

KEM TRÉT VỎ BÁNH:

+ Hột gà	1 cái	+ Nước	300cc
+ Sữa đặc	200g	+ Va-ni	1 viên
+ Bột mì	30g	+ Bơ	2 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Trộn đều các thứ, bắc lên bếp đun nhỏ lửa, quậy luôn tay kéo óc trâu, bắc xuống cho bơ, mặt kem láng mới đẹp.

MÀU XANH: Mút đu đủ xanh băm nhỏ trộn với 1/3 kem cùng với vài giọt màu xanh.

MÀU HỒNG: Mút đu đủ đỏ băm nhỏ trộn với kem 1/3 cùng với vài giọt màu hồng.

- Trét màu vàng (kem bánh) chính giữa, màu xanh và hồng hai bên.

BEAU RIVAGE (Bờ biển mỹ lệ)

□ CÁCH LÀM BÁNH FLAN: 6 phần ăn

+ Sữa tươi	250g	+ Va-ni	1 viên
+ Nước	250cc	+ Lòng đỏ hột gà	6 cái
+ Đường	100g		

- Sữa, nước với đường đánh tan; quậy trứng với va-ni rồi đổ sữa sang, quậy đều lọc vô khuôn gang nhỏ có hình 5 múi (hoặc dùng khuôn nhôm làm đá cục). Đặt khuôn bánh vô khay, dưới có nước, cho vô lò nướng nửa giờ, bánh đặc lại là được. Lấy ra để nguội, trút ra khỏi khuôn.

* CÁCH LÀM VÒNG BÁNH (MERINGUE):

+ Lòng trắng trứng	2 cái
+ Đường mịn	100g

- Đánh trứng 40 phút thì nướng 20 phút chín, nướng có khi 2 giờ mới chín nếu đánh 15 phút.

- Đánh lòng trắng trứng thật nổi rồi đổ từng muỗng đường vô đánh thật đặc quánh. Dùng đuôi 5 cánh to thụt một vòng tròn bằng bánh FLAN, nướng lửa thật nhỏ, lửa to bánh vàng không đẹp và bánh dính khuôn sẽ cháy, khó nạy ra (khuôn nhớ thoa bơ và rắc bột).

KEM CHANTILLY (coi bài Gâteau antigône)

□ TRÌNH BÀY:

- Để vòng bánh Meringue lên trên bánh FLAN.
- Đặt mấy trái dâu tươi đã ướp đường vào giữa.
- Kem Chantilly thụt hoa xen kẽ vô những trái dâu.

PÈRE NOËL

(Ông già đêm Giáng Sinh)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Trứng gà	6 cái	+ Bột mì	180g
+ Đường	180g	+ Bột nổi	1/2 muỗng cà-phê
+ Va-ni	1 viên		

□ CÁCH LÀM:

- Đánh trứng, đường, va-ni thật nổi, trộn bột mì, bột nổi cho đều rồi rây vô tô trứng đã đánh nổi.

- Khi trộn bột với trứng phải nhanh tay và nhẹ.

- Khuôn bầu dục thoa bơ rắc bột đổ bánh vào đặt vô lò đã đốt nóng trước 10 phút.

- Muốn thử, dùng tăm xăm vô bánh, rút tăm ra bánh không dính là được.

- Kem bơ hột gà: coi bài Buche de Noël. (Khúc củi đêm Noël)

- Kem bơ mỡ trều (shortening): coi bài Rainbow cake (Bánh ngũ sắc).

□ CÁCH TRÌNH BÀY:

- Bánh cắt ngang, rưới rượu có pha đường cho thơm và mềm bánh, trét kem bơ hột gà hay kem moka, úp hai phần bánh vô.

- Vẽ hình Ông già Noël, dán vô giấy bìa cứng.

- Đặt hình bìa Ông già Noël trên mặt bánh, cắt bằng dao nhọn, những bánh thừa bỏ đi, trét kem bơ chung quanh bánh và trên mặt.

Cầm tăm vẽ: mắt, mũi, miệng, râu. Dùng đuôi (douille) nhọn, thụt kem pha các màu vô.

- Quần áo: dùng đuôi 5 cánh nhỏ pha màu sắc: quần nâu (chocolat). Áo màu đỏ, râu màu trắng. Đi đôi giày vàng bằng kem moka. Mũ đỏ, da mặt hồng, mắt nâu hoặc đen...

MILLE FEUILLES

(Bánh nghìn lá)

□ VẬT LIỆU: 10 cái

+ Bột mì số 11	250g	+ Lòng đỏ hột gà	1 cái
+ Magarine astra	200g	+ Nước đá lạnh	120cc
+ Muối	1/6 muỗng cà-phê	+ Hạt điều	100g
+ Bơ	1 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Đổ bột ra bàn làm thành vũng tròn, bỏ muối, bơ, trứng và chút nước đá vào giữa. Nhồi nhẹ và nhanh, vừa nhồi vừa đổ thêm nước. Nhồi cho đến khi hết bột, bột phải mềm dùng khô quá bánh không nở, khía hình chữ thập giữa miếng bột.

- Lấy khăn ẩm dầy lại, ủ 60 phút.

- Cán bột ra vừa đủ gói miếng magarine (bơ thực vật) vào giữa úp mặt gói đó xuống bàn, cán mỏng rồi gấp lại làm 3. Tiếp tục cán bột rồi lại gấp làm 3. Phủ khăn ẩm, để vô tủ lạnh 15 phút rồi lại cán và gấp làm 3. Phủ khăn ẩm 15 phút lần thứ 2 rồi lại cán, gấp lại như trên. Làm như vậy 3 lần (như cách làm Pâté Chaud - Bánh nhân thịt).

- Cán bột dày 5 ly, ấn hình chữ nhật, phết lòng trắng trứng lên mặt bột. Đặt một miếng bột nữa lên, phết lòng đỏ trứng lên mặt bánh, bỏ vào lò nướng.

- Khi bánh nguội, trét kem pâtissière lên mỗi lớp bánh, muốn ngon rắc thêm hạt điều già nhỏ.

KEM PÂTISSIÈRE (coi bài Choux à la Crème - Bánh sữa)

CHOUX À LA CRÈME

(Bánh sữa)

VỎ BÁNH:

□ VẬT LIỆU: 12 cái

+ Bột mì	100g	+ Dầu ăn hoặc bơ	25g
+ Nước	130cc	+ Hột gà	3 cái
+ Muối	1/4 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Dầu ăn, nước, muối cho vô soong đun sôi, bắc ra rây bột mì quậy đều, đặt lên bếp đun nhỏ lửa chừng 5 phút: bột không dính soong hay cây quậy bột là được.

- Khi bột đã chín, bắc soong xuống để còn hơi âm ấm đập 1 hột gà vào (lấy cả lòng trắng lẫn lòng đỏ) tiếp tục quậy cho hột gà quyện với bột (mỗi hột gà 15 phút) quậy bột một chiều, dùng quậy khi từ phải qua trái lúc từ trái qua phải; bánh sẽ bị hư.

- Đập thêm hột gà thứ hai vào quậy mạnh tay cho bột nổi xốp, 15 phút sau, đập tiếp hột thứ ba.

- Quậy cho đến khi bột nguội, nổi và mềm, nhắc cây dầm quậy bột lên, thấy bột không chảy, đặc lóng là được.

- Lấy muỗng múc bột đổ vô túi vải, dùng đuôi tròn to 1cm nặn bánh lên khay đã thoa mỡ trừa. Nặn bánh Choux xoáy tròn như con ốc 3 hoặc 4 vòng, mỗi cái cách xa 3 phân vì bánh sẽ nở phồng. Muốn làm bánh choux dài (éclair) nặn bột dài ra 8 phân.

- Lòng đỏ hột gà hay vệt đánh chung với muỗng sữa tươi, dùng cọ phết nhẹ lên mặt bánh sữa.

- Lò đốt nóng trước 10 phút cho khay bánh vô, nhìn bánh nở

qua cửa kính lò (dùng mở lò, bánh còn non sẽ bị xẹp dúm xuống) bánh chín vàng đều, tắt lò lấy ra để nguội.

NHÂN BÁNH: (Kem sữa - Kem Patisserie)

+ Hột gà	1 cái	+ Rượu Rhum	2 muỗng canh
+ Bơ	1 muỗng canh	+ Đường	80g
+ Bột mì	40g	+ Sữa tươi	250cc

- Đường, hột gà đánh tan trong soong rồi rây bột mì vào trộn đều.

- Sữa đun sôi, đổ chung vào soong đường có hột gà đánh đều rồi đặt lên bếp đun nhỏ lửa, khuấy đều, khi sôi là chín, bắc ra cho va-ni bơ và rượu Rhum (nếu bị óc trâu phải lược lại).

- Cho kem sữa vào túi giấy có đuôi tròn nhỏ (5 ly) thụt kem vào lòng bánh.

FEUILLE PRINTEMPS

(Lá mùa xuân)

□ VẬT LIỆU: 6 phần ăn

+ Hột gà	5 cái	+ Bột khoai tây	80g
+ Đường	150g	+ Bột nổi	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột mì	80g	+ Chocolate bột	1 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

Coi bài Gâteau Champignon (Bánh nấm).

CRÈME MOKA

□ VẬT LIỆU:

+ Lòng đỏ hột gà	6 cái	+ Cà-phê nước	80cc
+ Đường	100g	+ Bơ	250g

□ CÁCH LÀM:

- Cà-phê pha đậm lấy nước cốt chế vô dùng đun sôi.

- Lòng đỏ hột gà đánh nổi đặc. Đường thành tơ non, đổ ngay

vào tô trứng đánh tiếp tục vài phút nữa cho trứng và đường quện nhau thành chất kem đặc, cắt vô tủ lạnh cho thật nguội.

- Xắn từng miếng bơ, bỏ vô tô trứng quậy mạnh cho bơ và trứng thật mịn láng là được.

□ TRÌNH BÀY:

- Dùng dao răng cưa, cắt đôi bánh ra, rưới rượu Rhum pha với nước đường cho thơm và mềm bánh, trét kem Moka (kem cà-phê) rồi úp nửa bánh kia vô. Trét kem lên đều khắp mặt bánh và chung quanh.

- Dùng đuôi tròn nhỏ thụt răng cưa chung quanh viên bánh trông giống như cái lá. Chính giữa kẻ 1 đường thẳng làm sống lá và gân lá bằng kem sữa tươi hay sữa đặc (coi bài bánh Sinh Nhật).

- Dùng Chocolate bột để trên miếng giấy thổi nhẹ cho bay dính vào khắp mặt bánh, trông giống như lá có lấm tấm bụi.

- Khuôn bánh bằng nhôm, hình cái lá.

GÂTEAU PIANO

(Đàn dương cầm)

□ VẬT LIỆU: 10 phần ăn

+ Hột gà	9 cái	+ Bột tàn mì	130g
+ Đường	270g	+ Bột mì	150g
+ Va-ni	1 viên	+ Bột nổi	1 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

Đánh trứng đường, va-ni thật nổi, trộn bột tàn mì, bột mì, bột nổi cho đều, rồi rây vô tô trứng đã đánh nổi. Khi trộn bột với trứng phải làm nhanh và nhẹ tay. Khuôn nhôm giống như đàn dương cầm, thoa bơ, rắc bột đổ bánh vào đặt vô lò nướng khoảng 20 phút (lò đốt nóng trước khi cho bánh vào: bánh nở xốp không bị chai).

KEM BƠ SỮA TƯƠI

+ Bơ	250g
+ Sữa tươi	150cc
+ Đường	150g

- Bơ đánh mềm, sữa tươi trộn với đường cho tan, rồi từ từ múc từng muỗng rót vô tô bơ đang đánh, 5 phút là xong.

- Chocolat miếng 50g bẻ nhỏ cho vô tô chung cách thủy. Dùng muỗng tán nát mềm khi còn nóng, để nguội trộn với kem bơ kẻ nốt đàn và viết chữ.

KEM BƠ SỮA ĐẶC

+ Mỡ trù 250g
+ Sữa đặc 100g

Mỡ trù (shortening) cho vô máy đánh toi mềm, rót sữa đặc từ từ đánh 5 phút là được, kem bơ làm bông hồng pha các màu để trang trí bánh.

- Đàn dương cầm có 2 khuôn, bánh chín lấy ra, trét kem bơ. Rồi đặt chồng 2 bánh lên nhau nhưng chừa 3 phân bánh để kẻ nốt đàn bằng kem chocolate. Trên mặt bánh trang trí cành hồng có hoa và lá. Cái ghê cũng trang trí bằng kem bơ các màu.

RELIGIEUSE

(Mũ tu sĩ)

□ VẬT LIỆU: 1 cái: 12 phần ăn

+ Bột mì	200g	+ Hột gà	6 cái
+ Bơ	100g	+ Muối	1/4 muỗng cà-phê
+ Nước	190cc	+ Đường	1 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

- Đun đường, muối, bơ, nước. Khi nào sôi, bắc ra rây bột mì vô khuấy đều, lại đặt lên bếp nhỏ lửa, quấy 1 chiều chừng 5 phút, nhắc ra khỏi bếp. Đập dần từng hột gà một đánh cho đều, khi thấm hết hột gà này hãy đập hột gà khác.

- Cho bột mì vào túi vải dùng đuôi tròn 1cm, nặn bánh lên khay đã thoa bơ, thụt 15 cục bột (cái choux) dài 10cm: đầu bé đầu lớn. Nặn 1 vòng bánh tròn đường kính 7cm, một cái nữa 3cm và một cục bột (cái choux) nhỏ 2cm, một vòng tròn lót dưới bánh 14cm. Tất

cả thoa lòng đỏ hột gà, đặt vô lò nướng khi vàng mặt bánh mới được mở cửa lò, bánh không bị xẹp. Để nguội, thụt kem bánh vào trong.

KEM PATISSIÈRE (coi bài Choux à la crème - Bánh sữa)

SUCRE FONDANT (Đường hoán)

+ Nước	150cc
+ Glucose	1 muỗng cà-phê
+ Đường	200g

- Đường và nước đun trên bếp nhỏ lửa, khi thử thấy tr non là được. Bắc ra để nguội, dùng đũa bếp khuấy cho đường trắng như bông là được.

- Khi dùng, đặt soong đường lên nồi nước khác, nấu cách thủy cho đường chảy ra, để nhúng mặt bánh.

- Muốn cho chocolate, hòa tan với chút nước rồi cho vào sucre fondant (đường hoán).

□ TRÌNH BÀY:

Vòng tròn 14cm lót dưới bánh thay cái khay.

- Vòng tròn 7cm trên vòng tròn 14cm khoảng cách bề cao 10cm: Xếp đầu to của bánh Choux chung quanh vòng tròn 14cm, đầu nhỏ bánh choux dính vô vòng tròn 7cm.

- Đun một soong nhỏ nước đường làm keo để dính bánh cho khỏi rớt.

- Lại gắn một lớp bánh kem nữa lên vòng tròn 7cm và 3cm.

Trên cùng vòng 3cm, đặt bánh Choux 2cm, thụt kem hay một bông hồng bằng bơ trang trí cho đẹp.

GÂTEAU CHAMPIGNON

(Bánh nấm)

NĂM:

□ VẬT LIỆU:

+ Đường trắng già nhuyễn 150g

+ Lòng trắng hột gà 1 cái
+ Va-ni 1 viên

□ CÁCH LÀM:

- Đánh lòng trắng hột gà thật nổi rồi cho đường vào từ từ, thật đặc quánh trong tô. Để trên nước nóng cho đến khi thật cứng (40 phút). Cho vô bao giấy dùng đuôi (douille) tròn thật chẵn: dưới thấp trên nhọn cao 2 phân (thụt ngay vô khay đã thoa bơ, rắc bột) và những đầu nấm tròn như viên men.

- Lò đốt nóng trước nửa giờ, khi đặt khay nấm vô, tắt lửa để sấy cho nấm khô chừng 30 phút (mở cửa lò nấm không bị nứt).

BÁNH: 4 phần ăn

□ VẬT LIỆU:

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

□ CÁCH LÀM:

- Trứng và đường đánh thật quánh, vớt một chút vô chén nước thấy nổi không lan ra là được. Bột mì, bột nở trộn chung rây vô bồn trứng, vừa rây vừa quậy nhẹ và nhanh tay một chiều.

- Khuôn nhôm vuông mỗi cạnh 24 phân cao 4 phân, dùng cọ phết bơ, rắc lớp áo bột, úp khuôn gỗ nhẹ xuống bàn cho rơi bớt bột thừa.

- Đổ bột trứng đã đánh nổi vô khuôn, nhẹ đặt vô lò đã đốt nóng trước 10 phút. Bánh thơm, mặt bánh vàng, lấy tăm xăm vô, thấy khô là được.

- Lấy bánh ra để ngay xuống đất, bánh đang nóng gặp lạnh dễ tróc ra, trên đây khăn cho khỏi bụi. Vài phút sau bánh sẽ tróc ra.

□ TRÌNH BÀY:

- 100g hạt điều dạt mỏng, sấy khô.
- 50g dừa nạo nhỏ nhuộm xanh (màu thực phẩm) xào với 30g đường.

- Bánh cắt đôi, rưới nước đường hòa tan với rượu Rhum, trét kem bơ rồi úp nửa kia lại. Chung quanh bánh, cũng trét kem để đắp

hạt điều, trên mặt bánh trét bơ thật láng, rắc dừa làm cỏ xanh. Xoáy 1 lỗ nhỏ dưới đầu nấm, rồi chấm chút kem bơ⁽¹⁾ để gắn thành cái nấm, đặt mấy cái nấm thật đẹp lên mặt bánh, rắc chút chocolat bột lên nấm làm bụi.

BRIOCHE GIVRAL

(Bánh bơ)

□ VẬT LIỆU: 12 cái nhỏ

Bột cái: coi bài Bánh mì ổ.

+ Sữa tươi	45g	+ Lòng đỏ trứng gà	3 cái
+ Bột mì	200g	+ Bơ	30g
+ Đường	40g		

□ CÁCH LÀM:

- Đổ bột vô tô lớn, làm thành vũng tròn. Cho đường, sữa, bơ, hột gà, bột cái, trộn đều rồi ủ 3 giờ.

- Khi bột nổi, viên từng miếng tròn, cho vô khuôn, để 60 phút, bánh nở đầy khuôn rồi đem nướng.

- Trên mặt bánh phết lòng đỏ hột gà hòa nước đường.

- Khuôn bánh bằng nhôm nhỏ có 6 cánh.

BÁNH MÌ NGỌT

□ VẬT LIỆU: 3 ổ (18 viên bánh)

Bột cái: coi bài bánh mì ổ.

+ Bột mì II	400g	+ Đường	100g
+ Sữa tươi	80cc	+ Hột gà	2 cái 100g
+ Muối	1/4 muỗng cà-phê	+ Bơ (dầu ăn)	60g

(1) Coi cách làm kem bơ hột gà bài Buche de Noël.

trắng đổ vô bơ quấy đều, cho 2 thứ quện vào nhau thật mịn. Múc lấy hết lòng trắng bên trên, nước dưới tô trứng bỏ đi.

▣ TRÌNH BÀY:

- + Dừa khô 1/2 trái
- + Đường 50g
- + Màu xanh 30 giọt
- + Va-ni 1/2 viên
- + Kẹo các màu 30 viên

- Dừa nạo nhỏ, trộn với đường màu xanh, va-ni. Cho vô lò sấy khô.
- Xẻ bánh làm hai, theo bề dày, pha 2 muỗng canh rượu với 1 muỗng cà-phê đường, và 2 muỗng nước, rưới vô bánh, trét kem bơ sữa tươi (coi bài Bánh Sinh Nhật). Úp 2 phần bánh lại, trên mặt và chung quanh bánh cũng trét lớp kem bơ cho láng đẹp.
- Dùng kem bơ lòng trắng trứng cho vô đuôi 5 cánh nhỏ thật làm thân cây và nhánh, cành, gắn những viên kẹo xanh, đỏ giả làm đèn. Dừa xanh đắp xung quanh thành bánh.
- Khuôn bánh bằng nhôm hình cây thông cao thẳng đứng 28 phân.

PUIT D'AMOUR (Giếng Ái tình)

VỎ GIẾNG: bằng kẹo nougat (coi bài Kẹo hạt điều)

- Đổ kẹo lên khay đã thoa dầu ăn, dùng ống cán mỏng ra rồi cuốn tròn theo hình cái giếng (như cái lon to nhỏ tùy ý).

NỀN GIẾNG: bánh gâteau hình vuông rắc dừa xanh

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

▣ CÁCH LÀM:

Coi bài Gâteau champignon (Bánh nấm).

KEM CHANTILLY:

Coi bài Bánh trái tim.

- + Dừa 1 trái
- + Dầu tươi 200g
- + Rượu cointreau 1 muỗng canh
- + Đường mịn 100g

▣ CÁCH LÀM:

- Sữa tươi, đường, bơ, gà muối quấy đều trong thau men cho tan đường. Bột cái đã nổi cho vô trộn đều.

- Rây bột mì vô, trộn đều nhồi thành khối bột, để trong soong đáy nắp ủ mền len cho mau nổi.

- Sau 3 giờ, bột nổi, đem ra bàn lăn tròn, cắt từng miếng 40g, vo tròn. Rồi đặt vô khuôn 6 miếng tròn liền nhau. 1 giờ sau, bánh nổi cao đầy khuôn, cho vô lò nướng, lò phải đốt nóng trước 10 phút.

- Khi bánh chín vàng, phết bơ lên mặt bánh.

Khuôn bánh hình chữ nhật bằng nhôm: 15ph x 10ph x 4 ph.

ARBRE DE NOËL

(Cây thông đêm Giáng sinh)

▣ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

- + Hột gà 3 cái
- + Đường 90g
- + Va-ni 1/2 viên
- + Bột mì 50g
- + Bột khoai tây 40g
- + Bột nở 1/2 muỗng cà-phê

▣ CÁCH LÀM:

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

KEM BƠ lòng trắng trứng:

- + Hột gà 6 lòng trắng
- + Đường 100g
- + Nước 80cc
- + Va-ni 1 viên
- + Mỡ trùu 250g

▣ CÁCH LÀM:

- Đun đường với nước, rồi đánh lòng trắng trứng thật nổi. Nhúng đầu đũa vô nước đường đã thành tơ non, thả vô chén nước, giọt đường tròn như cúc áo là được. Đổ ngay vào tô trứng đang đánh, tiếp tục đánh nữa, vài phút sau cho trứng đường quện nhau, cất vô tủ lạnh.

- Bơ hoặc shortening (mỡ trùu) đánh toi, hót từng muỗng lòng

- Dừa (thơm) và đậu tươi thái vuông 1cm50, ướp các thứ trên. Khi gần ăn, đổ vào lòng giếng, rồi thụt kem chantilly lên trên.

- Giếng cao 12cm, vòng tròn 32cm nhưng phải làm 2 miếng: mỗi miếng 16cm cao 6cm rồi gắn lại.

CÁI GÀU: 10cm x 3cm cuốn tròn lại thành cái gàu. Có 1 thanh kẹo nhỏ ngang trên miệng gàu buộc sợi giấy.

ĐÒN GÁNH: dài 16cm uốn lại còn 7cm50 thắt 2 sợi ruy-băng đỏ 2 đầu để làm dây gánh nước.

THÙNG GÁNH NƯỚC: làm 2 cáo kẹo Nougat 12cm x 4cm cuốn lại.

BÁNH MÌ Ồ

Cách gậy bột cái:

- + Men bánh mì⁽¹⁾ 1 muỗng cà-phê
- + Nước ấm 2 muỗng canh
- + Đường 1 muỗng cà-phê

Những thứ trên quậy đều trong ly (cốc), đập tờ giấy bao quanh miệng ly, để chùng 15 phút, bột nổi nửa ly sủi tăm là được. Nếu không nổi, dùng nhồi bột phần 2 bánh không nở.

□ **VẬT LIỆU:** 6 cái

- + Bột mì II 500g
- + Nước 220cc
- + Muối 1/2 muỗng cà-phê
- + Đường 1 muỗng cà-phê

□ **CÁCH LÀM:**

- Bột mì rây vô tô lớn, làm thành vũng. Cho đường, nước, muối, quậy tan rồi trút bột cái vào. Trộn đều nhồi thành khối bột cho thật mịn, đập khăn ẩm ủ bột vài giờ (bột nổi gấp đôi là được).

- Chia miếng bột 6 phần, vo tròn, đập khăn ẩm, ủ thêm 2 giờ nữa.

- Bột nổi đem ra cán dài, gấp 2 đầu lại rồi cuốn tròn xe dài ra, để bánh cách xa nhau trên khay thiếc đã thoa dầu, ủ thêm 2 giờ nữa (tất cả 3 lần ủ bột).

(1) *Levure du pain:* Bột nổi màu nâu, lấm tấm như hạt kê (Yeast)

- Bánh nổi rồi, dùng lưới dao rạch thật nhẹ trên mặt bánh thành 2 lần rạch chéo hoặc một rạch thẳng.

- Lò đốt trước 10 phút cho thật nóng đều, đặt nhẹ khay bánh vào lò nướng, khi nào mặt bánh vàng đều là chín.

- Dùng 2 muỗng cà-phê đường và 8 muỗng canh nước hòa với nhau phun đều lên mặt bánh.

- Lò điện sức nóng nhiều hơn, nên bánh mì ổ nở to, ăn mềm và giòn.

- Lò gaz hay lò thiếc kém độ nóng nên bánh nở ít.

BISCUIT CHAMPAGNE (Bánh Sâm-Banh)

□ **VẬT LIỆU:** 30 cái

- + 1 trứng gà với 1 lòng đỏ
- + Đường 50g
- + Bột tàn mì⁽¹⁾
- + Bột mì 10g
- + Bột năng 10g
- + Va-ni 1/6 muỗng cà-phê
- + Bột nổi 1/4 muỗng cà-phê

□ **CÁCH LÀM:**

- Đánh trứng nổi, cho đường từ từ vào trứng, đặc sánh là được, rắc va-ni. Ba thứ nhồi bột trộn chung rây vô tô trứng cùng với bột nổi, quậy nhẹ và nhanh tay.

- Dùng bao nylon hoặc túi vải để cái đuôi (douille) tròn, đường kính 1 phân, múc bột vô rồi thụt lên nửa khuôn bánh.

- Lò đốt nóng trước 10 phút, đặt khay bánh vào (mỗi khay 30 khuôn). Mặt bánh vàng lấy ra khỏi lò, để nguội. Phết nhẹ một lớp lòng trắng trứng rồi úp xuống đĩa đường. Đặt khay bánh vô sấy lại cho khô lòng trắng trứng. Bánh thật nguội, gỡ nhẹ ra khỏi khuôn.

- Khuôn mới mua về cho dầu paraffine đầy khuôn, đặt vô lò 20 phút (mở cửa lò). Ngâm dầu trong khuôn, mỗi ngày cho vô lò nướng

(1) *Dùng bột khoai tây (pome de terre) ngon và nhẹ bánh hơn.*

một lần để khuôn thấm mỡ, làm 2 lần rồi rửa sạch. Khuôn champagne phải làm nhiều lần bánh mới đẹp.

- Khi nào làm bánh, dùng vải mỏng nhúng paraffine thoa đều trong khuôn (vừa láng) không nhiều dầu hoặc ít quá, bánh mới tróc. Rây một lớp bột mỏng vô khuôn để làm áo bột, gõ nhẹ cho rơi bớt bột thừa.

CROISSANT AU BEURRE

(Bánh sừng bò)

o VẬT LIỆU: 10 bánh

Bột cái: Coi bài bánh mì ở

+ Bột mì II	250g	+ Muối	1/4 muỗng cà-phê
+ Sữa tươi	40cc	+ Bơ	80g
+ Đường	80g	+ Hột gà	3 cái

- Đổ 250g bột vào thau men, làm thành vũng. Cho sữa tươi, đường, muối, bơ và 3 hột gà vào giữa. Nhồi chùng nửa bột đổ bột cái vào. Tiếp tục làm, nhồi cho đến khi hết bột. Xong lấy vải phủ lên và để cạnh lò 2 giờ bột nổi gấp hai là được.

+ Bột mì	150g
+ Bơ thực vật (Magarine)	100g

- Rây thêm 150g bột ra bàn, để bánh ở thau lên bột, nhồi thành khối bột rồi cán. Khi đang cán không nên cho nhiều bột sẽ chai. Cán bột ra để vừa gói miếng bơ vào giữa, gấp 4 phía, gói kín miếng bơ, cán mỏng rồi gấp lại làm 3 xong lại cán và gấp 3. Làm 4 lần như thế. Tiếp theo lấy khăn ẩm phủ lên, để lâu 2 giờ (bột nổi gấp 2).

- Sau đó cán mỏng ra 3 ly, cắt hình chữ V cao 10 đến 15 phân, khía giữa, cuốn lại như 2 cái sừng bò. Khay bôi bơ, để bánh lên phết trứng đã pha đường và nước lên mặt bánh. Nghỉ 20 phút, bỏ vô lò thật nóng, chùng 20 phút là được. Lấy ra bôi bơ cho láng và rắc đường hạt nhỏ.

CROQUE MONSIEUR

(Bánh nướng giòn)

o VẬT LIỆU: 5 phần ăn

+ Phó-mát	50g	+ Bơ	2 muỗng canh
+ Dăm-bông	100g	+ Bánh mì sandwich	10 miếng

o CÁCH LÀM:

- Phó-mát cà nhỏ, dăm-bông thái miếng mỏng, bánh mì cắt bỏ vỏ vàng chỉ lấy phần trắng.

- Trét bơ lên miếng bánh mì, bày dăm-bông, rắc phó-mát, úp miếng bánh mì nữa cũng trét bơ lên.

- Khuôn nhôm có tay cầm bằng gỗ gần giống như khuôn bánh kẹp nhưng sâu lòng, bôi bơ vô khuôn.

- Đặt bánh vô khuôn, cặp lại, nướng 5 phút trên than hồng hoặc lửa bếp dầu cũng ngon.

- Bánh vàng là được, mở khuôn ra, gấp bánh bày lên đĩa, chung quanh có rau xà-lách răng cưa và cà chua thái miếng.

- Bánh CROQUE MONSIEUR ăn sáng, hoặc 3-4 giờ chiều.

BABA AU RHUM

(Bánh sữa mùi rượu Rhum)

Loại bánh này dùng để ăn tráng miệng thật tuyệt. Hương vị của nó vừa thơm vừa để lại trong thực khách sự thoải mái nhẹ nhàng do chất bột nổi xốp. Cách làm lại không cầu kỳ và quá tốn kém. Mùi rượu Rhum làm tan biến chất mỡ và các mùi gia vị khác do bữa ăn để lại trong miệng do đó bánh này rất được ưa thích.

o VẬT LIỆU: 12 cái

+ Bột mì	300g	+ Bơ	100g
+ Đường	125g	+ Hột gà	4 quả
+ Sữa tươi	1/2 ly	+ Men bánh mì	20g
+ Trái cây hộp		+ Rượu Rhum	100cc

□ CÁCH LÀM:

- Rây bột đổ vào tô lớn, trút đường vô giữa. Đập trứng gà vô đánh với chút muối.

- Hòa men bánh mì bằng chút sữa tươi âm ấm, trút vô tô bột cùng với nho khô. Nhào kỹ tất cả, khi nào bột dẻo và không dính tay là được.

- Đổ bột vào khuôn tròn (lung khuôn), để đó trong 4 hay 5 giờ đồng hồ, bột nở gấp đôi.

- Khi bột đã nở, đốt lò nóng rồi đặt khuôn bánh vô. Trong vòng 1 giờ đồng hồ bánh chín.

- Trong thời gian nướng bánh, làm nước si-rô quây tan 100g đường, cho lên bếp đun sôi với rượu Rhum (đường và rượu sôi trong vòng từ 3 đến 4 phút).

- Lấy bánh ra khỏi lò nướng, tưới ngay nước si-rô lên bánh; rồi trình bày chiếc bánh với những trái cây hộp nho, xê-ry, dứa... cho đẹp mắt.

LANGUE DE CHAT

(Bánh lưỡi mèo)

□ VẬT LIỆU: 30 cái nhỏ

+ Bơ	100g	+ Bột mì	150g
+ Đường	130g	+ Bột nở	1/3 muỗng cà-phê
+ Hột gà	4 lòng trắng	+ Va-ni	1/2 viên

□ CÁCH LÀM:

- Dầm bơ cho nhuyễn, trộn dần đường vào, tan đường ehò lòng trắng trứng.

- Bột mì, bột nở, va-ni trộn chung với nhau, rây vô tô trứng đường, quây cho đều.

- Dùng đuôi tròn (có gạch thẳng 1 phân) cho vô túi giấy đã cắt đầu nhọn, để đầu cái đuôi ló ra. Bột bánh đựng trong bao khác cắt ngang phía trên, đặt vô bao giấy có đuôi để thụt bánh lưỡi mèo lên khay thiếc đã thoa bơ hoặc mỡ trắng (shortening).

- Mỗi bánh chiều dài 7 hoặc 8 phân đều nhau, cái nọ cách cái kia chừng 2 phân, mỗi khay vài chục cái.

- Lò đốt nóng trước, đặt bánh vô nướng vài phút, mặt bánh vàng, thơm là được.

- Bánh lưỡi mèo để nguội rất giòn. Bánh này dùng làm muffin để múc ăn với kem rất ngon.

- Dùng để trang trí bánh RENAISSANCE (Bánh hội ngộ).

BÁNH MÌ SANDWICH

(Bánh mì vuông)

□ VẬT LIỆU: 2 cái

Bột cái: Coi bài bánh mì ở

+ Bột mì //	400g	+ Muối	5g
+ Sữa tươi (hoặc nước)	200cc	+ Đường	30g
+ Mỡ trùu hoặc dầu ăn	30g		

□ CÁCH LÀM:

- Bột mì rây vô thau làm thành vũng. Cho đường, sữa, muối và mỡ trùu đánh cho tan đều rồi trút bột cái vô nhồi thành khối bột. Gói vô túi ny-long ủ cho mau nổi (3 giờ).

- Khi nào bột nổi cao, đổ ra bàn nhồi lại, chia miếng bột 2 phần đều nhau cho vô 2 khuôn⁽¹⁾ đã thoa dầu có rắc bột. Đợi bột nổi đầy khuôn mới đem nướng (lò đốt nóng trước 10 phút).

- Nướng mặt bánh vàng, lấy bánh ra khỏi khuôn: phun nước đường pha loãng cho mềm bánh đặt vô lò, nướng lần nữa rồi bôi dầu ăn lên cho láng mặt bánh⁽²⁾.

- Khi ăn cắt từng miếng vuông.

(1) Khuôn hình chữ nhật (giống khuôn Bánh cake), dài 20 phân, ngang 6 phân 5, cao 6 phân 5.

(2) Nếu bánh không nở là do bột nổi không tốt, bóp vụn làm món bánh chuối nướng.

CHAUSSENS À LA RUSSE

(Bánh quai vạc nhân tôm thịt)

□ VẬT LIỆU: 12 cái nhỏ

+ Bột mì II	250g	+ Muối	1/3 muỗng cà-phê
+ Magarine astra	200g	+ Lòng đỏ hạt gà	1 cái
+ Bơ	1 muỗng cà-phê	+ Nước đá	120cc

□ CÁCH LÀM:

Coi bài Pâté chaud (Bánh nhân thịt) hay Mille Feuilles (Bánh nghìn lá).

Nhân bánh:

+ Tôm	100g	+ Thịt nạc vai	100g
+ Cua	1 con	+ Hành, tỏi, muối, tiêu	

Cách làm:

- Tôm rửa sạch, băm nhỏ cùng với thịt nạc vai và hành tây, trộn với cua luộc đã gỡ thịt, nêm muối, tiêu, tỏi, cho thơm.

- Cán bột mỏng 6 ly, dùng khuôn tròn răng cua hoặc miệng lon sữa bò, ấn nhiều hình tròn khắp lá bột, lột bỏ những miếng biệt thừa.

- Mỗi miếng bột để nhân vô giữa, gấp 2 lại, giống như bánh quai vạc, trên mặt bánh phết lòng đỏ hạt gà.

- Đặt bánh vô lò nướng nhỏ lửa, khoảng 40 phút, bánh thơm, vàng mặt bánh là được.

PÂTÉ CHAUD

(Bánh nhân thịt)

□ VẬT LIỆU: 10 cái

+ Bột mì II	250g	+ Magarine astra	200g
+ Muối	1 chút	+ Bơ	1 muỗng cà-phê
+ Lòng đỏ hạt gà	1 cái	+ Nước lạnh (glacée)	120cc

□ CÁCH LÀM:

- Đổ bột ra bàn, làm thành vũng tròn, bỏ muối, bơ, hạt gà và đổ 1 chút nước vào giữa. Nhồi nhẹ và nhanh, vừa nhồi vừa đổ thêm nước, bột phải mềm, dùng khô quá, bánh kém nổi.

- Dùng dao khía chữ thập giữa miếng bột, dẩy khăn ẩm, ủ 60 phút.

- Cán bột ra để và gói magarine (bơ thực vật), úp mặt gói đó xuống bàn, cán mỏng; gấp làm 3, phủ khăn ẩm, ủ 15 phút trong tủ lạnh rồi lại cán và gấp lại. Ủ như trên, cộng 6 lần gấp là đủ. Khi đó cán bột mỏng 5 ly, ấn hình tròn, bỏ nhân vào, đặt 1 miếng bột nữa lên, ấn 1 miếng nhôm vòng tròn nhỏ lên mặt bánh để cho 2 mép bột dính nhau, thoa lòng đỏ hạt vịt bỏ vô lò nướng bánh.

NHÂN BÁNH:

+ Gan vịt	1 cái	+ Tỏi khô	4 tép
+ Thịt nạc dăm	100g	+ Hạt gà	1 lòng đỏ
+ Hành tây tía	1 củ nhỏ	+ Muối, tiêu	

- Lau khô thịt, băm nhỏ gan; hành, tỏi cắt vụn (vắt bớt nước), muối, tiêu, trộn lòng đỏ hạt gà vào sau cùng, vo từng viên nhỏ.

MACARONS AUX AMANDES

(Bánh hạnh đào)

□ VẬT LIỆU: 30 cái nhỏ

+ Hạt gà	2 cái	+ Bơ	50g
+ Đường thẻ	50g	+ Bột mì	150g
+ Đường trắng	100g	+ Hạt điều	150g
+ Va-ni	1/2 viên		

□ CÁCH LÀM:

- Đánh hạt gà, đường thẻ, đường trắng, va-ni, cho nổi rồi trộn bơ, rây bột mì, sau cùng trộn hạt điều giã nhỏ. Khay bôi bơ, nấn miếng bánh tròn nhỏ để cách xa, khi bánh nở không dính vào nhau.

- Trên mặt bánh bày hạt điều cho đẹp.