

## Nhân thập cẩm 25 cái 120g ( mỗi cái 100gr nhân)



Hột bí 150g  
Mè 150g  
Sonnenblumenkerne 200g  
Walnuss 200g  
Hột điều 200g  
Hạnh Nhân 200g  
Mức sen 200g  
Mức chanh 100g  
Mức cam 100g  
Mức Aprikosen 100g  
Đường 100g  
Bột bánh dẻo 200g  
Nước 350 g

## Bột vỏ ( bánh 120gr, 25 cái)

800 gr bột mì  
120 dầu ăn  
1 m caf bơ đậu phộng  
15 g rượu mai quế lộ  
200gr Zuckerrübensirup (Dunkel)  
360gr Zuckerrübensirup (Heller)

### Cách làm:

Cho nước đường vào 1 cái chảo - rồi dùng muỗng gỗ quậy với bột đã mì, sau đó cho dầu vô trộn đều, cho bột nghỉ cỡ 1 giờ là được

Sau đó rớt bột lên cái tray hay mặt bàn - dùng tay nhồi bột  
Khi nào thấy bột hơi ráo thì cho dầu vào nhồi chung cho bột mềm dẻo  
Để bột nghỉ, ra làm nhân bánh - bánh 135g thì 100g nhân

### Trứng phết mặt

2 lòng trứng gà trộn 3 tsp nước lạnh + 1 tsp dầu- hoà tan cho đều rồi lấy rây lọc lại sẽ hết bọt, phết bánh khi nguội bớt, phết lên mặt bánh - mỏng đều chừng nào tốt chừng nấy.



### **Cách nướng bánh trung thu**

Đề khay bánh vào lò, để ngăn dưới nướng 13' nhiệt độ 200 C, trở bánh cho mặt bánh đều, cho vào lò nướng tiếp. Đến khi bánh chuyển màu trắng đục thì lấy ra. Xịt nước lên khắp mặt bánh, để khoảng 5 – 10 phút cho bánh nguội bớt và hơi nước bay hết rồi quét trứng. quét trứng (cây cọ cầm thẳng đứng) quét nhẹ 1 lần mà thôi, thật mỏng mới đẹp.

Đem vào lò lại để ngăn trên lửa mạnh cho se mặt bánh, nướng thêm 6 phút nữa bánh vàng đều lấy ra, để nguội ngay sau bánh mềm, ăn mới ngon. và bánh ra dầu sẽ đậm màu và bóng lên.

Nhân Thập Cẩm: 20 cái 100gr nhân

#### Vật Liệu:

200 gr Sonnenblen Kern

200 gr mút bí

150 gr mè rang vàng

100 gr thịt xá xíu, hoặc thịt gà rim khô cắt hạt lựu

100 gr đường

100 gr mút hạt sen, xắt hạt lựu hoă xay sơ qua

100 gr lạp xưởng hấp chín cắt hạt lựu

200 gr bột bánh dẽo

200 gr hạt điều rang, dã nhỏ

200 gr Hạnh nhân

300 gr mút chanh,

300 gr nước

15 hạt vit muối

#### Cách làm:

1. Rang từng loại hạt, cho tất cả vật liệu trên vào cái chảo lớn, nước và đường trộn chung cho tan rồi tưới từ từ vô chảo nhân, trộn đều. Để khoảng 1 giờ cho bột nở rồi vớt thành viên.

#### Trứng mặn:

Rắc vào trứng mặn 1 ít đường + rượu ướp khoảng 5 - 10 phút sau đó muốn hấp hay nướng trứng mặn cũng được.

## Bánh trung thu nhân đậu xanh ( 38 cái 135gr) sửa ngày 11.9.2013

3x gói đậu xanh (1,2kg) ( 1 gói đậu 400gr = 14 cái)

700gr đường ( nếu thêm 1 hộp sào riêng thì 600gr đường) (230gr đường)

540gr Magarin ( 180gr)

70gr bột nếp rang (23gr bột nếp rang)

chút muối



### Cách làm nhân

Đậu ngâm 1 đêm, nấu chín ( hơi nhão 1 chút) cho thêm chút muối, xay mịn cho vô chảo không dính xên chung với đường lửa nhỏ ( nếu để sào riêng thì xên chung với đường trước ) xên đậu khoảng 1 giờ rồi cho Magarin vô xên cho tới dậu dẻo, cuối cùng cho bột nếp rang vô xên cho tới nhân trong thì được ( tất cả khoảng 2 tiếng) có thể làm trước 1 ngày