

Baking challenge 18: Happy Valentine

Macarons (*Kiểu Pháp*)

Host: HuaBin (Blog Vũ điệu bếp)



Theo nhiều người, từ macaron có chung nguồn gốc với món mì ống macaroni và những thức ăn làm từ nguyên liệu là bột và trứng ở Italy. Câu chuyện về xuất xứ của macaron ở Pháp bắt đầu vào thời Cách mạng Pháp khoảng cuối thế kỷ 18, khi hai nữ tu từ Italy sang vùng Nancy của Pháp để cư trú. Họ mang theo công thức làm món bánh nướng thơm ngon từ bột hạnh nhân và trứng từ quê nhà, món bánh macaron ấy đã giúp họ kiếm thêm thu nhập trong thời gian khó khăn. Và từ đó, macaron được bày bán trong các tiệm bánh, được nướng ở trong gia đình với các công thức đơn giản.

Baking Challenge WTT

Cũng từ những nguyên liệu chính là bột hạnh nhân, đường, lòng trắng trứng, những đầu bếp Pháp đã mang nét tinh tế vào món ăn bình dân này và biến chúng thành loại thức ăn tao nhã và cao cấp. Họ tạo ra nhiều mùi hương và màu sắc cho macaron, từ màu và mùi hoa hồng, màu và mùi trà xanh, màu vàng tươi thơm dậy mùi chanh, màu tím hồng của mùi phúc bồn tử cho đến màu nâu nhạt dậy mùi quế. Người Pháp thường dùng macaron với trà hay cà phê để khép lại bữa tiệc ngon hay những buổi trà chiều. Do món ăn không dùng men nở nên macaron còn được dùng trong dịp lễ Passover - Lễ Quá hải (ngày lễ của người Do Thái từ giữa tháng 3 đến cuối tháng 4 hàng năm).

Các nghệ nhân làm macaron vẫn thường nhắc đến cái tên Pierre Herme, một bậc thầy làm macaron. Những viên macaron của Herme là nghệ thuật pha trộn của hương vị sắc màu và cảm giác. Ông sáng tạo ra những viên macaron có một không hai bằng việc kết hợp giữa rượu mùi Campari và bưởi, hạt dẻ cười với mơ, socola và muối - đường caramen, vải và trái phúc bồn tử... Dưới bàn tay của các nghệ nhân làm bánh Pháp, macaron bé nhỏ đã và đang làm ngạc nhiên và say mê bao người sành ăn ở nhiều quốc gia.

(Nguồn: vietbao.vn)

Công thức làm macaron khá đơn giản: lòng trắng trứng đánh bông cứng với đường, sau đó cho bột hạnh nhân và phẩm màu vào trộn cùng. Hỗn hợp được cho vào túi bắt bông kem và thụt thành những đồng xu nhỏ xinh trên giấy nến. Sau đó, cần thời gian để hỗn hợp se mặt rồi đưa vào lò nướng chín. Cách làm macaron tưởng chừng như rất đơn giản như vậy nhưng để thành công, có **một số lưu ý như sau:**

1. Trứng:

Trứng làm Macaron phải là trứng cũ. Trứng mua ngoài chợ về nên để vài ngày cho bớt tươi. Tròng trắng trứng tươi đập ra, nên đập giấy bạc phủ kín trong tủ lạnh 2 ngày sau đó bỏ ra để nhiệt độ phòng trong ít nhất hai h thì mới làm. Hoặc trứng tươi mua về, nếu thời tiết dưới 22độ, để nhiệt độ phòng sau 3 ngày mới bỏ ra dùng.

Trứng khi làm Macaron phải ở nhiệt độ phòng. Nếu dùng lòng trắng trứng trong tủ lạnh, cần bỏ ra ngoài vài giờ cho trứng nguội hẳn mới tiến hành làm.

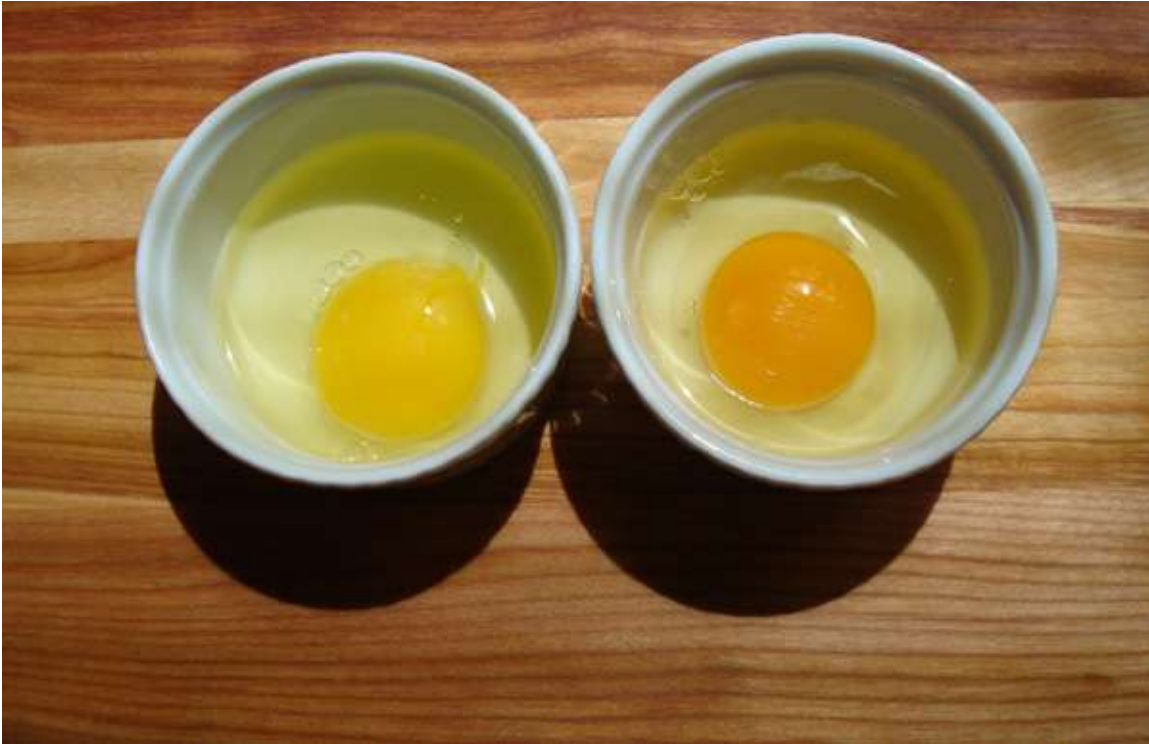
Phân biệt trứng tươi và trứng cũ:

Trứng tươi:

Baking Challenge WTT

Lòng đỏ màu sáng, tròn đều, vồng cao. Túi khí ở vỏ trứng nhỏ. Tách lòng trắng lòng đỏ dễ dàng.

Trứng cũ:



Lòng đỏ màu sậm, mềm chảy, nếu để lòng đỏ ra bát sẽ thấy lòng đỏ tẹt, không vồng cao, lớp vỏ bao quanh lòng đỏ hơi có vết nhăn. Túi khí ở vỏ trứng lớn. Khi tách riêng lòng trắng lòng đỏ sẽ thấy khó hơn, lòng đỏ dễ bị vỡ.

Ảnh: Trái – trứng tươi, Phải – trứng cũ

2. Bột hạnh nhân

Có thể dùng bột hạnh nhân mua sẵn hoặc bột tự xay.

Nếu tự xay bột thì dùng hạnh nhân lát xay bằng cối xay khô của máy xay sinh tố. Xay đến khi bột mịn, lưu ý không xay lâu quá hạt sẽ tiết ra nhiều dầu khiến bột bị bết. Có thể cho đường icing sugar vào xay chung cho bột khỏi dính.

Dù dùng bột tự xay hay bột mua sẵn thì vẫn cần rây kỹ để bột thật mịn. Có thể thay hạnh nhân bằng các loại hạt khác nhưng cần hết sức cẩn thận. Nếu chưa từng làm thành công Macaron, nên chung thủy với công thức basic.

Baking Challenge WTT

3. Đường

Có hai phần đường trong làm bánh macarons: đường kính và đường icing. Đường icing sugar dùng loại mua sẵn, không tự xay vì đường mua sẵn mịn hơn cho tỉ lệ thành công cao hơn.

4. Giấy nến

- Nếu dùng giấy nến: Chỉ dùng 1 lần, không tái sử dụng vì hỗn hợp bột lòng nếu tái sử dụng giấy nến sẽ khiến cho bánh biến đổi hình dạng không tròn như ban đầu. tham khảo cách giữ cho giấy nến khỏi xô lệch và cách gỡ bánh dễ dàng sau khi nướng bánh tại [ĐÂY](#). Khay đựng bánh khi dùng giấy nến cần bằng phẳng tuyệt đối để bánh có được hình dáng tròn đẹp nhất.

* Dùng silpat/silicon mat sẽ cho kết quả tốt hơn giấy nến.

5. Mùi vị:

Có thể tạo mùi cho Macaron bằng cách thêm vào bột trà xanh, bột cà phê, bột ớt, bột cacao, vỏ chanh/cam ... nhưng cần lưu ý cho với lượng vừa phải, tốt nhất khi thêm nguyên liệu vào thì bớt đi lượng bột hạnh nhân bằng lượng nguyên liệu thêm vào hoặc với mỗi công thức cho vào chỉ khoảng 1 tsp một trong các nguyên liệu nói trên.



Baking Challenge WTT

6. Màu sắc:

Chỉ nên cho từ 1-2 giọt màu nước vào hỗn hợp bột. Nếu dùng màu Wilton thì 1 giọt là đủ. Nếu cho nhiều quá sẽ làm tăng ẩm cho bột khiến kết cấu bánh bị thay đổi. Tuy nhiên nếu dùng màu bột thì có thể cho nhiều hơn lượng 1 giọt vẫn an toàn.

7. Thời tiết:

Không nên làm Macaron khi thời tiết nóng ẩm. Thời tiết lý tưởng nhất là trời lạnh, khô.

Link tham khảo:

Macarons nổi tiếng của Pierre Hermé

<http://www.pierreherme.com/index.cgi?cwsid=7450phAC194316ph5211130>

Tạo hình macarons:

http://www.youtube.com/watch?v=t_RfiFoWZKQ&feature=related

Kinh nghiệm làm Macarons của Hua Bin:

<http://my.opera.com/trungbong/blog/macarons-gac>

Macarons của Tartelette

<http://www.mytartelette.com/search/label/macarons>

Macaron của Paulette:

<http://www.youtube.com/watch?v=qXIVX0-CEu0>

Baking Challenge WTT



1. Công thức

Macarons cơ bản kiểu pháp

Nguyên liệu:

35g bột hạnh nhân

65g đường icing sugar

1 lòng trắng trứng (30-35g)

15g đường

Chút xíu cream of tartar hoặc vài giọt nước cốt chanh/ vài hạt muối.

Màu thực phẩm

Baking Challenge WTT

Cách làm:

- Trộn bột hạnh nhân và đường icing cho đều. Xay lại bằng cối xay khô của máy xay sinh tố nếu cần.
- Dùng rây kỹ bột và đường, lọc bỏ hết hạt to, vón cục.
- Cho cream of tartar/ nước cốt chanh vào lòng trắng trứng đánh bông lên rồi cho từ từ đường xay vào, đánh đến khi bông cứng (stiff peak). Lòng trắng trứng sau khi đánh phải có độ bóng, có chóp mềm và không quá khô. Nếu đánh khô quá bánh khi nướng sẽ dễ bị nứt mặt.
- Cho phẩm màu vào đánh/trộn đều.
- Cho hỗn hợp bột hạnh nhân và đường icing vào chia làm 3 lần trộn đều. Lưu ý trộn nhẹ nhàng theo một chiều. Cố gắng từ lúc bắt đầu trộn đến khi kết thúc trộn ko quá 50 cái đảo thìa trộn.
- Cho bột vào túi bắt bông kem, cắt miệng túi và lồng đuôi tròn đk 0.7-1cm. Bóp bột thành những hình tròn nhỏ đều nhau lên khay có trải giấy nền chống dính/silpat.
- Để khay bột ở chỗ bằng phẳng, thoáng gió để bề mặt bánh khô tự nhiên từ 30 phút - 3 giờ, cho đến khi chạm tay vào, mặt bánh không dính tay. Thời gian chờ khô thay đổi tùy theo thời tiết. Nếu trời khô hanh mặt bánh sẽ nhanh khô hơn trời ẩm.
- Bật lò 180 độ (hoặc 175 độ) trước 10 phút, để tấm silicone đã phun bánh lên khay sắt dẹt. Cho khay bánh vào nướng ở rãnh cuối cùng, Phải luôn canh chừng lò nướng, nướng khoảng 4 phút thì bánh nở vươn lên, và bắt đầu “ra chân, xoè váy”. Khi bánh xoè váy xong, thì mở lò, nhanh tay kéo khay bánh ra rồi cho lại vào lò đậy cửa lò lại, đồng thời hạ nhiệt độ xuống 140 độ. Nướng tiếp khoảng 7 -10 phút tùy cỡ bánh, sau đó lại hạ xuống 100 độ nướng tiếp 10 phút nếu thích bánh thật giòn.



Nhân bánh:

Có thể dùng kem bơ, kem bơ các vị, kem phô mai, ganache, các loại mứt tùy thích... để làm nhân cho Macarons.

Bảo quản:

Bánh nướng xong để nguội, bảo quản trong lọ kín như các loại cookies khác. Kẹp nhân trước khi dùng bánh. Nếu chưa dùng không cho nhân trước, chỉ bảo quản bánh trong lọ kín để bánh được khô ráo.

2. Yêu cầu :

A. Thành phẩm:

- Bánh có hình dáng cân đối, mặt mịn màng, không bị nứt, phồng.
- Bánh có chân rõ rệt.

Baking Challenge WTT

- Đáy bánh khô ráo, không bị ướt, dính



B. Bài làm:

- Ngày nộp bài: Từ 00.00-24.00LT ngày 23/02/2011 (thời gian làm bài 8 ngày)
- Mỗi bài post không vượt quá 5 ảnh, nếu quá 5 ảnh, vui lòng post thành 2 bài khác nhau.
- Thành viên bắt buộc phải làm theo công thức trên. Có thể thay thế hạnh nhân bằng loại hạt khác phù hợp.
- Nhân bánh và màu sắc sử dụng tùy thích.

C. Hình ảnh: Tổng cộng 5 ảnh

Yêu cầu gửi 1 ảnh thành phẩm hoàn chỉnh, bánh bắt buộc có nhân.

1 ảnh chụp bánh trên khay sau khi nướng

1 ảnh chụp mặt đáy của bánh

1 ảnh chụp mặt cắt của bánh (bánh có kẹp nhân)

1 ảnh ghép các công đoạn thực hiện. Ghép ảnh sử dụng phần mềm miễn phí Photoscape

D. Public công thức:

- Thành viên vui lòng không public công thức trước ngày 23/02/2011