

MỤC LỤC

2 Những người bạn trong cuốn sách này

4 Trước khi bắt tay vào làm bánh ngọt

6 Những dụng cụ cơ bản cần chuẩn bị

9 Những nguyên liệu cơ bản

10 Những điều cơ bản khi làm bánh

12 Cách làm kem đánh (whipped cream)

13 Cách làm kem sữa trứng (custard)

14 Bánh nướng chảo (pancake)

16 Bánh kếp (crepe)

18 Bánh brownie

20 Bánh phở mai nướng

22 Bánh kem dâu tây

26 Bánh pound cake cẩm thạch

28 Bánh su kem

30 Những “người anh em” của bánh su kem!

31 Sử dụng lò nướng đúng cách

32 Bánh táo

34 Bánh chiffon

36 Bánh pudding

38 Bánh donut

40 Kem vani

42 Trà chiều

44 Ngôi nhà bánh kẹo

NHỮNG NGƯỜI BẠN
TRONG CUỐN SÁCH NÀY



Bạn thỏ Machen:
luôn quan tâm đến mọi người
và rất lãng mạn.



Ba anh em nhà nhím:
Chiquita mũi đỏ luôn nghiêm túc,
Nikita mũi xanh thì ham ăn,
còn Kokita mũi đen lại ham vui.



Ông dê Bohee:
một trường lão
đáng tin cậy, luôn
xuất hiện vào những
lúc quan trọng nhất.



Chú cáo Kett:
luôn làm việc
chăm chỉ và
đáng tin cậy.



Bố gấu Tergen:
tính hấp tấp nhưng
cũng rất dịu dàng.



Bạn gấu nhỏ Bark:
thích phụ giúp bố!

Bé gấu mèo Meaverly:
ưa sạch sẽ và rất nghiêm túc.



Mẹ gấu mèo Seaverly:
thích việc chuẩn bị và dọn dẹp.
Là bạn tốt của chú cáo Kett.

Bạn sóc Pone:
một cô bé
hết sức tò mò,
ngịch ngợm.



Chuột Rattina và các bạn:
luôn vội vàng hấp tấp và
thích trêu chọc mọi người.



Pinguino và Pinguino:
cặp anh em song sinh
chim cánh cụt thích
phiêu lưu và những
thứ đóng băng.



Gấu trắng Jimny: dễ mến lòng và
nhẹ nhàng, điềm tĩnh. Bạn tốt của
hai anh em Pinguino và Pinguino.

Trước khi bắt tay vào làm bánh ngọt

1 **Chỉnh trang quần áo tóc tai, dọn sạch khu vực làm bánh**

Điều quan trọng nhất khi làm bánh ngọt là phải giữ sạch sẽ. Em hãy rửa tay, đeo tạp dề và buộc tóc gọn gàng để tóc không rơi vào bánh. Ngoài ra cũng cần dọn dẹp nhà bếp để dễ dàng thao tác. Chỉ cần chừa ra một khoảng trống đặt các dụng cụ và nguyên liệu, quy trình làm bánh sẽ diễn ra suôn sẻ, giảm bớt số lần thất bại.



2 **Đọc kĩ một lượt công thức trước khi bắt đầu**

Nếu chỉ chăm chăm bắt tay vào làm ngay và đọc qua loa công thức thì nhiều khả năng em sẽ vô tình bỏ qua hoặc nhầm lẫn bước nào đó. Trước hết, hãy đọc kĩ công thức một lượt từ đầu đến cuối, sau đó xem lại từng bước cần làm rồi mới bắt đầu. Làm việc không có kế hoạch sẽ dễ bị thất bại lắm đó!



3 **Đảm bảo chuẩn bị đầy đủ dụng cụ và nguyên liệu**

Hãy chuẩn bị sẵn tất cả các dụng cụ và nguyên liệu trước khi bắt đầu. Để tránh những tình huống gây luống cuống khi phát hiện ra thiếu đồ trong lúc đang làm bánh, em cần kiểm tra kĩ lại lần nữa. Ngoài ra, hãy đặt tất cả những dụng cụ cần thiết ở khu vực làm bánh và sắp xếp chúng sao cho có thể dùng ngay khi cần.



4 **Cân đong nguyên liệu chính xác**

Bí quyết số một để làm bánh ngọt thành công là cân đong nguyên liệu thật chính xác. Chỉ cần sai lệch một chút thôi thì bột có thể không nở đúng hoặc bị cứng. Hãy cân đong thật cẩn thận bằng các loại cân, thìa và cốc đong nhé.



Em càng tập luyện thật nhiều
thì làm bánh ngọt càng “lên tay” đấy!

Dù không thành công trong lần đầu thử sức cũng không sao cả.

Hãy vừa đọc sách vừa thực hành thật nhiều,
từ từ chinh phục những món bánh ngọt mà em muốn làm nhé.

Những dụng cụ cơ bản cần chuẩn bị

Sau đây là những dụng cụ cơ bản sẽ được dùng trong cuốn sách này. Em không nhất thiết phải có tất cả những gì được liệt kê ở đây, mà hoàn toàn có thể sử dụng sáng tạo những đồ vật có sẵn trong nhà nhé.



THÌA ĐONG

Nếu trong bảng nguyên liệu ghi “1 thìa canh X” hoặc “1 thìa cà phê X” thì chúng mình sẽ sử dụng thìa đong để đong đếm. Thìa canh là 15 ml, thìa cà phê là 5 ml.

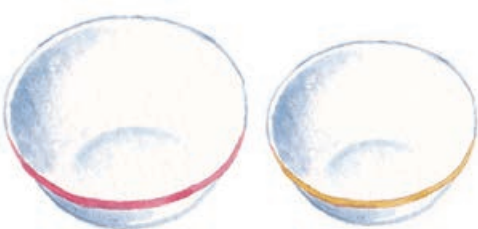


RÂY LỌC ĐA NĂNG

Dùng để rây bột mì hoặc lọc bột sắn cho mịn. Em có thể sử dụng loại chao có mắt lưới nhỏ để thay thế. *Trong các công thức, dụng cụ này được ghi tắt là “rây lọc”.

ÂU

Có nhiều loại âu như âu kim loại, âu nhựa hoặc thủy tinh, em có thể lựa chọn tùy theo sở thích. Nên chuẩn bị sẵn hai chiếc để không phải rửa trong lúc đang dở tay làm.



CỐC ĐONG

Nếu trong bảng nguyên liệu ghi “X mi-li-lít (ml)” thì chúng mình sẽ dùng cốc đong để đong đếm. 1 cốc đong tương đương với 200 ml.



CÂN

Có những loại cân như cân đĩa hoặc cân điện tử. Em hãy sử dụng cân đĩa có khoảng đơn vị từ 5 – 10 g (gam) giữa mỗi mốc số trên cân và có mức cân từ 500 g – 1 kg (kilogram), hoặc cân điện tử có khoảng đơn vị là 1 g giữa mỗi mốc số và cân được vật nặng đến 2 kg. Nên dùng cân điện tử để cân đong nguyên liệu chính xác và dễ dàng hơn.



PHỐI LỒNG

Dùng để đánh bông kem tươi hoặc trộn bột. Khi trộn bằng phới lồng, ta sẽ đưa không khí vào bột, giúp thành phẩm bánh xốp mềm. Đây là một dụng cụ không thể thiếu.



PHỐI DỆT

Có hai loại phới dệt là loại làm từ nhựa và loại bằng gỗ. Ta có thể sử dụng cả hai loại khi trộn bột, còn khi khuấy nguyên liệu đang đun trên lửa thì nên dùng phới gỗ.



KHUÔN

Khuôn có nhiều loại và độ lớn khác nhau, ví dụ như khuôn tròn và khuôn vuông để làm bánh kem, khuôn chữ nhật giống khuôn làm bánh pound cake, khuôn bánh pie, khuôn bánh chiffon, khuôn bánh pudding và khuôn cắt bánh quy. Em hãy sử dụng đúng loại khuôn có hình dạng và độ lớn tương tự như trong bảng công thức nhé.



MÁY ĐÁNH TRỨNG

Một dụng cụ rất tiện lợi vì có thể trộn bột và đánh bông kem nhanh hơn phới lồng, nhưng em hoàn toàn có thể sử dụng phới lồng thay thế. Trong trường hợp đó, hãy cố gắng quay tay càng nhanh càng tốt nhé.



NỒI

Chuẩn bị một nồi nhỏ và một nồi lớn hơn để chống nồi nhỏ vào khi đun cách thủy sô cô la hoặc bơ. Có thể sử dụng một âu nhỏ thay cho nồi nhỏ.

CÂY CÁN BỘT VÀ BÀN CÁN BỘT

Dùng khi cán bột. Nếu không có cây cán bột, em có thể dùng chày gỗ hoặc một miếng lõi bìa cứng bọc màng bọc thực phẩm. Bàn cán bột có thể là mặt bàn đã được dọn sạch.