

## Baking Challenge 23: Món tráng miệng lạnh giải nhiệt mùa hè: Kem bánh cà phê.

Host: Mẹ Cáo, [foxkitchen@blogpost.com](mailto:foxkitchen@blogpost.com)

*Xin chào các thành viên tham gia Baking Challenge 23, tháng 7/2011. Tớ rất vui và vinh dự được host challenge kỳ này với một món tráng miệng vừa ngon, mát, vừa đẹp mắt. Vào một ngày hè nóng nực như thế này, ai mà chẳng muốn thưởng thức 1 món kem ngon, mát lịm phải không ạ? Giới thiệu với các bạn món kem bánh cà phê nhé. Món này tớ đã làm 2 lần rồi, và thấy đây là một món kem dễ làm, chỉ hơi mất thời gian chờ cho kem thật lạnh thôi. Vậy nếu bạn định đãi khách món này thì nhớ làm từ ngày hôm trước nhé. Sau Baking Challenge này, các bạn có thể tùy sáng tạo làm ra các loại kem bánh thơm ngon với các vị khác nhau cho gia đình và bạn bè thưởng thức. Kem bánh thường được giữ lạnh sâu là lâu để lâu chảy hơn, và thường được kết hợp ít nhất 2 vị kem, ví dụ dâu và chocolate, dừa và chocolate, cam và vanilla, chuối và chocolate.... Kem bánh cũng có thể làm thành bánh sinh nhật nếu bạn tổ chức tại nhà, trong phòng điều hòa mát lạnh, hoặc sinh nhật vào mùa lạnh. Trong trường hợp này, whipping cream đánh bông với đường và vanilla là lựa chọn hoàn hảo để trang trí kem bánh sinh nhật đấy. Ngoài ra, bạn có thể ôn lại bài Joconde để có viền bánh trang trí, vừa đẹp vừa giữ kem lâu chảy.*

*Chúc các bạn và gia đình những ngày hè vui và thú vị. Và hy vọng các bạn đều thích món kem này.*

*Công thức món kem bánh cà phê tớ chọn để host Baking Challenge này được lấy với sự chấp thuận của chủ nhân một blog được rất nhiều người hâm mộ, 1 baking blogger người Thái tên là Pook, blog [Dailydelicious ở đây](#). Công thức của Pook không cần bột đường đậu nhé, vị ngọt vừa lắm rồi các bạn ạ. Cảm ơn Pook nhé, các công thức Pook chia sẻ đều không-thể-thất-bại. (Thank you Pook, for your never fail recipes).*



## Capucino Icecream Cake

### Nguyên liệu

#### Cốt bánh cà phê

Trứng: 2 quả to cân cả vỏ là 140gr  
Đường xay mịn 85gr  
Muối: ¼ thìa cà phê  
Nước cốt chanh: 1 thìa  
Bơ nhạt quay chảy: 18g  
Bột đa dụng 50gr trộn lẫn 10g bột ngô  
Bột hạnh nhân: 25g  
Bột cà phê hòa tan: 9g

#### Kem vị cà phê

Sữa nguyên kem: 250ml  
Lòng đỏ trứng: 3 quả  
Đường: 50g  
Corn Syrup: 23ml  
Bột cà phê hòa tan: 20gr  
Muối: ¼ thìa cà phê  
Whipping cream: 100ml

#### Kem Vanilla

Lòng trắng trứng: 30g  
Đường: 70g  
Nước: 20g  
Whipping cream: 300gr  
Vanilla extract: 1 thìa cà phê

#### Si-rô Cà phê

Nước: 50g  
Đường: 50g + 1 chút khoảng ¼ thìa cà phê corn syrup, nếu có

Rượu Cà phê Kahlúa: 30ml

Bột cacao để rắc mặt kem bánh: 2 thìa

#### Cách làm cốt bánh vị cà phê:

Bật lò nóng 170°C.  
Lót khuôn vuông 25cm x 25cm bằng giấy nến  
Rây mịn bột mỳ, bột hạnh nhân và bột cà phê rồi trộn đều với nhau.

Dùng máy đánh trứng với đường, cốt chanh và muối (cho đường vào từ từ) cho đến khi bông nhấc que lên có thể vẽ hình số 8 mà không bị chìm hết ngay (ribbon stage).

Chia bột làm 2 phần để trộn vào hỗn hợp trứng đánh bông, trộn đều, nhẹ tay, dứt khoát.

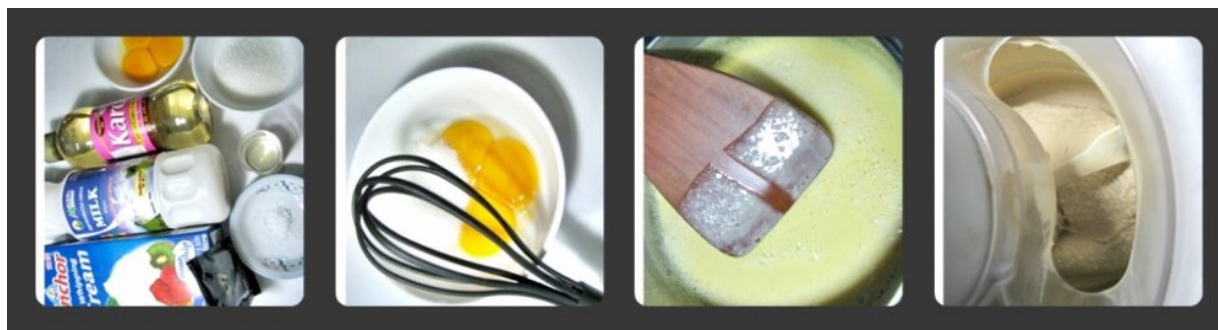
Cho bơ chảy vào, trộn nhẹ tay cho đều rồi đổ vào khuôn đã chuẩn bị sẵn.



Nướng bánh 16-18 phút hoặc cho đến khi bánh chín, ấn nhẹ ngón tay vào thấy có độ đàn hồi. Để nguyên bánh trong khuôn, cho lên rack chờ 15' cho bánh nguội bớt, rồi lấy bánh ra khỏi khuôn bằng cách nhấc cả tờ giấy nền lót khuôn lên, nhẹ tay bóc giấy ra khỏi bánh, cho lên rack cho bánh nguội hẳn. Bánh có thể làm trước vài ngày, gói = nylon bọc thực phẩm cất tủ lạnh cho đến khi làm kem xong thì lấy ra sử dụng. Món này của chúng ta sẽ có 2 lớp bánh kẹp giữa là 1 lớp kem cà phê, nên các bạn cắt/ chia bột bánh thành số lớp bánh chẵn nhé. Nếu làm từng chiếc kem bánh nhỏ cỡ 1 người ăn như mình làm thì lạng bánh mỏng ra thành 2, nếu làm bánh to thì mới để nguyên lớp vậy vì bánh ra sẽ hơi dày. Lưu ý các bạn là bột bánh này có 1 nhiệm vụ nữa, ngoài việc kết hợp hài hòa với kem, nó còn để giữ cho kem lâu chảy, nên bánh sẽ hơi đặc chứ không bông xốp nhẹ như cốt bánh gato Hồng Kông mà chúng ta vẫn hay làm. Bánh cũng hơi khô để tẩm syrup rượu cà phê.

### **Cách làm kem cà phê:**

- Đổ sữa và dầu ngô vào 1 xoong nhỏ, đun lửa vừa đến khi xung quanh thành xoong có những bong bóng nhỏ.
- Đánh đường với lòng đỏ trứng cho đến khi nhạt màu, mịn đều. Từ từ rót sữa nóng vào, vừa rót vừa đánh đều tay để lòng đỏ không bị óc trâu lợn cợn. Rắc bột cà phê vào, trộn đều.
- Whipping cream cất lên ngăn đá 10'
- Cho hỗn hợp trứng sữa vừa rắc cà phê trở lại nồi, cho lên bếp đun lửa vừa, liên tục ngoáy cho đến khi hỗn hợp bám xung quanh mặt sau của muỗng/thìa. Lúc này hỗn hợp đạt khoảng 85 độ C, trứng chắc chắn đã chín ở nhiệt độ này. Đổ hỗn hợp qua 1 cái rây mắt to, vào whipping cream rồi trộn cho đều và nguội. Đậy kín cất tủ lạnh ít nhất 2 giờ, cho đến khi hỗn hợp đã lạnh đều rồi mới rót vào máy làm kem quay cho đến khi kem đặc và mịn. Nếu không sử dụng máy làm kem thì không cần để ngăn mát tủ lạnh 2h nữa, mà cho vào 1 hộp có nắp, cho luôn vào ngăn đá, cứ 1h lại lấy ra dùng đĩa inox nhọn cào bới, trộn đều lên, rồi đậy lại, rồi lại cất ngăn đá tiếp. Lặp lại quy trình cào xới trộn 2-3 lần cách nhau 2h mỗi lần xới là được món kem cà phê rồi.



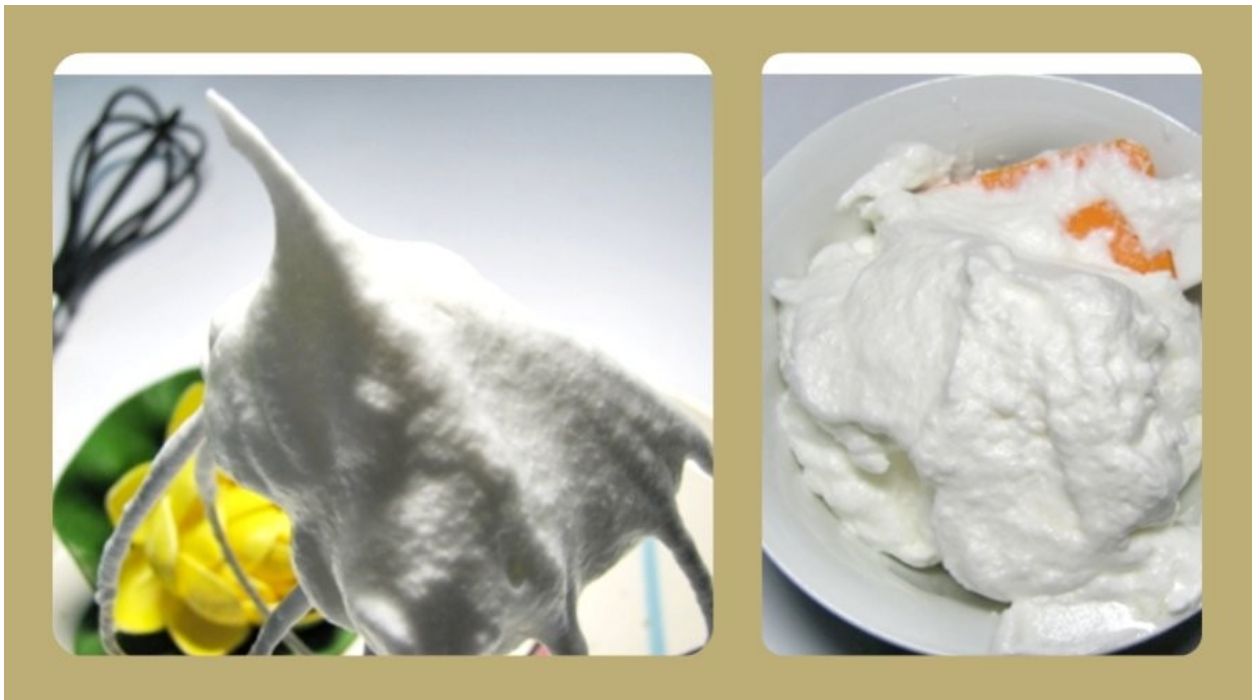
Cho kem vào túi bắt bông kem, bóp 1 lớp dày khoảng 1,5cm lên mặt bánh đã tẩm 1 chút si rô rượu cà phê, xếp 1 lớp bánh nữa lên trên kem, tẩm si rô cà phê lên, lại cất ngăn đá.

### **Cách làm Si-rô cà phê để tẩm bột bánh**

Nước, dầu ngô, đường cho cả vào xoong nhỏ, đun lửa vừa không ngoáy, chỉ lạng qua lạng lại cho đến khi sôi và đường tan hết. Để nguội, hòa rượu Kahlúa vào. Khi đổ rượu vào sẽ thấy lớp đường nặng hơn và rượu màu nổi lên trên thành 2 tầng rõ rệt, ngoáy đều cho hòa quyện là được:



#### Cách làm lớp kem vanilla:



Cho đường xay và nước vào xoong nhỏ, đun lửa nhỏ không ngoáy cho đến khi đường tan hết. Vặn bếp to lên cho đến khi nước đường sôi. Nếu có nhiệt kế bạn có thể đo được lúc này nước đường đạt 115 độ C

- Trong khi chờ nước đường sôi, đánh lòng trắng trứng bằng máy đánh trứng đến khi nhấc que lên thấy có chóp mềm cong xuống. Si rô đã đạt độ nóng, nhẹ nhàng rót ít một vào hỗn hợp lòng trắng trứng, vừa rót vừa tiếp tục cho máy đánh trứng đánh, đến khi si rô được trộn đều với lòng trắng. Đánh thêm 2 đến 3' rồi tắt máy, để riêng. Bạn sẽ thấy lòng trắng lúc này bông như bột cacao.

- Trong 1 bowl khác, đánh whipping cream với vanilla extract đến khi bông mềm, dùng phới trộn hỗn hợp lòng trắng bông vào cùng, chia 1/3 lòng trắng mỗi lần trộn, cho đến khi đều. Dùng túi bắt bông kem phun hỗn hợp kem

vanilla này lên trên cùng của bánh kem 1 lớp dày khoảng bằng lớp kem cà phê, cất ngăn đá khoảng 8-12 h trước khi ăn.

Khi nào chuẩn bị ăn thì rắc bột cacao lên mặt trên cùng của bánh kem, trang trí tùy thích với các miếng chocolate.



## 2. Yêu cầu:

### A. Thành phẩm:

- Thành viên bắt buộc làm theo công thức với đủ 2 lớp bánh, 1 lớp kem cà phê và 1 lớp kem vanilla, trên cùng có thể rắc bột cacao theo đề bài, hoặc trang trí cách khác. Như vậy thứ tự từ dưới lên là bột bánh tâm si rô cà phê, kem cà phê, bột bánh tâm si rô cà phê, kem vanilla, bột cacao/ lớp trang trí khác.

- Tạo hình và trang trí tùy ý: Thành viên tham gia có thể tạo hình trang trí trên bánh kem cà phê tùy ý, có thể làm bánh nhỏ cỡ 1 người ăn, hoặc làm thành 1 cái bánh sinh nhật to khi ăn thì cắt miếng. Khi cắt dùng dao nhúng nước nóng, lau khô, cắt kem bánh khi đang lạnh. Bánh nhỏ thì có thể dùng thìa (muỗng) xăn 1 miếng.

- Các lớp màu sắc rõ ràng, mịn màng, không lem, không chảy.



**B. Bài làm:**

- Ngày nộp bài: Từ 00.00-24.00LT ngày 25/07/2011 tính theo giờ VN
- Mỗi bài post không vượt quá 5 ảnh, nếu quá 5 ảnh, vui lòng post thành 2 bài khác nhau.

**C. Hình ảnh: Tổng cộng 5 ảnh**

**Yêu cầu hình ảnh như sau:**

- 1 ảnh quy trình làm bột bánh cà phê
- 1 ảnh kem cà phê khi đã thành kem, chưa ghép vào bánh
- 1 ảnh Kem vanilla khi đã thành kem, chưa ghép vào bánh
- 1 ảnh thành phẩm hoàn chỉnh đã trang trí
- 1 ảnh mặt cắt thành phẩm

**D. Public công thức:**

- Thành viên vui lòng không public công thức trên diễn đàn, trên blog trước ngày 25/07/2011.