RYROTI

LÀM BÁNH CHỮA LÀNH

Học Làm Bánh Cùng Ryroti

từ A - Z cho người mới bắt đầu

LÀM BÁNH CHỮA LÀNH, TỰ THÂN HẠNH PHÚC

Quét mã này để mua Ebook Full

Còn quét mã này để tìm Ry nhé!

Mục lục

Ryroti và Ry	01
Dụng cụ làm bánh cơ bản	05
Nguyên liệu làm bánh cơ bản	11
01. Bánh mì	21
02. Bánh quy	47
03. Bánh bông lan	73
04. Bánh kem	94
05. Cheesecake	109
06. Tiramisu	112
07. Bánh mousse	118

08. Panna cotta 121

09. Bánh mochi 125

10. Bánh macaron 130

11. Bánh dứa 135

12. Bánh crepe 138

13. Bánh tart 141

14. Bánh phô mai cháy 145

15. Bánh mì mè đen Hàn Quốc 147

16. Bánh trung thu 150

17. Bánh socola 161

18. Bánh su kem 164

19. Bánh chuối nướng 167

20. Pound cake 170

21. Sữa chua 172

22. Trà sữa 175

23. Bánh flan 177

24. Bánh gato flan 180

25. Bánh cream brulee nướng 183

26. Kẹo dẻo Marshmallow 185

27. Kẹo nougat 187

28. Bánh chocopie 190

29. Pancake 193

30. Muffin 196

31. Brownie 199

32. Bánh kem dâu tây healthy 202

33. Bánh chuối yến mạch healthy 204

34. Bánh ngói hạnh nhân 206

35. Bánh yến mạch nướng 208

36. 9 công thức mứt/sốt phổ biến nhất 212

37. Cách bảo quản từng loại bánh 218

Đây là bản đọc thử, để đọc bản full (gần 300 trang, có video, có update hằng ngày) thì nàng ấn vào link này để đăng ký nha, cảm ơn nàng rất nhiều.

FULL

Link đăng ký:
ryroti.com/muaebook

Quét để mua ebook

RYROTI VÀ RY

Xin chào, tớ là Ry và chào mừng mọi người đến với Ryroti ^^

À nhonn ^^
Xin chào mọi người, là tớ Ry đây :D
Trước giờ qua các video lúc nào Ry cũng chỉ hướng dẫn làm bánh, chưa một lần nào Ry kể về bản thân mình đúng không ^^
Hôm nay, cùng trò chuyện tâm tình một chút để chúng mình hiểu về nhau nhá!

Để cho dễ xưng hô thì Ry hiện tại sắp sửa được 26 tuổi, hiện đang sinh sống và trải nghiệm tại Hồ Chí Minh.
Mọi điều trong cuộc sống của Ry, Ry đều coi nó là một sự trải nghiệm, ngay hành trình với Bánh ở hiện tại cũng vậy.

Thật ra Ry từng là một người mắc chứng trầm cảm, à tất nhiên là ở thời điểm hiện tại mọi thứ đều được chữa lành rồi, mọi người yên tâm nghen ^^

Mọi thứ bắt nguồn từ những năm cấp 2 khi Ry bị bạo lực học đường, bị bắt nạt ở trường.
Ry không biết ở đây có bạn nào đã hay đang bị không? Nếu có xin hãy nhắn tin cho Ry!

Theo mọi người, trầm cảm là như thế nào?
Là việc luôn sống một mình, lãng tránh đám đông, ngại giao tiếp?
Là việc ít nói, tự ti, lúc nào cũng thu mình lại và hay thể hiện cảm xúc buồn?
Thật ra, tất cả điều đó đều trái ngược với Ry cả.
Trầm cảm có 2 dạng, 1 dạng là trầm cảm mà người khác nhìn vào sẽ thấy ngay điểm bất thường, dạng còn lại là nhìn họ không khác gì một người đang bình thường đang có 1 cuộc sống rất tốt.
Bản thân Ry lại thuộc ở dạng 2.

RYROTI VÀ RY

Người ở dạng 2 họ rất giỏi đánh lừa người khác rằng bản thân mình ổn và không có chuyện gì cả, nhìn họ có vẻ thật sự mạnh mẽ nhưng những lúc 1 mình nó khác lắm.
Ry là một người mà ai gặp cũng đều đánh giá là hoạt bát, hay cười, luôn vui vẻ, tự tin và có khả năng hoà nhập tốt với đám đông.
Nhưng Ry cũng là một người mà khi ở một mình hay đêm xuống lại tự hành hạ bản thân, tự làm đau chính mình.
Thời điểm đó Ry hay bị rơi vào những trạng thái vô thức mà khi lấy lại được ý thức rồi thì lại nhận ra rằng mình đang rơi nước mắt mà không hiểu vì sao.

Lần đầu tiên Ry biết mình bị trầm cảm là thời điểm 4 năm trước, khi mà Ry gặp được 2 người chị, phải nói là đã cứu rỗi cuộc đời của Ry.

Thời điểm ấy Ry thật sự không biết mình bị trầm cảm đâu, tại đọc trên mạng thấy mô tả về triệu chứng trầm cảm khác với mình quá, cho nên đó cũng là lý do Ry sống cùng với nó từ lúc Ry học cấp 2 cho đến khi Ry học xong đại học.
2 người chị ấy là bạn của người yêu Ry, cả 2 chị đều sống đời sống tâm linh và tỉnh thức.
Hôm ấy trò chuyện với 2 chị, được nghe 2 chị kể về cuộc đời của chính mình, không hiểu tại sao bất giác lúc đó Ry lại khóc rất nhiều, khóc liên tục và không thể kìm nén lại, mặc dù đó cũng là lần đầu tiên mà Ry gặp 2 chị.
Và cũng khởi duyên từ đó mà Ry được biết đến tâm linh và chữa lành.

Đối với mọi người tâm linh là gì?
Hồi trước với Ry tâm linh là một cái gì đó như kiểu mê tín dị đoan, phù phép và không phải là 1 điều tốt.
Nhưng từ khi đi vào hành trình tâm linh thì Ry mới thấy thật sự mình hiểu sai hết ^^
Với Ry hiện tại, tâm linh chỉ đơn giản là việc mình tìm về với nguồn cội, hiểu rõ chính mình, hiểu được mục đích sống của cuộc đời mình là gì và luôn sống theo cái lý tưởng đó.

Mỗi ngày của Ry bây giờ đều đang tu tập sống tỉnh thức, chánh niệm và biết quan sát mọi lúc, mọi điều. Không né tránh mà cũng không chèn ép, an nhiên tự tại đối mặt với mọi điều.

Hành trình Ry tự chữa lành cho bản thân mình là 1 chuỗi hành trình rất dài, đến bây giờ thì Ry thật sự là đã không còn bất cứ nỗi đau nào nữa rồi, chứng trầm cảm cũng như là những biểu hiện bất thường những năm về trước bây giờ đã không còn xuất hiện nữa, đứa trẻ bên trong đã có thể ngủ thật ngoan ^^

Trên quá trình đó Ry được sự giúp đỡ của rất nhiều người thầy, những thiền sư, cả những người anh người chị đã khai sáng và mang thông điệp đến cuộc đời Ry, Ry thật sự biết ơn rất nhiều.

Và cũng trên hành trình đó, Ry được tìm sự chữa lành trong những hoạt động dẫu bình thường như làm việc nhà, nấu ăn, làm bánh và móc len, làm gốm, vẽ tranh, trồng cây.

RYROTI VÀ RY

Rất nhiều hoạt động mà Ry của những năm về trước có mơ cũng không nghĩ bản thân mình sẽ trở nên như vậy ^^
Hiện tại Ry đang dành hết thời gian cho Bánh, và Ry thật sự hạnh phúc mỗi ngày.

Thật ra bản thân Ry không phải là một người làm việc trong ngành Bánh, nói chính xác hơn thì Ry làm kinh doanh và Ry kinh doanh trong lĩnh vực thời trang.
Ry bắt đầu kinh doanh năm Ry 18 tuổi, là thời điểm Ry bắt đầu vào đại học ấy. Hồi đấy không biết cuộc sống mọi người thế nào, nhưng Ry thì chỉ có kinh doanh, kinh doanh và kinh doanh.
Ban đầu Ry đến với kinh doanh bằng toàn bộ sự đam mê và nhiệt huyết của tuổi trẻ, Ry đam mê đến độ bỏ ăn bỏ ngủ, đánh đổi rất nhiều thứ vì kinh doanh.
Nhưng rồi theo thời gian nhiều biến cố và khủng hoảng xảy ra, vô thường ập đến, cộng thêm cái chứng trầm cảm đã tác động rất nhiều, kinh doanh với Ry nó không còn là 1 đam mê đầy nhiệt huyết nữa, nó chỉ giống như một cái gì đó đơn giản là hiện hữu trong cuộc sống của Ry, không niềm vui, không lòng thành.
Cơ mà vậy nhưng không phải cuộc sống Ry trôi qua buồn tẻ và không có niềm vui nha :D, chỉ là Ry đang nói về khía cạnh kinh doanh thôi chứ mọi hoạt động trong cuộc sống của Ry đều rất vui ^^
Hằng ngày Ry sống trong thế giới tâm hồn của mình, lúc thì vẽ tranh, lúc thì hát hò, khi lại nấu ăn rồi làm bánh, mọi hoạt động Ry đều sống tỉnh thức và thiền, an nhiên lắm!

Ry sống không có sự đấu tranh, mỗi ngày đều thuận tự nhiên theo những gì vô thường xảy đến thôi.

Và rồi đến một ngày, Ry nhớ nó rơi vào những ngày cuối cùng của năm 2022, Ry nói với người yêu Ry rằng Ry quyết định buông bỏ kinh doanh và tập trung hoàn toàn với Bánh.

Ry giao lại việc kinh doanh cho nhân viên quản lý, còn Ry thì như mọi người đang thấy nè :D

Ry cũng không biết mọi thứ sau này sẽ thế nào, sau này Ry có còn làm bánh không? Bản thân Ry cũng có những kế hoạch cuộc đời, nhưng mà vô thường sẽ xảy đến bất cứ lúc nào mà mình không lường trước, cho đến cứ chilling với đời sống hiện tại thôi ^^ đừng để tâm trí điều khiển cuộc đời nhá!

Ya, và đó là những gì về Ry.
Cảm ơn mọi người rất nhiều vì đã đọc đến đây!
Làm bánh với Ry không phải là việc mình làm ra một món ăn đơn thuần
Với Ry, Ry xem làm bánh là 1 hoạt động mang tính thiền và chữa lành.
Ry là một người từng bị trầm cảm rất nặng và đã được những hoạt động mang tính tâm hồn như làm bánh, vẽ tranh xoa dịu
Ry hy vọng rằng mọi người cho dù là làm gì cũng sẽ có được những khoảnh khắc thật là vui vẻ với chính mình, hạnh phúc tự thân và sống với hiện tại nhé!

Bình an, Hơi thở, Yêu thương ❤

Biết ơn Rô, người yêu thương Ry vô điều kiện, luôn gật đầu trước bất cứ điều gì miễn là Ry thích, Ry vui vẻ, dẫu đôi khi điều đó dường như trái ngược với mọi nguyên tắc quy chuẩn mà xã hội đề ra.

Biết ơn Ba Hùng Má Loan vì đã luôn tôn trọng mọi quyết định của Tí tẹo.

Biết ơn A2, Si và Va vì đã luôn động viên và cổ vũ em.

Biết ơn tất cả những trải nghiệm mà Ry có được trên mỗi nấc thang hành trình cuộc đời.

Biết ơn bác Vũ Trụ vì đã luôn mang đến cho con những thông điệp tuyệt vời Con biết rằng vô thường vẫn luôn xảy đến, chính vì vậy con chọn cách sống với thực tại và biết ơn mọi điều mà con đang may mắn được nhận.

Biết ơn mọi tình yêu thương hiện hữu trong Vũ Trụ bao la.

Bình an, Hơi thở, Yêu thương!

Chức năng của từng loại nguyên liệu làm bánh

Tìm hiểu về chức năng của từng loại nguyên liệu làm bánh

Khi bắt đầu học làm bánh, điều đầu tiên mà mọi người cần phải nắm rõ đó là cách phân biệt các nguyên liệu làm bánh.
Trong ngành bánh có rất nhiều loại nguyên liệu khác nhau, mỗi loại nguyên liệu lại bao gồm rất nhiều phân loại khác nhau nữa
Ví dụ như bột thì có rất nhiều loại bột khác nhau như bột mì, bột bắp, bột gạo, bột năng... mà bột nào cũng dùng làm bánh được hết trơn :D
Đã vậy bột mì lại còn bao gồm bột mì số 8, bột mì số 11, bột mì số 13, bột mì đa dụng...
Kem thì bao gồm kem tươi, kem phô mai... trong kem tươi lại còn chia ra kem topping, kem whipping, heavy...., phô mai thì creamcheese, mozzarella, cheddar.....
Trời ơi như một cái mê cùng :))))
Mới đầu học Ry mông lung lắm luôn, kiểu không hiểu tại sao lại dùng cái này chứ không dùng cái kia, và nếu dùng cái kia thì thành phẩm có thành công không?
Đã vậy khi mà học làm bánh thì đa số người ta chỉ nói cụ thể là sử dụng loại nào chứ không nói thêm lý do tại sao lại dùng loại đó.

Để cho mọi người không bị rơi vào cái mê cung lạc lối giống Ry hồi xưa cho nên Ry đã làm riêng 1 phần để nói về công dụng của toàn bộ các nguyên liệu trong ngành bánh, tất nhiên là nó không thể bao gồm hết tất cả được vì trong ngành bánh nguyên liệu bao la đại hải lắm ^^
Ở đây Ry chỉ phân tích những nguyên liệu cơ bản nhất mà mọi người hay gặp phải thôi, qua đó mọi người sẽ có được cái nhìn toàn diện và tổng quan nhất để không bị bối rối. Ry hy vọng là Ry không bỏ sót em nào :D

Okayy, bắt đầu nhaa!

Đầu tiên Ry sẽ đi sâu vào các loại bột trước nhé!

1

Bánh mì

Học xong phần này bạn sẽ:
1. Hiểu rõ về gluten, nhân vật chính làm nên kết cấu bánh mì
2. Biết được cách làm chi tiết một ổ bánh mì cơ bản
3. Tìm hiểu các nguyên nhân thất bại thường gặp và cách khắc phục
4. Học cách làm một số loại bánh mì phổ biến và ngon nhất

1

Bánh mì

LOẠI BÁNH PHỔ BIẾN NHẤT TRÊN THẾ GIỚI

Ry chọn bánh mì là loại bánh bắt đầu của sách, bởi vì bánh mì là 1 món ăn gắn liền với bao thế hệ mỗi người.
Đây được coi là loại bánh phổ biến và được ăn nhiều nhất trên thế giới.
Hồi lúc Ry còn đi học, gần như sáng nào cũng ăn bánh mì cả :D
Ăn nhiều đến mức ngán ngẩm luôn mà vẫn phải ăn vì nó nhanh và tiện vô cùng ý, lại còn có thể mang theo đi xa ^^
Làm bánh mì thật sự khá đơn giản, nhưng đòi hỏi 1 sự kiên trì cao, tại vì bánh mì cần được ủ tận 2 lần, chưa kể khâu nhào bột để tạo gluten lại khá lâu, bạn nào không có máy nhồi phải nhồi bằng tay lại càng lâu nữa.
Cơ mà trông vậy chứ Ry biết trên thế giới có rất nhiều đầu bếp bánh nổi tiếng có niềm đam mê nồng nhiệt với bánh mì.
Họ nói rằng bánh mì giúp họ rèn luyện tính kiên nhẫn và khả năng tập trung cao độ.
Còn mọi người thì sao?
Cùng học cách làm bánh mì và chia sẻ cảm nhận lần đầu tiên làm bánh mì với Ry nhá!

HIỂU VỀ GLUTEN

Để làm nên 1 chiếc bánh mì ngon, yếu tố then chốt nhất được đặt lên hàng đầu chính là GLUTEN.
Việc hiểu rõ về gluten là vô cùng quan trọng, nó sẽ quyết định sự thành công cũng như là chất lượng của chiếc bánh làm ra.

Thường khi bạn xem các video hướng dẫn làm bánh thì đa phần chủ kênh sẽ chỉ nói nhào bột đến khi kéo màng mỏng, sẽ không giải thích gì thêm vì thời lượng video có hạn, không ai nói cho bạn biết màng mỏng là như thế nào, mỏng đến độ bao nhiêu và tại sao phải như vậy?

Sau đây Ry sẽ hướng dẫn mọi người tất tần tật về gluten cũng như là loại bánh mì nào sẽ phù hợp với mức độ gluten nào nhé ^^

1.3 Bánh mì hoa cúc

NGUYÊN LIỆU

- 2 quả trứng
- 65g bơ nhạt
- 20g đường
- 160g bột mì số 13 (bột bánh mì)
- 3g men nở instant
- 1g muối
- 15g bột sư tử (bỏ cho thơm thui, nếu không có thì bỏ qua nha :D)
- 1 muỗng cà phê vani

Giờ mình sẽ chuẩn bị phần topping phủ nhé, Ry mê là mê cái lớp này nè :D

9. Bơ nhạt đã để mềm mọi người trộn chung với đường bột

10. Sau đó thêm 1/2 quả trứng còn lại khi nãy vào trộn đều, nên chia làm 2 lần trộn sẽ dễ hơn nhá, bước này mọi người trộn bằng phới lồng sắt sẽ dễ trộn hơn

11. Tiếp tục thêm vào nước cà phê

12. Rây mịn bột mì và bột cacao, trộn đến khi không còn nhìn thấy bột khô

nữa là xong phần topping (lúc này nếu mọi người chưa nặn lên bánh thì mình cần bỏ vào tủ lạnh để bột không bị chảy nhá, khi nào sài hẳn lấy ra)

13. Sau khi bột ủ đạt thì mình nặn topping lên trên bánh, nặn trên bề mặt thôi chứ đừng ham nặn kín bánh nha, hồi lúc chảy tèm nhem á :3

14. Cho bánh vào lò nướng ở 180 độ, 18-20 phút, nhớ làm nóng lò trước khi nướng nha!

15. Chén thoaiiii

Những điều cần lưu ý để bánh thành công:

- Mọi người nếu chưa nắm chắc về cách làm bánh mì thì nhớ đọc lại kiến thức phần bánh mì để giảm tỷ lệ thất bại nhá
- Sau khi lấy bánh ra thì lớp phủ sẽ chưa thật sự giòn, mọi người để tầm vài phút sau thôi thì sẽ giòn hen ^^ đừng hiểu nhầm thành bánh chưa chín mà nướng thêm nhá, lớp phủ cháy á
- Nhớ luôn làm nóng lò trước khi nướng 15 phút
- Thời gian và nhiệt nướng trên chỉ mang tính chất tham khảo vì nhiệt mỗi lò khác nhau, nên hiểu lò nhà mình để điều chỉnh nhiệt cho phù hợp nhá!
- Bánh thơm nức luôn á mọi người, ngồi viết công thức mà ngửi thấy mùi thơm của em nó luôn á :))))
- Bánh ăn ngon nhất là khi đang còn nóng, mọi người đừng ăn nguội nhaa, nếu bị nguội thì nên bỏ vô nướng lại vài phút cho nóng lại ăn mới đã, nhớ là đừng ăn nguội tiếc lắmm

Nguyên nhân thất bại khi làm bánh quy

Vấn đề	Nguyên nhân	Cách khắc phục
1. Bánh quá giòn	Cấu trúc bột quá lỏng	Khi làm bánh mọi người nên quan tâm đến trọng lượng của trứng, vì có người sẽ làm trứng nhỏ, có người làm trứng lớn, có người lại trứng vừa (thường thì đa phần sẽ là trứng vừa), nếu bạn làm ra bánh quy bị quá giòn thì nên xem lại công thức hoặc trọng lượng trứng của mình nhé ^^
	Bơ đánh quá bông	Đánh bông vừa đủ bông xốp, có màu vàng nhạt chứ đừng đánh lâu quá thành màu trắng luôn nhá
	Cho bánh vào túi hoặc hũ kín quá sớm, khi bánh chưa nguội	Chỉ cho bánh vào túi hoặc hộp sau khi bánh đã nguội hoàn toàn, cũng đừng để quá lâu nhé ^^ bánh sẽ bị ỉu ý
	Nướng bánh quá lâu hoặc nhiệt độ nướng quá cao	Điều chỉnh thời gian và nhiệt độ chuẩn theo lò nhà mình. Mọi người nên biết là mỗi lò nhiệt chênh khác nhau, chính vì vậy cần phải thực hành làm bánh nhiều để hiểu lò nhà mình hơn, sau đó tuỳ chỉnh nhiệt cho hợp lý nhé ^^
2. Bánh không giòn	Nướng chưa chín	Nướng khi nướng ra thấy bánh còn mềm thì mọi người nên nướng thêm tầm 5-10 phút nữa nhé
	Cho bánh vào túi hoặc hũ kín quá sớm, khi bánh chưa nguội	Chỉ cho bánh vào túi hoặc hộp sau khi bánh đã nguội hoàn toàn, cũng đừng để quá lâu nhé ^^ bánh sẽ bị ỉu ý
	Để bột trong tủ lạnh quá lâu	Để bột trong tủ lạnh quá lâu khiến trong quá trình nướng, phần bột bên trong không được làm chín đều, vẫn còn ẩm dẫn đến bánh chín không đều. Không nên để trong quá lạnh quá lâu (trên 8 tiếng) nếu để trong tủ lạnh thì nên để ra ngoài 5-10 phút hẫn nướng để bánh được nướng đều nhiệt hơn.

3

Bánh bông lan

Học xong phần này bạn sẽ:
1. Biết cách đánh trứng chuẩn nhất, phân biệt từng mức độ lòng trắng trứng và những lưu ý khi đánh để không bị fail
2. Công thức bánh bông lan cho từng size khuôn cụ thể
3. Nguyên nhân tại sao bánh bông lan bị nứt, xẹp, thắt eo.... và cách khắc phục cho từng trường hợp
4. Một số lưu ý khi làm bánh bông lan
5. Cách làm chi tiết bánh bông lan gato Hồng Kông và bánh phô mai Nhật Bản siêu hot

3.1

Cách đánh trứng

Bánh bông lan là công thức bánh khá cơ bản, phải nói là cơ bản nhất luôn
Nó là nền tảng của rất nhiều loại bánh khác, chính vì vậy muốn thuần thục kĩ năng làm bánh thì nhất định không thể bỏ qua ải gian nan và thử thách nhất: Bánh bông lan :D

Nguyên nhân thất bại mà đại đa số mọi người đều gặp phải đó là đánh lòng trắng trứng bị lỗi

Dưới đây là những kinh nghiệm mà Ry đúc kết được từ quá trình học và hành bánh mấy năm qua, hy vọng là sẽ giúp mọi người vượt qua ải quan trọng này ^^

1. Trước khi đánh lòng trắng trứng, mọi người cần chắc chắn rằng tô đánh và que đánh thật sạch sẽ, không dính dầu mỡ, tốt hơn hết là nên lấy giấm trắng lau sạch tô và que, sau đó rửa sạch với nước sạch rồi dùng khăn giấy lau khô.

2. Trong lòng trắng trứng tuyệt đối không được dính lẫn lòng đỏ dù chỉ là 1 chấm nhỏ, nếu lỡ làm vỡ lòng đỏ vào trong lúc tách trứng thì tốt hơn hết mọi người nên thay luôn trứng mới, trứng đó để dành chiên ăn :D

3. Khi tách không nên tách vào chung 1 tô mà nên tách xong quả nào hẳn đổ vào, để tránh tình trạng trứng hỏng ảnh hưởng đến toàn bộ trứng còn lại

Mức 9: Lòng trắng trắng trứng tạo thành chóp gần như thẳng đứng, không bị ngả xuống dù có lắc que đánh, vẫn phù hợp làm bánh bông lan nhưng dễ nứt

Mức 10: Lòng trắng trứng đóng thành 1 cục và không tạo được chóp, lúc này lòng trắng trứng đã bị đánh quá đà, không phù hợp làm bánh bông lan, sẽ fail

---

3.2

Công thức làm bánh bông lan cơ bản cho theo từng size khuôn (cực kỳ chi tiết)

Thường khi làm bánh, điều khó khăn nhất cho người mới tập tành là không biết cách chuyển đổi cho từng loại khuôn khác nhau.

!? Ry test bạn một chút nhé!

1. Bạn có biết lò nướng nhà bạn sẽ nướng được khuôn kích thước tối đa bao nhiêu hông?
2. Ví dụ như giờ Ry hướng dẫn công thức bánh bông lan cho size 16cm, nhà bạn lại chỉ có mỗi size 20cm hoặc 10cm thì phải làm sao?
3. Và theo bạn khi chuyển đổi như vậy thì nhiệt độ nướng có thay đổi không?

Nếu như bạn chưa trả lời được?
Không sao cả ^^
Nhiệm vụ của bạn không phải là ở đây trả lời, bạn chỉ cần ngồi xuống đây, cùng Ry tìm hiểu công thức nướng bánh bông lan chuẩn nhất cho từng size khác nhau nha ^^

16. Sau khi lấy bánh ra mọi người để bánh nguội tầm 30 phút rồi đã lấy bánh ra, Ry biết mọi người đoạn này nôn lắm rồi nhưng mà ráng đợi cho nguội đã nha :)) chứ mà lấy liền lúc này là bánh bị dính á

17. Bánh macaron đạt chuẩn là khi lớp vỏ ngoài giòn rụm, bên trong thì vẫn mềm xốp ^^ ăn rất rất ngonnn

18. Bánh mix thêm màu sẽ rất đẹp, tuy nhiên ở những lần đầu làm mọi người nên làm công thức nguyên bản để thuần thục bánh Macaron đã, khi nào nắm chắc rồi hẳn test thử màu nghen ^^ màu mình sẽ cho vào lúc đánh trứng luôn nhá!

Những điều cần lưu ý để bánh thành công:

- Nguyên tắc để bánh hình thành được chân và nở lên: Ban đầu mình cần làm khô lớp mặt để tạo lớp vỏ ngoài, khi nướng trong lò bánh sẽ nở từ từ, hơi nước trong bột bay lên nhưng không thể xuyên qua lớp mặt khô được nên quay ngược lại đáy và thoát ra từ dưới lên, khi đó bánh sẽ tạo chân, chính vì vậy việc để bánh khô mặt hoàn toàn là vô cùng quan trọng, tuy nhiên chỉ để bánh khô mặt vừa đủ, nếu để quá lâu bánh sẽ dễ bị rỗng ruột khi nướng.
- Bánh macaron được xem là bánh yêu cầu kĩ thuật cao, bởi vì phải hiểu rõ trạng thái bột bánh, mức độ bông lòng trứng, nhiệt độ nướng, mức độ làm khô mặt, tất cả đều liên quan với nhau, chỉ cần 1 yếu tố lệch thì bánh sẽ fail ngay.
- Một vài lý do thất bại thường gặp:
  - Vỏ rỗng: Nướng bánh quá lâu ở nhiệt độ thấp khiến bánh khô và không còn độ ẩm nên dần teo lại và cuối cùng là không còn ruột
  - Nứt mặt: Bánh nướng chưa đủ chín
  - Không tạo được chân: Phần mặt bánh chưa khô đã mang đi nướng
- Lòng trắng trứng tuyệt đối không được dính vào tí ti lòng đỏ nào dù chỉ 1 chấm nhỏ
- Que đánh và tô đánh không được dính dầu
- Bột hạnh nhân cần được xay thật mịn và rây kĩ

Thường thì khi ăn bánh macaron người ta sẽ trét thêm 1 lớp kem ở giữa nữa, phần kem này tuỳ thuộc vào sở thích mọi người, dưới đây Ry sẽ gợi ý mọi người công thức kem khá đơn giản, đó là kem vani

16

Bánh trung thu

Bánh trung thu là một loại bánh được ăn nhiều nhất là vào dịp Tết Trung Thu, có nguồn gốc từ Trung Quốc và sau lan rộng ra nhiều quốc gia.
Theo thời gian, bánh trung thu ngày càng được biến thể theo nhiều hình dạng và hương vị khác nhau, nhưng chung quy thì được chia ra thành 2 loại là bánh nướng và bánh dẻo.

Đối với Ry Tết Trung Thu ở quê là vui nhất!
Cứ tới mùa trung thu là mọi người háo hức không khác gì tết ta luôn ^^
Tất cả mọi người đều sẽ tập trung lại 1 nhà, cùng nhau ăn uống vui đùa, cùng chia sẻ những chiếc bánh trung thu tự mua hay được tặng với nhau, cảm giác vui vẻ và ấm áp lắm ❤
Vào Sài Gòn thì không khí trung thu không giống như hồi trước nữa, tự dưng viết phần này cái ngậm ngùi nhớ lại hồi đó ghê ^^

Thoai, làm bánh trung thu nghen!

Cách làm
Kẹo nougat

Kẹo nougat, hay còn gọi là kẹo hạnh phúc, hay là kẹo sữa hạt, đủ tên :)))
Đây là 1 món kẹo rất hot 2 năm gần đây, nguyên liệu chính để cấu thành nên kẹo nougat là kẹo dẻo marshmallow.
Lý do nougat trở nên hot như vậy là vì hương vị đa dạng của em nó, tuỳ theo sự sáng tạo cũng như khẩu vị của mỗi người mà kẹo nougat có thể được biến tấu theo nhiều phong cách khác nhau.
Sau đây Ry sẽ hướng dẫn mọi người công thức làm kẹo nougat vị cơ bản nhất nhé!
Công thức của Ry Ry đã giảm lượng đường về mức thấp nhất có thể, lý do là vì Ry không thích kẹo trở nên quá ngọt vì bản chất marshmallow nó đã ngọt sẵn rồi, mọi người có thể tăng lượng đường lên tuỳ theo sở thích nhá ^^.

1. Đầu tiên mọi người cho bơ nhạt lên chảo, nhớ là phải sử dụng chảo thật chống dính nha! Mình để ở lửa nhỏ cho bơ nhạt tan chảy hoàn toàn.

2. Tiếp đến thêm kẹo dẻo marshmallow vào, đảo đều cho kẹo gần tan hết thì mình cho vào sữa bột.

3. Trộn đều sữa bột cho đến khi kẹo hoà quyện thành một khối mịn thì tắt bếp.

4. Xong thì mình sẽ cho topping vào, nhớ cho ngay sau khi tắt bếp, nếu không kẹo sẽ bị đông, đảo cho thật đều rồi cho vào khuôn, đợi khi kẹo nguội thì bỏ vào tủ lạnh tầm 2-3 tiếng, sau đó cắt thành miếng vừa ăn là xong món kẹo nougat rồi nè ^^

Cách làm
bánh chuối yến mạch mix hạt

1. Trộn chung yến mạch với bột nở

2. Các loại hạt cắt hoặc bằm nhỏ nhưng không quá nát rồi trộn vào phần yến mạch

3. Dằm nát chuối, sau đó trộn cùng 2 quả trứng và 1 hộp sữa chua, nếu có sữa chua Hy Lạp thì càng ngon ^^

4. Trộn đều hỗn hợp chuối với hỗn hợp yến mạch và hạt.

5. Trang trí thêm chuối lát hoặc các loại hạt lên trên bề mặt cho đẹp mắt.

6. Sau đó cho vào lò nướng đem nướng ở 180 độ, 40 phút, nhớ làm nóng lò trước 15 phút nhá!

9. Đổ vào khuôn, ở đây Ry sài khuôn cupcake để nướng cho nhanh ^^	
10. Trang trí thêm hạt óc chó xắt nhỏ	
11. Đem nướng ở 150 độ, 25-30 phút, nhớ làm nóng lò trước khi nướng nha ^^. Sau 25 phút kiểm tra xem bánh chín chưa bằng cách chọt tăm vào, nếu tăm không dính thì là bánh chín rồi, còn nếu tăm dính thì nướng thêm 5-7 phút nữa cho đến khi bánh ráo nhá!	

5. Sốt lê hoa mộc (rất tốt cho người bị trào ngược dạ dày, ho, cảm sốt)

Nguyên liệu:

- Quả lê: 8 quả (tầm 1,5kg)
- Đường phèn: 300g (nếu không có thì sử dụng đường trắng)
- Hoa mộc (quế hoa): 3g

Cách làm:

a. Lê rửa sạch, gọt vỏ, cắt miếng nhỏ, bỏ phần lõi, thêm đường phèn vào ướp trong vòng 3-4 tiếng hoặc qua đêm càng tốt (nên ướp trong tủ lạnh để không bị kiến nhé)
b. Sau khi ướp xong thì cho toàn bộ lê, nước lê và đường còn sót lên bếp ninh ở lửa nhỏ từ 2-3 tiếng
c. Khi lê bắt đầu hơi sệt lại thì khuấy liên tục cho đến khi sánh mịn thì tắt bếp rồi cho hoa mộc vào là xong công thức sốt lê hoa mộc rồi nhá ^^

Sốt này cực kỳ tốt cho người bị trào ngược dạ dày, ho, cảm sốt. Pha 1 muỗng sốt với 200ml nước nóng, khuấy cho tan rồi uống.

6. Bơ hạnh nhân

Nguyên liệu:

- Hạnh nhân: 300g
- Muối: 2g
- Đường: 15g (đường nâu càng tốt)

Cách làm:

a. Cho hạnh nhân vào máy xay, xay đến khi hạnh nhân ra dầu nhẹ thì đường và muối vào, tiếp tục xay đến khi bơ hoàn toàn mịn là xong.
b. Bảo quản bơ trong ngăn mát tủ lạnh lên đến 3 tháng
c. Bơ hạnh nhân ăn chung với bánh mì và làm smoothies siêu ngon luôn á ^^

Đôi lời tâm tình

Đối với Ry thiệt ra nấu ăn, làm bánh hay bất cứ thứ gì khác, mình fail, mình làm sai, mình thất bại. Không sao cả. Quan trọng là chúng mình vui!
Thua keo này ta bày keo khác, đúng không ^^
Để làm được bánh như ngày hôm nay Ry đã bỏ phí rất nhiều bơ bột trứng sữa
Đến giờ khi ngẫm lại thì những cái đọng lại chỉ toàn là mấy lần thất bại đó thôi :))))
Nhưng mà từ những sự thất bại đó nó tạo nên cái sự hạnh phúc bây giờ nè
Chứ mà làm lần đầu thành công liền thì chán lắm ^^

Cũng giống như hồi xưa Ry rất mê 1 game có tên là Bắn Gà, chắc ai cũng biết =))
Thích đến nỗi ngày nào cũng chơi
Cái tự dưng đến một ngày diệt được con gà trùm nhất
Và đó cũng là ngày cuối cùng Ry chơi game bắn gà :)))
Vậy đó.
Những điều vui vẻ nhất thường lại xuất hiện ở quá trình mình chinh phục, quá trình càng khó khăn bao nhiêu thì thành công nhận được lại càng khiến ta hạnh phúc bấy nhiêu.

Cho nên, thất bại cũng được, sao cũng được
Miễn là mình trân trọng hiện tại, vui vẻ với mọi thứ đang diễn ra, nếu vậy thì kết quả nào có quan trọng nữa đâu, đúng không ?
^^
Khi tạo ra dự án dạy làm bánh này Ry đã đặt tên nó là Làm Bánh Chữa Lành
Ry hy vọng việc bạn tìm đến bánh không chỉ đơn thuần vì 1,2 chiếc bánh, mà sẽ to lớn hơn rằng nó mang đến cho bạn niềm vui, niềm an lạc, và sự chữa lành tâm hồn.

Ry Ry hôm nay

Đây là bản đọc thử, để đọc bản full (gần 300 trang, có video, có update hằng ngày) thì nàng ấn vào link này để đăng ký nha, cảm ơn nàng rất nhiều.

Link đăng ký: ryroti.com/muaebook

Quét để mua ebook