

Baking Challenge 18

BISCUIT JOCONDE (Bật bánh trang trí)



1. Công thức:

(CT: Daring Baker)

A. Joconde Sponge

Nguyên liệu:

85g bột hạnh nhân

75g đường icing sugar

25g bột mỳ cake flour*

3 quả trứng

3 lòng trắng trứng (90g)

10g đường kính trắng

30g bơ chảy

**Note: How to make cake flour: <http://www.joythebaker.com/blog/2009/09/how-to-make-cake-flour/>*

Cách làm

Cho lòng trắng trứng và đường kính trắng vào bowl, đánh đến khi bông, nhấc que đánh trứng lên có chóp nhưng hỗn hợp vẫn có độ bóng. Để sang một bên.

Bột hạnh nhân, đường icing, cake flour trộn đều, rây mịn.

Bật máy đánh trứng tốc độ thấp nhất, đập từng quả trứng vào hỗn hợp bột, đánh cho hỗn hợp quện đều, mịn, không còn vón cục. Nếu dùng KA sử dụng móc bẹt.
Cho 1/3 lòng trắng trứng vào hỗn hợp bột vừa trộn, dùng spatula trộn đều. Tiếp tục với 2/3 lòng trắng trứng còn lại. Lưu ý không trộn nhiều quá sẽ mất hết bọt khí.
Cuối cùng cho bơ chảy vào, trộn đều. Quay sang chuẩn bị hỗn hợp Patterned Joconde.



B. Patterned Joconde-Décor Paste

Nguyên liệu

200g bơ nhạt mềm

200g đường icing sugar

7 lòng trắng trứng (200g)
220g bột mỳ cake flour*
Màu thực phẩm dạng paste hoặc nước

Nếu làm Patterned Joconde vị cocoa thì giảm lượng cake flour xuống còn 170g và thêm 60g cocoa vào. Rây bột và bột cocoa trước khi cho vào hỗn hợp bơ trứng đường.

Cách làm

Đánh bơ với đường cho tan bớt đường và bơ trắng hơn.
Cho lòng trắng trứng vào, đánh tiếp cho tan lòng trắng trứng
Rây bột vào, dùng spatula trộn đều, thêm màu thực phẩm vào trộn tiếp thành hỗn hợp đồng nhất.

*** Tự làm cake flour:**

1 cup bột mỳ đa dụng bỏ đi 2 tbsp và thay bằng 2 tbsp bột ngô/bắp/cornstarch.



C. Tạo hình:

Trải silpat/ giấy nến ra khay.

Dùng hỗn hợp Patterned Joconde vẽ/tạo hình trên silpat/ giấy nến. Cho khay vào tủ lạnh 15' cho hỗn hợp cứng lại. Lấy ra khỏi tủ rồi nhanh chóng đổ hỗn hợp Joconde Sponge lên trên, dùng dao dàn phẳng hỗn hợp Joconde Sponge.

Nướng 200 độ rãnh rữa đến khi bánh chín.

Lấy ra khỏi lò, để nguội, cẩn thận nhẹ nhàng gỡ bỏ giấy nến/silpat.

Dùng dao cắt bỏ phần rìa thừa, phần đẹp dùng để trang trí bên ngoài bánh.







D. Cách sử dụng:

BISCUIT JOCONDE thường được dùng để trang trí các loại bánh mousses, pastry creams, Bavarian creams, cheesecakes, puddings, curds, mứt, Dacquoise, fresh fruit, chocolates, gelee'.

Lót miếng bột trang trí bên trong khuôn mousse hoặc trang trí trên mặt bánh tùy theo sự sáng tạo.





2. Yêu cầu:

Bài làm:

- Thành viên bắt buộc phải làm theo công thức trên (gồm 2 phần A, B). Hình vẽ, màu sắc sáng tạo tùy thích.
- Yêu cầu làm thành một chiếc bánh hoàn chỉnh có sử dụng BISCUIT JOCONDE , bánh có thể là mousse, baravian... tùy chọn

Hình ảnh:

- 1 ảnh các công đoạn thực hiện
- 1 ảnh Biscuit Joconde sau khi nướng
- 1 ảnh bánh hoàn chỉnh có sử dụng Biscuit Joconde
- 1 ảnh mặt cắt bánh hoàn chỉnh

Nộp bài:

Từ 00.00-24.00 23/02/2011

Mỗi bài post không quá 5 ảnh. Trường hợp nhiều ảnh post làm 2 bài khác nhau ghi rõ phần 1, phần 2.

Yêu cầu thành viên không public công thức trước ngày 23/02/2011