

B. CÁC MÓN BÁNH

- Château d'amour (Lâu đài hạnh phúc)
- Gâteau d'anniversaire (Bánh sinh nhật)
- Renaissance (Bánh hội ngộ)
- Gâteau antigône (Bánh trái tim)
- Canadien (Bánh trái đào)
- Flan aux pommes (Bánh táo)
- Gâteau guitare (Bánh Tây Ban Nha)
- Kẹo nougat (Kẹo hạt điều)
- Gâteau du roi (Bánh vương miện)
- Orange en surprise (Bánh cam bất ngờ)
- Poupée Noël (Bánh búp bê)
- Vacherin (Bánh kem)
- Envoi de Nice (Tặng phẩm của thành Ni-xơ)
- Buche de Noël (Khúc củi đêm Giáng sinh)
- Rainbow cake (Bánh ngũ sắc)
- Ananas Romanoff (Bánh dứa ướp rượu)
- Bouchée à la reine (Bánh nữ hoàng)
- Sabot de Noël
(Chiếc guốc của ông già Noël)
- Bras de Vénus (Cánh tay thần Vệ Nữ)
- Beau rivage (Bờ biển mỹ lệ)
- Père Noël (Ông già đêm Giáng sinh)
- Mille feuilles (Bánh nghìn lá)
- Choux à la crème (Bánh sữa)
- Feuille printemps (Lá mùa xuân)
- Gâteau piano (Đàn dương cầm)
- Religieuse (Mũ tu sĩ)
- Gâteau champignon (Bánh nấm)
- Brioche givral (Bánh bơ)
- Bánh mì ngọt
- Arbre de Noël (Cây thông đêm Giáng Sinh)
- Puit d'amour (Giếng ái tình)
- Bánh mì ổ
- Biscuit champagne (Bánh sâm-banh)
- Croissant au beurre (Bánh sừng bò)
- Croque monsieur (Bánh nướng giòn)
- Baba au Rhum (Bánh sữa mùi rượu Rhum)
- Langue de chat (Bánh lưỡi mèo)
- Bánh mì Sandwich (Bánh mì vuông)
- Chaussons à la russe
(Bánh quai vạc nhân tôm thịt)
- Pâté chaud (Bánh nhân thịt)
- Macarons aux amandes (Bánh hạnh đào)
- Biscuit au beurre (Bánh quy bơ)
- Gâteau marbré
(Bánh bông lan hoa văn chocolate)
- Soufflé à la vanille (Bánh nướng phồng)
- Tulipe glacée (Kem Uất-kim-hương)
- Pruneaux farcis (Mận nhồi hạt điều)
- Bánh cake
- Madeleines (Bánh con sò)
- Omelette norvegienne (Trứng tráng Na-uy)
- Copeaux (Bánh dăm bào)
- Quiche lorraine (Bánh xốt trắng)
- Bánh Pizza (Bánh Ý)

CHÂTEAU D'AMOUR

(Lâu đài hạnh phúc)

Château d'amour là loại bánh thường được dùng trong tiệc cưới, tượng trưng cho hạnh phúc lứa đôi. Kiểu bánh trông thật duyên dáng và mỹ thuật. Tất cả sự khéo léo chẳng những do đôi tay của người phụ nữ mà còn do sự tinh vi và tế nhị của khối óc để biến những chất lượng thông thường trở thành một công trình, chẳng những ngon miệng, trông còn đẹp mắt nữa. Lâu đài hạnh phúc các thiếu nữ hằng mơ ước, sự thực không có gì cầu kỳ nếu chúng ta thực hiện theo đúng phương pháp sau đây, chắc chắn hạnh phúc sẽ đến với mỗi chúng ta.

▣ VẬT LIỆU: 20 phần ăn

A. Tầng I: Khuôn bánh đường kính 10 phân, cao 10 phân.

+ Hột gà	2 cái	+ Bột mì	60g
+ Đường	60g	+ Bột nở	1/6 muỗng cà-phê

B. Tầng II: Khuôn bánh đường kính 20 phân, cao 10 phân.

+ Hột gà	4 cái	+ Bột mì	120g
+ Đường	120g	+ Bột nở	1/4 muỗng cà-phê

C. Tầng III: Khuôn bánh đường kính 30 phân, cao 10 phân.

+ Hột gà	8 cái	+ Bột mì	240g
+ Đường	240g	+ Bột nở	1/2 muỗng cà-phê
+ Quặng bánh kem (cornet)	5 cái	+ Rượu Rhum	3 muỗng canh
+ Mút đu đủ xanh đỏ	30g	+ Va-ni	1/2 muỗng cà-phê

▣ CÁCH LÀM:

- Đánh trứng trong tô cho nổi cả lòng đỏ lẫn lòng trắng. Trứng nổi, lấy muỗng múc đường từ từ cho vô trứng, rắc chút va-ni đánh chung. Trứng và đường quyện vô nhau thành kem đặc sền sệt là được. (Thời gian đánh trứng khoảng 20 phút).

- Bột mì và bột nở trộn chung với nhau, đổ vô cái rây bột, cầm tay trái, lắc nhẹ cho bột rớt từ từ xuống tô trứng, trong khi tay mặt dùng dũa bếp quậy đều 1 chiều, bột không bị óc trâu (vón cục)

hoặc vừa. Trong khi rây bột, đốt lò nướng bánh trước 5 phút, để khi đặt bánh vào nướng, bột bánh không lắng xuống đáy khuôn.

- Sau khi bột đã quậy xong, trước khi đổ vào khuôn bánh, phải thoa trong lòng khuôn lớp mỡ trừa (shortening) hoặc bơ; rồi rây lớp bột mỏng, để khi bánh chín, sẽ tróc ra dễ dàng.

- Đổ bột vào giữa khuôn bánh, sau khi đổ gần đầy 2/3 khuôn, cho vào lò nướng nhiệt độ 300°F chừng 3 phút. Khi mặt bánh nổi xốp và hơi vàng, hạ thấp nhiệt độ khoảng 200°F. Trung bình chừng 2 phút sau, mặt bánh vàng ánh tắt lửa. Để bánh trong lò thêm 1 phút, hãy lấy bánh ra.

- Bánh trong lò đem ra còn nóng, đặt ngay khuôn bánh xuống mặt đất, bánh nóng gặp hơi đất lạnh sẽ tróc ra ngay. Dùng khăn mỏng lên mặt bánh cho khỏi bụi, vài phút sau đổ bánh ra vỉ sắt cho mau nguội.

□ KEM TRÉT VÔ BÁNH:

(Coi bài Feuille printemps - Lá mùa xuân)

□ CÁCH LÀM:

- Mỗi tầng bánh sau khi để nguội, dùng dao răng cưa cắt ngang chiếc bánh làm 2, rưới rượu rum cả 2 phía rồi trét kem bơ lên, xong úp lại như cũ.

- Kem bơ pha màu chocolate, dùng đuôi (doville) răng cưa đan qua đan lại xung quanh chiếc bánh, giống như bức tường xây bằng gạch, phải làm khéo tay cho kem trải đều và cách quãng y nhau, (cả 3 tầng đều như nhau) đặt bông bơ và quặng kem lên.

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

(Bánh sinh nhật)

□ VẬT LIỆU:

+ Hột gà	1 cái (50g)	+ Bột mì	30g
+ Đường mịn	30g	+ Bột nổi	1/2 muỗng cà-phê

- Khuôn to nhỏ nhân số hột gà và bột mì, đường, bột nổi. Thí dụ:

Tầng dưới 10 hột gà: 300g đường + 300g bột mì

Tầng trên 6 hột gà: 180g đường + 180g bột mì

□ CÁCH LÀM BÁNH: coi bài Château d'amour

- Kem MOKA: coi bài Feuille Printemps (trét vô bánh).

- Kem BƠ HỘT GÀ: coi bài Buche Noël (trét lên mặt bánh và chung quanh).

- Kem CHORTENING (mỡ trừa): coi bài Rainbow Cake - Bánh ngũ sắc (pha màu làm bông, trang trí bánh).

- Bánh xẻ ngang, rượu Rum (2 muỗng canh) đường (1 muỗng cà-phê) nước (2 muỗng canh) trộn chung quậy cho tan đường, rưới lên bánh.

- Trét kem moka vô lòng bánh, rồi úp 2 phần bánh vào nhau. Phết hoặc đan trên mặt bánh và thành bánh kem bơ hột gà (muốn ngon pha thêm chocolate).

- Dùng bao giấy đựng kem mỡ trừa; cắt ngang 1 phần, đặt bao kem này vô bao giấy khác cũng cắt phía đầu nhọn cho doville ló ra: nặn bông hồng vô tờ giấy tròn để trên cái dù nhỏ xíu bằng nhôm, cắt vô tủ lạnh (15 phút sau hoa cứng lại không chảy), dùng dao nhỏ gạt nhẹ đặt lên bánh.

- Cách làm bông hồng: Bóp kem: xoay 1 vòng tròn giữa cái dù, để dụng trụ làm bông (muốn bông to dụng trụ 2 tầng). Dưới đỉnh nhọn của trụ thụt 3 cánh hóa, tầng thứ 2 cũng 3 cánh, giữa ranh giới 2 cánh hoa của tầng trên (nụ hoa làm ít cánh, muốn hoa nở to làm nhiều cánh).

- Dùng đuôi 6 cánh thụt chữ V quanh thành bánh (màu hồng).

- Đuôi 5 cánh (hoa khế) viền chung quanh bánh và dưới chân bánh cho đẹp để che những kem thừa.

- Viết chữ MỪNG SINH NHẬT lên mặt bánh bằng đuôi tròn nhỏ.

- Cành và lá pha màu xanh, cắt bao giấy nhọn như mũi tên (nặn lá).

RENAISSANCE

(Bánh hội ngộ)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Trứng gà	5 cái	+ Bột nở	1/2 muỗng cà-phê
+ Đường	150g	+ Bơ	2 muỗng canh
+ Bột mì	150g	+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

Xem bài Château d'amour (Lâu đài hạnh phúc)

□ TRANG TRÍ:

- Đậu xanh đãi vỏ thổi chín, xay mịn 200g + 100g đường đun nhỏ lửa. Quay luôn tay khi nào đậu mịn là được.

- Lấy bột năng thoa bàn và chà cán bột, cán mỏng đậu xanh khoảng 3 ly, dùng khuôn răng cưa tròn, ấn nửa miếng đậu, cắt thành những hình lưới liềm, dùng đuôi tròn ấn những vòng tròn nhỏ.

Kem chantilly: coi bài Gâteau Antigône (Bánh trái tim)

Đường hoán (Sucre fondant): coi bài Religieuse. (Mũ tu sĩ)

□ TRÌNH BÀY:

- Ruy-băng hồng rộng 2 phân, dài 1 thước.

- Rượu Rum 2 muỗng canh pha với 1 muỗng cà-phê đường và 2 muỗng canh nước.

- Langue de chat: xem bành Bánh lưỡi mèo.

- Bánh cắt hai, rưới rượu pha đường, trét kem chantilly kín đều 2 miếng bánh, úp mặt bánh có kem vào nhau.

- Dội đường hoán lên bánh cho kín đều láng mặt bánh, gỡ đường bám chung quanh.

- Bao bánh lưới mèo (Langue de chat) chung quanh bánh, áp nhẹ cho khỏi rơi, buộc ruy-băng thắt thành cái nơ. Sửa Langue de chat cho đều đẹp, trên mặt bày những miếng đậu xanh.

- Khuôn tròn đường kính 20 phân, bề dày 7 phân.

GÂTEAU ANTIGÔNE

(Bánh trái tim)

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ Hột gà	4 cái	+ Đường	120g
+ Đường	120g	+ Bột nở	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột mì	120g		

□ CÁCH LÀM:

Coi bài Gâteau champignon (Bánh nấm)

NHÂN BÁNH: Glace Royale

+ Đường mịn	200g	+ Hột gà	1 lòng trắng
+ Chanh nước	1/2 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Đánh lòng trắng hột gà thật nổi, vừa đánh cho từ từ từng muỗng đường, bao giờ đặc quánh, vắt vài giọt chanh vô, trét mặt bánh và chung quanh.

KEM CHANTILLY:

+ Kem tươi	200g	+ Va-ni	1/2 viên
+ Đường mịn	30g		

□ CÁCH LÀM:

- Kem tươi (Fraiche) để thật lạnh, rắc đường, va-ni vào tô, chung quanh để đá cục, cho kem mau đặc.

- Dùng cái đánh trứng (fouette) quây qua quây lại theo hình chữ Z, khi kem đặc lại, giơ lên thấy kem đứng ngọn là được, dùng đánh nữa kem sẽ vữa.

□ TRÌNH BÀY:

- Hạt điều tách đôi, lau sạch cát, giã nhỏ, sấy khô.

- Cắt đôi bánh, rưới nước rượu rum có pha đường rồi trét kem

chantilly lên bánh, úp nửa kia lại rồi trét nhân bánh (glace royale) chung quanh, đắp hạt điều.

- Trên mặt bánh, sau khi trét nhân bánh thật láng, dùng đuôi 5 cánh to (hoa khế) thụt lên mặt bánh, và viền những đường vòng cung cho đẹp bằng kem chantilly, hoặc kem bơ hạt gà. Bày rải rác trên mặt bánh những trái nho tươi.

- Khuôn bánh hình trái tim chiều ngang 16 phân, bề dài 22 phân, bề dày 6 phân.

CANADIEN

(Bánh trái đào)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Trứng gà	5 cái
+ Bột mì	150g
+ Bột nở	1/2 muỗng cà-phê
+ Bơ	2 muỗng canh
+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

Xem bài Château d'amour

□ VẬT LIỆU ĐỂ TRÌNH BÀY BÁNH:

- 10 hạt Amande (hạnh nhân) thứ lớn: ngâm nước sôi bóc vỏ, tách đôi cho vô lò sấy chín.

- 1 quả xê-ry đỏ (mút đu đủ giả làm xê-ry).

- 100g hạt điều, tách đôi lau sạch cát xắt vụn nhuộm xanh.

- 1 lọ mút mận (Apricot) hay Pêche (thứ nhỏ) chà thật nhuyễn. Cho màu đỏ vào (hoặc mút cà chua).

- 1 tách nước nóng 2 muỗng canh đường cho vào 2 muỗng rượu Rhum quậy đều.

□ TRÌNH BÀY:

- Cắt đôi bánh ra, rưới nước rượu pha đường lên nửa bánh, lấy 3

muỗng canh mút mận trét lên bánh. Úp nửa kia lại. Dùng bay trét mút chung quanh bánh, đắp hạt điều vào. Trên mặt, đổ mút mận lên trét cho đều. Đặt quả xê-ry ở giữa, chung quanh đặt nửa hạt hạnh nhân.

- Khuôn tròn đường kính 20cm - cao 7cm.

FLAN AUX POMMES

(Bánh táo)

□ VỎ BÁNH: PÂTE BRISÉE: 6 phần ăn

+ Bột mì	200g	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Đường	30g	+ Bơ để mềm	90g
+ Trứng gà	1 quả	+ Nước lọc	40cc

□ CÁCH LÀM:

Để bột ra bàn, làm thành vũng tròn, để muối, đường, bơ, trứng gà vào giữa nhồi nhẹ, cho nước vào dần dần nhào thành 1 khối tròn, mịn, lấy khăn ẩm phủ 1/2 giờ.

Táo (Pommes): 500g gọt vỏ, bỏ hạt, thái mỏng theo chiều dọc của quả táo.

NƯỚC KEM:

+ Trứng gà	4 lòng đỏ	+ Sữa đặc	300g
+ Đường	50g	+ Va-ni	1 viên
+ Bột mì	40g	+ Mút (Confiture)	2 muỗng canh
+ Nước ấm	80cc	+ Chanh tươi	1 quả nạo lấy vỏ xanh

□ CÁCH LÀM:

Dùng dụng cụ đánh trứng khuấy trứng, đường, bột, sữa, vỏ chanh, va-ni và nước cho đều. Lọc lại cho khỏi bị lợn cợn.

Bột cán mỏng khoảng 3 hay 4 ly, đặt vào khuôn. Dùng kim xăm vào bánh. Xong xếp táo cho kín khuôn theo vòng tròn cho đẹp. Xếp hết táo, đổ nước kem lên, cắt lớp bột thừa trên miệng khuôn. Đem bỏ lò, đã vặn nóng trước 10 phút. Thấy bánh vàng mặt dùng tăm xăm vào bánh thấy khô là bánh chín. Dùng cọ phết 1 lớp mút thơm

hoặc cà chua lên cho láng mặt. Khi chín nâng nhẹ dưới đáy khuôn để lấy bánh ra.

GÂTEAU GUITARE (Bánh Tây Ban Nha)

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ Hột gà	2 cái
+ Đường	60g
+ Bột mì	60g
+ Bột nở	1/2 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

Đánh trứng, đường và va-ni cho thật nổi. Trộn bột mì và bột nở với nhau rồi rây bột vào trứng đã đánh nổi trộn cho đều. Nhó trộn nhanh và nhẹ tay kéo bột kém nổi. Khuôn hình cái đàn (thoa bơ rắc bột sẵn) đổ bánh vào; nướng lò nóng trung bình.

KEM BƠ SỮA ĐẶC

+ Bơ	250g
+ Sữa đặc	100g

- Bơ và sữa đặc đổ chung, cho vô máy đánh độ 5 phút là được.

MỠ TRỪU LÀM BÔNG HỒNG:

+ Shortening (mỡ trừa)	250g
+ Sữa đặc	100g

- Cho mỡ trừa và sữa đặc quậy đều khi nào toi bông, nổi trắng là được.

- Đặt cái đàn lên miếng bánh bông lan hình chữ nhật có rắc dừa xanh trang trí như thảm cỏ có hoa, lá...

KEO NOUGAT (Kẹo hạt điều)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Đường	400g	+ Glucose	1 muỗng canh
+ Nước	20cc	+ Hạt điều	150g

□ CÁCH LÀM: Cái đĩa và tách bằng kẹo.

- Hạt điều bé nhỏ hoặc cắt lát mỏng.

- Đường đun với nước và glucose, tan đường thành châu. Cho hạt điều vô quậy đều, đổ ra khay đã thoa dầu, lấy khuôn bánh Pâte chaud cuốn tròn cho giống cái tách cà-phê. Cắt 1 miếng kẹo dài nhỏ gắn vô tách, làm cái quai⁽¹⁾.

- Một cái đĩa nhỏ bằng nhôm đã thoa dầu, đổ kẹo Nougat vô để một lát kẹo khô, khê nậy ra: thành cái đĩa bằng kẹo, đặt cái tách lên trên.

- Muốn làm kẹo Nougat gói: gắn bắc ra chế thêm 2 muỗng sữa đặc quậy đều, cán kẹo 1 phân, cắt từng miếng chữ nhật nhỏ để nguội gói giấy.

- Cách thử đường, coi bài Kẹo đậu phộng (kẹo lạc).

GÂTEAU DU ROI (Bánh vương miện)

□ VẬT LIỆU: 1 cái

+ Lòng đỏ hột gà	2 cái	+ Cam 1 trái nạo lấy vỏ, vắt lấy	50cc nước
+ Đường mịn	130g	+ Lòng trắng trứng	2 cái đánh nổi
+ Nước	50cc	+ Hạt điều	100g để mềm, lạng mỏng sấy vàng
+ Bột mì	110g		
+ Bột nở	1 muỗng cà-phê		
+ Muối	1/4 muỗng cà-phê		

(1) Nếu kẹo bị cứng không uốn được, cho vô lò hơi nóng sẽ dễ uốn.

□ CÁCH LÀM:

- Đánh lòng đỏ 5 phút rồi cho dần đường vào, hết đường cho nước vào từng muỗng đánh nổi. Bột mì, bột nổi và muối rây 2, 3 lần cho kỹ.

- Trứng nổi, đem ra trộn bột, nước cam, vỏ cam, 3 thứ trộn cách quãng, làm nhẹ tay kéo bánh bị xẹp. Sau cùng trộn lòng trắng đã đánh nổi, bỏ vô khuôn nướng, lò trung bình (khuôn bôi bơ rắc bột, khi bánh chín để tróc ra).

□ KEM CHO VÀO BÁNH:

- + Kem trái maron⁽¹⁾ 300g
- + Kem tươi (fraise)⁽²⁾ 50g để lạnh

Đánh kem fraiche nổi rồi trộn kem marron cho đều, trét vào bánh, ngoài ấn hạt điều, rắc 1 muỗng đường nhuyễn trên cùng.

ORANGE EN SURPRISE

(Bánh cam bất ngờ)

□ VẬT LIỆU: 8 phần ăn

- + Cam Sunkist 8 trái
- + Kem dừa 1/2kg
- + Lòng trắng trứng 2 cái
- + Đường mịn 50g
- + Va-ni 1/2 viên

□ CÁCH LÀM:

- Cắt ngang trái cam, phía dưới nhiều hơn, trên là nắp, lấy hết ruột cam bỏ ra.

- Lòng trắng trứng đánh nổi, cho từ từ đường trắng đánh thật tan đường thành một chất kem sánh.

- Múc kem cho vô vỏ cam, thụt lòng trắng trứng đã đánh nổi đặc bằng đuôi 5 cánh lớn trên lớp kem, cho vô tủ lạnh.

- Gắn ăn, đốt lò trước thật nóng, cho cam vô nướng xem hơi vàng mặt trứng, lấy ra ngay.

- Đây nắp vỏ cam, muốn đẹp và lạ mắt, nếm cam cắn 1 cành và lá làm bằng đường (coi bài cách làm bông đường).

- Đây là món tráng miệng bằng kem nhưng đựng trong trái cam, coi đẹp, ăn ngon, lạ mắt.

PUPÉE NOËL

(Bánh búp-bê)

□ VẬT LIỆU:

- + Hạt gà 3 cái
- + Đường 90g
- + Va-ni 1/2 viên
- + Bột mì 100g
- + Bột nổi 1/2 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Đường, trứng, va-ni đánh thật nổi, bột mì và bột nổi trộn đều với nhau. Trứng nổi rồi, rây các thứ bột vô (làm nhẹ và nhanh tay kéo bánh kềm nở). Khuôn giống như cái phễu (quặng) to, thoa bơ rắc bột rồi đổ bánh, đem nướng, lò nóng trung bình.

KEM BƠ SỮA TƯƠI:

- + Đường mịn 150g
- + Va-ni 1/2 viên
- + Bơ 250g
- + Sữa tươi 150cc

- Bơ đánh mềm, sữa tươi hòa với đường cho tan, rồi từ từ múc từng muỗng rót vô tô bơ đang đánh (3 phút là xong).

KEM MỠ TRỪU SỮA ĐẶC:

- + Sữa đặc 100g
- + Mỡ trừa 250g

- Mỡ trừa cho vô máy đánh toi mềm, rót sữa đặc từ từ vô sữa và mỡ trừa quện vào nhau thành crème mịn, pha màu rất đẹp.

(1) Có bán tại các tiệm thực phẩm

(2) Kem Chantilly coi bài Gâteau antigône (Bánh trái tim).

□ CÁCH TRÌNH BÀY BÁNH:

- Bánh lấy ra khỏi khuôn để nguội, cắt 3 phần đều nhau, rưới rượu Rhum đã pha với nước đường đều khắp cái bánh, rồi trét kem bơ, xếp lại như cũ.

- Dùng dao nhọn ấn sâu từ trên xuống dưới bánh, để 2 chân búp-bê vô đúng chỉ còn thừa thân trên.

- Phết khắp chung quanh bánh bằng kem bơ, dùng tăm chia vòng quanh bánh 6 gạch thẳng để làm váy đầm.

- Phần búp-bê dùng kem mỡ trừa pha các màu, lấy đuôi 6 cánh nhỏ trang trí áo. Còn váy đầm cũng trang trí kem mỡ trừa, rồi để bánh vô tủ lạnh cho đúng kem. Bánh búp-bê bày cả tháng cũng không hư.

VACHERIN (Bánh kem)

□ VẬT LIỆU:

+ Lòng trắng hột gà	4 cái
+ Đường mịn	250g
+ Va-ni	1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Đánh trứng thật nổi trắng, rồi cho dần từng muỗng đường vô rắc va-ni đánh thêm 20 phút. Dùng đuôi tròn thụt lên khay đã thoa bơ và rắc bột, những hình tròn đường kính 12cm, làm 6 hay 7 vòng, nướng lửa thật nhỏ, meringue phải trắng mà khô và không nứt mới khéo.

- Đánh thêm một mẻ lòng trắng với đường khác để gắn 6 vòng tròn (meringue) trên vào với nhau: giống như cái ly to, nướng lại cho khô, đem ra để trên đĩa thụt hoa bằng lòng trắng có đường cho đẹp, bỏ vào lò sấy lại.

- Khi gần ăn bỏ dầu vô, trên thụt kem chantilly.

+ Dầu chín	1kg
+ Đường mịn	100g
+ Rượu Rhum	3 muỗng canh

- Các thứ trộn đều ngâm 1 giờ cho thấm rượu.

- Có thể dùng kem va-ni hay kem dừa...

Kem CHANTILLY: coi bài Gâteau antigone (Bánh trái tim).

ENVOI DE NICE

(Tặng phẩm của thành Ni-xơ)

□ VẬT LIỆU: 1 bánh (4 phần ăn)

+ Hột gà	2 cái	+ Bột mì	60g
+ Đường	60g	+ Va-ni	1 viên
+ Bột khoai tây	20g	+ Bột nổi	1/4 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Đánh đường, trứng, va-ni cho nổi. Bột mì, bột khoai tây⁽¹⁾, bột nổi trộn đều với nhau. Trứng nổi rồi rây các thứ bột vô, trộn nhẹ tay bánh nở đều. Khuôn⁽²⁾ bôi bơ, rắc bột rồi đổ bánh đem nướng, lò phải đốt nóng trước.

KEM BƠ HỘT GÀ: Coi bài Buche Noël.

KEO NOUGAT

+ Đường	400g	+ Nước	2 muỗng xúp
+ Hạt điều	200g	+ Glucose	2 muỗng xúp

□ CÁCH LÀM:

- Đun đường với nước cho tan rồi cho glucose vào, khi đun quậy luôn tay, đường tới (coi cách thử đường bài Kẹo đậu phộng), đổ hạt điều (đã lau sạch tách hai và bẻ đôi) vào quậy cho đường quyện đều với hạt điều.

- Đổ kẹo ra khay men đã thoa dầu, dùng chày phết dầu cán mỏng 1 phân rồi cắt theo hình chữ nhật của bánh, uốn hơi cong một góc kẹo.

(1) Fécule pomme de terre hoặc bột bắp.

(2) Khuôn nhôm hình chữ nhật dài 24cm x 15cm x cao 5cm.

+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Nước lọc	2 muỗng xúp
+ Rượu Rhum	3 muỗng xúp

- Ba thứ quậy trong ly, rưới đều lên bánh.

- Trét kem bơ lên khắp mặt bánh, đặt miếng kẹo nougat lên. Dùng douille (đuôi) răng cưa nhỏ kéo dài hàng ngang cách nhau 2cm5 bằng kem bơ chocolate. Đan hàng dọc bằng kem bơ vàng.

- Chung quanh bánh đều đan ngang dọc như mặt bánh (trông như cái giỏ mây) để vô tủ lạnh cho kem bơ khỏi chảy.

CÁCH LÀM CÀNH HOA CÓ LÁ BẰNG ĐƯỜNG:

+ Đường	50g
+ Nước	20cc
+ Glucose	1 muỗng cà-phê

- Nước, đường, glucose đun sôi pha màu hồng làm hoa. Xanh làm lá. Nâu làm cành cây.

HOA: đổ nước đường đã thành tơ già (giỏ 1 giọt đường vô chén nước đông tròn như cúc áo) vô khay men trắng đã thoa dầu. Cắt miếng nhỏ, miếng thật mỏng, uốn hơi cong làm từng cánh hoa hồng. Xé chút đường nắn cái trụ nhỏ chính giữa làm nhụy, hơi nóng đầu nhọn của cánh hoa rồi ghép lại từng vòng đính chung quanh nhụy hoa, vòng trên 3 cánh, dưới 4 cánh.

- LÁ: nấu soong nước đường khác pha màu xanh, cũng cắt miếng nhỏ, miết vô khuôn lá, để hơi nguội gỡ ra có những đường gân lá rất đẹp.

CÀNH HOA: pha màu chocolate vô nước đường.

- Bông đường làm xong để trong đĩa có xoa dầu.

- Tay luôn xoa dầu khi nặn bông.

- Gài những bông đường vô bánh chỗ kẹo nougat hơi uốn cong. Nắn thêm con bướm bằng đường cho đậu trên bánh.

BUCHE DE NOËL

(Khúc củi đêm Giáng Sinh)

U VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ Đường	120g	+ Hột gà	4 cái
+ Bột mì	120g	+ Bột nổi	1/4 muỗng cà-phê
+ Va-ni	1 chút	+ Rượu Rhum	1 muỗng canh

U CÁCH LÀM:

- Đánh đường, trứng, va-ni thật nổi. Bột mì, bột nổi trộn lẫn nhau rây đều. Trứng nổi, trộn các thứ bột và quậy nhẹ và lẹ tay kéo bánh kềm nở.

Khay bôi bơ rắc bột, đổ bánh cho vô lò nướng 20 phút (lò nóng trung bình). Lấy khăn vải ẩm trải ra bàn cuốn bánh rồi để trên vỉ cho nguội.

- 1 muỗng đường hòa với 30cc nước lọc pha với rượu Rhum rưới lên bánh, rồi trét kem bơ. Trang trí bên ngoài bằng kem bơ có pha chocolate làm vỏ cây.

KEM BƠ HỘT GÀ:

U VẬT LIỆU:

+ Lòng đỏ hột gà	6 cái	+ Đường	100g
+ Bơ	250g	+ Chocolate	50g
+ Va-ni	1 viên	+ Nước	80cc

U CÁCH LÀM:

- Đun đường với 80cc nước cho tới khi nhỏ đường vào tô nước lạnh thấy đường vón lại như cúc áo là được. Trong khi đun đường, đánh trứng với va-ni cho thật nổi. Đường tới rót ngay vô trứng.

- Tiếp tục đánh trứng 5 phút cho đều. Để nguội cho vô tủ lạnh.

- Bơ để mềm bỏ vào trứng đã nguội đánh 2 thứ nhuyễn vào nhau là được.

- Chocolate miếng hấp cách thủy hoặc bỏ lò cho chảy mềm rồi lấy muỗng tán thật mịn pha với kem bơ để trang trí bánh.

- Nếu dùng chocolate bột rây vào kem bơ quậy đều.

- Khuôn bánh vuông: 29cm x 25cm x 3cm

RAINBOW CAKE (Bánh Ngũ Sắc)

□ **VẬT LIỆU:** 4 phần ăn

Phần I:

+ Hột gà	3 cái
+ Đường	90g
+ Va-ni	1/2 viên

Đánh trứng thật nổi, cho đường từ từ vô.

Phần II:

+ Bột mì	50g
+ Bột tàn mì	50g
+ Bột nổi	1/4 muỗng cà-phê

- Ba thứ bột trộn với nhau, rây vô tô trứng đã đánh nổi, quậy 1 chiều nhanh và lẹ tay kéo vữa bột.

- Thoa bơ và rắc bột vô khuôn tròn đường kính 18 phân cao 10 phân, đổ bột bánh vào đặt vô lò nướng vàng (lò dốt nóng trước 10 phút).

KEM MỠ TRỪU (Shortening):

+ Hột gà	6 cái	+ Mỡ trầu	250g
+ Đường	100g	+ Màu nâu chocolat	
+ Nước	50cc	+ Màu xanh, vàng, hồng	

□ **CÁCH LÀM:**

- Đánh lòng trắng trứng thật nổi. Đun đường với nước, dùng dũa nhúng đường thả vào chén nước, thấy giọt đường tròn như cúc áo là được, đổ ngay đường đã thành tơ già vào lòng trắng trứng đang đánh, tiếp tục đánh thêm vài phút rồi đem cất vô tủ lạnh: 1 giờ.

- Shortening đánh mềm, hót từng muỗng lòng trắng, đổ vô quậy

đều cho 2 thứ quậy vào nhau thật mịn, múc hết lòng trắng bên trên, dưới có nước đọng lại bỏ đi. (pha các màu để trang trí bánh).

- Cắt ngang bánh, rưới rượu Rhum đã pha đường, trét kem bơ⁽¹⁾ úp lại nguyên cái bánh, rồi trét kem lên mặt bánh, chia 5 phần: mỗi phần một màu, rồi kẻ những đường thẳng bằng kem chantilly. Chính giữa để trái xê-ry đỏ, chung quanh bánh trét kem bơ, rắc hạt điều xắt nhỏ.

ANANAS ROMANOFF (Kem dừa ướp rượu)

□ **VẬT LIỆU:** 8 phần ăn

+ Thom (dứa)	2 trái	+ Kem va-ni	1/2kg
+ Đường	100g	+ Rượu Rhum	100g

□ **CÁCH LÀM:**

- Trái thom cắt 2/8. Phần trên làm cái nắp, phần dưới lấy dao nhọn khoét bỏ ruột.

- Trái thom thứ hai gọt vỏ, bỏ mắt, xắt hạt lựu ướp đường 1 giờ.

- Soong men hồ lửa nóng, rót rượu Rhum vô dốt nóng rưới lên thom, trộn đều để tô thom vô tủ lạnh.

- Khi ăn tráng miệng, trộn kem với thom, trút vô trái thom đã bỏ ruột dầy nắp lên.

BOUCHÉE À LA REINE (Bánh Nữ Hoàng)

□ **VẬT LIỆU:** 10 bánh

+ Tôm tươi (lược với lá thom)	300g	+ Hành tây (thái vuông)	1 củ
+ Bơ	60g	+ Nấm (thái vuông)	200g

(1) Coi bài *Buche de Noël*.

- | | | | |
|---------------------------|--------|-------------------|------------------|
| + Nhục đậu khấu (Muscade) | 1 chút | + Kem tươi | 30g |
| + Bột mì | 30g | + Rượu vang trắng | 1 muỗng canh |
| + Sữa tươi | 200g | + Muối | 1/4 muỗng cà-phê |

□ CÁCH LÀM:

Nhân bánh:

- Tôm luộc xong bóc vỏ, thái hạt lựu, vỏ và đầu tôm giã vụn cho vào nước đun kỹ, lấy nước đó lọc lại để làm.
- Xào hành với bơ, rồi cho nấm, tôm, muối tiêu và rắc nhục đậu khấu. Làm nước sốt với 30g bơ cùng với bột mì và sữa, nước luộc vỏ tôm, kem tươi, rượu vang rồi trộn vào nhân, đổ sang bouchée (đã nướng trước). Ăn nóng.

Vỏ bánh:

- Coi cách nhồi bột và làm bánh Pâté chaud.
- Cán bột mỏng 1 phần, lấy khuôn ấn tròn lớn nhỏ tùy ý rồi đặt vào khay, 2 miếng bột xếp lên nhau. Dùng khuôn tròn và thẳng cạnh nhưng nhỏ hơn, ấn sâu xuống 5 ly làm cái nắp bánh. Phết trứng lên trên rồi bỏ vô lò, nướng vàng.
- Khi ăn xào nhân thật nóng, đổ vô vỏ bánh bouchée (cách làm như Pâté chaud).

SABOT DE NOËL

(Chiếc guốc của Ông Già Noël)

□ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

- | | | | |
|----------|--------|------------|--------------|
| + Hột gà | 2 cái | + Bột mì | 70g |
| + Va-ni | 1 viên | + Bột nổi | 1 chút |
| + Đường | 60g | + Rượu Rum | 1 muỗng canh |

□ CÁCH LÀM:

- Hột gà, va-ni, trứng (đánh nổi) trộn bột mì, bột nổi vô bồn trứng. Khuôn⁽¹⁾ thoa bơ, rắc bột cho đều rồi đổ bánh vô (đốt lò trước khi nướng 5 phút).

(1) Khuôn bánh cake.

- Bánh để nguội cắt làm 2 lớp: rưới rượu rum, trét kem bơ sữa đặc, sau đó để vào tủ lạnh cho kem khỏi chảy. Lấy bánh ra cắt gót trước rồi cắt vát hai bên sau. Xong trét kem chocolate lên trên, cho vô tủ lạnh lần nữa cho cứng để làm.

KEM BƠ SỮA ĐẶC

□ VẬT LIỆU:

- | | |
|-------------|----------------|
| + Bơ | 250g |
| + Sữa đặc | 100g |
| + Chocolate | 1 muỗng cà-phê |

- Bơ và sữa đặc đánh chung 5 phút là được.
- Kem bơ chia làm 3 phần: 1 phần chocolate, 2 phần để màu vàng và hồng dùng trang trí bánh (guốc).
- Phần pha chocolate trét vô hết chiếc guốc.

BRAS DE VÉNUS

(Cánh Tay Thần Vệ Nữ)

□ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- | | | | |
|----------|-------|-----------|------------------|
| + Hột gà | 4 cái | + Bột nổi | 1/2 muỗng cà-phê |
| + Đường | 120g | + Va-ni | 1 viên |
| + Bột mì | 120g | | |

□ CÁCH LÀM:

- Trứng gà, đường đánh chung thật nổi khoảng chừng 20 phút, rây bột mì, va-ni và bột nổi, phải trộn nhẹ và nhanh tay (một chiều) khi nướng bánh nở xốp không bị chai.
- Khuôn vuông 29cm x 25cm x bề cao 3cm như khuôn Buche Noël bôi bơ, rắc lớp bột mỏng, đổ bánh vô đem nướng, mặt bánh vàng là được.
- Lấy bánh ra khỏi khuôn, còn hơi nóng, rưới rượu rum pha với nước đường, rồi trét kem vô bánh, cuộn tròn lại giống như cánh tay Vệ Nữ. Muốn ngon hơn phủ thêm lớp kem ngoài, khi ăn cắt từng miếng tròn xéo, trong có màu sắc rất đẹp.