chữ nhật dày độ 2 ly, để vào tủ lạnh cho cứng lại.

Trải bột áo, đổ bột ra nhồi sơ, cán thành hình chữ nhật dài gấp 1,5 lần khối margarine.

Đặt khối margarine lên gấp làm 3 (xem hình 1), cán dài ra, gấp 3 lần. Để vào tủ lạnh 20 phút.

Đem ra cán dài, gấp 3 lần, để vào 20 phút nữa.

2/ Tạo hình và nướng bánh:

Trải bột áo, cán bột dày 5 ly, cắt thành những hình vuông cạnh 10cm. Cho nhân vào tạo thành hình tùy ý (xem hình 2).

Xếp lên vĩ có thoa dầu, phết trứng đem nướng lửa lớn (200^{0}C, 15 phút) cho bánh chín vàng đều.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh giòn, xốp, có nhiều lớp, thơm ngon.

PHẦN V

Các loại bánh su

CREAM PUFF RING

Bánh su kem

Thời gian thực hiện: 1 giờ 30.

1/ Vỏ bánh:

100g bơ hay margarine.
130g bột mì.
4 trứng gà.
½ muỗng cà phê bột nổi.
250g nước.
½ muỗng cà phê muối.

2/ Nhân bánh:

3 lòng đỏ.
120g đường.
370g sữa tươi.

1 chén whipping cream (loại kem hộp).

60g bột mì.

Muối.

½ muỗng cà phê tinh dầu hạnh nhân.

3/ Trang trí mặt bánh:

50g sôcôla (không nhân).

50g hạnh nhân cắt lát mỏng.

Douille tròn dài 1cm, túi nylon bắt kem.

1/ Vỏ bánh:

Bột mì + bột nổi rây sẵn.

Nước + muối + bơ bắc lên bếp nấu sôi, trút bột vào quậy nhanh tay cho bột quyện thành khối, nhấc xuống.

Đập từng trứng gà vào quậy đều cho bột trở nên mịn đặc.

Vỉ nướng thoa dầu, áo bột, lấy dấu 1 vòng tròn dài 20cm.

Cho bột vào túi nylon có gắn douille tròn. Nặn từng cái bánh tròn nằm sát nhau trên vòng tròn đã in sẵn.

Cho vào lò nướng lửa vừa (180^{0}C, 40 phút) cho đến khi bánh chín vàng đều.

2/ Nhân:

Đường + bột + sữa quậy đều, bắc lên bếp khuấy đặc lại, cho lòng đỏ + tinh dầu hạnh nhân vào, nhấc xuống để nguội.

Whipping cream đánh đặc, nhẹ tay trộn vào nhân.

Bánh để nguội, cắt làm đôi theo chiều ngang, cho nhân vào giữa, đậy lại.

3/ Trang trí mặt bánh:

Sôcôla + 1 muỗng súp nước + 1 muỗng súp bơ hơ chảy, tưới lên mặt bánh, rải hạnh nhân lên.

Bánh nở đều, xốp mềm.

MEAT PUFF
Bánh su nhân thịt

Thời gian thực hiện: 2 giờ.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

200g bơ.
250g bột mì.
10 trứng gà.
½ lít sữa tươi.
1 muỗng cà phê muối.
1 muỗng cà phê bột ngọt.
150g phô mai cứng mài nhỏ.

2/ Nhân:

300g nạc dăm bằm nhỏ.
200g hành tây bằm, vắt ráo.
gia vị.
2 muỗng súp bột mì.

Khuôn tròn thấp dài 25cm.
Túi nylon bắt kem và douille tròn dài 1cm.

1/ Vỏ bánh:

Đun sôi hỗn hợp sữa tươi + bơ + muối + bột ngọt, cho bột mì vào khuấy nhanh tay cho bột quyện thành khối, nhắc xuống.

Đập từng trứng vào trộn đều, cho phô mai vào. Bột dẻo, mịn là được.

2/ Nhân bánh:

Thịt trộn với hành tây + bột mì, nêm gia vị vừa ăn.

3/ Tạo hình và nướng bánh:

Khuôn thoa dầu đều, trải 3/5 bột vỏ vào đáy khuôn, trải nhân lên cho đều.

Bột còn lại cho vào túi nylon có gắn douille tròn, nặn từng cái tròn lên mặt bánh (nặn hơi cách nhau vì bột còn nở).

Cho vào lò nướng, để lửa trên lớn cho mau chín (200°C, 40 phút).

Thấy bánh chín vàng đều, dùng tăm xăm thử không dính và thành bánh tróc khỏi khuôn là được.

Để nguội, khi ăn cắt miếng vừa ăn.

Bánh mềm, thơm ngon, nhân ráo.

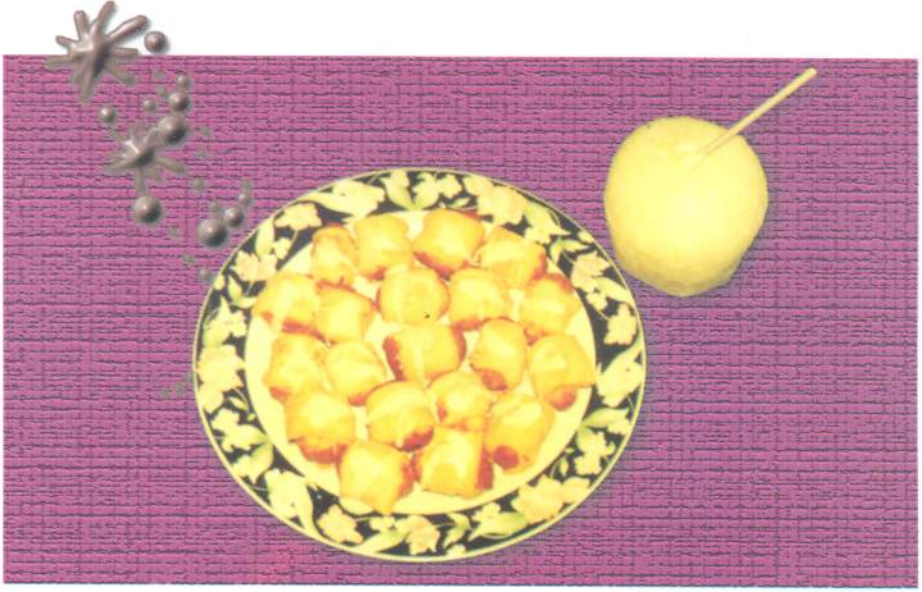
NUT PUFF
Bánh nhân hạt điều chiên

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

1/ Vỏ bánh:

50g bơ.
300g bột mì.
1 muỗng cà phê bột nổi.
½ muỗng cà phê muối.
50g bột áo.
Khoảng ½ chén nước.

[redacted]HƯƠNG



2/ Nhân:

120g bơ.
160g bột mì.
50g đường xay.
¼ muỗng cà phê muối.
3 trứng gà.
1 xị sữa tươi.
50g hạt điều giã mịn.
1 chai dầu chiên.

3/ Lớp phủ mặt:

100g sữa đặc.
100g đường xay.
Vani.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ bánh:

Bột mì rây ra bàn, cho muối + bột nổi + bơ vào bóp tơi ra, cho nước vào từ từ nhồi cho bột mềm mịn, ủ 30 phút.

Trải bột áo, cho bột ra cán mỏng 2 ly, cắt thành sợi có bề ngang 3cm.

2/ Lớp giữa:

Bột mì rây sẵn.

Sữa + bơ + muối + đường xay đun sôi, đổ bột vào quậy liền tay, nhấc xuống đập từng trứng gà vào quậy đều, cho hạt điều vào.

3/ Lớp phủ mặt:

Sữa đặc + đường xay quậy đều, cho vani vào.

4/ Tạo hình và chiên bánh:

Cho lớp giữa vào lớp vỏ, cuộn tròn giáp mí, cắt ngang.

Bắc chảo dầu nóng, cho bánh vào chiên vàng, vớt ra giấy thấm.

Khi ăn tươi lớp phủ mặt lên.

Chiên giòn, vàng đều.

PARMESAN BEIGNETS

Bánh phô mai chiên

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 15 cái.

60g bơ.

90g bột mì.

2 trứng gà.

80g phô mai Parmesan hay Cheddar mài nhuyễn.

½ lít dầu chiên.

160g nước.

¼ muỗng cà phê muối.

¼ muỗng cà phê tiêu.

1 muỗng súp ngò xắt nhuyễn.

Giấy thấm.

Nước + bơ đun sôi, đổ bột (đã rây) vào quậy nhanh tay cho bột quyện thành khối, nhấc xuống.

Đập từng trứng vào quậy cho quyện đều vào bột, cho phô mai + ngò + tiêu + muối vào tiếp tục quậy cho phô mai tan đều.

Bắc chảo dầu nóng, dùng muỗng cà phê múc bột cho vào chảo dầu chiên vàng, lăn đều cho bột nở và vàng đều, vớt ra giấy thấm cho ráo dầu.

Dùng nóng.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

(a) Bột mịn đặc vừa phải.

(b) Chiên vàng, nở đều.

MEAT CRAB BEIGNETS

Bánh chiên thịt cua

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

VẬT LIỆU

100g bơ.

140g bột mì.

4 trứng gà.

150g thịt nạc cua.

250g sữa tươi.
½ muỗng cà phê muối.
1 ít hành, tỏi, gia vị.
½ lít dầu để chiên.
Giấy thấm.

Bột mì rây sẵn.

Bơ + sữa tươi + muối đun sôi, cho bột vào trộn nhanh tay cho bột quyện thành khối, nhắc xuống.

Đập từng trứng gà vào quậy đều, cho đến khi bột mịn đặc.

Thịt nạc cua xé nhỏ, bắc chảo phi hành tỏi xào sơ, nêm tiêu + muối + bột ngọt cho vừa ăn, trộn vào bột bánh.

Bắc chảo dầu nóng, dùng muỗng cà phê múc bột bánh cho vào chiên vàng, vớt ra giấy thấm.

Bánh nở, xốp, thơm ngon, vừa ăn.

FRIED CREAM PUFF
Bánh xốp chiên

Thời gian: 1 giờ.
Số lượng: 25 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

70g bơ.
3 trứng gà.
dầu chiên.
110g bột mì.
90g nước.

2/ Nhân:

3 lòng đỏ.
20g bột mì.
Vani.

100g đường.
250g sữa tươi.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Nước và bơ nấu sôi. Cho bột vào quậy chín.

– Nhắc xuống quậy hơi nguội, cho từng trứng vào quậy đều lên.

– Cho dầu vào chảo, dầu nóng dùng muỗng cà phê múc bột cho vào chả chiên lửa vừa, mỗi lần chỉ múc ½ muỗng cà phê.

– Bánh vàng phồng to gấp đôi vớt ra đều lên giấy thấm.

2/ Nhân:

– Lòng đỏ quậy với đường cho đều.

– Cho bột mì vào quậy cho thấm, cho sữa vào quậy tan đều.

– Đặt lên bếp quậy nhỏ lửa, nhắc xuống khi bột đặc và cho vani.

3/ Tạo hình:

Bánh nguội dùng kéo cắt bên hông bánh và cho nhân vào.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng phồng rỗng ruột và chín đều.

PUDDING PUFF

Bánh xốp mặn

Thời gian: 1 giờ.
Số lượng: 12 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

100g bơ.
1 muỗng cà phê đường.
30g nước.
200g bột.
1/3 muỗng cà phê muối.

2/ Nhân:

70g bơ.
200g nước.
100g jambon.
Gia vị.
120g bột.

3 trứng gà.
100g thịt nạc.
Ngò.

1/ Vỏ:

– Bột mì rây sạch trộn với đường, muối.

– Cho bơ vào trộn đều sao cho hỗn hợp giống như vụn bánh mì.

– Cho nước vào từ từ và nhồi đều, để nghỉ 30 phút trong tủ lạnh.

2/ Nhân:

– Đun nước và bơ cho sôi, cho bột vào quậy chín.

– Nhấc xuống, để bột hơi nguội cho từng trứng vào quậy mịn.

– Thịt bằm, jambon thái vụn.

– Lấy 2/3 bột trộn với thịt và jambon.

3/ Tạo hình:

– Vỏ chia 12 phần, cán mỏng và đặt vào khuôn tart tròn không thoa dầu, dùng ngón tay ấn sát mí bột.

– Cho phần nhân có thịt vào vỏ (2/3 khuôn).

– Phần nhân không thịt cho vào bao và dùng đuôi sao 8 bắt đan lưới trên mặt bánh.

– Nướng bánh 200°C.

Vỏ giòn, nhân chín vàng phồng.

GÂTEAU SAINT HONORÉ

Bánh thánh bổn mạng

Thời gian: 2 giờ.
Số lượng: 1 bánh tròn 3 tấc.

1/ Đáy bánh:

50g bơ.
2 muỗng cà phê đường.

25g nước – 120g bột mì.
¼ muỗng cà phê bột nổi.

2/ Bánh:

100g bơ.
5 trứng gà.
20g đường.
250g bột mì.
450g nước.

3/ Nhân:

50g bơ.
2 trứng gà.
360g sữa tươi.
1 ống vani.
60g bột mì.
150g đường.
½ muỗng cà phê muối.

4/ Mặt bánh:

50g sôcôla.
150g kem (whipping cream).
50g hạt điều.

1/ Đáy bánh:

– Bột mì rây sạch trộn với bột nổi, đường và bơ cho đều như vụn bánh mì

– Cho nước vào và nhồi mịn. Để bột nghỉ 20 phút.

2/ Bánh:

– Nấu nước, bơ, đường cho sôi.

– Cho bột vào nước đang sôi và quậy chín.

– Nhắc xuống quậy hơi nguội và cho từng trứng vào quậy mịn.

3/ Nhân:

– Hai lòng trắng đánh với 100g đường cho đặc.

– Lòng đỏ quậy cho chín đặc, nhắc xuống cho bơ, vani và lòng trắng đường nổi vào trộn đều lên.

4/ Mặt bánh:

– Sôcôla hấp cách thủy với 2 muỗng cà phê sữa tươi cho tan.

– Hạt điều giã vụn, kem đánh đặc.

5/ Tạo hình:

– Đáy bánh cán tròn, đặt lên vỉ có thoa dầu.

– Bánh cho vào bao dùng đuôi tròn lớn bắt những vòng tròn đồng tâm trên đáy và nướng 160°C.

– Phần bánh còn lại dùng đuôi tròn nhỏ hơn bắt những bánh su nhỏ có đường kính 2cm trên vỉ có thoa dầu và nướng 200°C.

– Bánh chín, nguội cho nhân vào từng bánh nhỏ và trải nhân lên mặt bánh tròn.

– Trải sôcôla lên nhân, rắc hạt điều và múc kem lên.

– Xếp những bánh nhỏ chung quanh (như hình).

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh nổi tốt, nhân mịn, kem đặc.

POLKAS

Bánh điệu nhảy vòng tròn

Thời gian: 1 giờ 45.

Số lượng: 20 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Đáy bánh:

120g bơ.

2 muỗng cà phê đường.

250g bột mì.

½ muỗng cà phê muối.

2/ Mặt bánh:

100g bơ.

6 trứng gà.

½ muỗng cà phê muối.

250g bột mì.

2 muỗng cà phê đường.

350g nước.

3/ Nhân bánh:

300g thịt nạc.

50g bơ.

50g bột mì.

gia vị.

100g hành tây.

70g nước.

2 lòng đỏ.

1/ Đáy bánh:

– Bột mì trộn với đường, muối và bơ.

– Cho nước nhồi mịn và nghỉ 30 phút.

2/ Mặt bánh:

– Nước, bơ, đường và muối đun sôi.

– Cho bột vào quậy chín. Nhấc xuống quậy hơi nguội, cho trứng vào quậy mịn.

3/ Nhân bánh:

– Thịt bằm, hành bằm.

– Đun nước, bỏ cho sôi cho bột vào quậy chín.

– Nhấc xuống cho thịt, hành, lòng đỏ và nêm gia vị và trộn đều.

4/ Tạo hình:

– Cán đáy bánh mỏng 3 ly, dùng khuôn tròn cắt và đặt bánh lên vỉ có thoa dầu.

– Cho bột mặt bánh vào bao, dùng đuôi tròn to bắt 1 vòng tròn trên đáy bánh.

– Múc nhân cho vào giữa và nướng 180°C.

Bánh vàng, phồng, nhân chín mềm không khô.

PHẦN VI

Các loại bánh khô giòn

PEANUT BUTTER COOKIES

Bánh quy đậu phộng

Thời gian: 45 phút.

Số lượng: 300g.

VẬT LIỆU

120g bơ.

260g bột mì.

120g đường.

1 muỗng cà phê bột soda.

100g đậu phộng.

120g bơ đậu phộng.

1 trứng gà.

1/3 muỗng cà phê muối.

Vani.

50g đường vàng hạt to.

PEANUT BUTTER COOKIES

Bánh quy đậu phộng

Thời gian: 45 phút.

Số lượng: 300g.

VẬT LIỆU

120g bơ.

260g bột mì.

120g đường.

1 muỗng cà phê bột soda.

100g đậu phộng.

120g bơ đậu phộng.

1 trứng gà.

1/3 muỗng cà phê muối.

Vani.

50g đường vàng hạt to.

1/ Chuẩn bị:

– Bột mì rây sạch trộn với soda, vani, muối cho đều.

– Đậu phộng rang và tách làm đôi.

2/ Làm bánh:

– Đánh bơ và bơ đậu phộng cho đều.

– Cho đường đánh xốp rồi cho trứng đánh đều.

– Cho hỗn hợp bột đánh đều. Tắt máy.

3/ Tạo hình:

– Chia bánh từng viên tròn nhỏ, lăn đường vàng, ấn hơi dẹp.

– Đặt bánh lên vỉ có thoa dầu và ấn 5 hạt đậu phộng nữa lên như cánh hoa và nướng 130°C.

Bánh giòn, xốp, vàng.

PALET DE COCO

Bánh dừa

Thời gian: 45 phút.

Số lượng: 200g.

120g bơ.

2 trứng gà.

1/3 muỗng cà phê muối.

1 ống vani.

120g bột mì.

120g đường.

100g dừa.

1/ Chuẩn bị:

– Dừa sấy khô trên bếp lửa nhỏ còn lại 30g.

– Bột mì rây sạch, trộn với vani và muối.

2/ Làm bánh:

– Bơ, đường đánh xốp trắng.

– Cho từng quả trứng và đánh đều với bơ. Tắt máy.

– Cho bột và 2/3 dừa vào trộn đều.

3/ Tạo hình:

– Cho bánh vào bao dùng douille tròn bắc bánh lên vỉ.

– Rắc dừa lên mặt và nướng 140^{0}C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, giòn, không chảy bè.

CIGARETTE

Bánh điếu thuốc

Thời gian: 45 phút.

Số lượng: 300g.

VẬT LIỆU

120g bơ.

2 lòng trắng.

1/3 muỗng cà phê muối.

140g bột mì.

110g đường.

1 ống vani.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

Bột mì rây sạch, trộn với vani.

2/ Làm bánh:

– Bơ, đường, muối đánh trắng.

– Cho lòng trắng vào đánh đều lên.

– Cho hỗn hợp bột vào trộn đều, tắt máy.

3/ Tạo hình:

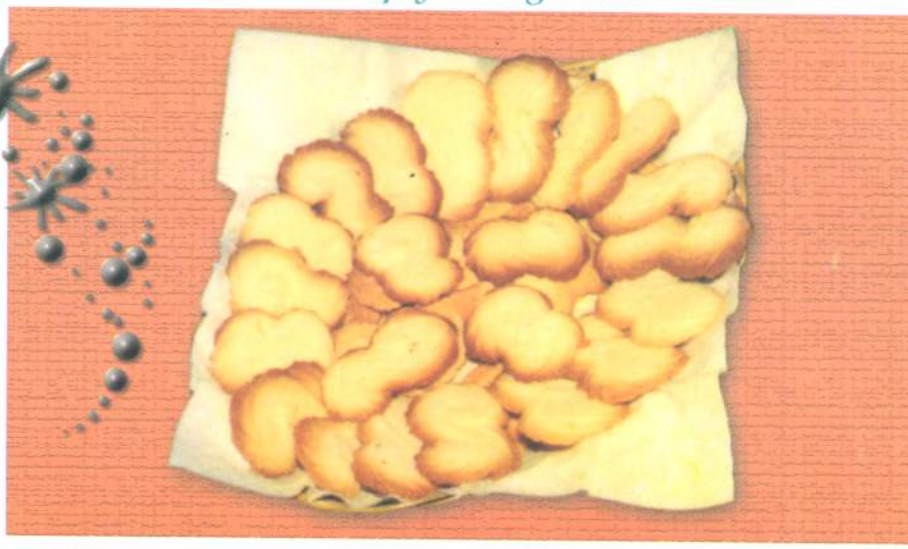
– Dùng muỗng cà phê tráng bánh tròn đường kính 5 – 6cm trên vỉ không thoa dầu.

– Nướng bánh 140^{0}C. Bánh vàng cạnh dùng palette lấy bánh ra mâm và cuộn bánh bằng đũa lúc bánh còn nóng.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng giòn.

LEMON COOKIES
Bánh quy hương chanh



Thời gian: 45 phút.
Số lượng: 400g.

VẬT LIỆU

120g bơ.
150g đường.
1 muỗng cà phê vỏ chanh mài.
200g bột mì.
100g kem chua.
1/3 muỗng cà phê muối.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Làm bánh:

– Đánh bơ, đường, muối xốp trắng.

– Cho bột, kem chua, vỏ chanh đánh đều. Tắt máy.

2/ Tạo hình:

– Cho hỗn hợp vào bao, dùng douille sao 14 bắt bánh như dấu ngã lên vỉ có thoa dầu.

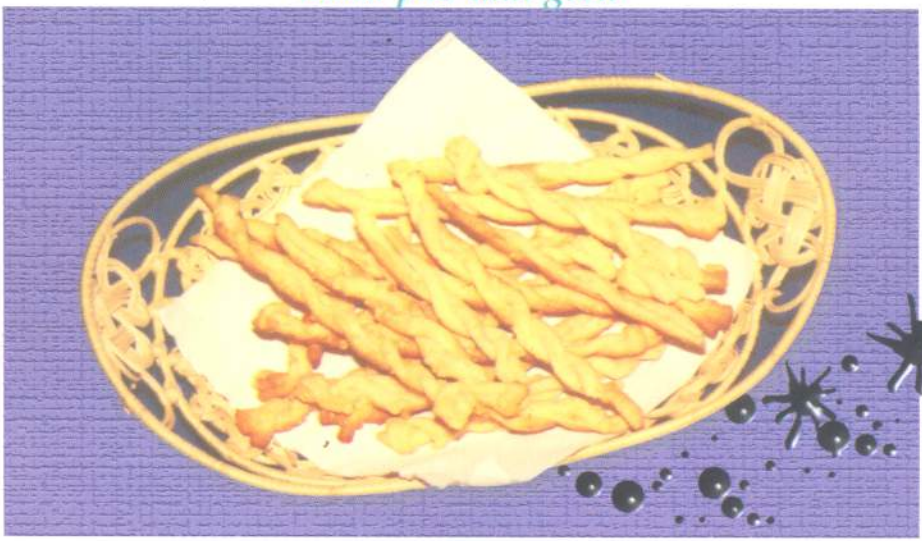
– Bánh nướng 140°C, vàng cạnh là được.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh giòn xốp, thơm chanh.

CHEESE STRAWS

Bánh phô mai giòn



Thời gian: 1 giờ.

Số lượng: 300g.

VẬT LIỆU

90g bơ.

½ muỗng cà phê muối.

¼ muỗng cà phê mù tạt khô.

1 trứng.

2 muỗng cà phê nước lạnh.

150g bột mì + 50g bột áo.

90g phô mai cứng.

¼ muỗng cà phê ớt bột.

½ muỗng cà phê bột nổi.

ÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Bột mì rây sạch trộn với bột nổi, mù tạt, ớt khô, muối.

– Phô mai mài nhuyễn và để riêng 3 muỗng cà phê.

2/ Làm bột:

– Trộn phô mai vào hỗn hợp bột sau đó cho bơ trộn đều.

– Cho trứng và nước vào nhồi đều và nghỉ 30 phút trong tủ lạnh.

3/ Tạo hình:

– Cán bột mỏng thành hình chữ nhật 2 x 30cm.

– Phết lòng trắng lên mặt bột và rắc phô mai.

– Cắt thành sợi có bề ngang 5mm. Dùng 2 sợi xoắn với nhau và đặt lên vỉ có thoa dầu.

– Nướng 180°C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng, giòn, xốp, vị hơi cay.

COCONUT COOKIES

Bánh dừa giòn

Thời gian: 45 phút.
Số lượng: 50 bánh.

1 trứng gà.
1/3 muỗng cà phê muối.
1 ống vani.
100g đường.
350g dừa nạo trắng.

Cách 1:

– Dừa sấy lửa nhỏ cho thật khô, để nguội.
– Đánh trứng, đường, muối thật nổi. Tắt máy.
– Trộn dừa vào và để yên 15 phút cho thấm.
– Dùng muỗng múc bánh lên vỉ có thoa dầu và nướng 120°C.

Cách 2:

– Dừa sấy khô như cách 1.
– Đường, muối đánh với lòng đỏ cho nổi. Tắt máy.
– Trộn dừa vào.
– Lòng trắng đánh nổi khô và trộn vào hỗn hợp dừa.
– Dùng muỗng múc dừa lên vỉ có thoa dầu và nướng 120°C.

Bánh vàng giòn, để lâu không mềm.

THUMBPRINT COOKIES
Bánh quy dấu ngón tay

Thời gian: 45 phút.
Số lượng: 50 bánh.

50g bơ.
180g bột mì.
100g đường.

150g hạt điều.
1 ống vani.
50g margarine.
1 lòng đỏ.
½ muỗng cà phê muối.
150g mứt chùm ruột.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Bột mì rây trộn với vani.
– Hạt điều giã nhỏ. Lòng trắng đánh nhẹ với 1 muỗng cà phê đường.

2/ Làm bánh:

– Bơ và margarine đánh cho quyện đều.
– Cho đường và muối vào đánh cho trắng xốp, cho lòng đỏ và đánh đều.
– Cho bột mì vào đánh đều. Tắt máy.

3/ Tạo hình:

– Lấy từng phần bánh bằng quả quất vo tròn, ấn hơi dẹp.
– Nhúng bánh vào lòng trắng và vớt ra lăn vào hạt điều.

– Đặt bánh lên vỉ có thoa dầu và ấn ngón tay giữa bánh cho lõm, đặt mứt vào đó, nướng 140°C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng đều, giòn.

COFFEE KISSES
Bánh nụ hôn cà phê

Thời gian: 45 phút.
Số lượng: 25 bánh.

VẬT LIỆU

250g bơ.
100g đường.
100g sôcôla.
250g bột mì.
2 muỗng cà phê hòa tan hay 4 muỗng cà phê đặc.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Sôcôla cho vào chén với muỗng cà phê nước hấp cách thủy cho tan (nhớ quậy đều).

– Cà phê cho 1 muỗng cà phê nước ấm quậy tan.

– Rây bột.

2/ Làm bánh:

– Đánh bơ tơi đều cho đường vào đánh xốp trắng.

– Cho cà phê vào đánh đều và cho bột mì đánh đều. Tắt máy.

– Cho bánh vào bao, dùng douille sao 8 bắt hoa xoay lên vỉ có thoa dầu và nướng 120^{0}C, khi bánh khô mặt tăng lên 140^{0}C.

3/ Hoàn tất:

– Lấy bánh ra khỏi vỉ lúc nóng và để nguội.

– Chập 2 đáy bánh vào nhau, ở giữa là sôcôla, trên mặt rắc đường.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng giòn, xốp.

CHOCOLATE CHUNKIES

Bánh sôcôla giòn

Thời gian: 1 giờ.

Số lượng: 30 bánh.

120g bơ.

1 trứng gà.

1/3 muỗng cà phê muối.

30g ca cao đắng.

200g kẹo M&M.

1 ống vani.

210g bột mì.

200g đường.

1 muỗng cà phê bột soda.

100g sôcôla.

100g hạt điều.

1/ Chuẩn bị:

– Ca cao đắng hòa với dầu ăn thành một hỗn hợp sệt.

– Hạt điều giã không nát lắm.

– Bột mì rây sạch trộn với bột soda, muối, vani.

– Sôcôla bẻ vụn.

2/ Làm bột bánh:

– Đánh bơ, đường cho xốp trắng.

– Cho trứng đánh đều, cho ca cao đắng đánh.

– Cho hỗn hợp bột đánh đều và tắt máy.

– Cho hạt điều, sôcôla, kẹo vào trộn đều lên.

3/ Tạo hình:

– Múc từng muỗng hỗn hợp bằng muỗng cà phê lên vỉ có thoa dầu.

– Mỗi bánh cách sau khoảng 3cm.

– Nướng bánh 140^{0}C, bánh khô ráo là được.

Bánh giòn, xốp.

[redacted]Y PHƯƠNG

COCOS
Bánh dừa

Thời gian: 1 giờ.
Số lượng: 200g.

VẬT LIỆU

60g bơ.
1 lòng đỏ.
1/3 muỗng cà phê muối.
200g dừa nạo.
120g bột mì.
80g đường.
½ muỗng cà phê bột nổi.
1 ống vani.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Dừa vắt bớt 3 muỗng súp nước cốt (vắt dừa không cho nước).

– Cho dừa vào chảo và sấy lửa nhỏ cho dừa thật khô. Sấy xong cân lại được 60g.

– Bột mì rây sạch trộn với muối, vani, bột nổi và rây lại.

2/ Làm bánh:

– Cho đường, bơ, dừa, trứng, nước dừa vào bột và nhồi đều.

– Để bột nghỉ 15 phút cho thấm.

3/ Tạo hình:

– Cho bột ra bàn, cán ra, dày độ 5 ly, dùng khuôn tròn hay cắt bánh theo hình vuông.

– Dùng palette đem bánh qua vỉ có thoa dầu và nướng 160^{0}C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng đều, giòn và thơm.

JUMBLES

Bánh quy thập cẩm

Thời gian: 45 phút.

Số lượng: 400g.

VẬT LIỆU

120g bơ.

1 trứng gà.

100g kẹo M&M – 100g hạt điều.

180g bột mì.
120g đường.
200g nho khô đen.
½ muỗng cà phê bột soda.

1/ Chuẩn bị:
– Bột mì rây trộn với bột soda.
– Hạt điều giã nhỏ.
2/ Làm bánh:
– Bơ, đường đánh trắng xốp.
– Cho trứng vào đánh đều, cho bột đánh đều và tắt máy.
– Cho nho, hạt điều và 50h kẹo vào trộn lên.
3/ Tạo hình:
– Dùng muỗng cà phê múc từng muỗng hỗn hợp lên vỉ có thoa dầu.
– Gắn kẹo M&M lên và nướng 120°C.

Bánh vàng, giòn, dạng bánh vun lên không chảy bè.

JAM COOKIES

Thời gian: 1 giờ.
Số lượng: 40 bánh.

1/ Vỏ:
100g margarine.
50g đường.
½ muỗng cà phê bột nổi.
300g bột mì – 2 lòng trắng.
2 muỗng cà phê nước.
2/ Nhân:
1 quả thơm sống.
100g nho khô – 150g đường.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Vỏ:

– Bột mì rây sạch trộn đều với bột nổi.

– Margarine, đường đánh đều, cho lòng trắng đánh đều. Tắt máy.

– Cho bột nhồi đều với nước và để bột nghỉ 30 phút.

2/ Nhân:

– Thơm bằm nhuyễn, vắt hơi ráo.

– Trộn thơm với đường và sên lửa nhỏ cho ráo.

– Thơm nguội trộn chung với nho.

3/ Tạo hình:

– Bột sau khi nghỉ cán mỏng 2 ly.

– Dùng khuôn cắt tròn cắt bánh.

– Cho nhân vào giữa, gấp đôi bánh lại.

– Đặt bánh lên vỉ có thoa dầu, phết lòng đỏ và nướng 160^{0}C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng giòn, nhân ráo.

SPRITZ

Bánh xốp vị cam

Thời gian thực hiện: 1 giờ.
Lượng bánh: 800 g

VẬT LIỆU

300g margarine hay bơ.
450g bột mì.
1 lòng đỏ trứng.
¼ muỗng cà phê muối.
1 muỗng cà phê bột nổi.
60g nước cam tươi.
Túi nylon bắt kem, đuôi răng cưa dẹp 3cm.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Làm bột bánh:

Bột mì – bột nổi rây sẵn.

Margarine cho vào thau đánh chung, để số nhỏ, cho hỗn hợp bột mì + bột nổi vào trộn đều.

Cho nước cam vào đánh mềm, lần lượt cho đường + muối + lòng đỏ vào đánh đều.

Để bột bánh vào tủ lạnh 10 phút.

2/ Tạo hình và nướng bánh:

Cho bột bánh vào túi nylon có gắn đuôi dẹp, bắt từng sợi lên vỉ, cắt ngắn 5cm.

Cho vào lò nướng lửa vừa 150°C, 10 phút cho đến khi bánh chín vàng đều.

Để nguội cho vào túi nylon giữ giòn.

Bánh vàng đều, giòn, xốp.

CHOCOLATE THUMBPRINTS

Bánh xốp sôcôla

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 36 cái.

120g bơ hay margarine.
125g bột mì.
1 trứng tách riêng lòng đỏ và lòng trắng.
100g đường xay.
30g sôcôla đắng.
¼ muỗng cà phê muối.
150g đậu phộng rang.
vani.
85g sôcôla chips (hoặc sôcôla viên M&M).

1/ Làm bột bánh:

Sôcôla hơ chảy để nguội.

Bơ đánh mịn, cho sôcôla vào đánh chung, lòng đỏ + muối + đường + vani vào đánh đều.

Cho bột vào trộn đều cho bột bánh dẻo, mềm có thể nắn được.

2/ Tạo hình và nướng bánh:

Lòng trắng trứng đánh nhẹ.

Đậu phộng giã nhỏ.

Bột bánh vo tròn nhỏ như viên bi, nhúng vào lòng trắng, lăn qua đậu phộng, xếp lên vỉ nướng có thoa dầu, ấn ngón tay trỏ vào giữa, đem nướng (180^0C, 12 phút) cho bánh khô, giòn.

Đem ra để hơi nguội, cho 3, 4 viên chips vào lỗ trũng cho chảy đều ra.

Để nguội, cho vào túi nylon giữ giòn.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh giòn, xốp, thơm ngon.

PEANUT COOKIES

Bánh xốp bơ đậu phộng

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 500g.

VẬT LIỆU

60g bơ.

60g margarine.

180g bột mì.

1 trứng.
200g đường xay.
½ muỗng cà phê bột nổi.
100g bơ đậu phộng.
¼ muỗng cà phê muối.

1/ Làm bột bánh:

– Bơ + margarine đánh mịn, cho muối + bơ đậu phộng + đường vào đánh đều, cho trứng vào đánh chung.

– Cho bột mì + bột nổi vào đánh đều, để bột chỗ mát khoảng 45 phút.

2/ Tạo hình và nướng bánh:

– Vỉ thoa dầu.

– Vo bột thành viên tròn nhỏ, xếp lên vỉ, dùng nĩa ấn xéo, ngang dọc.

– Để vào thùng nướng lửa vừa (160°C, 20 phút) cho bánh chín vàng đều.

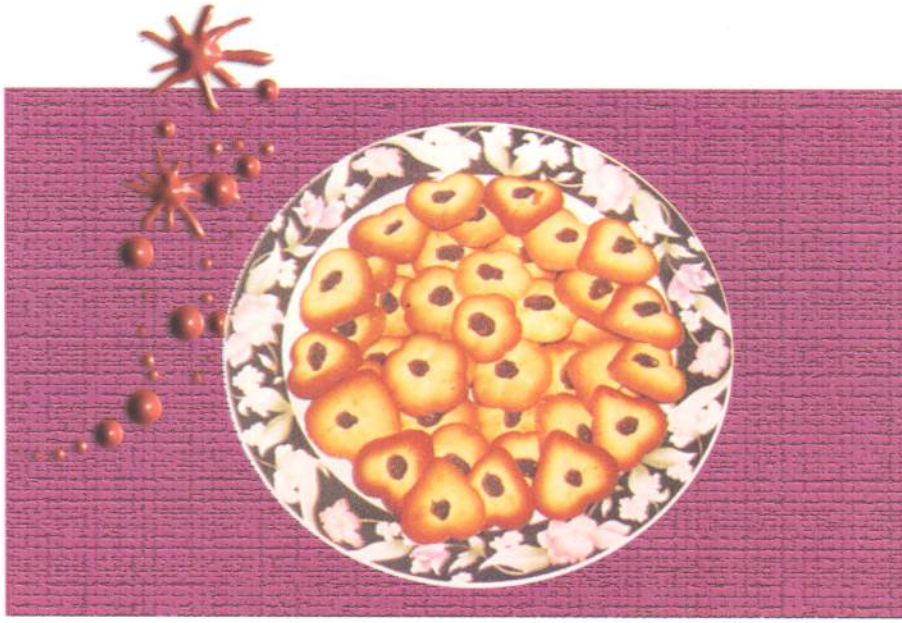
– Để nguội cho vào túi nylon giữ cho giòn.

BUTTER COOKIES

Bánh xốp bơ

Thời gian thực hiện: 1 giờ.
Lượng bánh: 800g.

200g bơ.
350g bột mì.
2 trứng gà.
200g đường xay.
Dầu thoa vỉ.
¼ muỗng cà phê muối.
1 muỗng cà phê bột nổi.
50g nho khô.
Vani.
bột rắc vỉ.
Túi nylon, đuôi sao dài 1cm.



CÁCH THỰC HIỆN

1/ Làm bột bánh:

Vỉ nướng thoa dầu, áo bột.

Bột mì + bột nổi + vani rây chung.

Trứng đánh nổi với ½ đường và muối.

Bơ đánh mịn với ½ đường, cho trứng vào từ từ đánh chung.

Để số nhỏ, cho hỗn hợp bột vào trộn đều.

2/ Tạo hình và nướng bánh:

Cho bột bánh vào túi nylon có gắn đuôi sao, nặn từng bánh dài 3cm trên vỉ, giữa có gắn nho khô.

Cho vào lò nướng lửa vừa (160^{0}C, 20 phút) cho bánh chín vàng đều.

Để nguội, cho vào túi nylon giữ giòn.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh nặn đều tay, nướng vàng, giòn.

LADY FINGERS
Bánh xốp hình ngón tay

Thời gian thực hiện: 1 giờ.
Lượng bánh: 300g.

VẬT LIỆU

3 lòng trắng.
3 lòng đỏ.
¼ muỗng cà phê muối.
Túi nylon, đuôi tròn dài 1cm.
100g bột mì.
80g đường xay.
Vani.

CÁCH THỰC HIỆN

– Lòng trắng đánh nổi đặc, cho đường + muối + vani vào đánh nổi, tắt máy, cho lòng đỏ vào trộn đều, cho bột mì vào xới nhẹ tay.

– Cho bột bánh vào khuôn có đuôi tròn nặn từng bánh dài cỡ ngón tay trên vỉ có thoa dầu.

– Cho bánh vào lò nướng lửa nhẹ (140°C, 15 phút) cho bánh có màu vàng nhẹ, khô giòn.

– Để nguội cho vào túi nylon giữ giòn.

Bánh khô, giòn, xốp, có màu vàng nhẹ.

JUMBLES
Bánh xốp chữ S

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 300g.

160g bơ để mềm.

1 trứng.

100g hạnh nhân bỏ vỏ, giã nhuyễn.

100g đường xay.

250g bột mì.

1 muỗng súp vỏ chanh.

Phết mặt bánh:

2 muỗng súp mật ong.

2 muỗng đường cát vàng.

Bơ đánh mịn với đường và tí muối, cho trứng vào đánh đều.

Trộn bột mì + hạnh nhân + vỏ chanh vào, nhồi sơ cho mềm mịn, đậy lại để tủ lạnh 30 phút.

Vỉ nướng có thoa dầu.

Chia bột thành 32 viên, se thành sợi dài 10cm, uốn cong thành chữ S, đặt lên vỉ.

Cho vào lò nướng (170°C, 15 phút) cho bánh chín vàng đều, kéo vỉ ra phết mật ong, rây đường vàng lên mặt bánh, nướng thêm 2 phút nữa.

Để nguội cho vào túi nylon giữ giòn.

CHOCOLATE CHECKEBOARD

Bánh xốp hình caro

Thời gian thực hiện: 1 giờ 30.

180g bơ.
2 trứng gà.
550g bột mì.
200g đường xay.
2 muỗng cà phê bột nổi.
Vani.
2 muỗng súp bột cacao đắng.
1 miếng nylon.

1/ Làm bột bánh:

– Bột mì + bột nổi rây sẵn.

– Cacao quậy tan với 1 muỗng cà phê nước.

– Bơ đánh mịn với đường, cho trứng vào đánh đều, cho bột mì + bột nổi vào cho bột thật dẻo mịn.

– Chia bột làm 2 phần bằng nhau: 1 phần cho vani, 1 phần cho cacao.

2/ Tạo hình và nướng bánh:

Chia mỗi phần làm 4, xe tròn và dài bằng nhau (cỡ ngón tay), đặt vào miếng nylon 4 sợi (2 nâu, 2 trắng) xen kẽ, gói lại trong miếng nylon, để tủ lạnh 1 giờ. Đem ra cắt khoanh 5 ly xếp lên vỉ, đem nướng (180°C, 20 phút) cho bánh chín vàng đều.

a) Bánh giòn, xốp.

b) Có hình carô rõ ràng.

PHẦN VII

Các loại bánh khác

SAUSAGE EN CRÔUTE

Bánh cuốn xúc xích

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

VẬT LIỆU

60g bơ.
250g bột mì.
2 trứng gà.
100g nước.
½ muỗng cà phê muối.
½ muỗng cà phê bột nổi.
Một ít bột áo.
8 cây xúc xích dài 12cm.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Xúc xích chiên vàng.
– 1 trứng đánh đều để phết mặt.
– Vỉ nướng chiên dầu.

2/ Làm bột bánh:

– Bột mì + bột nổi rây ra bàn, cho muối + bơ và 1 trứng (đánh đều) vào giữa, vò cho bột tơi ra, thêm nước vào vừa đủ cho bột mềm mịn, ủ bột ½ giờ bằng khăn ẩm.

– Trải bột áo, cán bột mỏng thành hình chữ nhật cắt 8 miếng dài 12cm, phết trứng lên mặt bột, để xúc xích vào cuộn tròn, gập mí xuống dưới, xếp lên vỉ.

– Phết trứng lên mặt đem nướng (180°C, 15 phút) cho bánh chín vàng đều, đem ra cắt ngắn lúc còn nóng.

RAISIN MUFFINS

Bánh xốp nho nướng

Thời gian thực hiện: 1 giờ.
Lượng bánh: 12 cái.

VẬT LIỆU

60g bơ hơ chảy hay dầu ăn.
250g bột mì.
1 trứng gà.

100g đường xay, vani.
2 – 3 trái chuối xay nhuyễn.
12 chung nước đá.
¼ muỗng cà phê muối.
2 muỗng cà phê bột nổi.
1 muỗng cà phê bột soda.
150g nho khô đen.
2/3 xị sữa tươi.

– Chung nước đá thoa dầu.

– Bột mì + bột nổi + bột soda, rây chung.

– Trứng đánh với đường + muối + sữa tươi + vani, dầu hay bơ, cho hỗn hợp bột vào trộn đều, cho chuối và nho vào.

– Đổ vào 2/3 chung đem nướng (200°C, 15 phút) cho đến khi chín vàng đều.

– Bánh xốp, mềm, ăn kèm mứt hoặc bơ.

CORN MUFFINS

Bánh bột bắp nướng

Thời gian thực hiện: 1 giờ.
Lượng bánh: 12 cái.

80g dầu ăn hay bơ.
125g bột mì.
125g bột bắp.
1 trứng gà.
80g đường xay.
½ muỗng cà phê muối.
1 muỗng súp bột nổi.

2/3 bịch sữa tươi.

2 muỗng súp đường cát vàng.

12 chung nước đá.

CÁCH THỰC HIỆN

– Chung nước đá thoa dầu.

– Bột mì + bột nổi + bột bắp, rây đều.

– Trứng đánh với đường + muối + sữa tươi, dầu hay bơ cho đều, cho hỗn hợp bột vào trộn đều.

– Đổ vào 2/3 khuôn rắc 1 ít đường vàng lên mặt bánh, đem nướng (200°C, 20 phút) cho bánh chín vàng đều.

APPLE CINAMON MUFFINS

Bánh xốp táo nướng

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 12 cái.

VẬT LIỆU

150g bơ.

280g bột mì.

2 trứng gà.

170g đường xay.

2 trái táo vừa.

12 chung nước đá.

½ muỗng cà phê muối.

1 muỗng súp bột nổi.

1 muỗng cà phê bột quế.

50g đường cát vàng.

50g hạt điều giã mịn.

CÁCH THỰC HIỆN

– Chung nước đá thoa dầu.

– Bột mì + bột nổi + ½ bột quế rây đều.

– Bơ đánh với đường + muối, cho trứng gà và sữa tươi vào đánh chung, cho hỗn hợp bột vào trộn đều.

– Táo gọt vỏ xắt hột lựu nhỏ trộn vào bột bánh.

– Đổ vào 2/3 khuôn, đem nướng (200^{0}C, 15 phút), thấy bánh bắt đầu nổi lên, rải hỗn hợp hột điều + ½ bột quế + đường vàng lên mặt bánh, đem nướng tiếp cho bánh chín vàng đều.

CHOCOLATE MUFFINS

Bánh xốp sôcôla nướng

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 12 cái.

60g dầu ăn.
250g bột mì.
1 trứng.
60g đường cát vàng.
12 chung nước đá.
1 muỗng súp bột nổi.
½ muỗng cà phê bột quế.
100g sôcôla không nhân.
100g đậu phộng rang giã bể.

– Chung nước đá thoa dầu.
– Sôcôla bẻ nhỏ cho vào chén, hấp cho chảy mềm.
– Bột mì + bột nổi + bột quế rây chung, cho đậu phộng vào trộn đều.
– Trứng với đường + dầu + sữa tươi + sôcôla, cho hỗn hợp bột vào trộn đều.
– Đổ vào 2/3 chung, đem nướng (200°C, 20 phút) cho bánh chín đều.

SCOTCH PANCAKES

Bánh rán

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

1/ Bánh:

3 muỗng súp dầu ăn.
1 trứng.
200g bột mì.
30g đường xay.

1 ít muối.
2 muỗng cà phê bột nổi.
250g sữa tươi.
Chảo không dính.

2/ Kem cam:

100g bơ.
2 muỗng súp nước cam tươi.
2 muỗng súp đường xay.
vỏ ½ trái cam mài.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Kem cam:

Bơ đánh đều với đường + nước cam + vỏ cam.

2/ Bột bánh:

– Bột mì + bột nổi rây ra tô, vẹt 1 lõm ở giữa.

– Trứng đánh với đường + muối + sữa tươi cho đều, chế vào giữa bột quậy đều để có 1 hỗn hợp mịn mướt (hơi loãng), cho 3 muỗng súp dầu vào.

– Dùng chảo không dính, thoa 1 ít dầu vào chảo dùng muỗng múc bột đổ vào chảo, chiên khoảng 3 phút (khi thấy có bong bóng ở giữa) cho mặt dưới vàng nhẹ, lật bánh lên chiên tiếp 1 phút nữa cho vàng đều.

– Đem ra gói trong khăn vải để giữ bánh nóng.

– Ăn với kem cam.

OEUF À LA NEIGE

Bánh trứng tuyết

Thời gian: 1 giờ 30.
Số lượng: 12 bánh.

NGUYÊN LIỆU

3 lòng trắng.
½ muỗng cà phê.
2 lòng đỏ.
1 muỗng cà phê bột mì.
100g đường.
350g sữa tươi.

40g đường.
50g sôcôla vani.

CÁCH THỰC HIỆN

– Đánh lòng trắng với muối cho nổi, cho đường vào và đánh cho đặc cứng.

– Cho sữa vào nồi, đun sôi nhè nhẹ, múc từng muỗng canh lòng trắng thả vào sữa, khoảng 1 phút trở trứng bằng nĩa.

– Vớt ra để trứng lên giấy thấm.

– Sữa dùng xong lược lại, hòa với đường, lòng đỏ và bột.

– Đặt lên bếp quậy lửa nhỏ, hơi sệt nhấc xuống cho vani.

– Sôcôla bẻ vụn cho vào chén và 1 muỗng súp nước, đặt vào hấp cách thủy cho tan ra.

– Cho sốt vào đĩa, đặt trứng tuyết lên, tưới sôcôla. Bánh dùng lạnh.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

– Trứng tuyết phải trắng không teo nhỏ.

– Sốt vừa không quá đặc, quá loãng.

40g đường.

50g sôcôla vani.

CÁCH THỰC HIỆN

– Đánh lòng trắng với muối cho nổi, cho đường vào và đánh cho đặc cứng.

– Cho sữa vào nồi, đun sôi nhè nhẹ, múc từng muỗng canh lòng trắng thả vào sữa, khoảng 1 phút trở trứng bằng nĩa.

– Vớt ra để trứng lên giấy thấm.

– Sữa dùng xong lược lại, hòa với đường, lòng đỏ và bột.

– Đặt lên bếp quậy lửa nhỏ, hơi sệt nhắc xuống cho vani.

– Sôcôla bẻ vụn cho vào chén và 1 muỗng súp nước, đặt vào hấp cách thủy cho tan ra.

– Cho sốt vào đĩa, đặt trứng tuyết lên, tưới sôcôla. Bánh dùng lạnh.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

– Trứng tuyết phải trắng không teo nhỏ.

– Sốt vừa không quá đặc, quá loãng.

1/ Vỏ:

– Sôcôla hấp cách thủy với 4 muỗng súp nước và quậy cho mịn.
– Rau câu ngâm với nước cho mềm (lấy nước từ 1 lít).
– Nước nấu sôi cho rau câu vào nấu tan.
– Cho đường sữa vào quậy đều, nhắc xuống cho sôcôla vào.

2/ Nhân:

– Trứng, đường, sữa quậy tan đều và lược lại.
– Cho hỗn hợp vào khuôn nhỏ và đặt vào xửng hấp chín.
– Bánh chín để thật nguội.

3/ Tạo hình:

– Dùng khuôn lớn hơn khuôn đã đổ nhân.
– Đổ 1 lớp rau câu vào khuôn.
– Rau câu hơi se mặt, đặt nhân và đổ tiếp lớp rau câu thứ hai vào.
– Bánh thật đặc cho ra đĩa và dùng lạnh.

Nhân và vỏ không rời khi cắt.

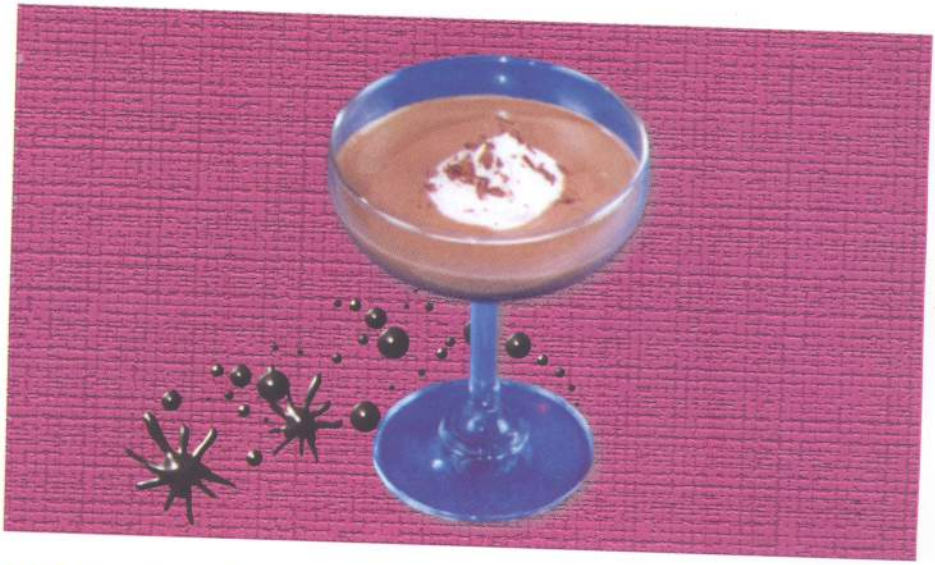
MOUSSE AU CHOCOLATE

Bánh xốp sôcôla

Thời gian: 45 phút.

Số lượng: 10 đĩa nhỏ.

3 trứng.
75g sôcôla.
2 muỗng cà phê hòa tan.
30g nước.
70g đường.
60g sữa tươi.
2 muỗng cà phê gelatine.
150g kem (whipping cream).



CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Ngâm gelatine trong 30g nước cho mềm và đặt trong nồi nước nóng cho tan (nhớ quậy đều).

– Cho sữa tươi, sôcôla bẻ vụn và cà phê vào chén, đặt vào nồi hấp cách thủy cho tan đều, quậy cho mịn.

– Đánh lòng đỏ và đường trong thố và đặt trong nồi nước nóng cho đặc, lấy ra đánh cho nguội.

– Đánh kem cho đặc. Đánh 2 lòng trắng cho đặc.

2/ Làm mousse:

– Cho hỗn hợp sôcôla vào lòng đỏ đánh đều sau đó cho gelatine vào đánh đều và để yên nơi mát 10 phút.

– Trộn kem và lòng trắng vào hỗn hợp trên nhẹ nhàng.

– Chia hỗn hợp 4 đĩa và để lạnh ít nhất 1 giờ.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Mousse thơm, béo, mịn, xốp.

CHEESE CIGAR

Bánh khai vị cuộn phô mai

Thời gian: 45 phút.

Số lượng: 12 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

12 lát bánh sandwich.

Dầu chiên.

2/ Nhân:

3 miếng phô mai mềm.

1 muỗng súp hành xanh thái nhỏ.

2 muỗng cà phê mù tạt.

1 trứng gà.

Tiêu.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Phô mai tán mịn trộn đều với mù tạt, hành, tiêu.

– Bánh mì bỏ vỏ đem cán cho thật mỏng.
– Trứng gà đánh tan đều.

2/ Làm bánh:

– Trải bánh ra, nửa bánh phết hỗn hợp phô mai, nửa bánh phết trứng.
– Cuộn bánh lại phần có phô mai ở trong.
– Xếp bánh vào bao bọc kín lại để tủ lạnh ít nhất nửa giờ.
– Cho bánh vào chảo dầu nóng chiên vàng.
– Lấy bánh ra để lên giấy thấm.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng không hút nhiều dầu.

CRÊPE

Bánh rán

Thời gian: 1 giờ 30.

Số lượng: 20 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Vỏ:

250g bột mì.

½ lít sữa tươi.

2 muỗng súp dầu ăn.

2 trứng gà.

2 muỗng súp rượu rhum.

½ muỗng cà phê muối.

2/ Nhân:

– Ngọt: 150g mứt thơm hay 100g sôcôla.

– Mặn: 150g thịt jambon.

120g sữa tươi.

50g bơ.

1 muỗng súp bột mì.

Muối tiêu.

1/ Vỏ:

– Bột mì rây sạch trộn đều với trứng, sữa, dầu, rượu, muối.

– Quậy hỗn hợp cho đều và lược lại, để nghỉ 1 giờ.

– Sau khi nghỉ cho 6 muỗng súp nước vào quậy đều.

– Dùng chảo không dính tráng bánh.

– Bánh vàng đáy lật bánh lại cho vàng đều và lấy ra.

2/ Nhân:

Mặn:

– Bơ đun chảy, cho bột mì vào quậy đều.

– Cho sữa tươi vào quậy sệt là được.

– Nhấc xuống cho muối tiêu vào nêm vừa ăn.

– Jambon thái sợi.

3/ Cuộn bánh:

– Bánh ngọt: Trải mứt thơm hay sôcôla bào mỏng và cuộn bánh lại.

– Bánh mặn: Trải sốt lên, rắc jambon lên và cuộn lại.

Bánh vàng mềm.

2/ Làm bánh:

– Cho bột vào thau cho men, sữa, muối, vỏ chanh quậy đều.

– Cho táo và nho vào trộn đều và nghỉ 30 phút.

– Sau khi nghỉ dùng muỗng cà phê múc từng muỗng cho vào chảo nóng chiên.

– Bánh vàng vớt ra để lên giấy thấm.

– Bánh nguội lăn vào đường xay.

DOUGHNUT

Bánh chiên

Thời gian: 1 giờ.

Số lượng: 20 bánh.

VẬT LIỆU

1/ Bánh:

50g bơ.

1 trứng gà.

1/3 muỗng cà phê muối.

60g sữa tươi.

280g bột mì.

50g đường.
2 muỗng cà phê bột nổi.

2/ Mặt bánh:

50g mứt thơm nhuyễn.
70g đường.
50g sôcôla.
50g đậu phộng rang.
2 muỗng cà phê nước.

1/ Chuẩn bị:

– Bơ hơ chảy.
– Bột mì rây sạch trộn với bột nổi, muối và đường.
– Đậu phộng giã nhỏ, sôcôla thái vụn, đường hòa nước.

2/ Làm bánh:

– Hỗn hợp bột trộn chung với trứng, sữa và bơ.
– Nhồi thật đều và mịn. Để bột nghỉ 15 phút trong tủ lạnh.
– Sau khi nghỉ cán bột mỏng 5 ly, cắt hình vành khăn và hình thoi.

3/ Hoàn tất:

– Phết mứt thơm và rắc đậu phộng.
– Hay phết nước đường và rắc sôcôla.

Bánh vàng, xốp, chín hoàn toàn.

SHRIMP CANAPÉ

Bánh tôm khai vị

Thời gian: 45 phút.
Số lượng: 15 bánh.

50g bơ.
15 lát bánh mì.
50g hành tây.
Gia vị.

1 lòng đỏ trứng gà.
100g thịt gà (không xương).
15 con tôm vừa.
Tăm cài bánh.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Chuẩn bị:

– Tôm làm sạch bóc vỏ, lấy chỉ, chừa đuôi ngâm rượu 5 phút.
– Thịt gà bằm nhuyễn trộn với hành bằm vắt ráo và nêm gia vị.
– Bơ quậy đều với lòng đỏ.
– Bánh mì cắt bỏ vỏ đen, cán cho dẽ lại.

2/ Tạo hình:

– Đặt bánh lên bàn, phết bơ lên mặt, để góc hình vuông hướng vào người.
– Trải thịt gà lên, đặt tôm lên thịt gà, đuôi quay ra ngoài.
– Gấp 2 mí bánh lại, cài tăm cho dính, phết bơ lên cạnh.
– Đặt bánh lên vỉ nướng 150^{0}C.

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh vàng giòn.

SWEET BREAD

Bánh mì ngọt

Thời gian: 45 phút.
Số lượng: 20 bánh.

VẬT LIỆU

30g bột mì.
2 lòng đỏ.
1 muỗng cà phê rượu rhum.
20 lát bánh mì.
100g đường.
1 xị sữa.
Vani.
50g mứt chùm ruột.

CÁCH THỰC HIỆN

1/ Làm bánh:

– Bánh mì cắt thành hình sao, tròn, tim.
– Đặt bánh lên vỉ nướng 150^{0}C cho vàng giòn.
– Lòng đỏ và đường quậy đều, cho bột trộn lên.

– Cho sữa quậy tan và lược lại.

– Cho lên bếp quậy lửa nhỏ cho đặc. Nhấc xuống cho rượu và vani.

2/ Tạo hình:

– Mỗi bánh gồm 2 lớp, ở giữa là nhân.

– Trên mặt dùng đuôi sao 8 bắt vòng tròn và đặt mứt chùm ruột vào giữa

YÊU CẦU KỸ THUẬT

Bánh giòn, nhân mịn.

SCOTCH EGGS

Trứng bọc thịt chiên

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

VẬT LIỆU

8 trứng cút luộc chín bóc vỏ.

1 trứng gà.

200g xúc xích heo.

1 muỗng súp hành lá băm nhuyễn .

Dầu để chiên (1/2 lít).

¼ muỗng cà phê muối – ¼ muỗng cà phê tiêu.
1 muỗng súp bột mì – 100g bột xù.

– Trứng cút lăn qua bột mì khô.
– Trứng gà đánh đều.
– Xúc xích xay nhuyễn trộn với hành lá + tiêu + muối nhồi đều chia làm 8.
– Bọc xúc xích quanh trứng cút, nhúng vào trứng gà, lăn qua bột xù cho bám đều.
– Bắc chảo dầu nóng, cho trứng vào chiên vàng đều, vớt ra giấy thấm.
– Dùng nóng giòn.

FRIED CHEESE PATTIES
Bánh phô mai chiên

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

40g bơ hay margarine.
120g bột mì – 2 trứng + 2 lòng đỏ.
½ lít sữa tươi – 1 muỗng cà phê mù tạt.
200g phô mai Swiss mài nhỏ.
¼ muỗng cà phê muối.
¼ muỗng cà phê tiêu.
1 củ hành tây bầm, vắt ráo.
150g bột xù – ½ lít dầu chiên.

– Cho bơ vào chảo, cho tiêu + muối + mù tạt vào, kế cho 80g bột, chế sữa tươi vào từ từ khuấy đặc lại, cho hành tây + phô mai + 2 lòng đỏ vào trộn cho phô mai tan đều.
– 2 trứng đánh đều.
– Nắn bột thành từng viên tròn đè dẹp dài 5cm dày 1cm. Lăn qua bột mì phô nhúng vào trứng, lăn qua bột.

– Bắc chảo dầu nóng thả bánh vào chiên vàng đều, vớt ra giấy thấm cho ráo dầu.

– Ăn nóng với tương cà tương ớt.

SUGARED DOUGHNUT

Bánh đô–nut chiên

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 30 cái.

VẬT LIỆU

1/ Bột bánh:

80g margarine – 650g bột mì.

2 trứng gà – 60g đường xay.

½ lít dầu chiên.

2 khuôn cắt bột tròn: 1 lớn dài 6cm, 1 nhỏ dài 2cm.

1 muỗng cà phê muối.

10g men nâu – 300g sữa tươi.

1 muỗng cà phê nhục đậu khấu – 50g bột áo.

2/ Hỗn hợp quế + đường:

100g đường xay + 1 muỗng cà phê bột quế rây đều.

– Gầy men: men nâu ngâm trong 2 muỗng súp nước ấm và 1/2 muỗng cà phê đường quậy tan đều, đậy kín ủ 15 phút cho men dậy.

– Sữa + margarine + muối + đường đun ấm nhắc xuống cho men + 2 trứng (đánh đều) vào.

– Bột mì + nhục đậu khấu rây ra thau, chế hỗn hợp sữa tươi vào nhồi cho bột mềm dẻo không dính tay. Đậy lại, ủ chỗ ấm 1 giờ cho bột dậy.

– Trải bột áo, cán bột dày 5 ly, dùng khuôn cắt bột hình vành khăn.

– Bắt chảo dầu nóng, thả bánh vào chiên vàng đều, vớt ra giấy thấm cho ráo dầu, lăn qua hỗn hợp quế đường.

Bánh xốp, giòn, thơm ngon.

COTTAGE PUDDING

Bánh ngọt tươi sốt cam

Thời gian thực hiện: 1 giờ.

Lượng bánh: 1 ổ.

1/ Bánh:

60g shortening để mềm – 1 trứng gà.

200g bột mì – 150g đường xay.

Khuôn vuông cạnh 20cm – ½ muỗng cà phê muối.

2 muỗng cà phê bột nổi – 180g sữa tươi – vani.

2/ Sốt cam:

50g đường xay – 250g nước cốt cam.

½ trái thơm xay nhuyễn – 30g bột bắp.

1 muỗng súp nước chanh – 1 hay 2 trái cam tách múi nhỏ.

1/ Làm bột bánh:

– Khuôn thoa dầu.

– Bột mì, bột nổi, vani rây chung.

– Shortening đánh mịn cho đường + muối vào đánh đều, cho trứng vào đánh mịn.

– Cho hỗn hợp bột vào xen kẽ với sữa tươi cho đều.

– Đổ bột vào khuôn đem nướng (200°C, 30 phút) cho bánh chín vàng đều.

– Đổ bánh ra đĩa cắt thành miếng vuông, ăn kèm với sốt cam (để ấm ấm).

2/ Sốt cam:

– Bột bắp + nước cam + đường quậy tan, bắt lên bếp khuấy cho hơi sền sệt, cho thơm xay và nước chanh (nếu thơm hoặc cam chua thì không cần nước chanh), khuấy trên bếp khoảng 5 phút nữa. Để cam tách múi vào, giữ ấm cho đến khi dùng.

– Bánh xốp, mềm.

– Sốt cam thơm ngon.

[redacted] PHƯƠNG

NGUYỄN THU DUNG - NGUYỄN THỊ THANH NHÀN

Bánh Tây Phương

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

Giá : 60.000Đ

STa
Công ty Sách Thời đại
394 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận 3, TPHCM
ĐT: 8344030; 8249686; 8356941; 0908.272501
Fax: 8344029. E-mail: nhasachtre@yahoo.com

DSB 11-3
2334

0611 134