

Bûche de Noël

Bà Trình Hữu Dục

A) Bánh

I. Vật Liệu Làm Bánh:

- 8 quả trứng lớn
- 1 3/4 cúp đường
- 1 1/2 cúp bột mì
- 1 gói vanille
- 1 muỗng cà phê bột nổi
- 1 giấy max để dưới khuôn
- Đường bột.

Với vật liệu trên sẽ làm được 2 ổ bánh.

II. Cách Làm:

Lấy 2 khuôn bánh cookies của Mỹ loại 11x10 inch. Xịt pam hay quyết dầu ở đáy hai khuôn. Trải giấy wax lên hai đáy khuôn, trên giấy xịt pam hay quyết dầu, để sẵn một bên.

Đập trứng, chia lòng trắng và lòng đỏ riêng ra hai tô lớn. Đánh lòng đỏ trứng độ 5 phút thì đổ 3/4 cúp đường vào, đánh tiếp chừng 10 phút nữa, khi nào thấy đặc là được. Rây 3/4 cúp bột vào rồi quấy nhẹ tay cho đều. Để riêng.

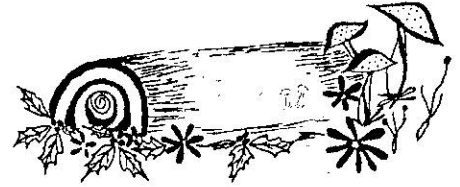
Đánh lòng trắng trứng độ 3 phút rồi cho đường vào đánh tiếp, thấy sộp là được, đừng để đặc quá. Rây 3/4 cúp bột còn lại, bột nổi, vanille rồi trộn nhẹ tay cho bột đều.

Đổ phần lòng trắng trứng vào phần lòng đỏ trứng, trộn cho đều. Xong đổ vào 2 khuôn. Nếu lò nhỏ nướng từng khuôn một. Trước khi nướng bánh để lò nóng 350° trong 10 phút rồi hãy cho bánh vào, như vậy bánh không bị chai. Nướng bánh độ 20 phút (nếu 1 bánh) còn độ 25 phút tới 30 phút cho 2 bánh.

Để thử bánh chín lấy qua tăm xiên vào bánh, lấy ra thấy khô là được.

Lấy đường bột trải lên hai khăn lông sạch, khô. Khi bánh được, lắc lắc cho bánh long ra, rồi đổ úp xuống mặt khăn lông có đường bột, lấy khuôn ra, xé từ từ giấy wax trên mặt bánh rồi cuộn bánh với khăn lông với nhau để đến khi nguội.

Trong khi chờ bánh nguội, sửa soạn làm crème trét bánh.



B) Crème

I. Vật Liệu:

- 1/2 cúp nước
- 1 1/4 cúp đường.
- 5 lòng đỏ trứng
- 1 1/2 cúp bơ (3/4 pound)
- 2 ounces unsweetened chocolate, melted (có thể mua loại đăm làm chảy rồi đổ mất công nấu)
- 3 muỗng súp rượu khum

II. Cách Làm:

Để đường với nước vô xong, nấu sôi đến 238° (dùng candy thermometer) nếu không có thermometer thì nấu chừng 5 phút.

Lòng đỏ trứng đánh cho mịn và đặc khi nước đường sôi tới 238° thì đổ từ từ vào lòng đỏ trứng, trong khi ấy vẫn tiếp tục đánh cho tới khi nguội.

Cho mỗi lần một ít bơ vào, đánh từ từ cho hết, cho chocolate chảy và vanille vào, đánh tới khi quyết đặc cho rượu vào đánh thêm ít phút là được. Nếu creme hơi sộp không đặc lắm thì bỏ vào tủ lạnh, thấy đặc là được.

Lấy bánh ra khỏi khăn lông, quét bất cứ loại Jam nào mình thích, phần lớn là dâu hay nho, làm nhân bánh, xong lại cuộn bánh lại thành khuôn tròn, cắt một đầu hơi xéo, lấy bánh xéo nhỏ này để lên bánh làm mắt củi. Trét crème lên bánh, trét xong dùng cái nĩa đi qua đi lại bánh để làm những vết nứt của thân cây. Ở đầu hai bên thì đi thành đường vòng tròn như những lõi ruột cây.

Trang hoàng bánh tùy theo ý thích của các chị. Chúc các chị thành công trong mùa giáng sinh tới.



Bánh Mì Chiên Tôm

Bà Nguyễn Hữu Tuấn

- Mỡ phần 70 grs
- Bột ngọt 1 café
- Salade 2 cây
- Dầu nửa lít

Cách làm:

Tôm bóc hết vỏ cho chút muối vào tôm rửa sạch, lấy khăn lau khô và băm hơi nhỏ. Mỡ phần cũng băm nhỏ như tôm, rồi bỏ mỡ vào tủ lạnh cho hơi cứng. Bột ngọt tiêu muối cho vào tôm nhồi độ 2 phút. lấy mỡ trộn chung rồi nhồi thêm 2 phút nữa, rồi cho lòng trắng trứng trộn chung.

Bánh mì gọt vỏ, cắt từng miếng vuông, mỏng độ 2 phần lấy dao phết tôm vào bánh mì. Đặt chảo cho nóng, rồi hãy đổ dầu vào xong thả ngay bánh mì vào chiên úp mặt tôm xuống chảo. Khi thấy mặt tôm vàng thì lật mặt bánh mì xuống chảo chừng 1, 2 phút bánh mì vàng là được, vớt để ra đĩa, chung quanh bày salade.

Nguyên Liệu Làm Sauce:

- Nửa chén ăn cơm dấm
- 4 thìa súp nước lạnh
- Nửa thìa gạt café muối (cho vào dấm)
- 3 thìa súp kíp chấp
- 1 chút dầu gạch cua
- 40 grs đường
- 1 café bột năng - 1 chút dầu mè

Cách làm Sauce:

Lấy dấm cho 2 thìa súp nước và muối cho vào đun trước. Rồi cho kíp chấp, màu đỏ, đường cho vào đun sôi. Lấy bột năng cho 2 thìa súp nước còn lại hòa tan bột, cho bột từ từ vào dấm vừa chế vừa quấy, thấy hơi sền sệt là được, đem ra chế dầu mè.