

**BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
TRƯỜNG CAO ĐẲNG DU LỊCH VÀ DỊCH VỤ HẢI PHÒNG**

**GIÁO TRÌNH
KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU
NGHỀ: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**



KHOA CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Hải phòng, năm 2017

TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

TaiLieu.vn

LỜI GIỚI THIỆU

Giáo trình **KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU** trường Cao đẳng du lịch Hải Phòng được viết để làm tài liệu dạy nghề Chế biến Bánh

Giáo trình này được biên soạn với sự tham gia tích cực có hiệu quả của các chuyên gia đầu ngành, các giảng viên, các nhà quản lý và các nhà doanh nghiệp.

Căn cứ vào chương trình khung trình độ sơ cấp nghề Kỹ thuật chế biến món ăn; vào thực tế hoạt động nghề nghiệp, vào phân tích nghề, tiêu chuẩn kỹ năng nghề kỹ thuật chế biến món ăn ...tập thể giảng viên Khoa Chế biến món ăn nghiên cứu, biên soạn Giáo trình **KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU**. Đây là giáo trình thống nhất chung cho toàn ngành và được dùng làm tài liệu giảng dạy và học tập chính thức cho các trường có đào tạo nghề Chế biến món ăn trên toàn quốc. Đồng thời đây còn là tài liệu tham khảo hữu ích cho các độc giả quan tâm.

Nội dung của giáo trình bao gồm 3 bài, chủ yếu đề cập đến những vấn đề liên quan kiến thức, kỹ năng cơ bản, nâng cao của nghiệp vụ chế biến bánh và món ăn tráng miệng trong các doanh nghiệp kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống nói chung và trong các cơ sở kinh doanh chế biến bánh và món ăn tráng miệng nói riêng như:

- Bài 1: Kỹ thuật làm bánh từ bột choux, kem patisier
- Bài 2: Kỹ thuật làm bánh từ bột milffeill
- Bài 3: Kỹ thuật làm bánh từ bột Genoise, kem chantilly
- Bài 4: kỹ thuật làm bánh từ bột lên men
- Bài 5: Kỹ thuật Kỹ thuật làm bánh từ bột Tart
- Bài 6. Kỹ thuật Kỹ thuật làm bánh từ bột Crepes

Tất cả các nội dung trong giáo trình được truyền tải một cách logic, hệ thống và phù hợp với trình độ học viên sơ cấp nghề chế biến món ăn. Những nội dung kỹ thuật nghiệp vụ trong từng bài vừa có tính đại cương, hiện đại đồng thời gắn kết với thực tiễn hoạt động kinh doanh của các doanh nghiệp kinh doanh chế biến các sản phẩm ăn uống nói chung và trong các cơ sở kinh doanh chế biến bánh và món ăn tráng miệng nói riêng trong điều kiện cơ chế thị trường.

Mặc dù tập thể tác giả đã hết sức cố gắng trong quá trình biên soạn nhưng chắc chắn không tránh khỏi những thiếu sót. Giáo trình **KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU** ngày càng hoàn thiện hơn để phục vụ tốt cho công tác giảng dạy và nghiên cứu khoa học.

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn!

Hải phòng, ngày tháng năm
Tham gia biên soạn

MỤC LỤC

LỜI GIỚI THIỆU	2
KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CHẾ BIẾN BÁNH ÂU.....	7
BÀI 1: KHÁI QUÁT VỀ BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU	8
1. Vai trò của chế biến bánh Âu.....	10
2. Phân loại bánh Âu	10
2.1. Những biến đổi trong quá trình nướng bánh.....	19
3. Nguyên liệu chế biến chế biến bánh Âu.....	20
3.1. Nguyên liệu chính	20
3.2. Nguyên liệu phụ	22
3.3. Chất phụ gia.....	28
4. Thiết bị, dụng cụ chế biến chế biến bánh Âu.....	30
BÀI 2 KỸ THUẬT CHẾ BIẾN BÁNH ÂU	42
BÁNH RÁN KIỂU PHÁP (Bánh rán phòng).....	42
BÁNH CHOUX ALA CREM.....	45
BÁNH CROISSANT(SỪNG BÒ).....	48
BÁNH PATE – CHUSE	51
BÁNH MUFFINS	55
BÁNH GATO CUỘN	58
GATO KEM.....	60
MOKA CAKE.....	64
BÁNH KATKA.....	68
BÁNH MỠ XÚC XÍCH.....	70
BÁNH MỠ NGỌT (BÁNH PAPAROTI)	74
BÁNH DONUT.....	77
BÁNH PIZZA THẬP CẨM.....	79
BÁNH TART HOA QUẢ.....	83
BÁNH CREPES NHÂN CHOCOLATE	86

BÀI 3: KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU**Error!**

Bookmark not defined.

KEM CARAMEN**Error! Bookmark not defined.**

CHUỐI CẮT ĐỐT RƯỢU RUM**Error! Bookmark not defined.**

MOUSSE DƯA HẦU**Error! Bookmark not defined.**

Tailieu.vn

KỸ THUẬT LÀM BÁNH ÂU

Mục tiêu của mô đun:

- Kiến thức:

- + Trình bày được những kiến thức cơ bản về: phân loại, vai trò, thành phần các loại nguyên liệu, các loại trang thiết bị trong kỹ thuật chế biến bánh Âu
- + Mô tả được quy trình chế biến các loại bột; các loại kem; các loại chế biến bánh Âu

- Kỹ năng:

- + Lựa chọn được các loại nguyên liệu, gia vị đảm bảo chất lượng để chế biến các loại bột; các loại kem; các loại bánh Âu
- + Chế biến được các loại bột, kem, các loại bánh Âu đảm bảo đúng quy trình kỹ thuật.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- + Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản tài sản tại nơi làm việc.
- + Tự giác học tập, sáng tạo rèn luyện nâng cao trình độ chuyên môn.
- + Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm.
- + Hợp tác tích cực với đồng nghiệp để thực hiện tốt các nhiệm vụ được giao.
- + Tuân thủ các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng cháy chữa cháy.

III. NỘI DUNG MÔ ĐUN:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

* Ghi chú: Thời gian kiểm tra được tính vào giờ thực hành

TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm Tra*
1	Bài mở đầu: Giới thiệu mô đun	0	0	0	0
2	Khái quát về chế biến bánh Âu	5	5		0
	1. Vai trò của chế biến bánh Âu				
	2. Phân loại bánh Âu				

	3. Thiết bị, dụng cụ chế biến chế biến bánh Âu				
	4. Nguyên liệu chế biến chế biến bánh Âu				
	Bài 1. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột Choux 1.1. Bột su, Bánh rán phòng 1.2. Bánh su kem, kem patise	10	2	8	0
	Bài 2. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột Milffeill 2.1. Bánh sừng bò 2.2. Bánh Pate - Chuse	10	2	8	0
	Bài 3. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột Genoise 3.1. Bánh bông lan chữ nhật/ cuộn 3.2. Bánh ga tô tròn 3.3. Bánh mô ka 3.4. Bánh Kat ka/ nho	40	8	30	2
	Bài 4. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột lên men 4.1. bánh mỳ dài 4.2. bánh mỳ gối 4.3. Bánh mỳ Hamburger 4.4. Bánh mì xúc xích 4.5. Bánh Pa pa ro ty 4.6. Bánh Donut chocolate 4.7. donut 4.7. Bánh Pizza	55	10	43	2
	Bài 5. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột Tart: 5.1. Bánh Tart hoa quả 5.2. Tart táo 5.3 Tart dừa	20	2	17	1
	Bài 6. Kỹ thuật chế biến bánh từ bột Crepes: Bánh crepes chocolate	10	1	8	1
	Kiểm tra bài số 1, 2, 3, 4	6			6
	Cộng	150	30	114	6

KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CHẾ BIẾN BÁNH ÂU

Mã bài: MĐ20

Giới thiệu:

Thế giới bánh Âu rất đa dạng và phong phú với những loại bánh làm từ bột mì và sử dụng cách nướng, Không như nhiều người vẫn nghĩ các loại bánh được làm từ bột mì và được nướng chín trong lò bắt nguồn từ Pháp, đất nước của bánh mì ngọt. Sự thực chúng đến từ vùng Châu Âu rồi đến Mỹ và lan rộng ra toàn thế giới, sâu xa hơn là đến từ Ai Cập và Hi Lạp, từ khi người ta phát minh ra lò nướng. Những chiếc bánh Âu này ngày càng được nhiều người ưa chuộng vì hình thức đẹp, vị ngon và đặc biệt, rất nhanh.

Người Việt thường hay gọi chung các loại bánh với nguyên liệu chính là bột mì và nướng trong lò nướng với những danh từ chung như bánh ngọt, bánh Âu. Các loại bánh ngọt ngày nay có nguồn gốc từ phương Tây, cụ thể là cả vùng châu Âu sau đó sang Mỹ.

Tất cả các sản phẩm liên quan đến việc sử dụng bột, trứng, chất béo và nướng lên được gọi chung là PASTRY. Vì thế, những người với **nghề làm bánh** chuyên phụ trách việc làm ra những sản phẩm này được gọi là **Pastry Chef**.

Mục tiêu:

- Biết cách lựa chọn nguyên liệu và sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến chế biến bánh Âu.
- Mô tả được quy trình chế biến ; một số loại bột, chế biến bánh Âu.
- Chế biến được ; một số loại bột, chế biến bánh Âu.
- Cẩn thận, chính xác, an toàn và tiết kiệm nguyên liệu trong quá trình chế biến chế biến bánh Âu.

BÀI MỞ ĐẦU: KHÁI QUÁT VỀ BÁNH VÀ MÓN ĂN TRÁNG MIỆNG ÂU

Mục tiêu

- Giải thích được vai trò của chế biến bánh Âu
- Liệt kê được các căn cứ để phân loại bánh.
- Biết cách lựa chọn nguyên liệu và sử dụng các trang thiết bị, dụng cụ trong chế biến chế biến bánh Âu.
- Mô tả được quy trình chung chế biến các dòng bánh Âu.
- Cần thận, chính xác trong việc lựa chọn nguyên liệu, dụng cụ và tuân thủ quy trình chế biến bánh Âu.

Nội dung:

Ẩm thực châu Âu là nền ẩm thực có sức ảnh hưởng nhiều đến văn hóa ẩm thực thế giới. Các món ăn Âu luôn được những người sành ăn ngưỡng mộ bởi sự hài hòa, tinh tế nhưng đơn giản và sang trọng. Thực khách luôn bị “mê hoặc” bởi cái vị béo bùi của phô mai, bơ, sữa; sự phong phú của các loại gia vị; cách chế biến rất riêng...

Những quốc gia tiêu biểu cho ẩm thực châu Âu có thể kể đến như: Pháp, Ý, Anh, Tây Ban Nha, Thổ Nhĩ Kỳ..., mỗi nước tạo nên những điểm đặc trưng mà bất kỳ ai có dịp thưởng thức đều không thể quên được.

Loài người biết làm bánh từ thời trung cổ, những chiếc bánh đầu tiên được sản xuất ra từ nước Anh. Những chiếc bánh đầu tiên được làm ra chỉ từ một số ít nguyên liệu như: bột mì, muối và nước.

Người Việt Nam biết đến bánh biscuit khi người Pháp mang chúng đến nước ta trong chiến tranh vào khoảng cuối thế kỷ thứ 19

Người Việt thường hay gọi chung các loại bánh với nguyên liệu chính là bột mì và nướng trong lò nướng với những danh từ chung như bánh ngọt, bánh Âu. Các loại bánh ngọt ngày nay có nguồn gốc từ phương Tây, cụ thể là cả vùng châu Âu sau đó sang Mỹ, chứ không phải như nhiều người lầm tưởng Pháp là cái nôi bắt nguồn các sản phẩm bánh mì bánh ngọt. Nếu “truy tìm” nguồn gốc một cách chi li thì phải kể đến công lao của những người Ai Cập và Hy Lạp cổ đã phát minh ra lò nướng, và hàng thế kỉ sau, đó là công lao của tổ tiên người Rome và bánh Âu phát triển rất nhiều.



Tất cả các sản phẩm liên quan đến việc sử dụng bột, trứng, chất béo và nướng lên được gọi chung là PASTRY. Vì thế, những người với **nghề làm bánh** chuyên phụ trách việc làm ra những sản phẩm này được gọi là Pastry Chef. Từ “cake” mà người Việt hay gọi là “bánh ngọt” chỉ là 1 mảng rất hẹp trong Pastry mà thôi.

Bánh là một mặt hàng thực phẩm rất đa dạng và phong phú với nhiều hình dạng khác nhau và chất lượng không giống nhau. Bánh gồm có bánh Âu và bánh Á, trong quy mô công nghiệp người ta thường đề cập đến bánh Âu. Đây là loại bánh có nguồn gốc từ châu Âu được dùng phổ biến trong đời sống hằng ngày vì loại này sau khi nướng có mùi thơm, ngon, giòn xốp hay giòn dai và có màu vàng đặc trưng.

Tùy thuộc vào nguyên liệu và kỹ thuật sản xuất có thể chia bánh Âu làm các loại sau:

- Bánh quy xốp, bánh quy dai.
- Bánh kem.
- Bánh gato, bánh ngọt,...

Nguyên liệu để chế biến bánh Âu chủ yếu là bột mì, bơ, trứng, muối nở, bột nở, sữa, đường, men..... đều là những nguyên liệu quen thuộc để tạo ra hầu hết các loại bánh Âu.

Tuy nhiên nguyên liệu để chế biến bánh không chỉ dừng lại ở đó mà chúng còn rất nhiều loại nguyên liệu khác để tạo ra những chiếc bánh hoàn hảo và ngon miệng như các chất phụ gia, chất nhũ hóa, chất béo....

Trong mỗi nguyên liệu lại được chia thành các loại khác nhau.

Ví dụ như bột mì chia làm 2 loại; loại bột mì có hàm lượng Protein thấp,

loại bột này thường ứng dụng chế biến bánh bông lan, hay cookie, hay bột tằm chiên...

Trong khi đó loại bột mì có hàm lượng protein trung bình, thường làm bánh mì tươi, bánh bao và một số loại pastry khác như làm bánh pie hoặc tart.

Loại bột mì có hàm lượng protein cao hơn thông thường dùng làm bánh mì vỏ giòn, bánh mì ngọt và các loại bánh có nhiều lớp.

Men nở cũng là nguyên liệu quan trọng trong nhiều công thức làm bánh, men bao gồm nhiều loại như: men đường cao, men đường thấp, men tươi, men khô, men instant,....

Mỗi một loại bột hay một loại men và nguyên liệu kết hợp sẽ tạo ra hương vị đặc trưng của từng loại bánh, do đó cần phải hiểu biết và phân biệt từng loại nguyên liệu cũng như chế biến thường xuyên để biết cách sử dụng từng loại sao cho chuẩn xác. Đồng thời phải hiểu biết về quy trình bảo quản và tồn trữ các nguyên liệu như thế nào cho tốt.

Một số nguyên liệu chế biến bánh thường bảo quản ở nhiệt độ thường như bột mì, đường, muối, phụ gia, men khô, các loại sữa bột, dầu ăn hay các loại lá thơm. Nhưng đặc biệt cần lưu ý đối với một số nguyên liệu có tính riêng biệt như bơ, whipping cream, chocolate, cream cheese hay một số nguyên liệu thực phẩm để làm nhân bánh, cần phải bảo quản ở nhiệt độ lạnh từ 5-8 độ C. Riêng một số loại thực phẩm cần bảo quản ở nhiệt độ đông như Whip Topping. Cần lưu ý bảo quản tốt để không làm ảnh hưởng đến chất lượng của bánh.

Bảo quản nguyên liệu tốt để không làm ảnh hưởng đến mùi vị và chất lượng thành phẩm.

Các nguyên liệu làm bánh nếu không bảo quản đúng cách sẽ bị ẩm mốc, hư hỏng không còn sử dụng hoặc đã biến đổi đến hương vị thành phẩm hay chất lượng của bánh. Vì thế cần phải hiểu biết về nguyên liệu cũng như phân biệt được các loại bột, men, phụ gia, quá trình lên men, tính chất hồ hóa của bột, nhiệt độ ủ thích hợp cũng như biết cách bảo quản và tồn trữ các nguyên vật liệu trong môi trường phù hợp đảm bảo chất lượng và hiệu quả kinh tế.

1. Vai trò của chế biến bánh Âu

- Là thành phần lương thực chính của bữa ăn Âu. Do vậy cuộc sống hàng ngày của người Âu không thể thiếu bánh.

- Giữ vị trí quan trọng của nhóm món ăn phụ, điểm tâm, tráng miệng.
- Giữ vai trò là món ăn nghi lễ trong các bữa tiệc.
- Được sử dụng nhiều và thuận tiện cho các bữa ăn đòi hỏi sự cơ động gọn nhẹ.

2. Phân loại bánh Âu

a. Căn cứ theo tính chất vị

* Bánh mặn

Bánh mặn Âu bao gồm các loại bánh nổi vị mặn là chủ yếu, loại bánh này chế biến từ các nguyên liệu là bột (gạo, ngô, khoai, sắn...) với trứng, sữa, bơ, mỡ, thịt, nấm, hành, tiêu, phomarge, muối... Về số lượng thì bánh mặn ít hơn bánh ngọt nhưng theo tính chất sử dụng thì phong phú hơn. Bánh mặn có thể dùng trong các bữa ăn thường, bữa ăn phụ, lót dạ hoặc dùng để ăn khai vị, ăn thường thức trong bữa ăn chính hoặc ăn tiệc...

* Bánh ngọt

Bánh ngọt Âu bao gồm các bánh khi ăn nổi vị ngọt, loại bánh này chế biến từ các nguyên liệu chính là bột, đường, bơ, sữa, trứng, quả tươi, quả khô, mứt cùng các nguyên liệu phụ khác là kẹo, sôcôla, cafe, chất màu, chất thơm, rượu ngọt... Bánh ngọt có số lượng nhiều, phong phú, nhưng tính chất sử dụng lại hẹp hơn. Thường bánh ngọt chỉ sử dụng để ăn tráng miệng hoặc ăn lót dạ hoặc dùng vào bữa phụ.

b. *Căn cứ vào đặc điểm công nghệ chế biến hoặc cấu tạo của bánh người ta chia thành các dạng sau*

+Bánh sử dụng bột nhào

Bột nhào để sản xuất bánh qui là hỗn hợp của bột mì với một lượng nước thích hợp. Trong đó gluten của bột mì là thành phần chính đóng vai trò quan trọng trong việc tạo thành bột nhào. Gluten bột mì là hợp chất cao phân tử gồm có gliadin và glutenin, có khả năng trương nở trong nước lạnh và giữ được lượng nước khá lớn. Khi nhào bột mì nếu đủ lượng nước thì gliadin và glutenin sẽ tạo ra những sợi chỉ mỏng dính các hạt tinh bột thấm nước lại với nhau. Cốt gluten này làm cho bột nhào từ bột mì có tính dẻo đàn hồi mà bột nhào từ các hạt ngũ cốc khác không có được.

Hàm lượng đường và chất béo cao sẽ hạn chế mức độ trương nở của gluten, do đó bột nhào đường có đường và chất béo ít hơn bột nhào dai. Mặt khác độ ẩm thấp, thời gian nhào ngắn và nhiệt độ thấp của bột nhào đường cũng hạn chế sự trương nở của gluten vì thế ta thu được bột nhào tơi và dẻo.

***Bánh Cookies:**

Từ cookie có nghĩa là “bánh nhỏ – small cake”. Có loại cookie được làm từ hỗn hợp bột khá giống như với cake, nhưng trong phần lớn trường hợp, cookie có hàm



lượng nước thấp. Cookie rất đa dạng, có loại mềm, ẩm, khô, giòn,

*** Bread -Bánh mì**

Phân biệt 2 loại:

- Bánh mì thường: (lean yeast bread) thành phần chỉ có bột và nước, có thể có dùng men hoặc không dùng men, vì thế có loại bánh mì cần qua quá trình ủ nở lên men và có loại không qua quá trình này.



- Bánh mì “ngọt”: (rich yeast bread), đây là những loại bánh mì ngoài bột, nước, men, có sử dụng thêm các thành phần khác như đường, chất béo, sữa, bột sữa, vì thế bánh mì có thêm nhiều mùi vị thơm ngon và kết cấu khác với bánh mì thường.



*** Quick bread - Bánh mì nhanh**

- Đây là tên gọi chung cho các loại bánh-dạng-bánh-mì nhưng không qua công đoạn ủ và lên men tự nhiên (khoảng vài tiếng) mà dùng các chất hóa học gây tác dụng nở nhanh, vì thế làm rất nhanh. Quick bread cũng thường có kết cấu mềm hơn và “rich” hơn, không có được độ dai như với bánh mì nở bằng men tự nhiên.

- Quick breads bao gồm các loại bánh với tên gọi như: muffins, scones, loaf bread, coffee cakes.

+ Muffins: có dạng giống chiếc bánh nhỏ hình cốc, có thể được để trong cốc giấy hoặc không cần. Muffins ngọt hoặc mặn đều có.

+ Scone: dạng hình nón, hình tam giác bẹt.

+ Loaf: hình khối chữ nhật

+ Coffee cake: làm với khuôn tròn, vuông, chữ nhật, vv..



*** Bánh không dùng lò nướng:**

Đây là những loại bánh dùng phương pháp rán bằng chất béo. Các loại phổ biến:

- Doughnuts (donut): bánh ngọt có hình bánh xe tròn, làm chín bằng cách rán ngập dầu.
- Pancake: bánh rán chảo làm chín bằng cách quét lớp dầu/bơ mỏng lên mặt chảo, bánh dẹt, mỏng.





- Crepe: gần giống như pancake nhưng được tráng mỏng hơn rất nhiều.
- Waffles: bánh có dạng mỏng, dẹt và thường làm vào khuôn riêng.
- Fritters: bánh có vị ngọt và mặn tùy nguyên liệu sử dụng, không có hình dạng cố định, làm chín bằng rán ngập dầu.

***Pie và tart:**

Hai loại bánh này dễ bị nhầm lẫn với nhau.

-Pie: Bánh vỏ kín có chứa nhân bên trong, tất cả gọi chung là vỏ pie. Bột cho vỏ pie được chia làm 2 phần, 1 phần cán mỏng làm đế, xếp nhân bên trong, rồi phần còn lại cán mỏng phủ lên trên, gắn kín các mép và xiên thủng vài chỗ trên vỏ bề mặt để hơi thoát ra trong quá trình nướng.

-Tart: Bánh ko có vỏ, nướng hở phần nhân. Tart là 1 dạng đặc biệt của pie mà ko cần 1 lớp vỏ bọc kín nhân.

Có cả tart và pie ngọt hoặc mặn.



+ Bánh sử dụng kem



* Cake (bánh bông lan)

Tên gọi chung cho các loại bánh ngọt có hàm lượng chất béo và độ ngọt cao nhất trong các sản phẩm bánh nướng lò. Làm bánh dạng cake đòi hỏi nhiều sự chính xác về cân đo nguyên liệu. Cấu trúc bánh thường là mềm, xốp, nhiều hương vị và bánh cake được nướng và trình bày dưới nhiều hình dạng khác nhau.

- Cupcake: là một trong nhiều cách trình bày của cake, bánh dạng nhỏ, đựng trong những chiếc cup giấy xinh xắn.
- Chiffon, angel food, devil food: là dạng bánh bông xốp mềm được tạo thành

nờ việc đánh bông lòng trắng và lòng đỏ riêng biệt. Bánh được nướng trong khuôn tube.

+ Chiffon: dùng dầu ăn làm thành phần chất béo trong bánh. Cả lòng trắng và đỏ đều được sử dụng nhưng tách riêng trong quá trình làm.

+ Angel food: chỉ dùng lòng trắng đánh bông, không có chất béo. Bánh nhẹ và trắng như bông.

+ Devil food: bánh có màu đen chocolate, dùng bơ làm chất béo. Là một dạng bánh dùng bơ (butter cake)

– Pound cake: Bánh có hàm lượng chất béo và đường đều cao, tên gọi để chỉ các nguyên liệu chính đều có khối lượng 1 pound Anh, khoảng 454g. Bánh này thường có kết cấu nặng và đặc hơn bánh dạng bông xốp. Bánh làm trong khuôn loaf hoặc khuôn bundt.

– Cheesecake: thành phần chủ yếu của bánh là cream cheese. Bột được sử dụng rất ít hoặc không sử dụng.



+ Bánh sử dụng bột gấp

Bánh sừng bò còn được gọi là bánh con cua hay bánh croa-xăng (từ tiếng Pháp *croissant*) là một dạng bánh ăn sáng làm từ pâte feuilletée (bột xốp), được sản xuất từ bột mì, men, bơ, sữa, và muối.

Croissant là một loại bánh mì Pháp. Không chỉ hương vị thơm ngon, mà còn có hình dáng giống chiếc sừng bò rất đặc biệt.

Bánh sừng bò còn được gọi là bánh con cua hay bánh croa-xăng (từ tiếng Pháp *croissant*) là một dạng bánh ăn sáng làm từ pâte feuilletée (bột xốp), được sản xuất từ bột mì, men, bơ, sữa, và muối.

Bánh croissant được làm từ bột mì, men, bơ, sữa và muối; đúng kiểu phải thật xốp, giòn, ruột bánh rỗng và thoáng, khi ăn có thể xé ra thành từng lớp mỏng nhỏ. Loại bánh khá đơn giản này chỉ chinh phục được thực khách sành ăn khi chất lượng men thật tuyệt hảo.

Bánh sừng bò còn được gọi là bánh con cua hay bánh croa-xăng (từ tiếng Pháp *croissant*) là một dạng bánh ăn sáng làm từ pate feuilletée (bột xốp), được sản xuất từ bột mì, men, bơ, sữa, và muối.



+ Bánh sử dụng bột trắng

Crêpe xuất hiện ở Pháp từ rất lâu đời, và cho đến nay người ta vẫn tin những mẻ bánh đầu tiên đã ra lò trên những cánh đồng lúa mì ngút ngàn của đồng quê nước Pháp. Nếu như những món bánh ở Châu Á đa phần làm từ bột nếp, bột gạo, phản ánh nguồn gốc lúa nước của nơi đây, thì Crêpe là sản phẩm của hạt lúa mì, một đặc trưng của nền nông nghiệp Châu Âu.

Theo thời gian, đời sống người nông dân Pháp được cải thiện hơn, và bột mì trắng đã thay thế bột lúa mạch đen để tạo nên những lát bánh Crêpe vừa ngon miệng vừa đẹp mắt. Bánh Crêpe lúc này trở thành món tráng miệng sau bữa ăn chính, và mau chóng được phát triển, lan rộng khắp Châu Âu.



2.1. Những biến đổi trong quá trình nướng bánh

*Sự thay đổi lý hóa

- Thay đổi protit và tinh bột: đốt nóng bánh $50-70^{\circ}\text{C}$ thì protit của tinh bột biến tính một phần. Lúc này cũng xảy ra sự hồ hóa tinh bột nhưng không hoàn toàn. Các protit mất nước cùng với tinh bột hồ hóa tạo ra cấu trúc xốp, trên bề mặt cốt này chất béo được hấp thụ ở dạng màng mỏng.

- Sự tạo vỏ: vỏ bánh không được xuất hiện quá sớm vì nó sẽ ngăn cản sự bốc hơi nước và tăng thể tích của bánh. Do đó ta nướng bánh ban đầu không được quá cao. Làm âm bùng nướng sẽ tạo điều kiện cho vỏ tạo ra mỏng và ở giai đoạn muộn nhất.

- Sự thay đổi thể tích: là do tác động của các khí tạo ra khi phân hủy thuốc nở

+ Nhiệt độ phân hủy của NH_4HCO_3 gần 60°C

+ Nhiệt độ phân hủy của NaHCO_3 từ $80-90^{\circ}\text{C}$

Bột nhào có độ ẩm càng cao (khi các điều kiện khác như nhau) thì bánh càng xốp nhờ khả năng tạo hơi lớn.

- Sự thay đổi màu sắc: trong quá trình nướng trên bề mặt bánh xuất hiện lớp vỏ vàng nâu và tạo ra những hương vị thơm ngon.

Ngoài ra đường bị caramen hóa trong quá trình nướng và thuốc nở NaHCO_3 cũng làm cho bánh có màu vàng tươi. Sự phân hủy của đường khử tạo ra fucfurool và các andehyt khác làm cho bánh có hương thơm và mùi vị đặc biệt.

*Sự thay đổi hóa học

- Tinh bột: hàm lượng tinh bột không hoà tan và một phần bị thủy phân trong quá trình nướng tạo tinh bột hoà tan và dextrin. Hàm lượng dextrin có khi tăng