



CÔNG THỨC TẶNG KÈM

# Bánh Basque Cheesecake



*@lubovicveti*

# Chào bạn!



Tôi là Lyuba Kuzmicheva, một thợ làm bánh ngọt và blogger. Tôi rất vui được chia sẻ với các bạn một công thức tặng kèm độc quyền! Đặc biệt dành riêng cho những người theo dõi, tôi đã chuẩn bị một công thức bánh cheesecake San Sebastian độc đáo chưa từng được công bố trên kênh của mình. Công thức này thực sự là một khám phá tuyệt vời cho những ai yêu thích món tráng miệng, và tôi tin chắc rằng bạn sẽ thích nó. Đừng bỏ lỡ cơ hội tự tay làm ra chiếc bánh cheesecake hoàn hảo bằng cách làm theo các hướng dẫn và mẹo chi tiết của tôi nhé!

Hiện nay, bánh cheesecake San Sebastian đang rất được yêu thích! Trong tất cả các loại bánh cheesecake, đây là loại độc đáo nhất. Đặc điểm nổi bật của nó là hoàn toàn không có lớp đế bánh. Bên ngoài có một lớp vỏ cháy xém đặc trưng, còn bên trong là kết cấu kem vô cùng mềm mịn. Nhân tiện, lớp vỏ cháy này hoàn toàn không bị đắng! Chiếc bánh cheesecake này không thể so sánh với bất kỳ loại bánh nào khác, chắc chắn bạn nên thử một lần!

# Nguyên liệu

Bánh cheesecake đường kính 18 cm, khối lượng 1,3 kg

Whipping cream (Kem sữa tươi 33%) **350 g**

---

Trứng gà (4 quả lớn) **230 g**

---

Cream cheese **600 g**

---

Đường **120 g**

---

Tinh bột bắp **25 g**

---

Nước cốt chanh (1/2 quả chanh) **15 g**

# Cách làm

Tất cả các nguyên liệu cần để ở nhiệt độ phòng. Trộn đều đường với tinh bột bắp. Đập trứng vào cốc, dùng phới lồng đánh tan để lòng trắng và lòng đỏ hòa quyện thành một hỗn hợp đồng nhất. Thêm hỗn hợp đường và tinh bột bắp vào cream cheese rồi trộn thật đều mịn. Đổ từ từ hỗn hợp trứng vào, chia làm nhiều lần, mỗi lần đổ đều khuấy kỹ cho đến khi hỗn hợp mịn mượt. Cuối cùng, thêm nước cốt chanh vào và trộn đều.



Lót một tấm giấy nến lớn vào bên trong khuôn nướng, sao cho giấy phủ kín hoàn toàn phần đáy và thành khuôn. Nếu sử dụng khuôn ring (vòng ring), trước tiên bạn cần

dùng giấy bạc bọc kín phần đáy, sau đó mới lót giấy nến vào trong. Điều này tạo ra một lớp khuôn bằng giấy nằm bên trong khuôn nướng kim loại. Đổ hỗn hợp bột vào khuôn đã chuẩn bị.

Nướng bánh có lẽ là công đoạn quan trọng và khó khăn nhất, ảnh hưởng rất lớn đến kết quả cuối cùng! Kết quả chúng ta mong muốn là một lớp vỏ cháy xém, một lớp bánh hơi đặc ở mặt trên và dưới, và phần lõi kem cực kỳ mềm mịn. Điểm khó là làm sao nướng được lớp vỏ cháy mà vẫn giữ được kết cấu kem mềm bên trong. Nếu nướng quá lâu, chiếc bánh cheesecake sẽ biến thành một món bánh nướng thông thường với kết cấu đặc, không có gì nổi bật. Còn nếu nướng chưa đủ thời gian, bạn sẽ không có được lớp vỏ cháy trứ danh làm nên tên tuổi của bánh cheesecake San Sebastian, lớp vỏ che giấu phần nhân vô cùng tinh tế bên dưới.



Vì vậy, để đạt được kết quả như ý, bạn cần tìm sự cân bằng giữa nhiệt độ và thời gian nướng, điều này phụ thuộc rất nhiều vào đặc điểm của từng lò nướng. Có thể bạn sẽ phải thử vài lần! Bánh cheesecake được nướng ở nhiệt độ cao, 230 °C\*. Thời gian nướng không nên vượt quá 30-35 phút. Và trong thời gian này, bạn phải làm cho lớp vỏ cháy xém. Công thức của tôi là: nướng 20 phút ở chế độ hai lửa (trên - dưới) thông thường, sau đó nướng 10 phút ở chế độ quạt đối lưu hoặc nướng mặt trên. Thời gian có thể ngắn hơn. Nhìn bề ngoài, chiếc bánh trông có vẻ như chưa chín vì nó sẽ rất rung rinh (chưa đông). Nhưng điều quan trọng là đừng lo lắng và đừng cố nướng thêm, nếu không bánh sẽ bị đặc. Trong quá trình nướng, bánh cheesecake sẽ nở rất cao, nhưng sau khi nguội nó sẽ xẹp xuống.

Đầu tiên, bạn cần để bánh nguội hoàn toàn ở nhiệt độ phòng, sau đó cất vào tủ lạnh khoảng 6 tiếng. Chiếc bánh cheesecake đã hoàn thành.

Bánh cheesecake thường được phục vụ với nhiều loại topping khác nhau, sốt quả mọng, sốt sô cô la, v.v.

Nhưng nó cũng rất tuyệt vời khi thưởng thức nguyên bản, không có gì làm phân tâm khỏi kết cấu độc đáo và hương vị kem mềm mịn của bánh!

---

\* Tất cả nhiệt độ được tính bằng độ C (°C).

Để chuyển sang độ F (°F), chỉ cần nhân số đó với 1.8 và cộng thêm 32.

# Kết nối với tôi



YouTube

@LyubaKuzmicheva



Telegram

Blog



Bot Tính Toán

Quy đổi khuôn nướng



Instagram

@lubovicveti

*Lyuba*

LYUBA KUZMICHEVA