

CÔNG THỨC LÀM BÃNH TỪ MÂY NHÀO BỘT BEAR





MỤC LỤC

Bánh Mì Mông Cún	2
Pizza	4
Bánh mì bí đỏ	6
Bánh mì nguyên cám	8
Bánh mì gối	10
Bánh mì cuộn len	12
Bánh mì cua nhân phô mai / socola/ xúc xích	14
Bánh mì mini	16
Bánh bao nhân xá xíu.....	18
Bánh mì sữa Hokkaido's	22
Mì tươi	24
Công thức há cảo	26
Bánh mì Việt Nam	28
Bánh mì hoa cúc.....	30
Bánh mì hoa cúc socola.....	32
Bánh bao men tươi.....	34
Bánh mì dừa	36
Bánh paparoti	38
Bánh mì nhân táo	40
Bánh Donut	42

BÁNH MÌ MÔNG CÚN



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu bánh:

1. 260gr bột mì đa dụng
2. 80ml sữa lạnh
3. 40gr đường
4. 30gr bơ lạt
5. 5gr men
6. 3gr muối

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu

BÁNH MÌ MÔNG CÚN





CÁCH LÀM:

1. Trộn bột

- Cho tất cả nguyên liệu khô vào âu trộn đều trong 4 phút đầu.
- Cho tiếp sữa vào và cài đặt nhồi trong 10 phút thành khối.
- Cho tiếp bơ vào nhồi 10-15p nữa đến khi bột dẻo mịn, kéo màng được.

2. Ủ bột

- Cài đặt chế độ 1 tiếng hoặc đến khi bột nở gấp đôi.

3. Tạo hình

- Chia bột thành 4 phần - mỗi phần nặng 130-150gr; hoặc có thể chia nhỏ thành 8 phần.
- Phần bột nhỏ (150gr) chia làm 3 phần bằng nhau. 2 phần mỏng và phần còn lại chia làm 3 để làm hai chân và đuôi.
- Tạo thành hình móng cún và ủ thêm 45 phút.

4. Nướng bánh

- Nướng 180-200°C, 2 lửa, tắt quạt và che giấy bạc phần mỏng giống hình trong 30 phút.
- Bánh chín quét bơ chảy + muối để bánh có vị mặn nhẹ. Vẽ bánh bằng chocolate.

5. Hoàn thành

- Thưởng thức bánh khi nóng.

PIZZA



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu bánh:

1. 150gr bột mì
2. 90ml nước ấm
3. 10gr dầu ăn
4. 6gr đường
5. 4gr men nở
6. 3gr muối

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu



PIZZA



CÁCH LÀM:

1. Trộn bột

- Trộn đều hỗn hợp với nhau.

Lưu ý: Tránh không cho muối gặp men nở (làm chết men).

- Sau đó thêm lượng nước vào và cài đặt chế độ nhào trong 10 phút.

2. Nhào bột

- Nhào bột tầm 10 phút.

3. Ủ bột

- Ủ bột 1 giờ.

4. Tạo hình

- Sau khi ủ đủ thời gian, lấy bột ra khỏi máy, nhào thêm 3 phút và cán bột theo độ dày mỏng mong muốn!

- Tạo hình xong, dùng nĩa/ tăm đâm xuống để để thoát khí!.

- Xếp topping lên theo ý thích (sốt cà, gà, ngô, xúc xích,...)

Lưu ý: Bạn nhớ tạo hình viền bánh để đảm bảo topping không tràn ra ngoài khi nướng!

5. Nướng bánh

- Làm nóng nồi chiên không dầu ở 170°C trong 10 phút.

- Cho bánh vào nướng nhiệt tương tự: 170°C trong 10 phút.

6. Hoàn thiện

- Thường thức bánh khi còn nóng.

BÁNH MÌ BÍ ĐỎ



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu bánh:

1. 300gr bột mì số 13
2. 120ml sữa tươi
3. 130gr bí đỏ hấp chín, nghiền nhuyễn
4. 5gr men nở
5. 50gr bơ
6. 1 quả trứng
7. 1gr muối

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu

**BÁNH
MÌ
BÍ
ĐỎ**





CÁCH LÀM:

1. Trộn bột

- Cho tất cả nguyên liệu vào âu trộn đều trong 10 phút đầu.

2. Ủ bột

- Cài đặt chế độ 30 phút hoặc đến khi bột nở gấp đôi.

3. Tạo hình

- Tạo hình theo ý thích.

- Cho bột nghỉ 10 phút.

4. Nướng bánh

- Nướng 170°C trong 20 phút.

5. Hoàn thành

- Thưởng thức bánh khi nóng.

BÁNH MÌ NGUYÊN CẨM



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

1. 120gr bột mì nguyên cám (1)
2. 350 bột mì (2)
3. Các loại hạt: tùy thích (3)
4. 6gr muối trắng (4)
5. 6gr men nở (instant yeast) (5)
6. 15gr đường nâu (trắng) (6)
7. 50gr dầu oliu (7)
8. 200gr nước thường (sữa tươi không đường)

Dụng cụ

1. Máy nhào bột.
2. Cân điện tử.
3. Gậy cán bột.
4. Nồi chiên không dầu/lò nướng



**BÁNH
MÌ
NGUYÊN
CẨM**



CÁCH LÀM:

1. Trộn bột & Ủ bột

- Trộn 120gr bột nguyên cám với 120gr nước trong 10 phút.
- Ủ hỗn hợp trên để tủ lạnh qua đêm (8-12 tiếng) cho bột dẻo dai.
- Trộn bột bánh chính: trộn tất cả bột mì nguyên cám (đã ủ) với 2,3,4,5,6,7 đều và cho từ từ 200g nước.
- Cho vào máy cài đặt chế độ nhào trong 20 phút.
- Ủ bột: Ủ bột trong vòng 90 phút đến 2 tiếng ở nhiệt độ phòng (khi nào bánh nở gấp 2)

2. Tạo hình

- Sau khi ủ thì bạn lấy bánh ra lăn và nặn bánh theo kích thước khuôn.

Lưu ý: Có thể rắc thêm hạt lên bề mặt bánh để trang trí.

- Cho bánh nghỉ và tiếp tục ủ bánh trong khuôn tầm 1 tiếng (nở gấp đôi).

3. Nướng bánh

- Bật lò nhiệt độ 220°C 20 phút trước khi cho bánh vào nướng.
- Sau đó giảm xuống 170°C và cho bánh vào nướng trong 30-35 phút.

Tips: Dùng tăm xiên vào ruột bánh, khô là bánh đã chín, ướt thì nên nướng tiếp!

4. Hoàn thành

- Thưởng thức bánh khi nóng.

BÁNH MÌ GỐI



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

1. 270gr bột mì 13
2. 25gr sữa bột
3. 35gr đường
4. 3gr muối
5. 3gr men nở
6. 85gr sữa tươi
7. 55gr trứng gà
8. 30-35gr sữa đặc
9. 35gr whipping cream
10. 25gr bơ

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu/ lò nướng

BÁNH MÌ GỐI





CÁCH LÀM:

1. Trộn bột

- Cho tất cả nguyên liệu (trừ bơ) vào âu trộn đều trong 15p đầu.
- Thêm Bơ và nhồi thêm 20 phút, cho đến khi bột kéo màng.

2. Ủ bột và tạo hình

- Bỏ bột ra khỏi âu để bột nghỉ 15 phút.
- Chia bột thành 3 phần, vê tròn. Sau đó để bột nghỉ thêm 10 phút.
- Cán bột dài ra rồi cuộn lại (2 lần).
- Xếp vào khuôn chống dính, tiếp tục ủ đến khi bột nở 80%.

3. Nướng bánh

- Làm nóng lò 180 độ trong 10 phút.
- Cho bánh vào nướng với nhiệt độ 180 phút, cài đặt thời gian trong 40 phút.

4. Hoàn thiện

- Thưởng thức bánh khi nóng.

BÁNH MÌ CUỘN LEN



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

1. 250 gr bột mì
2. 100 gr sữa tươi (Có thể thay bằng sữa tươi)
3. 2 gr muối
4. 3 gr men nở
5. 50 gr đường
6. 15 gr sữa bột (Không nhất thiết phải có)
7. 35 gr bơ lạt
8. 1 trứng gà
9. Tọt dấm

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu/ lò nướng

BÁNH MÌ CUỘN LEN





CÁCH LÀM:

1. Trộn bột

- Cho tất cả nguyên liệu trộn đều với máy trong khoảng 10 phút, đến khi bột dẻo mịn.

2. Ủ bột

- Ủ bột trong 40 phút hoặc đến khi bột nở gấp đôi.

3. Tạo hình

- Lấy bột đấm xẹp bột nhào trong 3 phút, sau đó chia bột làm 5 phần.

- Cán dẹt bánh và cho nho khô vào và cuộn lại.

- Làm tương tự với 4 cuộn còn lại và cho vào khuôn, để bánh nghỉ 30 phút.

- Bánh nở thêm 80%, quét mật ong pha sữa.

- Nướng tạ 170°C, 15 phút.

4. Hoàn thiện

- Thường thức bánh khi nóng nhé.

BÁNH MÌ CUA NHÂN PHÔ MAI / SOCOLA / XUC XICH

NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

1. 115gr bột mì đa dụng
2. 60ml sữa
3. 15gr đường
4. 15gr bơ lạt
5. 15gr bột sữa
6. 1 trứng gà
7. 2gr men nở
8. 1gr muối
9. Nhân phô mai / socola / xúc xích.

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu/ lò nướng

BÁNH MÌ CUA NHÂN





CÁCH LÀM:

1. Trộn bột

- Cho bột mì, bột sữa, muối, đường, men, sữa tươi, 1/2 trứng gà vào âu trộn, cài máy trộn 10 phút, cho đến khi bột dẻo mịn.
- Tiếp tục cho bơ, nhồi thêm 30 phút, đến khi bột kéo màng.

2. Ủ bột & Tạo hình

- Ủ bột lần 1 khoảng 45 phút, khi bột nở gấp đôi.
- Chia làm 5-6 phần bằng nhau, tạo hình bánh tùy thích., phủ khăn ẩm ủ lần 2 trong 30 phút.
- Dùng 1/2 trứng gà đánh tan + sữa quét mặt bánh.

3. Nướng bánh

- Làm nóng lò 180 độ trong 10p.
- Set nhiệt 135 độ nướng trong 25 phút.
- Lật mặt 145 độ trong 5 phút.

4. Hoàn thiện

- Thưởng thức bánh khi nóng.

BÁNH MÌ MINI



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu bánh:

1. 260gr bột mì số 13
2. 5gr men.
3. 1 muỗng cà phê giấm gạo (hoặc chanh).
4. 1/2 muỗng cà phê muối.
5. 20gr đường.
6. 20gr bơ lạt (hoặc dầu ăn).

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu

**BÁNH
MÌ
MINI**





CÁCH LÀM:

1. Trộn bột

- Cho tất cả nguyên liệu vào trộn, cài đặt chế độ trộn 10 phút.

2. Ủ bột và tạo hình

- Cài đặt chế độ ủ 30 phút hoặc khi thấy bột nở gấp đôi.

- Tạo hình: Chia bột thành những phần bằng nhau khoảng 20gr, ấn dẹt, cán bột mỏng dài, gấp một đầu hình tam giác, vừa cuộn vừa dùng đầu ngón tay ấn chặt bột xuống để căng tròn, bóp mép kín lại, vê nhẹ để tạo 2 đầu bánh như hình thoi hoặc bạn tạo hình theo ý muốn.

- Ủ bột lần 2: Tiếp tục ủ bột trong khoảng 30 phút cho tới khi bánh nở gấp rưỡi hoặc gấp đôi. Trong lúc chờ ủ bánh thì làm nóng lò nướng.

3. Nướng bánh

- Sau khi bánh nở, dùng dao lam nhúng nước nóng rạch 1 đường dứt khoát trên mặt bánh, xịt/phun nước và cho vào lò nướng ngay.

Lưu ý: Thêm đá nướng hoặc khay nước nóng.

- Nướng lần 1 khoảng 10 phút, cứ cách 3 phút lại xịt nước. Sau 10 phút, lấy mâm bánh ra xoay để bánh chín đều, lấy khay đá nướng/nước nóng ra. Cho bánh vào nướng thêm 5-10 phút cho tới khi bánh vàng giòn là được.

4. Hoàn thiện

- Vỏ bên ngoài vàng giòn tan, ruột mềm mịn, không bị khô. Bạn có thể thưởng thức bánh mì chấm cùng sữa đặc, mứt trái cây hoặc phết pate, kẹp thịt rất ngon.

BÁNH BAO NHÂN XÁ XÍU



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu:

A. Vỏ bánh

Phần thứ nhất:

1. 15 ml sữa tươi không đường
2. 3gr đường
3. 3gr men instant
4. 250gr bột mì đa dụng (hàm lượng protein 10-11%)
5. 120ml sữa tươi không đường
6. 30ml dầu ăn

Phần thứ hai

1. 75gr bột mì đa dụng
2. 1 lòng trắng trứng (28-30gr)
3. 30 - 50gr đường
4. 4gr bột nở/ bột nổi (baking powder)

B. Phần nhân xá xíu

1. 180gr thịt xá xíu
2. 30gr hành tây
3. 1/2 thìa canh dầu ăn
4. 1/2 thìa canh bột năng (tapioca flour) hoặc bột ngô (corn starch)
5. 70ml nước
6. Sốt xá xíu:
 - 1/2 thìa canh xì dầu
 - 1/2 thìa canh dầu hào
 - 1 thìa cafe mật ong (hoặc đường)
 - 1/2 thìa cafe dầu vừng
 - 1/4 thìa cafe bột ngũ vị hương
 - 3-4 giọt phẩm màu đỏ (không bắt buộc)

(*) Ghi chú:

1 thìa cafe/ teaspoon = 5ml chất lỏng

1 thìa canh/ tablespoon = 15ml chất lỏng

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu

**BÁNH
BAO
NHÂN
XÀ
XIU**





A. Phần nhân

1. Hành tây, thịt xá xíu thái hạt lựu. Nên dùng loại thịt có cả nạc cả mỡ (mình dùng nạc vai). Nếu không có sẵn thịt xá xíu, các bạn có thể dùng thịt còn tươi sống (nhưng nên tăng phần sốt xá xíu để thịt đậm đà hơn), hoặc thịt quay.
2. Trộn tất cả các gia vị làm sốt xá xíu với nhau, quấy đều.
3. Đun nóng dầu ăn trong chảo. Cho hành tây vào xào thơm. Cho thịt vào đảo đều (nếu thịt đã chín rồi thì không nên đảo quá kĩ, sẽ làm thịt bị khô). Cho nước sốt xá xíu, đảo đều.
4. Hòa tan bột năng hoặc bột ngô với nước lạnh. Đổ vào chảo, đảo nhanh tay. Ta sẽ có phần sốt sệt, kết dính thịt với nhau. Đổ ra bát, để nguội.

B. Phần vỏ bánh

1. Trộn bột:
 - Cho bột mì, sữa tươi, dầu ăn và phần sữa hòa men vào máy trộn bột, cài đặt thời gian nhồi từ 10 - 20 phút.
2. Ủ bột:
 - Ủ bột trong 30 phút hoặc đến khi bột nở gấp đôi
 - Sau khi bột đã ủ đủ, dùng tay ép nhẹ cho hơi khí bên trong bột thoát ra ngoài. Cho các nguyên liệu trong phần bột thứ 2 (gồm bột mì đa dụng, lòng trắng trứng, bột nở, đường) vào. Nhồi thêm khoảng 10 - 15 phút đến khi có khối bột dẻo mịn và đàn hồi.

C. Tạo hình và hấp bánh

- Cán mỏng bột thành hình tròn dẹt, cho một thìa nhân và gói lại

Lưu ý: túm mép bột cho kĩ, và không để mỡ từ nhân dính vào phần mép này, nếu không khi nướng bánh sẽ dễ bị "há miệng".

- Bánh gói xong đặt lên giây nén, Để bánh nghỉ 15 phút rồi cho vào nồi hấp trong khoảng 13 – 15 phút.

Lưu ý khi hấp:

- Nước phải được đun sôi sắn. Khi cho bánh vào nồi thì trong nồi rất nóng và nghi ngút hơi. Mình để bếp ở mức 3-4/6 (bếp điện), nước sôi khá mạnh nhưng không trào lên khay đặt bánh hấp. Nếu hấp ở lửa quá nhỏ, nhiệt độ không đủ cao, bánh sẽ nở kém.

- Để tránh cho hơi nước đọng từ nắp vung chảy xuống làm rỗ mặt bánh, các bạn có thể dùng một chiếc khăn phủ lên khay hấp bánh, rồi đậy vung. Hoặc cách tốt hơn là dùng xúng tre để hấp bánh, hơi nước được giữ lại trong nắp vung tre sẽ không làm rỗ bánh (mình phủ khăn thấy rất ổn).

- Không hấp bánh quá lâu (nhiều hơn 15p với kích thước bánh như trong bài), sẽ làm cho bánh dễ bị xẹp, chai, mặt bánh nhăn nheo.

D. Hoàn thiện

- Bánh làm thành công sẽ có phần vỏ nở đều, mềm xốp (cầm bánh lên thấy nhẹ tay), thơm mùi sữa, vị ngọt vừa phải.

BÁNH MÌ SỮA HOKKAIDO'S



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu bánh:

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. 540gr bột số 13 | 6. 30gr sữa bột |
| 2. 250gr sữa tươi không đường | 7. 80gr đường |
| 3. 150gr whipping cream | 8. 8gr muối |
| 4. 60gr bột làm bánh ngọt | 9. 1 trứng gà (khoảng 60gr) |
| 5. 10gr men instant | |

(*) Ghi chú:

- Có thể thay thế toàn bộ lượng bột bằng bột đa dụng nếu không tìm đủ nguyên liệu
- Đong thêm 20gr bột, để làm bột áo khi tạo hình

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu/ lò nướng



**BÁNH MÌ SỮA
HOKKAIDO'S**



CÁCH LÀM:

1. Trộn bột

- Cho 5gr đường và toàn bộ số men vào sữa ấm có nhiệt độ khoảng 35 - 40°C.

Men nở tạo mảng -> Men sống

Men không nở -> Men chết

- Cho tất cả các nguyên liệu vào máy trộn bột, cài đặt thời gian nhào 10 phút đến khi bột dẻo mịn.

2. Ủ bột

- Cài đặt thời gian ủ trong 30 - 60 phút; hoặc cho đến khi bột nở gấp đôi.

3. Tạo hình

- Lấy bột ra khỏi âu trộn, đấm nhẹ và nhào sơ. Chia bột thành các phần bằng nhau và bắt đầu thực hiện như sau: Cuộn miếng bột theo chiều dọc của hình chữ nhật (hoặc gấp từng 1/3 hay 1/4 miếng bột). Ta sẽ có một "cuốn bột".

- Làm tương tự, và cho các "cuốn bột" vào khuôn nướng.

- Thực hiện ủ lần 2: khoảng 30 - 50 phút cho đến khi bột nở 70 - 80%.

4. Nướng bánh

- Nướng bánh ở 170 - 175°C trong khoảng 30 - 40 phút.

5. Hoàn thiện

- Thường thức bánh khi còn nóng.

MÌ TƯƠI



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

1. 250gr bột mì đa dụng 11
2. 120ml nước lạnh
3. Chút muối
4. Chút xíu baking soda (1/8 tsp)

Dụng cụ

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu/lò nướng



**MÌ
TƯƠI**



CÁCH LÀM:

1. Trộn bột

- Trộn các nguyên liệu trong 20 phút.

2. Ủ bột

- Ủ khối bột mềm mịn trong 30 phút.

- Tiếp tục nhồi trong 30 phút.

- Ủ tiếp trong 30 phút.

- Tiếp tục nhồi trong 20 phút.

- Cuối cùng ủ trong 1 giờ.

3. Tạo hình

- Cán bột mỏng.

- Rắc bột áo và cán mỏng, sau đó cắt sợi mỏng theo ý thích.

4. Luộc mì

- Luộc mì tới khi sợi mì chín hẳn.

5. Chan nước

- Chọn loại nước dùng phù hợp rồi thưởng thức trọn vẹn mì tươi thơm ngon nhé.

CÔNG THỨC HÁ CẢO



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

Phần vỏ:

1. 200gr bột mì đa dụng
2. 50gr bột bắp
3. 2gr muối
4. Nước lọc 120ml

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Nồi chiên không dầu/ lò nướng

Phần nhân:

1. 340gr tôm
2. 280gr bắp cải non
3. 100gr nấm loại tùy chọn: nấm rơm, nấm đông cô, nấm hương,...
4. 1/2 củ hành nhỏ
5. Tỏi, gừng băm nhuyễn
6. 15gr bột mì
7. Muối, tiêu, dầu mè, nước tương đậm nhạt,... theo khẩu vị

**CÔNG
THỨC
HÁ
CẢO**





CÁCH LÀM:

A. PHẦN VỎ

1. Trộn bột

- Cho tất cả nguyên liệu vào âu trộn trong 20 phút.

2. Ủ Bột

- Cài đặt thời gian ủ trong 2 tiếng.

3. Tạo hình

- Nhào bột thành hình trụ dài. Dùng dao sắc thành từng miếng nhỏ, vo tròn, cán dẹp. Để tạo thành hình tròn đẹp mắt, bạn có thể sử dụng khuôn cắt tạo hình.

B. PHẦN NHÂN

1. Tôm rửa sạch, bỏ phần đầu tôm, lột vỏ và bỏ chỉ ở lưng tôm. Chỉ lấy lại phần thịt t và băm nhuyễn. Nếu sử dụng máy xay thì không nên xay thịt quá nát. Thịt tôm nát sẽ ảnh hưởng lớn đến độ thơm ngon của bánh.

2. Ngâm nấm với nước cho nở, bỏ phần chân, sau đó băm nhuyễn.

3. Thái nhỏ hành, bắp cải.

4. Cho tôm, nấm, hành, tỏi, gừng, bắp cải vào tô. Trộn thêm gia vị vừa ăn thật đều.

C. Hoàn thiện:

- Tiếp đó, cho nhân vào vỏ bánh, bao quanh lại là đã có những miếng há cảo đúng chuẩn.

- Bạn có thể hấp hoặc chiên, tùy theo ý thích.

BÁNH MÌ VIỆT NAM



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu bánh:

1. Bột mỳ: 380gr
2. Đường: 10gr
3. Muối: 7gr
4. Nước lạnh: 210gr
5. Bơ nhạt không muối: 20gr

Nguyên liệu bột xốp:

1. Bột mỳ đa dụng: 35gr
2. Men khô: 7gr
3. Nước ấm: 40gr

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột Bear
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột

**BÁNH
MÌ
VIỆT
NAM**





CÁCH LÀM:

1. Trộn bột:

- Trộn đều nguyên liệu bột xối với nhau và để nở 30 phút.
- Cho toàn bộ nguyên liệu bánh và bột xối đã ủ ở bước 1 vào máy nhào bột.

2. Nhào bột: Bột máy và chọn chế độ nhào 15 - 20 phút.

3. Ủ bột:

- Sau khi máy nhào xong ủ 30 phút.
- Chia bột từ 6 - 8 phần, cán mỏng từng phần và cuộn lại, sau đó ủ nở tiếp 20 phút.

4. Tạo hình và ủ lần 2:

- Sau khi ủ nở xong, cán mỏng từng phần ra một lần nữa, sau đó tạo hình theo mong muốn.
- Sau đó ủ nở tiếp 40 phút.

5. Nướng bánh:

- Làm nóng lò trong 20 đến 25 phút ở 250°C.
- Trước khi nướng, dùng dao lam để rạch bánh.
- Sau đó, xịt nước nhẹ nhàng lên bánh rồi cho vào nướng ở 220°C trong 7 - 10 phút đầu, rồi hạ xuống 200°C nướng tiếp 7 - 10 phút.

BÁNH MÌ HOA CÚC



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu bánh:

1. Bột mỳ 13: 500gr
2. Đường: 100gr
3. Bột sữa: 50gr
4. Men: 10gr
5. Muối: 5gr
6. Trứng gà: 2 quả
7. Kem tươi: 40gr
8. Nước đá lạnh: 150gr nước, 75gr đá
9. Bơ nhạt: 70gr
10. Nước hoa cam: 5gr
11. Hạnh nhân lát: 50gr

Dụng cụ:

1. 2 khuôn bánh oval dài 21.5cm
2. Máy nhào bột Bear
3. Cân điện tử

BÁNH MÌ HOA CÚC





CÁCH LÀM:

1. Nhào bột: Cho nguyên liệu (bột mỳ 13, đường, bột sữa, men, muối, kem tươi, nước đá lạnh, nước hoa cam, 1 quả trứng gà) vào máy nhào 15p. Sau đó cho tiếp bơ thái miếng vào nhào luôn 10 - 15 phút.

2. Ủ bột: Ủ bột trong vòng 10 phút.

3. Tạo hình:

- Chia bột thành nhiều phần, mỗi phần 100gr.
- Tạo hình bánh mỳ hoa cúc sau đó cho vào khuôn bánh.
- Dùng lòng đỏ trứng phết lên mặt bánh + sữa tươi rắc hạnh nhân các loại tùy theo ý thích.

4. Nướng bánh:

- Làm nóng lò ở nhiệt độ 180°C từ 10 - 15 phút.
- Cho bánh vào lò nướng trong vòng 25 - 30 phút cho đến khi bánh chuyển sang màu vàng nâu. Nướng được 1/2 thời gian, bạn có thể lấy giấy bạc che lên để tránh làm cháy mặt bánh.
- Sau khi nướng, lấy ra để nguội khoảng 5 phút rồi lấy bánh ra khỏi khay, bày lên đĩa.



BẢO QUẢN:

Để bảo quản, bạn nên để bánh trong túi kín và sử dụng trong vòng 2 ngày. Nếu để trong ngăn đá tủ lạnh, bánh hoàn toàn có thể sử dụng bình thường trong vòng 6 - 8 tuần, khi rã đông trong ngăn mát tủ lạnh và nướng lại.

BÁNH MÌ HOA CÚC SOCOLA



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu bánh:

1. Bột mỳ: 290gr
2. Bột Cacao: 15gr
3. Đường: 70-80gr
4. Muối: 5gr
5. Men: 6gr
6. Sữa tươi: 75gr
7. Bột cafe hoà tan: 15gr
8. Kem tươi: 75gr
9. Nước hoa cam hoặc vanilla: 5gr
10. Bơ nhạt: 50gr
11. Socola chip: 50gr
12. Hạnh nhân lát: 50gr
13. Trứng gà: 3 quả

Dụng cụ:

1. 2 khuôn bánh oval dài 21.5cm
2. Máy nhào bột Bear
3. Cân điện tử

BÁNH MÌ HOA CÚC SOCOLA





CÁCH LÀM:

1. Nhào bột: Cho nguyên liệu (bột mỳ 13, bột cacao, đường, men, muối, bột café hòa tan, kem tươi, nước hoa cam, 1 quả trứng gà) vào máy nhào 15 phút.

2. Ủ bột: Ủ bột trong vòng 5 phút.

3. Nhào bột và ủ bột lần 2:

- Sau khi ủ xong 5 phút, sau đó cho tiếp bơ thái miếng vào lần lượt vào nhào 15 phút.

- Chọn chế độ ủ nở 45 phút, lấy ra nhào sơ cho hết bọt khí và cho socola chip vào bên trong ruột bánh.

4. Tạo hình:

- Chia bột thành nhiều phần, mỗi phần 100gr.

- Tạo hình bánh mỳ hoa cúc sau đó cho vào khuôn bánh.

- Đánh đều 2 lòng đỏ trứng gà lấy 75gr đánh đều với sữa tươi phết lên mặt bánh, rắc hạnh nhân các loại tùy theo ý thích.

5. Nướng bánh:

- Làm nóng lò ở nhiệt độ 180°C từ 10 - 15 phút

- Cho bánh vào lò nướng trong vòng 25 - 30 phút cho đến khi bánh chuyển sang màu vàng nâu. Nướng được 1/2 thời gian, bạn có thể lấy giấy bạc che lên để tránh làm cháy mặt bánh.

- Sau khi nướng, lấy ra để nguội khoảng 5 phút rồi lấy bánh ra khỏi khay, bày lên đĩa.



BẢO QUẢN:

Để bảo quản, bạn nên để bánh trong túi kín và sử dụng trong vòng 2 ngày. Nếu để trong ngăn đá tủ lạnh, bánh hoàn toàn có thể sử dụng bình thường trong vòng 6 - 8 tuần, khi rã đông trong ngăn mát tủ lạnh và nướng lại.

BÁNH BAO MEN TƯƠI



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

1. Bột mỳ: 100gr
2. Đường: 29gr
3. Bột nở: 4.5gr
4. Muối: 0.8gr
5. Mỡ heo trắng: 14gr
6. Lòng trắng trứng: 11gr
7. Nước cốt chanh: 2.4gr

Nguyên liệu nhân bánh:

1. Thịt lợn: 400gr
2. Trứng cút: 10 quả
3. Lòng đỏ trứng gà: 1 quả
4. Hạt tiêu: 15gr
5. Hạt nêm: 15gr
6. Hành tím: 20gr
7. Mộc nhĩ: 10gr
8. Hành tây: 20gr

Nguyên liệu ủ men tươi:

1. Bột mỳ: 100gr
2. Men khô: 1.2gr
3. Sữa tươi không đường: 55gr
4. Đường: 3gr
5. Nước: 30gr

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột Bear
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột



**BÁNH
BAO
MEN
TƯƠI**



CÁCH LÀM:

1. Nhào bột ủ men tươi:

- Cho nguyên liệu (men khô, sữa tươi không đường, đường, nước) vào trộn đều.
- Sau đó cho bột mì vào máy và đổ phần nguyên liệu đã trộn đều vào máy nhào luôn 5 - 10 phút.

2. Ủ bột: Bọc màng bọc thực phẩm phần bột đã nhào ở Bước 1 ủ trong vòng 1 giờ để bột nở ra gấp ba.

3. Nhào bột nguyên liệu chính: Cho phần bột ủ men tươi và phần nguyên liệu chính vào nhào 10 - 15 phút.

4. Làm nhân bánh bao:

- Luộc chín trứng cút và bóc sạch vỏ.
- Xắt nhuyễn hành tây, mộc nhĩ và xay nhuyễn thịt lợn.
- Hành tím thái lát và phi vàng.
- Trộn đều các nguyên liệu làm nhân bánh.

5. Tạo hình:

- Chia bột thành những phần nhỏ để nặn bánh, cán phần bột cho dẹt ra.
- Khi bột đã được cán xong, bạn cho viên nhân thịt bọc trứng vào giữa và bao bột lại thành hình tròn.
- Khi nặn xong hết bánh bao, bạn để nó lên một miếng giấy nến để đem đi hấp

6. Hấp bánh:

- Bạn xếp tất cả bánh bao đã nặn vào xúng hấp và ủ trong 10 phút trước khi đem đi hấp.
- Sau khi ủ, bạn đem hấp bánh trên nồi nước sôi khoảng 20 phút là bánh chín. Bạn kiểm tra bánh chín rồi thì lấy ra là hoàn thành.

BÁNH MÌ DỪA



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

1. Bột mì: 300gr
2. Đường: 40gr
3. Men: 5gr
4. Bột sữa: 15gr
5. Sữa tươi không đường: 130ml
6. Kem tươi: 75gr
7. Trứng gà: 30gr (đã đánh tan)
8. Muối: 15gr

Nguyên liệu nhân dừa:

1. Cơm dừa khô: 100gr
2. Bơ nhạt: 30gr
3. Đường: 30gr
4. Trứng gà: 20gr (đã đánh tan)

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột Bear
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột

BÁNH MÌ DỪA





CÁCH LÀM:

1. Nhào bột: Cho nguyên liệu vỏ bánh (bột mỳ, đường, men, bột sữa, sữa tươi không đường, kem tươi, trứng gà 30gr, muối) vào máy nhào 20 phút cho đều.

2. Ủ Bột: Ủ trong máy 50 phút.

3. Trộn nhân:

Cho nguyên liệu nhân dừa (cơm dừa khô, bơ nhạt, đường, trứng gà 20gr) vào âu để trộn đều.

4. Tạo hình:

- Nhào sơ bột bánh đã ủ để loại bỏ phần khí bên trong bột, kế tiếp chia thành 5 phần bằng nhau rồi vo tròn. Sau đó, phủ kín bột bằng màng bọc thực phẩm và để nghỉ 20 phút.

- Sau 20 phút, dùng cây cán mỏng từng phần bột, dàn đều lên mặt 1 ít nhân dừa rồi cuộn tròn, dùng tay túm kín 2 đầu bột lại.

- Tiếp theo, dùng dao cắt đôi bánh và dùng tay bắt chéo 2 miếng bột với nhau như tết tóc là hoàn tất.

- Cuối cùng, đậy kín bánh và tiếp tục ủ thêm 60 phút nữa.

5. Nướng bánh:

- Làm nóng lò nướng trước khoảng 15 phút ở 170°C.

- Khuấy tan 1 lòng đỏ trứng gà cùng 15ml sữa tươi, sau đó phết đều lên mặt bánh và rắc thêm 1 ít hạnh nhân lát. Cho bánh vào lò, nướng từ 27 - 30 phút ở 170°C.

BÁNH PAPAROTI



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

1. Bột mỳ: 260gr
2. Đường: 35gr
3. Sữa tươi không đường: 60ml
4. Sữa tươi không đường pha với 3ml nước cốt chanh: 60ml
5. Men: 5gr
6. Muối: 3gr
7. Trứng gà đánh tan: 25gr
8. Bơ nhạt: 40gr

Nguyên liệu nhân:

1. Bột mỳ: 35gr
2. Bơ nhạt: 30gr
3. Bột cacao nguyên chất: 1gr
4. Đường: 25gr
5. Muối: 1gr
6. Café đậm đặc: 10ml
7. Trứng gà đánh tan: 25gr

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột Bear
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột
4. Túi bắt kem

BÁNH PAPAROTI





CÁCH LÀM:

1. Nhào bột: Cho nguyên liệu (bột mỳ, đường, sữa tươi, sữa tươi pha với 3ml nước cốt chanh, men, muối, trứng gà 25gr) vào máy nhào 15 phút. Sau đó cho tiếp bơ thái miếng vào nhào luôn 10 phút.

2. Ủ bột: Chọn chế độ ủ bột trong vòng 30 phút.

3. Trộn nhân bánh: Cho nguyên liệu nhân bánh (bột mỳ, bơ nhạt, bột cacao, đường, muối, café, trứng gà đánh tan) đánh đều cho vào túi bắt kem rồi bỏ vào tủ lạnh.

4. Tạo hình: Chia bột thành 12 phần bằng nhau tầm 35 - 40gr để 5 phút.

5. Ủ bột lần 2: Bột lò 30°C và cho vào 1 cốc nước sôi 300ml. Sau đó tạo hình lại 12 viên bột nha. Cho vào lò ủ nở tầm 70%.

6. Nướng bánh:

- Sau khi bánh nở rồi thì mình cho bánh ra, bột lò 180°C.
- Lấy phần nhân bánh ra và bắt theo hình xoắn ốc trên mặt bánh.
- Nướng ở nhiệt độ 180°C trong 15 phút.

BÁNH MÌ NHÂN TÁO



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu vỏ bánh:

1. Bột mỳ: 300gr
2. Đường: 40gr
3. Men: 4gr
4. Sữa tươi không đường: 180ml
5. Bơ đun chảy (để nguội về nhiệt độ phòng): 25gr
6. Trứng gà: 1 quả

Nguyên liệu nhân bánh:

1. Táo giòn: 1 quả (khoảng 150gr)
2. Bơ: 25gr
3. Đường nâu: 40gr
4. Bột quế: 15gr

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột Bear
2. Cân điện tử
3. Gậy cán bột

**BÁNH
MÌ
NHÂN
TÁO**





CÁCH LÀM:

1. Nhào bột: Cho nguyên liệu vỏ bánh (Bột mì, đường, men, sữa tươi không đường, bơ đun chảy, trứng gà) vào máy nhào 7 phút cho đều.

2. Ủ Bột: Ủ trong máy từ 20 - 25 phút.

3. Nhào bột và ủ lần 2

- Bật chế độ nhào tiếp 10 - 15 phút để kéo màng.

- Ủ nở 30 phút theo máy

4. Nấu nhân bánh:

- Thái táo thành từng viên nhỏ.

- Cho hết nguyên liệu nhân vào nồi nấu lên chế độ thôi sau đó đun lăn tăn cho đến khi sệt lại.

5. Tạo hình:

- Sau thời gian ủ bột đã nở gấp đôi, bạn lấy bột ra.

- Bạn rắc ít bột mì vào mặt bàn để chống dính, lấy cục bột dàn đều lên tay, gấp lại, xoay 90 độ rồi lại gấp, bạn làm vài lần để mặt bột mịn.

- Chia bột thành 4 phần nhỏ bằng nhau. Sau đó cán mỏng bột, cho một ít nhân táo lên trên, gói kín bột lại và vo tròn viên bánh.

- Cho bánh vào khuôn bánh cupcake có lót sẵn giấy nến. Cắm lên một que làm cuống và hạt bí làm lá để trang trí.

6. Nướng bánh:

- Làm nóng nồi chiên không dầu trước khoảng 10 phút ở 180°C.

- Cho bánh vào nồi chiên không dầu và nướng 15 phút ở 180°C cho bánh chín hoàn toàn.

BÁNH DONUT



NGUYÊN LIỆU

Nguyên liệu chính:

1. Bột mỳ: 500gr
2. Sữa tươi: 200gr
3. Kem tươi: 80gr
4. Men: 7gr
5. Muối: 5gr
6. Trứng gà: 75gr
7. Bơ: 55gr

Dụng cụ:

1. Máy nhào bột Bear
2. Cân điện tử
3. Giấy nến



CÁCH LÀM:

1. Nhào bột: Cho nguyên liệu (bột mỳ, sữa tươi, men, kem tươi, trứng gà, muối) vào máy nhào ở mức độ trung bình, đến khi các nguyên liệu đã hòa quyện, tạo thành khối bột tròn thì cho bơ vào và tăng tốc độ máy lên trộn từ 7 - 10 phút. Đến khi nào thành khối dẻo - mịn.

2. Ủ bột: Ủ bột trong vòng 60 - 90 phút, đến khi bột nở gấp đôi so với ban đầu.

**BÁNH
DONUT**



3. Tạo hình:

- Dùng tay nhào bột nhẹ nhàng để loại bỏ hết khí thừa.
- Cắt khối bột ra từng miếng nhỏ tùy thích.
- Vẽ tròn khối bột đã chia và tạo hình bằng cách khoét một đường tròn nhỏ giữa khối bột.
- Cho bột vào khay chống dính hoặc đã trải giấy nến.

4. Ủ bột lần 2: Ủ bột ở nhiệt độ phòng từ 30 - 45 phút hoặc đến khi thấy bột nở gấp đôi.

5. Chiên bánh:

- Đổ dầu ngập vào chảo và đun sôi sau đó cho bánh vào.
- Lấy bánh ra để nguội.

THÔNG TIN BEARVN

 Bearvietnam.vn

 1800.6161

 Số 164 Nguyễn Lương Bằng, Đống Đa, Hà Nội

 Bear Vietnam



WEBSITE



SHOPEE