

CẨM NANG
DÀNH CHO

THỢ LÀM BÁNH



GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

Chẳng có công thức bí mật nào có thể giúp bạn giải quyết mọi vấn đề. Khả năng giải quyết vấn đề thường có được nhờ quá trình quan sát tỉ mỉ, tư duy có hệ thống và việc tiếp cận với các nguồn thông tin xác đáng. Không phải tất cả các vấn đề đều có cùng một phương thức giải quyết, nhưng những yếu tố then chốt trong quá trình giải quyết vấn đề đa phần là giống nhau.

Nhìn chung, để giải quyết vấn đề, bạn có thể tiến hành các bước trung gian cơ bản như sau:

BẠN ĐÃ QUAN SÁT THẤY NHỮNG GÌ?



TẠI SAO?



NGUYÊN NHÂN?



GIẢI PHÁP KHẮC PHỤC





Hai yếu tố then chốt trong quá trình giải quyết vấn đề là quan sát và suy luận. Bạn có thể ngay lập tức hệ thống lại những gì mình đã quan sát thấy. Còn suy luận sẽ được đưa ra chủ yếu dựa trên các thông tin liên quan sẵn có, được dùng làm cơ sở để so sánh.

Chìa khóa để giải quyết vấn đề một cách thành công:

GHI CHÉP

Thu thập dữ liệu về nguyên liệu và quy trình sản xuất.

PHÂN TÍCH

Nếu có sẵn bảng ghi chép tiêu chuẩn thì có thể tiến hành các phân tích ban đầu, đơn giản như xem xét liệu dữ liệu được ghi lại có sai lệch gì so với bản đặc tả quy trình hay không, và nếu có, thì trên phương diện nào. Sau đó, có thể so sánh tác động của những thay đổi đó với kho dữ liệu hiện có (dưới bất kỳ hình thức nào) để làm cơ sở chẩn đoán.

CÁC NGUỒN THÔNG TIN

Trong quá trình sản xuất bánh, rất hiếm khi xảy ra các vấn đề bất thường mà trước đó chưa từng có tiền lệ. Thậm chí nếu đó là một vấn đề mới, thì việc tiếp cận các nguồn thông tin thích hợp cũng có thể chỉ ra cho bạn cách giải quyết một vấn đề tương tự. Từ đó, bạn có thể nhanh chóng áp dụng để giải quyết các tình huống cụ thể.

CÁC PHƯƠNG PHÁP TRỘN BỘT

PHƯƠNG PHÁP	MỤC ĐÍCH
ĐÁNH	Đánh thật mạnh hỗn hợp để tăng lượng bọt khí bên trong hoặc hình thành các sợi gluten
TRỘN	Trộn thật đều các nguyên liệu lại với nhau
ĐÁNH KEM	Đánh thật mạnh hỗn hợp đường và bơ để ở nhiệt độ phòng, tăng thêm lượng bọt khí
CẮT	Cắt nhỏ chất béo rắn vào nguyên liệu khô cho đến khi đạt được kích cỡ mong muốn
GẤP	Gấp thật nhẹ nhàng các thành phần như kem hoặc trứng đã đánh bông vào các nguyên liệu khô, cho ra hỗn hợp bột nhão hoặc kem.
NHÀO	Nào bột giúp hình thành các sợi gluten
RÂY	Rây một hoặc nhiều nguyên liệu khô qua rây lọc lưới thép để loại bỏ các cục, trộn và làm thông khí
KHUẤY	Khuấy đều các nguyên liệu lại với nhau bằng tay
ĐÁNH BÔNG	Đánh bông để tăng lượng bọt khí bên trong



DỤNG CỤ

Muỗng hoặc máy trộn gắn đầu trộn dẹt

Muỗng, cây vét bột bằng cao su, phới hoặc máy trộn bột gắn đầu trộn dẹt

Máy trộn bột gắn đầu trộn dẹt, tốc độ trung bình

Dụng cụ cắt bột nhào, ngón tay hoặc máy trộn bột gắn đầu trộn dẹt

Cây vét bột cao su hoặc phới lồng

Tay hoặc máy trộn bột gắn que xoắn. Nếu nhào bột bằng tay, phải chú ý nhào thật mạnh và liên tục gấp và xoay theo nhịp.

Máy sàng bột, rây lọc tròn hoặc rây lọc có cán

Phới hoặc cây vét bột cao su

Phới hoặc máy trộn bột gắn phới trộn

CÁC LOẠI BỘT

LOẠI	% ĐẠM (PROTEIN)
BÁNH BÔNG LAN (CAKE)	6 - 8
BÁNH NGỌT (PASTRY)	7 - 9.5
BỘT LOẠI THƯỜNG (PLAIN)	9.5 - 12
BỘT BÁNH MÌ ARTISAN BREAD	11.5 - 12.5
BỘT BAKERS	11.5 - 14
BỘT MÌ NGUYÊN CÁM	13 - 14
BỘT DURUM	12 - 15



CÔNG DỤNG

Các loại bánh có kết cấu mềm nhẹ, bông xốp

Bánh quy, vỏ bánh Pie

Các loại bánh nói chung

Bánh mì nướng giòn kiểu châu Âu, bánh mì Pháp

Các loại bánh mì dùng men nở hoặc nướng trong khuôn, bánh cuộn/ổ, bánh ngàn lớp

Bánh mì

Mì sợi, mì ống và bánh mì Ý

CÁC LOẠI CHẤT BÉO

LOẠI	HÀM LƯỢNG CHẤT BÉO
BƠ ĐỘNG VẬT	80-82%
CHẤT BÉO SỮA KHAN (AMF)	100%
HỖN HỢP BƠ SỮA	80-82%
DẦU BƠ THAY THẾ	100%
MỠ TRỪU (SHORTENING)	100%
BƠ THỰC VẬT	80-84%
BƠ PHẾT	76-80%



ĐỊNH NGHĨA

Bơ động vật là sản phẩm được làm từ sữa có hàm lượng chất béo sữa lên tới 80%. Đó là chất béo tách ra từ bơ sữa, được tạo ra bằng cách đánh kem/sữa tươi hoặc kem/sữa đã lên men.

Chất béo sữa khan có chứa hầu hết chất béo sữa nguyên chất. Nó chứa ít nhất 99,8% chất béo sữa và được làm từ bơ động vật hoặc kem tươi.

Được làm từ hỗn hợp bơ sữa, với thông tin trên “Nhãn hiệu Bao bì” bao gồm AMF (Chất béo Sữa khan), dầu dừa và dầu hạt cải Úc không biến đổi gen, có chức năng thay thế cho bơ động vật.

Là một loại mỡ trùu với công thức đặc biệt, có nhiều đặc tính tự nhiên của dầu bơ, và chủ yếu dùng trong ngành công nghiệp làm bánh.

Chất béo ở dạng rắn chủ yếu dùng trong làm bánh. Sở dĩ nó có tên gọi như vậy là do kết cấu hơi xốp và dễ vỡ vụn. Đây là chất béo hay mỡ chiết xuất từ động vật hoặc thực vật.

Tính trên 100g bơ, hàm lượng chất béo phải hơn 80g, hàm lượng nước dưới 16g và muối dưới 4g, và phải bổ sung thêm vitamin A và D.

Có thể chứa bất kỳ lượng chất béo và nước nào, nhưng hàm lượng muối phải dưới 4g và chứa vitamin A & D.

NGUYÊN LIỆU VÀ CÔNG DỤNG

NGUYÊN LIỆU	CHẤT TẠO ĐỘ MỀM	CHẤT TẠO ĐỘ DAI
BỘT		✓
ĐƯỜNG	✓	
CHẤT BÉO	✓	
NƯỚC		
SỮA		✓
TRỨNG	✓	✓
MUỐI		✓
CHẤT LÀM NỠ		
HƯƠNG LIỆU		

BÁNH NGÀN LỚP

CÁCH LÀM

1. Trong âu máy trộn bột gắn đầu que xoắn, hòa tan muối trong nước lạnh. Thêm bột mì và Lamination Blend vào.
2. Nhào cho đến khi bột thành một khối mịn, trong thời gian khoảng 1 đến 2 phút.
3. Bọc chặt bột trong màng bọc thực phẩm và làm lạnh trong 1 tiếng.
4. Chuẩn bị cán Lamination Blend. Đầu tiên, cho chất béo vào giữa hai tờ giấy nến chống dính hoặc màng bọc thực phẩm. Dùng chày cán bột làm mềm chất béo sao cho chất béo vẫn cứng nhưng dẻo giống đất sét. Cán chất béo thành hình chữ nhật cỡ 20cm. Điều quan trọng là phải làm cho bột và chất béo gần như đồng nhất.
5. Rắc một lớp bột mỏng lên bàn cán bột. Cán bột thành hình chữ nhật dài khoảng 46cm. Nhắc và xoay bột khi cần thiết để tránh bị dính.
6. Dùng cọ khô phủ sạch bột khô còn bám trên bề mặt bột.
7. Đặt miếng chất béo lên phần bên trái miếng bột hình chữ nhật, gấp phần bột bên phải lên miếng chất béo, miết các cạnh cho kín. Dàn bột nếu cần thiết, để đảm bảo chất béo được gói gọn trong bột.
8. Bắt đầu cán từ mép gấp. Cán theo một chiều cho đến khi bột đều mịn, thành hình chữ nhật khoảng 60cm.
9. Dùng cọ khô phủ sạch bột phủ còn bám trên bề mặt bột. Gấp bột làm ba (tương tự như gấp thư, gấp làm 3). Đến đây tính là xong lượt đầu tiên. Bọc bột lại trong màng bọc thực phẩm, để ít nhất 20 phút.





10. Xoay khối bột 90° và cán cho đến khi bột mịn, thành hình chữ nhật khoảng 60cm. Tiếp tục gấp bột làm ba. Đến đây là xong lượt thứ hai. Bọc bột lại trong màng bọc thực phẩm, để ít nhất 30 phút.
11. Lặp lại quy trình cán, gấp và làm lạnh bột, tổng cộng năm lượt. Đậy bột lại và làm lạnh trong 1 tiếng, trước khi đem ra tạo hình và nướng.

NGUYÊN LIỆU	% BAKER'S	CHO 1 KG
NHÓM 1		
TỔNG LƯỢNG BỘT	100%	1000
BỘT BAKERS	100%	1000
MUỐI	2%	20
PIN AND PEEL LAMINATION BLEND	25%	250
NHÓM 2		
NƯỚC LẠNH	51%	510
NHÓM 3		
PIN AND PEEL LAMINATION BLEND	75%	750

BÁNH QUY HẠNH NHÂN

CÁCH LÀM

1. Lưu ý cân nguyên liệu thật chính xác và tất cả nguyên liệu phải để ở nhiệt độ phòng.
2. Dùng máy trộn bột, trộn tất cả các nguyên liệu khô ở tốc độ thấp hoặc trung bình.
3. Thêm chất béo từ từ vào hỗn hợp và trộn cho đến khi hỗn hợp bột trở thành một khối đồng nhất
4. Lưu ý khi vo tròn khối bột, bột vẫn phải giữ được hình dạng.
5. Vo bột thành từng viên 30g, làm dẹt và ấn hạnh nhân vào bột.
6. Phết một lớp lòng đỏ trứng gà
7. Nướng bánh ở nhiệt độ 160°C, trong khoảng 12 đến 14 phút.



NGUYÊN LIỆU	% BAKER'S	CHO 1 KG
NHÓM 1		
TỔNG LƯỢNG BỘT	100%	1000
BỘT MÌ	100%	1000
BỘT HẠNH NHÂN	66.67%	667
ĐƯỜNG	66.67%	667
MUỐI	0.83%	8
MUỐI NỞ (BAKING SODA)	1.67%	17
BỘT NỞ	2.22%	22
NHÓM 2		
PIN AND PEEL BAKING BLEND	83.33%	833.3

BÁNH BÔNG LAN BƠ

CÁCH LÀM

1. Cho trứng và sữa vào một tô nhỏ, đánh nhẹ cho đến khi hòa quyện.
2. Gắn đầu trộn dẹt vào máy trộn bột. Rây các nguyên liệu khô vào âu.
3. Cho bơ vào hỗn hợp bột và trộn ở tốc độ thấp cho đến khi hòa quyện.
4. Đánh nửa hỗn hợp trứng ở tốc độ thấp.
5. Vét hỗn hợp dính ở thành âu xuống. Sau đó, cho nửa hỗn hợp trứng còn lại vào âu, đánh trong 3 phút ở tốc độ cao.
6. Chia hỗn hợp bột vào 3 chảo có kích thước 8 inch, đã được bôi dầu và lót giấy nến.
7. Nướng bánh ở nhiệt độ 170°C cho đến khi mặt bánh chín vàng. Khi cắm que tăm vào chính giữa bánh, rút lên thấy sạch và khô là đạt.



NGUYÊN LIỆU	% BAKER'S	CHO 1 KG
NHÓM 1		
TỔNG LƯỢNG BỘT	100%	500
PIN AND PEEL BAKING BLEND	61.5%	308
BỘT BÁNH BÔNG LAN	100%	500
BỘT NỠ	3%	15
ĐƯỜNG CÁT	115%	575
MUỐI	1.5%	8
NHÓM 2		
SỮA	62%	242
TRỨNG	49%	190

BÁNH QUY YẾN MẠCH VÀ NHO KHÔ

CÁCH LÀM

1. Lưu ý cân nguyên liệu thật chính xác và tất cả nguyên liệu phải để ở nhiệt độ phòng.
2. Gắn đầu trộn dẹt vào máy trộn bột. Cho chất béo, đường, muối và gia vị vào âu. Đánh kem các nguyên liệu ở tốc độ thấp. Dừng trộn sau đó một lúc để vết hỗn hợp dính ở thành âu xuống, đảm bảo hỗn hợp được trộn đều.
3. Trộn cho đến khi hỗn hợp mịn, nhưng lưu ý không để hỗn hợp chuyển sang dạng kem.
4. Cho trứng và chất lỏng, nếu có, vào âu và tiếp tục trộn ở tốc độ thấp.
5. Rây hỗn hợp bột mì và chất làm nở vào âu. Trộn cho đến khi hỗn hợp hòa quyện. Lưu ý không trộn quá tay, tránh hình thành các sợi gluten.
6. Xếp bánh quy lên khay nướng đã chuẩn bị sẵn. Lưu ý xếp bánh cách xa nhau một chút để khi nướng, bánh nở ra sẽ không bị dính vào nhau.
7. Nướng bánh ở nhiệt độ 160°C, trong khoảng 12 đến 15 phút.



NGUYÊN LIỆU	% BAKER'S	CHO 1 KG
NHÓM 1		
TỔNG LƯỢNG BỘT	100%	1000
PIN AND PEEL BAKING BLEND	67%	670
ĐƯỜNG VÀNG	133%	1330
MUỐI	2%	15
NHÓM 2		
TRỨNG	33%	330
VANI	3%	30
SỮA	8%	80
NHÓM 3		
BỘT LÀM BÁNH (PASTRY)	100%	1000
BỘT NỞ	4%	40
MUỐI NỞ	2%	20
QUẾ	1%	10
YẾN MẠCH CÁN DỆT	83%	830
NHO KHÔ	67%	670

BÁNH SỮA NGỌT (SWEET BUN)

CÁCH LÀM

1. Gắn đầu que xoắn vào máy trộn bột. Cho bột và tất cả các nguyên liệu khô khác, cùng với men nở vào âu.
2. Cho chất lỏng từ từ vào hỗn hợp khô và trộn cho đến khi hỗn hợp gần như mềm dẻo trong khoảng 2 phút với tốc độ chậm.
3. Cho chất béo vào hỗn hợp và tiếp tục trộn khoảng 5 phút, ở tốc độ vừa phải cho đến khi hỗn hợp bột trở thành một khối mềm.
4. Đậy bột lại và để bột nghỉ trong 30 phút.
5. Chia bột thành từng phần 60g.
6. Nặn thành từng viên tròn, xếp lên khay nướng đã lót giấy nến.
7. Để bột nghỉ trong 10 phút.
8. Để bột lên men và nở cho đến khi kích thước khối bột tăng gấp đôi.
9. Phết trứng lên mặt bánh.
10. Nướng bánh ở nhiệt độ 162°C, trong 14 phút.



NGUYÊN LIỆU	% BAKER'S	CHO 1 KG
NHÓM 1		
TỔNG LƯỢNG BỘT	100%	1000
BỘT BAKERS	75%	750
BỘT MÌ THƯỜNG	25%	250
CHẤT PHỤ GIA	0.5%	5
MEN KHÔ	3%	30
MUỐI	1.4%	14
ĐƯỜNG	21%	112
SỮA BỘT	5.5%	55
NHÓM 2		
NƯỚC LẠNH	42%	420
TRỨNG	10%	100
NHÓM 3		
PIN AND PEEL BAKING BLEND	20%	200

KEM BƠ

CÁCH LÀM

- 1.** Lưu ý tất cả nguyên liệu phải để ở nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu. Cho lòng trắng trứng vào âu. Chuẩn bị sẵn 270g đường.
- 2.** Cho 540g đường vào chảo đế dày. Thêm một lượng nước vừa đủ và đun với lửa lớn.
- 3.** Đun siro đường cho tới khi gần đạt 116°C thì bắt đầu đánh bông lòng trắng trứng. Lưu ý quan sát kỹ nước đường, đảm bảo nhiệt độ không vượt quá 116°C .
- 4.** Khi lòng trắng trứng đạt trạng thái bông mềm (tạo chóp mềm), thêm 270g đường từ từ vào âu.
- 5.** Giảm tốc độ xuống mức trung bình và tiếp tục đánh lòng trắng trứng cho tới khi bông cứng (tạo chóp cứng).
- 6.** Khi siro đường đạt tới nhiệt độ 116°C , ngay lập tức đổ siro vào lòng trắng trứng trong khi vẫn để máy chạy.
- 7.** Đổ siro từ từ vào âu, ở vị trí giữa thành âu và que đánh. Lưu ý cẩn thận, vì nếu để chạm vào que đánh, siro có thể sẽ văng tung tóe và gây tình trạng vón cục.



8. Tiếp tục đánh ở tốc độ trung bình cho đến khi lòng trắng trứng nguội hoàn toàn.
9. Sản phẩm ở giai đoạn này chính là bánh trứng đường Ý.
10. Cho bơ đã làm mềm từ từ vào hỗn hợp trên. Sau khi hỗn hợp hòa quyện, bạn có thể thêm hương liệu tùy thích.

NGUYÊN LIỆU	% BAKER'S	CHO 1 KG
NHÓM 1		
LÒNG TRẮNG TRỨNG	KHÔNG ÁP DỤNG	400
ĐƯỜNG CÁT	KHÔNG ÁP DỤNG	750
NƯỚC	Theo yêu cầu	
NHÓM 2		
PIN AND PEEL BAKING BLEND	KHÔNG ÁP DỤNG	1250

BÁNH QUY DANISH

CÁCH LÀM

1. Gắn đầu que xoắn vào máy trộn bột. Cho nước và trứng vào âu. Sau đó, cho nguyên liệu khô vào. Cho thêm chất béo Lamination Blend đã bóp vụn.
2. Trộn hỗn hợp khoảng 2 đến 4 phút, cho đến khi bột mịn và chạm vào thấy chỉ còn hơi dính một xíu.
3. Cho bột vào bát đã được phủ một lớp bột mì mỏng. Đậy bột lại và làm lạnh trong 1 tiếng.
4. Chuẩn bị cán chất béo Lamination Blend. Đầu tiên, cho chất béo vào giữa hai tờ giấy nến hoặc màng bọc thực phẩm. Dùng chày cán bột làm mềm chất béo sao cho chất béo vẫn cứng nhưng dẻo giống đất sét. Cán chất béo thành hình chữ nhật cỡ 20cm. Điều quan trọng là phải làm cho bột và chất béo gần như đồng nhất.
5. Rắc một lớp bột mỏng lên bàn cán bột. Cán bột thành hình chữ nhật khoảng 30cm-45cm. Dùng cọ phết sạch bột còn dư.
6. Đặt miếng chất béo Lamination Blend lên phần bên trái của miếng bột, gấp miếng bột lên miếng chất béo, miết các cạnh cho kín.
7. Cán bột thành hình chữ nhật khoảng 30-45cm, gấp bột làm ba. Lặp lại quy trình cán và gấp bột này (tính là 1 lượt) tổng cộng ba lần. Để bột nghỉ giữa các lượt nếu cần thiết. Sau lượt cuối cùng, bọc kỹ khối bột lại và làm lạnh trong 1 tiếng.
8. Cán bột từ từ để dần bột mỏng ra, với độ dày khoảng 4mm. Để miếng bột đã cán mỏng lên bàn cán bột và cán thành miếng rộng 25cm.
9. Cắt thành hình vuông 80x80mm, tạo hình và gấp theo ý muốn.
10. Phết trứng (1 quả trứng với 1g muối).
11. Để bột nghỉ, lên men và nở trong khoảng 40 phút ở nhiệt độ 34°C và độ ẩm 70%.
12. Nướng bánh ở nhiệt độ 200°C trong 20 phút hoặc cho đến khi mặt bánh chuyển sang màu vàng nâu.
13. Phết một lớp siro mơ khi bánh còn nóng.



CÁC CÁCH BIẾN TẤU

- 1. Kem bơ socola Ý:** Cho thêm 15ml chiết xuất vani vào kem bơ. Sau đó, cho 300g socola đắng ngọt (đã làm tan chảy và để nguội) vào hỗn hợp và khuấy đều.
- 2. Kem bơ chanh Ý:** Thêm 60ml chiết xuất chanh và 12g vỏ chanh bào vào hỗn hợp kem bơ.
- 3. Kem bơ cà phê Ý:** Thêm 60ml chiết xuất cà phê hoặc cà phê đậm đặc vào kem bơ.

NGUYÊN LIỆU	% BAKER'S	CHO 1 KG
NHÓM 1		
TỔNG LƯỢNG BỘT	100%	1000
BỘT BAKERS	100%	1000
TINH DẦU VANI	1.5%	15
QUẾ	0.2%	2
MEN DỪNG NGAY	3.0%	30
ĐƯỜNG	12%	120
MUỐI	1%	10
NHÓM 2		
TRỨNG	10%	100
SỮA	4%	40
NƯỚC LẠNH	44%	440
NHÓM 3		
PIN AND PEEL LAMINATION BLEND	9%	90
NHÓM 4		
PIN AND PEEL LAMINATION BLEND	70%	700

BÁNH DIRTY BUN

CÁCH LÀM

1. Gắn đầu que xoắn vào máy trộn bột. Cho nước và trứng vào âu. Sau đó, cho nguyên liệu khô vào. Cho thêm chất béo Lamination Blend đã bóp vụn.
2. Trộn hỗn hợp khoảng 2 đến 4 phút, cho đến khi bột mịn và chạm vào thấy chỉ còn hơi dính một xíu.
3. Cho bột vào bát đã được phủ một lớp bột mì mỏng. Đậy bột lại và làm lạnh trong 1 tiếng.
4. Chuẩn bị cán chất béo Lamination Blend. Đầu tiên, cho chất béo vào giữa hai tờ giấy nến hoặc màng bọc thực phẩm. Dùng chày cán bột làm mềm chất béo sao cho chất béo vẫn cứng nhưng dẻo giống đất sét. Dàn chất béo thành hình chữ nhật cỡ 20cm. Điều quan trọng là phải làm cho bột và chất béo gần như đồng nhất.
5. Rắc một lớp bột mỏng lên bàn cán bột. Cán bột thành hình chữ nhật khoảng 30cm-45cm. Phủi sạch bột còn dư.
6. Đặt miếng Lamination Blend lên phần bên trái của miếng bột. Gấp miếng bột lên miếng chất béo, miết các cạnh cho kín.
7. Cán bột thành hình chữ nhật khoảng 30-45cm, gấp bột làm ba. Lặp lại quy trình cán và gấp bột (tính là 1 lượt) tổng cộng ba lần. Để bột nghỉ giữa các lượt nếu cần thiết. Sau lượt cuối cùng, bọc kỹ khối bột lại và làm lạnh trong 1 tiếng.
8. Cán bột từ từ để dàn bột mỏng ra, với độ dày khoảng 4mm. Để miếng bột đã cán mỏng lên bàn cán bột và cán thành miếng rộng 25cm.
9. Để miếng bột đã cán mỏng lên bàn cán bột và cán thành miếng rộng 20cm. Dùng thước đo và cắt thành sợi 6cm.



10. Cho thêm socola, cuộn lại và miết chặt phần đáy. Đặt những chiếc bánh ngọt đã tạo hình lên khay nướng có lót giấy nến.
11. Để bột nghỉ, lên men và nở gấp đôi ở nhiệt độ 34°C và độ ẩm 70%.
12. Nướng bánh ở nhiệt độ 200°C trong 20 phút.
13. Khi bánh nguội, nhúng bánh vào socola Ganache và rắc bột cacao phủ lên.

NGUYÊN LIỆU	% BAKER'S	CHO 1 KG
NHÓM 1		
TỔNG LƯỢNG BỘT	100%	1000
BỘT BAKERS	100%	1000
CA CAO	6%	60
MEN DỪNG NGAY	3%	30
ĐƯỜNG	10%	100
MUỐI	1%	10
NHÓM 2		
TRỨNG	15%	150
SỮA	48%	480
NHÓM 3		
PIN AND PEEL LAMINATION BLEND	10%	100
NHÓM 4		
PIN AND PEEL LAMINATION BLEND	52%	520



pinandpeel.com