

## Baking Challenge 22: Món tráng miệng dùng lạnh

### Chocolate Mango And Coconut Cream Cake

*Host: Huyen\_Phan*



Chào các bạn !

Mình rất vui được làm host cho Baking Challenge 22. Hy vọng Challenge lần này sẽ đem đến cho các bạn niềm cảm hứng và sự thích thú với món bánh mát lạnh mang hương vị trái cây của vùng nhiệt đới đầy nắng gió.

Chúc các bạn thành công !

## I. Công Thức:

Nguồn: <http://www.tarteletteblog.com/2005/03/abouttartelette.html>

### A/ Bật gato Vanilla và bật gato Ca cao:

- 3 trứng gà lớn
- 3 lòng đỏ trứng lớn
- 1tsp vanilla extract
- 1nhúm muối
- 140g đường
- 70g bột mì
- 20g bột ngô
- 10g bột ca cao nguyên chất
- 45ml dầu ăn

### Cách làm:

1. Trộn đều bột mì và bột ngô. Chia làm hai phần: 1 phần 50g (A), 1 phần 40g trộn thêm 10g ca cao (B).
2. Lót giấy nến cho khay bánh 20x20 cm
3. Bật lò nhiệt độ 190 độ C.
4. Cho trứng + đường + muối vào một bát Inox. Đặt bát trên nồi nước sôi sao cho bát không chạm vào nước. Khuấy đánh trứng có hai cách làm:
  - Nếu dùng standmixer: Khuấy đều đến khi hỗn hợp ấm khoảng 37 độ C. Bỏ ra khỏi nồi, dùng whisk đánh ở tốc độ cao liên tục đến khi hỗn hợp tăng gấp 3 lần.
  - Nếu dùng handmixer: Dùng máy đánh trứng đánh ở tốc độ cao đến khi hỗn hợp đặc lại. Khi hỗn hợp đã đặc, nhấc bát ra khỏi nồi. Tiếp tục đánh đến khi hỗn hợp tăng gấp 3 lần. Cho dầu ăn + vanilla vào đánh khoảng 5giây.
5. Chia hỗn hợp trứng đường làm hai phần bằng nhau.
6. Rây từ từ phần bột( A) vào 1/2 hỗn hợp trứng đường. Nhẹ nhàng trộn cho bột đều vào hỗn hợp trứng đường. Chú ý không mạnh tay sẽ làm vỡ hết bọt khí.
7. Cho hỗn hợp vào khay. Nướng 10'-12' đến khi chín.
8. Lấy bánh ra khỏi khay. Để bánh nguội.
9. Trong lúc nướng bột vanilla, tiếp tục trộn phần bột (B) vào 1/2 hỗn hợp trứng còn lại và cho vào khay nướng như phần trên.



*Lót giấy nến quanh thành bánh để nhanh chóng lấy bánh ra khỏi khuôn*

**B/ Syrup quét mặt bánh:**

- 125ml nước
- 50g đường
- 30ml rượu rum

Trong một cái nồi nhỏ đặt trên nhiệt độ cao trung bình, đun sôi, để nhỏ lửa cho đến khi đường tan. Để nguội đến nhiệt độ phòng. Tắt bếp, cho rum vào khuấy đều và để nguội.

**C/ Kem Bavaria dừa:**

- 7g bột gelatin
- 60ml nước
- 4 lòng đỏ trứng gà
- 60 g đường
- 240 ml nước cốt dừa
- 240ml whipping cream

1. Trong một bát nhỏ, rắc gelatin vào 60ml nước khuấy đều và đun cách thủy cho đến khi gelatine tan hoàn toàn.
  2. Trong một bát lớn, dùng phới cầm tay đánh lòng đỏ trứng với đường cho đến khi trứng chuyển màu vàng nhạt. Trong khi đó, cho nước cốt dừa vào một nồi nhỏ đun gần sôi trên lửa vừa. Từ từ đổ nước cốt dừa vào hỗn hợp lòng đỏ, đánh liên tục để ngăn trứng đông tụ. Đổ hỗn hợp trở lại vào nồi đun trên lửa nhỏ và khuấy nhẹ tay đến khi lấy thìa gỗ nhúng vào hỗn hợp nhấc lên dùng ngón tay quệt 1 vệt, vệt quệt ko bị hỗn hợp chảy vào là được. Tắt bếp, cho gelatin vào khuấy đều, để nguội đến nhiệt độ phòng. Ta được hỗn hợp A
- \* Lưu ý: không để hỗn hợp sôi, nếu sôi hỗn hợp sẽ bị lợn cợn.*
3. Đánh whipping cream bông mềm.
  4. Trộn đều hỗn hợp A với whipping cream

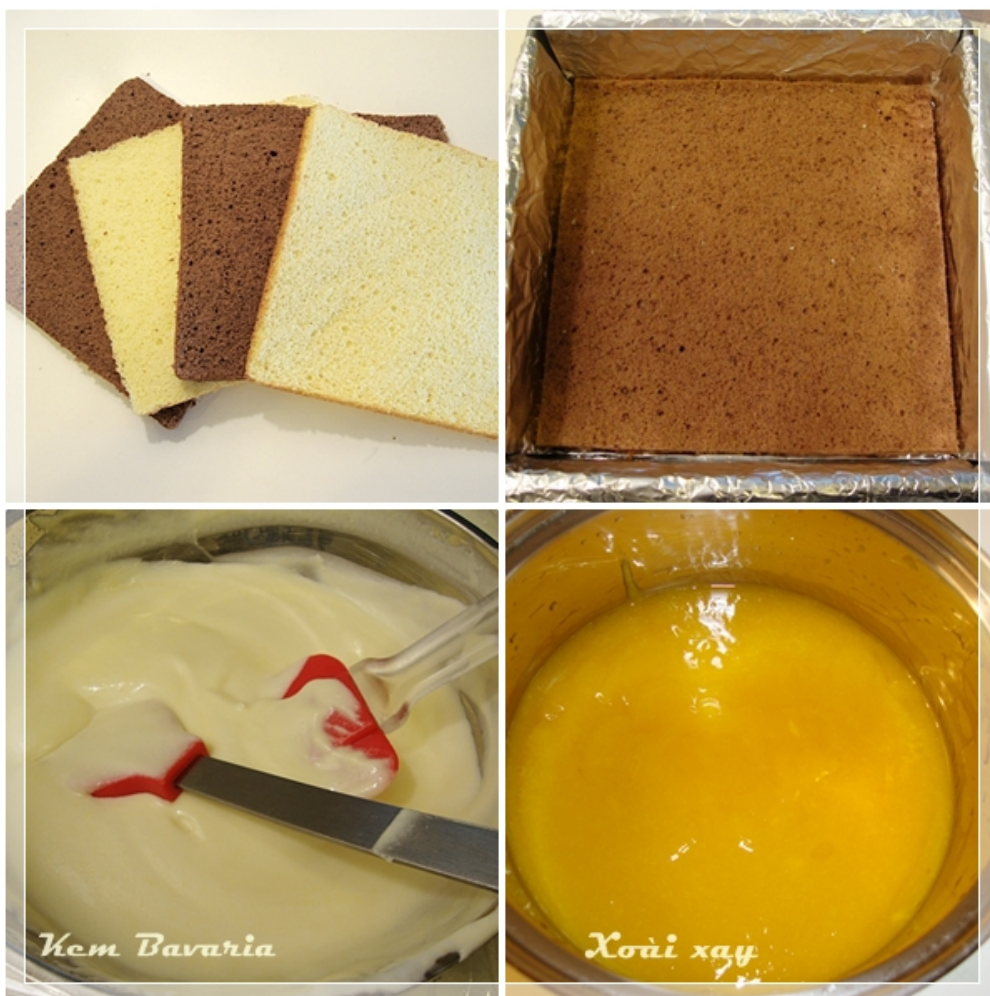
#### **D/ Mousse xoài:**

- 7g bột gelatin
  - 60ml nước
  - 240g xoài đã xay nhuyễn
  - 60g đường
  - 240ml whipping cream
1. Trong một bát nhỏ, rắc gelatin vào 60ml nước khuấy đều và đun cách thủy cho đến khi gelatine tan hoàn toàn.
  2. Trong nồi nhỏ cho xoài xay và đường, đặt trên bếp lửa trung bình nấu cho tan hết đường. Tắt bếp, cho gelatine vào khuấy đều. Để nguội đến nhiệt độ phòng .
  3. Đánh whipping cream bông mềm
  4. Trộn đều xoài xay với whipping cream

#### **E. Lemon glaze:**

- 1,5 tsp bột gelatin
  - 30ml nước
  - 60 ml nước
  - 30 ml nước cốt chanh
  - 30g đường
  - Vài giọt màu thực phẩm vàng.
1. Trong một bát nhỏ, rắc gelatin vào 30ml nước, khuấy đều và đun cách thủy cho đến khi gelatine tan hoàn toàn.
  2. Trong một nồi nhỏ đặt trên lửa trung bình, cho nước + nước chanh + đường đun sôi nhẹ, khuấy đều cho tan đường. Tắt bếp, cho gelatin vào khuấy đều. Để nguội đến nhiệt độ phòng . Cho màu vào khuấy tan.

## F. Lắp ráp bánh:



1. Xẻ đôi bánh theo chiều ngang ta được 2 bịch bánh vanilla, 2 bịch bánh ca cao.
2. Dùng khuôn vuông 20x20 (cm) đáy rời hoặc đáy liền có lót 1 lớp giấy bạc để có thể lấy bánh ra dễ dàng.
3. Đặt một lớp bịch ca cao ở dưới cùng. Quét lên bánh 1 lớp xi-rô rum. Phủ 1/2 kem Bavarian trên bánh. Cho vào ngăn đá tủ lạnh 5' (thấy mặt bánh se lại là được)
4. Đặt bịch vanilla lên, quét xi-rô rum lên trên. Phủ 1/2 mousse xoài lên bịch bánh. Cho vào ngăn đá tủ lạnh 5'
5. Lặp lại quá trình với nửa sau của bánh và kem.
6. Đổ lớp Lemon glaze trên bánh và để đặt trong tủ lạnh ít nhất 4 tiếng.
7. Cắt bánh bằng dao nhúng nước nóng lau khô.



## II. Yêu cầu:

### 1/ Thành phẩm:

- Bánh có vị thơm ngậy của nước cốt dừa, vị chua nhẹ của chanh, thơm mùi xoài, rum, đậm đà vị sô cô la.
- Thấy rõ các lớp bánh.
- Lớp kem Bavaria dừa và lớp mousse xoài mịn mượt, mềm.
- Lớp bột gato xốp mềm, không bị ướt.
- Trang trí tùy ý.

### 2/ Hình ảnh: 4 ảnh

- 1 ảnh chụp sản phẩm hoàn chỉnh.
- 1 ảnh chụp cận cảnh mặt cắt của bánh.
- 1 ảnh bột bánh gato.
- 1 ảnh các công đoạn thực hiện

### 3/Bài làm:

- Thành viên bắt buộc dùng công thức trên.
- Mỗi bài post không quá 5 ảnh, nếu quá 5 ảnh, vui lòng post thành 2 bài khác nhau.
- ngày nộp bài: Từ 0h đến 24h ngày 25/06/2011
- Các thành viên vui lòng không public công thức trước ngày 25/06/2011

