Cõi Thiên Thai http://www.coithienthai.com

- Nướng lò nhỏ lửa, 10 phút là được. Cất vô hộp dậy kín để dành.

BISCUIT AU BEURRE
(Bánh quy bơ)

VẬT LIỆU:

+ *Hột gà*	*2 cái*	+ *Bơ*	*20g*
+ *Đường mịn*	*100g*	+ *Sữa đặc*	*4 muỗng canh*
+ *Bột bắp*	*100g*	+ *Va-ni*	*1 viên*
+ *Bột mì*	*200g*		

CÁCH LÀM:

- Đánh lòng trắng cho nổi. Đường giã thật nhuyễn như bột, đổ từ từ từng muỗng, khi nào tan đường cho lòng đỏ vô đánh chung rồi chế sữa vô quậy đều.

- Trộn chung bột bắp, bột mì, bơ sữa đặc, va-ni; chừa lại chút bột để rải bàn, còn bao nhiêu bột đổ vào tiếp tục nhồi.

- Đậy khăn ấm ủ 1 giờ. Cán mỏng, lấy khuôn in, rồi đem nướng.

TRÁNG MẶT:

- 2 lòng trắng hột gà để trong tô đổ 2 muỗng đường nhuyễn, dùng muỗng tán cho tan đường. Cách khoảng một phút lại đổ vô một muỗng đường, đánh cho tan đường (60 muỗng là đủ) cho đến khi thấy đường trắng đặc là được (nếu còn lỏng có thể cho thêm đường). làm nửa số lượng đường và 1 trứng cũng được.

- Dùng dao múc đường, tráng lên mặt bánh, đặt vô lò sấy cho khô mặt.

CÁCH RÊ BÔNG:

- Một lòng trắng hột gà đánh thật nổi, đổ từ từ 30 muỗng đường bột vô đánh cho quánh đặc, múc ra chén, pha mỗi chén 1 màu để làm bông và lá. Cho vô túi giấy rồi rê bông như cách rê bông bơ.

GÂTEAU MARBRÉ
(Bánh bông lan hoa văn chocolat)

VẬT LIỆU:

+ *Trứng gà*	*3 cái*	+ *Bơ*	*240g*
+ *Đường*	*250g*	+ *Va-ni*	*1 viên*
+ *Bột mì*	*240g*	+ *Sữa tươi*	*90cc*
+ *Bột nổi*	*1/2 muỗng cà-phê*	+ *Chocolat*	*50g*

CÁCH LÀM:

- Trứng gà và đường đánh thật nổi. Nếu dùng máy, đánh trứng trước rồi cho đường vào từ từ. Khi thấy trứng nổi, dùng đũa lấy một chút trứng thả vào chén nước lã, thấy trứng không lan ra xung quanh là được.

- Bột mì, bột nổi trộn đều rây kỹ.

- Trộn bột vào trứng đã đánh nổi, quậy nhẹ và nhanh tay cho đều, đến hết bột rồi trộn bơ. Trộn từ dưới lên trên cho đều với bột và sữa tươi. Sau khi đã trộn xong, chia bột làm 2 phần, một phần cho va-ni vào, phần còn lại trộn chocolat bột.

- Khuôn[1] đã thoa bơ và rắc bột. Dùng muỗng múc phần bột màu trắng vào khuôn 1 lớp, sau cho phần bột có chocolat lên trên cứ thế 1 lớp trắng lại một lớp nâu cho đến khi hết cả 2 phần bột. Lò đã đốt sẵn trước 10 phút.

- Đem bỏ lò, khoảng 45 phút đến 50 phút thấy bánh vàng. Dùng tăm xâm, bánh không dính là được.

- Đổ bánh ra khỏi khuôn, quết bơ, rắc đường trắng.

SOUFFLÉ À LA VANILLE
(Bánh nướng phồng)

VẬT LIỆU: 2 phần ăn

+ *Bột mì 11*	*100g*	+ *Hột gà*	*1 cái*

(1) Khuôn tròn bằng gang ở giữa có vòng tròn giống như khuôn Com Hoàng–Hậu.

+ *Nước lạnh* *30cc*
+ *Muối* *1/4 muỗng cà-phê*
+ *Đường* *1 muỗng cà-phê*
+ *Magarine (bơ thực vật)* *30g*

VỎ BÁNH (PÂTE BRISÉE):

- Bột, đường, hột gà, muối; chế chút nước. Quậy đều, đổ nước liệu chừng cho vừa, đừng cứng quá, đừng nhão quá rồi nhồi thật kỹ. Xong đem cán dài ra trét một lượt bơ vào rồi cuốn lại. Cán ra cho tròn mỏng khoảng 4 ly.

- Khuôn bánh thoa bơ trước, đặt miếng bột đã cán vô khuôn, ấn (ém) chung quanh khuôn bánh, dùng xâm để châm khắp miếng bột.

NHÂN BÁNH:

+ *Lòng trắng trứng* *3 cái*
+ *Va-ni* *1/2 viên*
+ *Đường* *50g*

- Trứng đánh nổi với va-ni, lấy ra rắc lơ thơ chút đường trộn đều đem múc vô vỏ bánh đã nướng chín ở trên cho vô lò đã đốt nóng trước 10 phút.

- Khuôn răng cưa tròn, đường kính 10 phân, có miếng nhôm tròn nhỏ ló khuôn.

TULIPE GLACÉE
(Kem Uất-kim-hương)

Tuy chỉ là món kem, nhưng hình thức trình bày rất đẹp mắt, cái bánh đựng kem mang hình dáng bông uất kim hương, một loại hoa màu sắc và hình dáng rất đẹp, tựa tựa như búp sen bên ta.

VẬT LIỆU: 8 bánh

+ *Bột mì* *150g*
+ *Hột gà* *5 cái*
+ *Thơm (dứa)* *200g*
+ *Kem va-ni* *200g*
+ *Đường* *200g*
+ *Rượu anh đào* *2 muỗng canh*
+ *Cam (để làm khuôn)* *1 trái*

CÁCH LÀM:

- Thơm gọt vỏ, cắt mắt dầm nát ngâm rượu anh đào (Kirsch) và 100g đường.

- Rây bột mì và 100g đường sang chiếc liễn, cho thêm 2 lòng đỏ hột gà và 3 lòng trắng rồi quấy thật nhuyễn.

- Phết dầu ăn lên khay, rắc một lớp bột mỏng dùng chiếc ly úp xuống để có 4 hình tròn cách nhau. Múc một muỗng bột đã ngào đổ vào giữa mỗi hình tròn, rồi dùng lưng muỗng trét cho bột trải đều trên mặt hình tròn. Cho vô lò nướng nhỏ lửa từ 5 đến 6 phút, tới khi cạnh bánh bắt đầu vàng là được.

- Từ từ lấy khay ra rồi nhanh tay đặt mỗi chiếc bánh (hãy còn mềm) lên trên trái cam. Dùng 1 miếng vải lót tay nắn bánh thành 5 cánh hoa cong cong. Cứ như vậy tiếp tục làm từng chiếc một, muốn cho bánh hoa uất kim cương được giòn lâu để trong hộp thiếc đậy kín.

KEM FOUETTÉE

+ *Bột kem* *100g*
+ *Sữa tươi* *40cc*

- Rót sữa vô bột kem, lấy cây gỗ quậy đặc sệt, để vô tủ lạnh.

- Khi nào dùng, múc kem va-ni để vô bánh rồi tới 1 muỗng cà-phê kem đánh nhuyễn (kem fourettée) và 1 trái xê-ry đỏ tươi.

PRUNEAUX FARCIS
(Mận nhồi hạt điều)

VẬT LIỆU: 40 trái

+ *Mận khô* *1 hộp*
+ *Hột điều* *300g*
+ *Rượu Rhum* *2 muỗng canh*
+ *Đường Fondant* *100g*
+ *Màu vàng* *vài giọt*

CÁCH LÀM:

- Mận khô khía dọc bỏ hột, lấy khéo đừng làm trái mận bị rách. Hạt điều tách đôi lau sạch cát, giã nhỏ, rắc vài giọt màu vàng, rượu

Cõi Thiên Thai http://www.coithienthai.com

Rhum và đường Fondant. Giã tất cả cho quyện với nhau, nắn thành hình thoi nhỏ, để nhân vào trái mận đã bỏ hột, dùng dao khía gân lá lên mặt hạt điều, đem nhúng đường:

Đường nhúng mận:

+ *Đường trắng*	*200g*
+ *Nước*	*80cc*
+ *Glucose*	*1 muỗng cà-phê*

- Đường glucose và nước nấu sôi, thành tơ non. Nhúng mận đã bao hạt điều cho láng đều, làm nhanh tay kẻo khô đường. Đĩa thoa dầu rồi đặt những trái đó vào cho khỏi dính, để nguội cho vô chén giấy.

CÁCH LÀM CÀNH HOA CÓ LÁ BẰNG ĐƯỜNG.

- HOA: 100g đường hòa với 40cc nước đun sôi, nấu thành tơ non, pha màu làm hoa. Đổ nước đường vô khay trắng tráng men đã thoa dầu, cắt từng miếng nhỏ, miết thật mỏng, uốn hơi cong tròn làm từng cánh hoa hồng. Xe miếng đường nắn cái trụ nhỏ chính giữa làm nhụy. Hơ nóng đầu nhọn của cánh hoa rồi ghép lại từng vòng dính chung quanh nhụy hoa, vòng trên 3 cánh dưới 4 cánh.

- LÁ: nấu nước đường pha màu xanh, cũng cắt miếng nhỏ, miết vô khuôn lá có thoa dầu để 1 lát gỡ ra nổi những đường gân lá rất đẹp.

- CÀNH HOA: Pha màu chocolat, se dài và tròn.

Cành hoa đường làm xong để trong đĩa có thoa dầu, khi làm tay thoa chút dầu ăn để đường khỏi dính, mỗi hoa pha một màu.

BÁNH CAKE

▫ VẬT LIỆU: 4 phần ăn

+ *Bột mì*	*160g*	+ *Hột gà*	*4 cái*
+ *Bơ*	*130g*	+ *Đường*	*130g*
+ *Bột nổi*	*1/2 muỗng cà-phê*	+ *Mứt đu đủ*	*50g*
+ *Nho khô*	*50g*	+ *Rượu Rhum*	*3 muỗng canh*

▫ CÁCH LÀM:

- Mứt đu đủ xanh đỏ xắt hạt lựu. Nho ngâm với rượu Rhum.

- Cắt giấy bóng mờ, lót khuôn rồi thoa dầu ăn.

- Mỡ trừu hoặc bơ tán nhuyên, hay nấu chảy.

- Bột mì và bột nổi trộn chung với nhau, rây vô tô trứng quậy nhẹ tay (vừa rây vừa quậy).

- Chế rượu Rhum vô (chắt rượu đã ngâm nho khô).

- Đổ bột vô khuôn (dài 20 phân, cao 8 phân), cứ 1 lớp bột bánh dày 2 phân lại rắc 1 lớp mứt đu đủ xanh, đỏ và nho.

- Lò đốt nóng trước 10 phút hãy cho bánh vô nướng.

- Bánh nướng chừng 15 phút hơi vàng và nứt mặt bánh, dùng dao rạch 1 đường dài, rắc lớp nho, mứt rồi lại nướng tiếp. Dùng tăm xâm vô bánh thấy bột không dính tăm là được (nướng bánh trên 1 giờ, lửa nhỏ).

- Bánh chín, thoa lên mặt bánh 1 lớp bơ cho láng.

MADELEINES
(Bánh con sò)

▫ VẬT LIỆU: 16 cái nhỏ

+ *Trứng gà*	*2 cái*	+ *Bơ để mềm đánh nát*	*1 muỗng canh*
+ *Đường*	*125g*	+ *Vỏ chanh*	*1 cái*
+ *Bột mì*	*100g*		

▫ CÁCH LÀM:

- Đánh trứng và đường cho nổi 15 phút rồi trộn bột mì, bơ, cho vỏ chanh bào nhỏ sau cùng, múc vô khuôn nhôm giống như hình vỏ sò đã bôi bơ rắc bột, để bánh vào trong lò nướng nhỏ lửa.

OMELETTE NORVEGIENNE
(Trứng tráng Na-Uy)

▫ VẬT LIỆU: 2 phần ăn

+ *Trứng gà*	*2 quả*	+ *Đường*	*70g*

+ Bột fécule (bột bắp)	30g	+ Bột nổi	1/2 muỗng cà-phê
+ Bột mì	30g	+ Va-ni	1/2 viên

❑ **CÁCH LÀM:**

* VỎ BÁNH (PÂTE SAVOIE): Đánh hột gà, đường va-ni cho nổi rồi trộn bột mì, bột fécule (bột bắp) và bột nổi. Đổ vào khuôn bầu dục nhỏ, nướng vàng.

* NHÂN BÁNH: Đánh 6 lòng trắng trứng với 150g đường và va-ni. Lò đốt sẵn, thật nóng (nếu không nóng bánh sẽ hỏng).

+ Lòng trắng hột gà	6 cái	+ Rượu Rhum	1 muỗng canh
+ Đường	150g	+ Va-ni	1/2 viên

* TRÚNG TRÁNG: Đắp glace (kem va-ni) lên trên vỏ bánh, rồi phủ nhân bánh ra ngoài kem va-ni, bánh phải dày cao 2 phân, bớt lại một chút để thụt hoa lên lên. Bỏ vô lò nướng già chừng 1 phút, bánh vàng mặt là được. Mang ra rưới rượu rồi đốt, bánh thơm và ngon.

COPEAUX
(Bánh dăm bào)

❑ **VẬT LIỆU: 20 cái nhỏ**

+ Lòng trắng hột gà	2 cái	+ Bơ	70g
+ Bột mì	120g	+ Sữa tươi	60cc
+ Đường	120g		

❑ **CÁCH LÀM:**

- Lòng trắng hột gà đánh nổi, cho đường từ từ. Đánh nổi trộn bột mì, bơ mềm và sữa.

- Cho bột vào túi giấy có đuôi ngang dài 2cm thụt lên khay đã thoa bơ, rắc bột, kéo dài từng miếng hình chữ nhật 12 phân, rộng 2 phân.

- Khi bánh vàng, lấy ra để lên giấy trắng, cuốn bánh lại như hình cái mở nút chai hoặc giống vỏ dăm bào.

QUICHE LORAINE
(Bánh xốt trắng)

❑ **VẬT LIỆU: 2 phần ăn**

Phần I:

+ Bột mì	250g	+ Nước	50g có thể thêm -100cc
+ Trứng gà	1 cái đỏ		
+ Bơ	125g	+ Muối	1/6 muỗng cà-phê

- Mấy thứ trộn chung nhồi thành khối bột nhỏ ủ 15 phút.

Phần II:

+ Bột mì	100g
+ Mỡ trừu (shortening)	120g

- Trộn bột mì với mỡ trừu thành một khối dẻo.

❑ **CÁCH LÀM:**

- Cán mỏng bột phần 1, trét bột phần 2 vào, cuốn tròn rồi cán ra. Lại cuốn nữa và cán, rồi gấp ba. Làm như vậy 3 lần.

- Cán mỏng, ép sát vào khuôn nhôm tròn có răng cưa dưới có miếng nhôm tròn nhỏ hơn để dễ lấy bánh ra khi chín, xâm tăm lấm tấm trên mặt bột bánh khi nướng không bị phồng. Mặt bột vàng là bánh chín, lấy ra giống cái đĩa sâu lòng bằng bánh.

CÁCH LÀM XỐT TRẮNG:

+ Bơ mềm	20g	+ Dăm-bông	50g
+ Bột mì	1 muỗng canh	+ Phó-mát	30g
+ Sữa tươi	100cc	+ Muối, bột ngọt	

- Bơ, bột mì, khuấy tan với sữa, đặt lên bếp quấy sền sệt, nêm gia vị vừa miệng, trút lên vỏ bánh. Bày lớp dăm-bông, lại tới xốt rồi tới dăm-bông (thái miếng), rắc phô-mai (cà nhỏ), cho vô lò 2 phút, đem ra ăn nóng.

Gõi Thiên Thai http://www.goithienthai.com

BÁNH PIZZA

Pizza là một loại bánh, một món ăn đặc thù của người Ý. Bột bánh được nhào trộn bằng bột nở (yeast) và bột mì, làm thành hình tròn, với lớp nhân phủ trên cà chua bột (tomato paste) hành tây salami, xúc sích, dăm-bông, cá đối (anchovy), nấm, ớt tây (capsicum) trái ô liu và phó mát, đặc biệt của Ý như loại Mozzarella hay Bel paese...

❑ BỘT CÁI PHẦN I:

+ *2 muỗng cà-phê đường*
+ *2 muỗng cà-phê bột nổi*(1)
+ *4 muỗng canh sữa tươi*

- Hâm sữa nóng ấm, rắc vụn bột nổi và đường vô ly thủy tinh cao, quậy đều cho tan, đậy tờ giấy thiếc bao quanh miệng ly để chừng 15 phút, bột nổi nửa ly sủi bọt là được. Nếu không nổi, đừng nhồi bột phần 2 bánh không nở.

❑ BỘT (DOUGH) PHẦN II:

+ *3 chén bột mì 700g*
+ *2 hột gà*
+ *1 chút muối*
+ *1 muỗng canh bơ mềm 40g*

- Các nguyên liệu phần 2 cho vào tô lớn làm thành vũng ở giữa, đổ hỗn hợp phần 1 vô quậy thật đều tiếp theo cho muối bơ, đánh đều cho tới khi quyện đặc.

- Đổ hỗn hợp này ra khay rắc bột (để khỏi dính) nhào nặn cho bột mịn, khi thấy bột đàn hồi là được (cách thử: ấn ngón tay vô bột, bột dậy trở lại là tốt). Đựng bột trong tô lớn bao kín, để vào nơi ẩm ủ 3 giờ (bột nở gấp 2 là được) (trời lạnh thời gian ủ lâu hơn).

- Đem bột ra đập (để khử bỏ, chất hơi bong bóng trong bột) chia ngắt bột, vo tròn, cán mỏng theo đĩa khuôn nhôm.

- Tùy theo cỡ bánh lớn nhỏ, đĩa khuôn 4 người ăn đường kính 40cm khuôn luôn luôn được phết lên lớp dầu ăn. Đặt bột vô, xếp nhân lên trên, rồi nướng ở nhiệt độ 220°C (425°F) từ 15 tới 20 phút hay khi bánh chín vàng là được. Muốn thử bánh dùng cây xúc

(1) Men bánh mì (yeast) bột nổi màu nâu như hạt kê, bán tại siêu thị các cửa hàng gia vị.

(spatula) bằng gỗ lách nhẹ phía dưới bánh lên thấy hanh vàng là chín ngon.

XỐT CÀ:

+ *2 muỗng canh cà chua bột*
+ *2 muỗng canh cà chua hộp*
+ *4 tép tỏi bầm nhỏ*
+ *Muối, tiêu, đường*

- Phi tỏi thơm với dầu rồi cho những hỗn hợp trên vô nấu lửa nhỏ cho tới khi sánh sệt, để nguội (làm trước vài ngày).

NHÂN PHỦ TRÊN:

+ *1 đĩa tôm nõn 50g*
+ *2 khoanh thơm hộp*
+ *1 chén phó-mát bào nhỏ*
+ *1 củ hành tây xắt khoanh mỏng*
+ *2 miếng dăm-bông thái vuông nhỏ*
+ *8 trái ô liu xanh nhồi ớt đỏ*
+ *8 nấm tươi thái lát mỏng*
+ *1 khoanh xúc-xích thái mỏng*
+ *1 trái ớt tây đỏ xắt sợi dài*
+ *1 muỗng cà-phê bột húng quế (basil)*
+ *2 muỗng cà-phê tỏi băm phi thơm*

❑ CÁCH LÀM:

- Trước hết: phết, trét xốt cà lên mặt bánh, rải lớp phó-mát. Bắc lên trên lớp hành tây, dăm-bông, nấm, xúc sích, thơm (dứa) tôm nõn, bột húng quế, trái ô liu. Rưới 2 muỗng cà-phê tỏi bầm nhỏ đã phi sẵn với dầu ăn, sau hết tới lượt phó-mát phủ lên trên. Khi nướng chín lớp phó-mát vàng ánh bao màng kín lớp nhân.

- Cắt bánh Pizza bằng dao răng cưa thành 8 hay 6 miếng hình tam giác.

Lưu ý:

Nhân và hương vị Pizza có nhiều thứ và được thay thế theo ý thích của thực khách. Loại phó-mát Mozzarella đặc biệt để làm loại Pizza ngoài hương vị thơm riêng biệt còn có độ dai hơn các loại phó-mát khác.