



*Món ngon*  
*chế biến từ*  
**Chocolate**

THY CHÂU  
biên soạn



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

*Món ngon*  
*chế biến từ*  
**Chocolate**

THY CHÂU  
biên soạn



NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

# Chocolate

## Lời nói đầu

là món “khoái khẩu” của bạn? Bạn muốn làm tặng cho người thân, bạn bè những chiếc bánh chocolate thơm ngon? Bạn muốn dành cho “người ấy” những viên kẹo chocolate ngọt ngào trong ngày lễ Tình nhân? Hay bạn muốn tự thưởng cho mình ly sinh tố chocolate mát lạnh sau một ngày làm việc mệt mỏi?



Bạn có biết

## Chocolate

không chỉ là nguyên liệu dùng để sáng tạo ra nhiều món ăn, thức uống mà còn đem lại rất nhiều lợi ích cho sức khỏe như chống oxy hóa, chống ung thư, giảm cân, bảo vệ da?



## Món ngon chê biến từ Chocolate

sẽ “bật mí” cho bạn “tất tần tật” cách chế biến từ nguyên liệu chocolate ra những món ăn, thức uống quen thuộc, vô cùng hấp dẫn và dễ thực hiện.

**Bạn đã sẵn sàng chưa?  
Giờ thì hãy cùng**

## Món ngon chê biến từ Chocolate

**vào bếp thôi nào!**



1

BÁNH KẸO CHẾ BIẾN TỪ

# Chocolate

- 4-5. Bánh brownie chocolate
- 6-7. Kẹo chocolate nhân bạc hà
- 8-9. Bánh crepe chocolate
- 10-11. Bánh donut chocolate
- 12-13. Bánh chocolate kẹp phô mai
- 14-15. Chocolate truffle
- 16-17. Bánh quy bơ chocolate
- 18-19. Bánh kem chocolate
- 20-21. Bánh flan chocolate
- 22-23. Bánh muffin chocolate
- 24-25. Bánh mousse chocolate
- 26-27. Bánh tart chocolate
- 28-29. Bánh pudding chocolate
- 30-31. Bánh pancake chocolate
- 32. Bánh nama chocolate
- 33. Kẹo chocolate sữa
- 34-35. Bánh cupcake chocolate
- 36-37. Bánh su kem nhân chocolate
- 38-39. Kẹo Marshmallow (kẹo xốp dẻo) phủ chocolate bơ đậu phộng
- 40-41. Kẹo chocolate bọc dừa
- 42. Kẹo chocolate vị trà xanh

BÁNH KẸO CHẾ BIẾN TỪ CHOCOLATE

# Bánh brownie chocolate



## ● Nguyên liệu

- 115g chocolate đen
- 2 quả trứng gà
- 60g bột mì
- 65g chocolate chip
- 85g bơ
- 150g đường
- 1 muỗng cà phê bột vani hoặc tinh chất vani
- ½ muỗng cà phê muối



## ● Thực hiện

- Cho chocolate, bơ vào trong nồi, đun nhỏ lửa, khuấy đều cho đến khi hỗn hợp tan chảy hoàn toàn thì tắt bếp, để nguội.
- Tiếp tục cho đường, trứng, muối và vani vào hỗn hợp bơ chocolate, khuấy đều. Hỗn hợp đạt đến độ bóng, mịn thì ngưng khuấy.
- Rây bột mì vào hỗn hợp, trộn đều. Cuối cùng cho thêm chocolate chip vào.
- Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 180°C. Quét một lớp bơ lạnh vào khuôn nướng, sau đó rắc một lớp bột mì để chống dính.
- Đổ hỗn hợp bột vào khuôn, cho vào lò nướng khoảng 25-30 phút. Xiên một que tăm vào giữa bánh, rút lên thấy que khô là bánh đã chín.
- Cắt bánh thành những miếng vuông nhỏ, xếp ra đĩa và thưởng thức. Bánh có thể để từ 4-5 ngày bằng cách bảo quản trong tủ lạnh, đặt một lớp giấy nến lên trên cho bánh không bị khô.

# Kẹo Chocolate nhân bạc hà



## ● Nguyên liệu

- 30ml kem tươi
- 30g bơ nhạt
- 340g chocolate đen
- 320g đường xay
- 10ml tinh chất bạc hà



## ● Thực hiện

1 Cho đường, tinh chất bạc hà, bơ nhạt và kem tươi vào một cái tô, dùng máy đánh trứng đánh ở tốc độ vừa. Khi hỗn hợp trở nên tươi và đóng cục thì chuyển sang tốc độ cao, đánh cho đến khi hỗn hợp mịn và mềm nhưng chạm vào không dính là được.

2 Trút hỗn hợp ra màng bọc thực phẩm, nặn hỗn hợp thành hình trụ dài có đường kính khoảng 4cm. Sau đó bọc toàn bộ thanh kẹo bằng màng bọc thực phẩm. Cho kẹo vào tủ lạnh khoảng 45 phút để kẹo cứng lại.

3 Đun chảy chocolate, để nguội. Lấy kẹo ra khỏi tủ lạnh và cắt thành từng miếng nhỏ, độ dày tùy ý thích. Nhúng kẹo vào chocolate rồi đặt kẹo vào khay đã trải một lớp giấy nến. Cho kẹo vào tủ lạnh khoảng 10-15 phút. Khi lớp chocolate đặc lại, lấy ra và thưởng thức.





BÁNH KẸO CHẾ BIẾN TỪ CHOCOLATE

# Bánh crepe chocolate



## ● Nguyên liệu

- 400ml sữa
- 2 quả trứng gà
- 300g bơ không muối
- 150g bột mì
- 35g bột cacao không đường
- 100g phô mai
- 150g đường
- ½ muỗng cà phê muối
- Vỏ chanh
- Sirô chocolate

3 Trộn phô mai, 50g đường còn lại, vỏ chanh thái nhỏ trong một cái tô rồi đánh nhuyễn hỗn hợp.



## ● Thực hiện

1 Cho trứng, sữa, bột cacao, bột mì, bơ, 100g đường và muối vào một cái tô, trộn đều rồi để trong tủ lạnh khoảng 2 tiếng.

2 Làm nóng chảo chống dính với một ít dầu ăn (phần dầu ăn đủ tráng chảo, để lửa vừa). Múc từng muỗng bột cho vào chảo, chiên chín hai mặt.

4 Đặt bánh crepe lên đĩa, múc hỗn hợp phô mai lên phần nửa bánh, gập đôi bánh lại. Rưới lên bánh một ít sirô chocolate và thưởng thức. Có thể dùng kèm với vài quả dâu tây hoặc quả mâm xôi để tăng thêm hương vị.

# Bánh donut chocolate



## ● Nguyên liệu

### Phần bánh donut

220g bột mì | 50g bột cacao | 180ml sữa tươi

2 quả trứng gà | 226g bơ | 5g bột nở | 2,5g muối | 210g

đường nâu | 100g bơ nhạt | 30ml vani

### Phần chocolate

270g đường bột | 90g bột cacao không đường | 90ml sữa

25ml vani chiết xuất | Một ít muối, cốt

## ● Thực hiện

### Phần bánh donut

1 Cho bột cacao, bột mì, bột nở và muối vào tô, trộn đều.

2 Lấy một tô khác, cho sữa, đường nâu, trứng, bơ và vani vào, trộn đều. Sau đó đổ hỗn hợp sữa trứng vào tô hỗn hợp bột khô, trộn đều tất cả nguyên liệu cho đến khi hỗn hợp mịn.

3 Làm tan chảy bơ nhạt, quét một lớp bơ vào khuôn nướng bánh donut.

4 Đổ hỗn hợp vừa trộn vào túi bắt kem, cắt một góc túi, bóp bột

vào khuôn bánh donut. Lưu ý chỉ cho vào  $\frac{3}{4}$  khuôn vì bánh còn nở ra.

5 Nướng bánh ở nhiệt độ 160°C khoảng 13 phút. Khi bánh chín, lấy bánh ra khỏi lò nướng, để nguội.

### Phần chocolate

1 Trộn đều đường bột, bột cacao, muối, sữa, vani trong một cái tô cho đến khi hỗn hợp mịn.

2 Nhúng bánh donut vào hỗn hợp chocolate, rắc một ít cốt lên trên. Để khoảng 30 phút cho lớp chocolate khô lại rồi thưởng thức.

BÁNH KẸO CHÉ BIẾN TỪ CHOCOLATE

# Bánh chocolate kẹp phô mai



## ● Nguyên liệu

- 115g chocolate đen
- 40g bột mì đa dụng
- 5g bột cacao
- 250g kem phô mai
- 115g bơ nhạt
- 4 quả trứng gà
- 65g đường nâu
- 55g đường trắng
- 5g vani
- Một ít muối



## ● Thực hiện

- 1 Tách lấy lòng trắng trứng gà cho vào tô.
- 2 Bắc một cái nồi lên bếp, đun cách thủy cho chocolate đen và bơ tan chảy. Cho đường nâu, đường trắng và vani vào, khuấy cho đường tan. Tiếp tục cho lòng trắng trứng, bột mì, bột cacao và ít muối vào, khuấy đều hỗn hợp.

- 3 Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 175°C. Lót một lớp giấy nến vào trong khuôn. Đổ một nửa phần hỗn hợp chocolate vào khuôn, đặt kem phô mai thái lát lên. Tiếp tục đổ phần chocolate còn lại vào, cho khuôn vào lò nướng ở nhiệt độ 180°C trong khoảng 15-20 phút. Xiên que tăm vào giữa bánh rút ra thấy que khô là bánh đã chín.
- 4 Lấy bánh ra khỏi lò. Rắc một ít đường bột lên trên mặt bánh. Cắt bánh thành những miếng vừa ăn và thưởng thức.

# Chocolate truffle



## ● Nguyên liệu

- 250g chocolate đen
- 100ml kem tươi
- 10ml rượu Rhum
- 20g bột cacao
- 20g hạnh nhân vụn



## ● Thực hiện

- 1 Bẻ vụn chocolate đen, cho vào tô.
- 2 Đun sôi kem tươi trên lửa nhỏ khoảng 3-5 phút. Sau đó nhanh tay đổ kem tươi đang nóng vào tô chocolate. Trộn đều cho đến khi hỗn hợp bóng mượt và hòa quyện với nhau. Cho thêm rượu Rhum vào hỗn hợp chocolate, khuấy đều.
- 3 Cho hỗn hợp vào ngăn mát tủ lạnh để qua đêm hoặc để ngăn đông khoảng 45 phút. Lưu ý thường xuyên theo dõi, tránh để chocolate bị đông cứng.
- 4 Lấy tô chocolate ra, dùng muỗng nhỏ xúc hỗn hợp vào thành viên tròn. Cho hạnh nhân vụn vào giữa viên kẹo trong lúc vo tròn. Lăn kẹo qua lớp bột cacao. Sau khi tạo hình xong, cho kẹo vào trong tủ mát để tránh bị chảy.
- 5 Khi kẹo đã khô cứng, lấy ra khỏi tủ lạnh và thưởng thức.



# Bánh quy bơ chocolate



## ● Nguyên liệu

- 150g bột mì
- 1 quả trứng gà
- 115g bơ nhạt
- 120g chocolate chip
- 80g đường trắng
- 50g hạt óc chó hoặc hạt hồ đào
- ¾ muỗng cà phê vani dạng lỏng
- ½ muỗng cà phê bột nở
- ¼ muỗng cà phê muối



3 Rây hỗn hợp bột đã trộn vào trứng, đánh đến khi tất cả hòa quyện. Cho thêm chocolate chip vào, trộn đều. Bọc kín tô, cho hỗn hợp bột vào tủ lạnh khoảng 30-60 phút cho bột cứng lại.

## ● Thực hiện

- 1 Trộn bột mì, bột nở và muối với nhau trong một cái tô.
- 2 Cho bơ vào tô lớn, bật máy đánh trứng ở tốc độ chậm, đánh bơ khoảng 10-15 giây cho bơ mềm, nhuyễn. Cho đường vào, đánh bơ với đường ở tốc độ cao trong khoảng 3-5 phút. Cho trứng và vani vào, đánh tiếp khoảng 20-30 giây.

4 Bật lò nướng ở nhiệt độ 170°C. Lót giấy nến vào khay nướng.

5 Viên bột thành các phần nhỏ bằng nhau. Đặt bột lên khay nướng, cho vào lò nướng khoảng 15 phút.

6 Bánh chín lấy ra khỏi khay nướng, để nguội. Bảo quản bánh trong hộp kín và dùng dần.

# Bánh kem chocolate



## ● Nguyên liệu

### Phần bánh

- 1 hộp bột bánh làm sẵn
- 3 quả trứng gà
- 60ml nước
- 60ml dầu ăn

### Phần kem

- 450ml kem tươi
- 60g đường
- 1 muỗng cà phê vani
- Chocolate đen



xem bánh đã chín chưa. Khi bánh chín, dùng dao cắt ngang thành hai phần, để nguội.

3 Cho kem tươi vào một tô lớn. Dùng máy đánh trứng đánh ở tốc độ thấp khoảng 1 phút, sau đó đánh ở tốc độ trung bình khoảng 5 - 8 phút, cho đường và vani vào đánh tiếp, đến khi kem mịn, đặc là được.

4 Phết kem lên mặt trong hai miếng bánh, đặt chồng lại như cũ. Tiếp tục phết kem phủ đều hết bánh.

5 Chocolate đun chảy, rưới lên trên mặt kem. Dùng túi bắt bông kem tạo hình trang trí tùy thích.

## ● Thực hiện

Cho tất cả nguyên liệu làm bánh vào máy đánh trứng, bật máy đánh ở tốc độ thấp trong 1 phút, sau đó đánh ở tốc độ trung bình trong 2 phút.

2 Khuôn bánh lót giấy thấm dầu. Làm nóng lò nướng ở 190°C. Cho khuôn đã chứa bột vào lò, nướng khoảng 30-35 phút. Trong khi nướng, thường xuyên quan sát

# Bánh flan chocolate



## ● Nguyên liệu

- 260ml sữa tươi không đường
- 3 quả trứng gà
- 100g chocolate đen
- 120ml sữa đặc
- 150g đường
- 70ml nước
- 1 muỗng cà phê vani



## ● Thực hiện

- 1 Trứng gà lấy 3 lòng đỏ và 2 lòng trắng, đánh tan.
- 2 Sữa tươi, sữa đặc cho vào nồi nấu trên lửa nhỏ, khi sữa nóng khoảng 80°C thì cho chocolate vào, khuấy tan rồi tắt bếp.
- 3 Đổ từ từ sữa nóng vào tô trứng, khuấy đều. Cho thêm vani vào chung. Lọc hỗn hợp qua rây.
- 4 Cho đường, nước vào nồi, bắc lên bếp nấu trên lửa nhỏ. Khuấy đều tay theo một chiều đến khi đường chuyển sang màu vàng nâu thì tắt bếp. Cho nước đường vào các khuôn bánh flan, tráng đều.
- 5 Chờ đường hơi khô lại thì đổ hỗn hợp trứng sữa vào khuôn, làm cẩn thận để không có bọt khí nổi lên trên bề mặt. Dùng giấy bạc bọc khuôn lại để bánh không bị khô.
- 6 Lót khăn mỏng vào khay nướng, xếp các khuôn bánh vào. Đổ nước sôi gần 2/3 khuôn.
- 7 Bật lò nướng ở nhiệt độ 150°C trước 15 phút. Sau đó cho khay vào nướng khoảng 40-45 phút là bánh chín.
- 8 Lấy mũi dao lách vòng quanh viền bánh trước khi úp bánh ra đĩa. Bánh dùng kèm với đá và dâu tây sẽ ngon hơn.

# Bánh muffin chocolate



## ● Nguyên liệu

- 90g bột mì
- 10g bột cacao
- 1 quả trứng gà
- 100ml kem tươi
- 30g chocolate chip
- 60g đường
- Một ít hạt bí



## ● Thực hiện

1 Cho kem tươi, đường vào một cái tô lớn, dùng máy đánh trứng đánh cho hỗn hợp bông lên.

2 Cho thêm trứng gà, bột cacao, bột mì đã rây vào hỗn hợp kem, trộn đều đến khi hỗn hợp hòa quyện. Sau đó rắc thêm chocolate chip vào hỗn hợp.

3 Bật lò nướng ở nhiệt độ 180°C. Lót cốc giấy nướng vào khuôn bánh.

4 Đổ bột vào khuôn đã chuẩn bị sẵn. Rắc hạt bí lên trên bột.

5 Cho bánh vào lò, nướng khoảng 15-20 phút. Xiên que tăm vào giữa bánh, rút lên thấy que khô là bánh đã chín. Lấy bánh ra khỏi lò, chờ bánh nguội và thưởng thức.



# Bánh mousse chocolate

## ● Nguyên liệu

### Phần bánh

- 4 quả trứng gà
- 200g chocolate đen
- 87g bơ
- 75g đường
- ¾ muỗng cà phê bột cà phê hoà tan
- 1 muỗng vani

### Phần mousse chocolate đen

- 200g chocolate đen
- 350g kem tươi
- 75ml nước nóng
- 30g bột cacao

### Phần mousse chocolate trắng

- 170g chocolate trắng
- 350g kem tươi
- ¾ muỗng cà phê bột gelatin
- 15ml nước

trứng. Đánh lòng trắng trứng cùng đường cho đến khi bông mềm.

2 Đun cách thuỷ hỗn hợp bơ, chocolate chip và bột cà phê cho tan chảy rồi tắt bếp, để nguội. Cho lòng đỏ trứng cùng vani vào, khuấy đều. Cho tiếp hỗn hợp lòng trắng trứng vào hỗn hợp chocolate, trộn nhẹ tay.

3 Đổ hỗn hợp vào khuôn và nướng khoảng 15-20 phút ở nhiệt độ 160°C. Khi bánh chín, để nguội rồi lấy ra khỏi khuôn.

### 1 Phần mousse chocolate đen

Hoà tan bột cacao trong nước.

2 Đun cách thuỷ chocolate đen, cho dung dịch bột cacao vào, khuấy đều.

3 Đánh kem tươi cho bông cứng rồi trộn hỗn hợp chocolate vào.

## ● Thực hiện

### Phần bánh

Tách riêng lòng trắng và lòng đỏ



4 Đặt phần bánh đã nướng vào giữa khuôn, đổ hỗn hợp chocolate đen lên trên. Cho vào tủ lạnh để hỗn hợp lạnh và đông lại.

### **Phần mousse chocolate trắng**

Ngâm bột gelatin với nước trong 5 phút rồi cho vào lò vi sóng quay cho gelatin tan chảy.

2 Đun cách thủy chocolate trắng với 100g kem tươi, tắt bếp, để

trong 3 phút cho nguội bớt. Cho gelatin vào khuấy đều.

3 Đánh bông phần kem tươi còn lại rồi cho vào hỗn hợp chocolate trắng, khuấy đều. Đổ hỗn hợp chocolate trắng lên trên lớp mousse chocolate đen đã đông. Tiếp tục cho vào tủ lạnh khoảng 8 tiếng.

4 Khi dùng thì lấy bánh ra khỏi khuôn và rắc bột cacao lên trên để trang trí. Bánh mousse chocolate dùng lạnh.

# Bánh tart chocolate



## ● Nguyên liệu

### Phần vỏ bánh

- 80g bột mì
- 1 quả trứng gà
- 30g đường
- 60g bơ
- 30ml nước lạnh
- 2g muối
- Khuôn bánh tart

### Phần nhân chocolate

- 100g kem tươi
- 20g bột cacao nguyên chất
- 1 quả trứng gà
- 80g chocolate
- 100ml sữa tươi
- 10g đường
- 30g vani
- 30g bơ
- ¼ muỗng cà phê muối

đều. Ấn dẹt miếng bột xuống, bọc kín bột rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 tiếng để bột cứng lại.

3 Lấy bột ra khỏi tủ lạnh, dùng cây cán bột cán thành miếng mỏng khoảng 2-3mm. Cho bột vào khuôn, dùng tay dàn đều miếng bột kín thành khuôn, nướng khoảng 20 phút ở nhiệt độ 190°C.

4 Lấy bánh ra khỏi khuôn, để nguội.

### Phần nhân chocolate

Cho trứng, muối, đường và bột cacao vào tô, đánh đều. Thêm 20g bơ, sữa, kem tươi và chocolate vào, đánh cho đến khi hỗn hợp mịn, có màu nâu sẫm.

## ● Thực hiện

### Phần vỏ bánh

Tách riêng lòng trắng và lòng đỏ trứng gà.

2 Cho bột mì, đường, bơ, nước, muối vào tô, trộn cho đến khi bột không còn bị vón cục. Tiếp tục cho lòng trắng trứng vào trộn

2 Quét một lớp bơ lên vỏ bánh, sau đó đổ phần nhân chocolate vào bánh. Thực hiện tương tự với phần bánh và phần nhân còn lại.

3 Cho bánh vào lò, nướng khoảng 5-7 phút ở nhiệt độ 250°C. Khi bánh chín, lấy bánh ra khỏi khuôn, chờ bánh nguội rồi thưởng thức.

# Bánh pudding chocolate



## ● Nguyên liệu

- 150g kem tươi
- 100g chocolate đen
- 200ml sữa tươi
- 50g đường
- 10g lá gelatin



## ● Thực hiện

1 Ngâm lá gelatin trong sữa tươi khoảng 5-10 phút cho gelatin nở mềm.

2 Cho gelatin, sữa tươi, đường và kem tươi vào nồi, bắc lên bếp, đun lửa nhỏ cho đến khi hỗn hợp tan đều thì tắt bếp.

3 Đun cách thủy cho chocolate tan ra. Đổ chocolate nóng chảy vào hỗn hợp sữa, khuấy nhẹ cho hỗn hợp hòa quyện.

4 Rót hỗn hợp pudding vào các lọ thủy tinh hoặc chén đã chuẩn bị sẵn. Chờ hỗn hợp nguội rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 2-3 tiếng để pudding đông lại.

5 Có thể dùng kèm với kem tươi hoặc một vài quả dâu tây để tăng hương vị.



# Bánh pancake chocolate



## ● Nguyên liệu

- 175g bột mì
- 25g bột cacao
- 350ml sữa tươi
- 230ml kem tươi
- 90g chocolate
- 1 muỗng cà phê bột nở
- 130g đường
- Một ít muối
- 60ml dầu ăn
- 2 muỗng cà phê vani tinh chất
- Trái cây



chảo, để bột tự loang đều. Chiên đến khi trên mặt bánh nổi bọt, lật sang mặt còn lại. Bánh có màu vàng nâu là đã chín. Thực hiện tương tự với phần bột còn lại.

## ● Thực hiện

- 1 Cho bột mì, bột nở, bột cacao, muối và 100g đường vào một tô lớn, trộn đều. Lần lượt cho thêm sữa tươi, dầu ăn, vani vào, khuấy đều cho đến khi hỗn hợp sánh mịn.
- 2 Làm nóng chảo chống dính với một ít dầu ăn (phần dầu ăn đủ tráng qua chảo, để lửa vừa). Múc khoảng 60ml bột đổ lên

- 3 Cho kem tươi, 30g đường còn lại vào tô, đánh cho đến khi hỗn hợp bông cứng.
- 4 Xếp một chiếc bánh lên đĩa, phết một lớp kem lên mặt bánh. Tiếp tục đặt bánh và phết kem (bánh cao hay thấp tùy theo ý thích). Ở mặt bánh trên cùng, bơn chút kem tươi rồi đặt trái cây lên cho đẹp mắt. Cuối cùng rưới chocolate đã đun chảy lên bánh và thưởng thức.



# Bánh nama chocolate



## ● Nguyên liệu

- 160g chocolate
- 90ml kem tươi
- 30g bột cacao
- 40g đường
- 10g bơ nhạt

## ● Thực hiện

1 Bào vụn chocolate vào một cái tô lớn, cho thêm bơ nhạt đã cắt nhỏ.

2 Hòa đường với kem tươi rồi đun trên lửa vừa cho đến khi gần sôi. Sau đó, đổ ngay kem tươi

đang nóng vào tô đựng chocolate và bơ nhạt, khuấy đều tay đến khi chocolate và bơ tan chảy hoàn toàn.

3 Đổ hỗn hợp chocolate vào khuôn đã lót giấy nến. Cho hỗn hợp vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 1 tiếng. Khi chocolate đông lại nhưng không bị cứng, lấy chocolate ra khỏi tủ lạnh, dùng dao sạch cắt chocolate thành từng miếng nhỏ.

4 Rắc một lớp mỏng bột cacao phủ lên miếng chocolate và thưởng thức.

# Kẹo chocolate sữa



## ● Nguyên liệu

- 50g chocolate sữa
- 100g chocolate đen
- 50g kem Nutella
- 15 hạt dẻ nướng
- 10g bơ
- 50g hạt dẻ nướng giã nhỏ

## ● Thực hiện

- 1 Cho chocolate sữa và bơ vào một cái nồi, bắc lên bếp, đun chảy trên lửa nhỏ.
- 2 Trộn hạt dẻ với kem Nutella, thêm chocolate sữa tan chảy vào trộn đều.

3 Cho hỗn hợp vào tủ lạnh khoảng 15 phút để hỗn hợp cứng lại. Sau đó lấy hỗn hợp chocolate ra khỏi tủ lạnh, nặn thành các viên tròn. Ấn nhẹ lên trên mỗi viên chocolate một hạt dẻ nướng. Đặt các viên chocolate vào tủ lạnh khoảng 30-60 phút.

4 Đun chảy chocolate đen, để nguội. Nhúng các viên kẹo vào chocolate rồi đặt kẹo vào khay đã lót một lớp giấy nến. Cho kẹo trở vào ngăn mát tủ lạnh. Khi kẹo đã khô cứng, lấy kẹo ra và thưởng thức.

# Bánh cupcake chocolate



## ● Nguyên liệu

- 200g bột mì
- 40g bột cacao nguyên chất
- 2 quả trứng gà
- 150ml nước sôi
- 50ml sữa tươi không đường
- 200g bơ nhạt
- 10g bột vani
- 150g đường
- ½ muỗng cà phê bột nở
- Một ít muối

hòa quyet thì nâng máy lên tốc độ vừa, đánh thêm khoảng 1-2 phút thì ngừng.

3 Cho trứng, sữa, bột vani vào một cái tô, dùng máy đánh trứng đánh nhẹ cho trứng tan.

4 Chia hỗn hợp trứng sữa thành 2 phần, cho lần lượt từng phần vào hỗn hợp bột cacao. Dùng máy đánh trứng đánh đều ở tốc độ chậm, cho đến khi hỗn hợp mịn thì ngừng đánh.

5 Lót cốc giấy nướng vào khuôn bánh. Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 170°C.

6 Chia bột vào các cốc giấy nướng, chỉ cho vào ¾ cốc vì bánh còn nở ra. Nướng bánh khoảng 25-30 phút. Xiên que tăm vào giữa bánh, rút lên thấy que khô là bánh đã chín.

7 Khi bánh chín lấy ra khỏi lò, chờ bánh nguội và thưởng thức.

## ● Thực hiện

1 Trộn bột cacao với nước sôi đến khi bột cacao tan hết và hỗn hợp sánh đặc, bóng mịn. Bọc kín hỗn hợp lại, để nguội.

2 Cho bột mì, bột nở, đường và muối vào một cái tô lớn, trộn đều. Sau đó cho bơ và hỗn hợp cacao đã nguội vào, dùng máy đánh trứng đánh ở tốc độ thấp đến khi các nguyên liệu vừa

# Bánh su kem nhân chocolate

## ● Nguyên liệu

### Phần vỏ bánh

- 60g bột mì
- 50g bơ nhạt
- 2 quả trứng gà
- 120ml nước
- Một ít đường

### Phần kem chocolate

- 17g bột mì
- 50g chocolate
- 40ml kem tươi
- 150ml sữa tươi không đường
- 2 quả trứng gà
- 25g đường

2 Bắc lại nồi lên bếp, khuấy cho hỗn hợp thành một khối dẻo, không dính vào nồi là được. Nhấc nồi xuống, để nguội, đập từng quả trứng vào, khuấy đều cho đến khi hỗn hợp mịn.

3 Cho hỗn hợp vào túi bắt kem, bóp hỗn hợp thành từng viên bột ra khay đã lót sẵn giấy nến. Cho bột vào lò, nướng khoảng 15-20 phút ở nhiệt độ 200°C. Khi bánh chín, tắt lò, chờ lò nguội rồi lấy bánh ra.

### Phần kem chocolate

Tách lấy lòng đỏ trứng gà vào một cái tô, cho đường vào, đánh tan. Rây bột mì vào hỗn hợp trứng đường, nếu hỗn hợp quá đặc có thể cho thêm một ít sữa tươi.

2 Đun sữa tươi trên lửa nhỏ cho ấm, thấy sữa hơi sôi thì đổ

## ● Thực hiện

### Phần vỏ bánh

Cho bơ, nước vào một cái nồi, bắc lên bếp, đun cho hỗn hợp tan đều, vừa sôi thì tắt bếp, nhấc xuống. Trút bột mì vào, nhanh tay khuấy đều.



nhanh vào hỗn hợp bột, vừa đổ vừa khuấy đều. Cho tiếp choco late đã thái nhỏ vào, khuấy cho tan đều.

3 Đổ hỗn hợp vào nồi, bắc lên bếp, khuấy trên lửa nhỏ. Khi hỗn hợp sệt lại, nhắc xuống để nguội.

4 Đánh bông kem tươi, trộn vào hỗn hợp. Cho phần kem choco

late vào túi bắt kem, để trong ngăn mát tủ lạnh.

5 Khéo léo bơm phần nhân kem chocolate vào giữa bánh su, có thể rắc một ít đường bột lên trên bánh để trang trí. Dùng bánh su kem nhân chocolate khi bánh lạnh sẽ ngon hơn.

# Kẹo Marshmallow (kẹo xốp dẻo) phủ chocolate bơ đậu phộng

## ● Nguyên liệu

- 150g chocolate
- 85g bơ đậu phộng
- 240ml nước
- 20g bột gelatin
- 350g đường trắng
- 340g xi rô bắp
- 3ml vani
- 50g bột bắp
- 15g bơ
- Một ít muối

thì ngừng khuấy. Đun thêm 7 giây nữa thì tắt bếp, đổ hỗn hợp vào tô gelatin.

2 Dùng máy đánh trứng đánh hỗn hợp trong tô đến khi bông, nhấc que đánh lên thấy hỗn hợp không chảy hoặc chảy rất chậm là được.

3 Cho hỗn hợp ra khay đã lót sẵn giấy nến có quét bơ, nhanh tay dàn đều. Chấm vào đầu que tăm màu thực phẩm, khuấy trên mặt hỗn hợp tạo thành những đường vân màu tự nhiên. Đặt thêm 1 lớp giấy nến lên mặt hỗn hợp, nhấn cho không khí ra ngoài và mặt hỗn hợp được phẳng. Để khay kẹo ở nhiệt độ phòng từ 2-6 tiếng hoặc để qua đêm.

## ● Thực hiện

Lấy một cái tô lớn, trút bột gelatin vào cùng 120ml nước, khuấy đều. Cho đường, muối, xi rô bắp, 120ml nước còn lại vào nồi, đun trên lửa vừa, thỉnh thoảng khuấy nhẹ tay. Khi hỗn hợp sôi



4 Sau khi kẹo đông, thử bằng cách ấn tay vào, kẹo không dính bết ra tay là được. Nhấc kẹo ra khỏi khay, úp mặt vừa bóc giấy nấn xuống một mặt phẳng đã rắc sẵn bột bắp, bóc lớp giấy nấn còn lại, rắc bột bắp lên chống dính.

5 Dùng khuôn hình trái tim đã bôi lớp bơ chống dính cắt kẹo thành từng viên nhỏ. Lăn đều viên kẹo qua bột bắp. Dùng rây rây kẹo cho rơi bớt bột thừa.

6 Cho chocolate, bơ, muối, bơ đậu phộng vào tô, đun cách thủy cho hỗn hợp tan chảy. Nhúng kẹo Marshmallow vào tô chocolate bơ đậu phộng rồi đặt ra khay đã lót một lớp giấy nấn. Cho kẹo vào tủ lạnh khoảng 3-6 tiếng.

7 Khi kẹo đã đông cứng lại, lấy ra khỏi tủ lạnh và thưởng thức.



# Kẹo chocolate bọc dừa





## ● Nguyên liệu

- 60ml kem tươi
- 200g chocolate trắng
- 30g cơm dừa bào nhỏ
- 20 hạt dẻ
- 14g bơ
- ½ muỗng cà phê vani
- Một ít cơm dừa bào vụn để bọc ngoài

vào nồi, khuấy đều. Sau đó tắt bếp, thêm vani và cơm dừa vào, trộn đều, để nguội.

2 Cho hỗn hợp chocolate vào trong ngăn mát tủ lạnh trong vài giờ để hỗn hợp đặc sánh lại. Sau đó lấy hỗn hợp ra, vo thành viên tròn và đặt hạt dẻ vào giữa làm nhân. Tiếp theo lăn viên kẹo qua cơm dừa bào vụn. Đặt kẹo trở lại ngăn mát tủ lạnh để làm cứng kẹo.

## ● Thực hiện

Cho chocolate trắng và kem tươi vào nồi, bắc lên bếp, đun trên lửa nhỏ cho chocolate tan chảy và hòa mịn với kem. Cho thêm bơ

Những viên kẹo chocolate bọc dừa đã hoàn thành và sẵn sàng để thưởng thức!

# Keo chocolate vị trà xanh

## ● Nguyên liệu

- 75g chocolate trắng
- 45ml kem tươi
- 5g bột trà xanh
- 10g bơ nhạt
- 5ml rượu Rhum
- 10ml nước
- Một ít bột trà xanh để phủ bên ngoài

## ● Thực hiện

Lấy một tô chịu nhiệt, hòa nước vào bột trà xanh, thêm kem tươi, cho vào lò vi sóng quay khoảng 50-60 giây. Sau đó, cho chocolate đã bào nhỏ vào khi hỗn hợp còn nóng. Khuấy đều hỗn hợp, sau đó cho bơ nhạt đã được làm mềm và rượu vào.

2 Đổ hỗn hợp chocolate vào khuôn. Dùng tăm khuấy đều hỗn hợp chocolate trong mỗi khuôn kẹo để kẹo không có lỗ hổng. Sau đó cho vào tủ lạnh, giữ đông từ 2 tiếng trở lên.

3 Khi kẹo chocolate đông, bạn lấy từng viên kẹo ra rồi rắc một lớp bột trà xanh lên trên kẹo. Dùng màng bọc thực phẩm bọc kẹo lại, cho vào tủ lạnh khoảng 20 phút.

Vậy là kẹo chocolate vị trà xanh đã sẵn sàng để thưởng thức rồi!





2

MÓN ĂN CHẾ BIẾN TỪ

# *Chocolate*

- 44. Chocolate ngũ cốc Pháp
- 45. Kem chiên chocolate
- 46-47. Chuối bọc chocolate
- 48. Kem gừng bọc chocolate
- 49. Sò điệp chiên xù sốt chocolate
- 50. Khoai lang chiên bơ bọc chocolate
- 51. Gà cuộn hạt dẻ, xoài, chocolate chiên xù
- 52-53. Xiên trái cây nhúng chocolate
- 54-55. Mứt vỏ cam bọc chocolate
- 56. Quýt bọc chocolate

# Chocolate ngũ cốc Pháp

## ● Nguyên liệu

- 100ml sữa tươi có đường
- 100g ngũ cốc
- 50g vụn bánh mì
- Bột chocolate
- 1 quả trứng gà
- 1 vỏ bánh tart
- Rau bạc hà, mật ong



## ● Thực hiện

1 Tách lấy lòng đỏ trứng gà cho vào chén.

2 Ngâm vụn bánh mì với sữa tươi khoảng 5 phút. Sau đó cho ngũ cốc, lòng đỏ trứng gà, mật ong, bột chocolate vào, trộn đều. Khi thấy hỗn hợp nhão thì ngưng trộn.

3 Múc từng muỗng hỗn hợp đổ vào khuôn. Đặt khuôn vào lò nướng khoảng 5 phút đến khi bánh hơi vàng thì lấy khay nướng ra.

4 Dùng mũi dao lấy bánh ra khỏi khuôn. Nhúng bánh qua bột chocolate rồi đặt bánh vào vỏ bánh tart đã nướng vàng. Có thể rưới sốt chocolate lên trên bánh để trang trí.

# Kem chiên chocolate

## ● Nguyên liệu

- 4 lát bánh bông lan
- 200g bột mì
- 1 quả trứng gà
- 150ml nước lạnh
- Kem chocolate
- Mút dâu, sốt chocolate



## ● Thực hiện

vào, đánh cho hỗn hợp nhuyễn và sệt lại.

1 Đặt 4 lát bánh bông lan lên trên 4 miếng nilon sạch. Dàn đều những viên kem chocolate lên trên lớp bánh.

2 Nhanh tay cuộn bánh bông lan lại, giữ chặt 2 đầu, lăn đều để bánh bông lan kết dính lại. Cho bánh vào ngăn đông tủ lạnh cho đến khi bánh đông cứng.

3 Đập trứng gà vào tô. Cho thêm bột mì (chừa lại một ít) và nước

4 Lấy bánh bông lan đã đông cứng ra, lăn qua bột mì khô rồi nhúng vào hỗn hợp trứng bột.

5 Đun chảo dầu sôi trên bếp. Thả cuộn bánh vào chảo, chiên ngập dầu khoảng 20-30 giây. Vớt cuộn bánh ra rồi đặt lên giấy thấm dầu. Cắt bánh thành những miếng vừa ăn.

6 Cho bánh vào đĩa. Rưới sốt chocolate và mút dâu tây lên. Bánh dùng nóng sẽ ngon hơn!

# Chuối bọc chocolate



## ● Nguyên liệu

4 trái chuối chín | 250g chocolate

15ml dầu | Hạnh nhân

8 que gỗ

## ● Thực hiện

Dàn đều hạnh nhân trên chiếc khay nướng đã lót một tấm giấy bạc, cho vào lò nướng. Khi hạnh nhân chín vàng, lấy ra giã nhỏ.



2 Cắt đôi trái chuối theo chiều ngang, dùng que gỗ xiên vào rồi bóc vỏ chuối.

3 Cho chocolate vào tô, thêm một chút dầu để làm mịn chocolate rồi cho vào lò vi sóng khoảng 30-40 giây. Sau đó dùng muỗng khuấy đều chocolate, để nguội.

4 Nhúng những que chuối vào tô chocolate cho chocolate phủ đều lên chuối. Rắc thêm hạnh nhân lên trên.

5 Cho chuối đã nhúng chocolate vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 30 phút. Khi lớp chocolate đã đông cứng, lấy ra khỏi tủ lạnh và thưởng thức.





# Kem gừng bọc chocolate

## ● Nguyên liệu

- 500ml kem tươi
- 1 củ gừng
- 150g đường trắng
- 8 quả trứng gà
- 250ml sữa tươi
- 120g chocolate đen



## ● Thực hiện

1 Gừng rửa sạch, cắt nhỏ.

2 Đổ sữa và kem tươi, 75g đường và gừng vào nồi, trộn đều. Sau đó bắc lên bếp, đun sôi hỗn hợp.

3 Tách lòng đỏ trứng gà vào tô, thêm phần đường còn lại vào, đánh tan. Đổ hỗn hợp gừng đã đun sôi vào, trộn đều.

4 Cho hỗn hợp vào lại trong nồi, đun thêm khoảng 5-10 phút.

Khuấy đều cho đến khi hỗn hợp hơi sánh lại thì tắt bếp. Lọc hỗn hợp qua rây rồi cho vào ngăn đông tủ lạnh chờ đông cứng.

5 Đun cách thủy cho chocolate tan chảy, để nguội.

6 Dùng chiếc muỗng tròn múc kem thành từng viên nhỏ. Nhúng kem vào chocolate đã đun chảy. Cho kem gừng chocolate vào ngăn đá tủ lạnh khoảng 30 phút. Khi lớp chocolate bọc ngoài đã đông cứng, lấy kem ra khỏi tủ lạnh và thưởng thức.

# Sò điệp chiên xù sốt chocolate

## ● Nguyên liệu

- 300g sò điệp
- 1 gói bột chiên xù
- 2 ổ bánh mì đen
- 1 muỗng canh rượu Whisky
- 1 thanh chocolate đen
- Bơ, hạt nêm, dầu ăn



## ● Thực hiện

- 1 Cho chocolate vào một cái nồi, đun chảy rồi cho thêm một muỗng canh rượu Whisky vào, khuấy đều.
- 2 Bánh mì đen cắt thành từng lát dài vừa ăn. Quét một lớp bơ lên lát bánh mì và cho vào lò nướng.
- 3 Sò điệp tách lấy cồi, rửa sạch, để ráo. Cho một chút hạt nêm vào sò điệp, xóc đều và để khoảng 5 phút cho sò thấm gia vị. Lăn sò điệp qua bột chiên xù cho bột bọc kín cồi sò.
- 4 Bắc chảo dầu lên bếp, đun sôi. Thả sò điệp vào chảo, chiên đều tay đến khi sò chín vàng đều, giòn thì vớt sò ra, để ráo dầu.
- 5 Xếp bánh mì vào đĩa, đặt sò điệp vào giữa. Rưới nước sốt chocolate lên trên bánh mì sò điệp và thưởng thức.

# Khoai lang chiên bơ bọc chocolate

## ● Nguyên liệu

- 500g khoai lang
- 100g bột chiên giòn
- 100g chocolate
- 350ml dầu ăn
- 3 muỗng cà phê bơ



## ● Thực hiện

1 Khoai lang bào vỏ, rửa sạch, cắt thành thanh nhỏ. Cho khoai vào nước muối, ngâm khoảng 5 phút.

2 Cho dầu ăn vào ngập nửa chảo, thêm bơ, đun nóng dầu. Lăn khoai qua bột chiên giòn rồi

cho vào chảo. Chiên khoai đến khi chín vàng là được.

3 Đun cách thủy cho chocolate tan chảy. Nhúng một nửa thanh khoai vào tô chocolate rồi đặt khoai ra đĩa và thưởng thức.



# Gà cuộn hạt dẻ, xoài, chocolate chiên xù

## ● Nguyên liệu

- 500g thịt lườn gà
- 150g bột mì
- 100g bột chiên giòn
- 150g chocolate
- 1 trái xoài chín
- 200g hạt dẻ
- 1 quả trứng gà
- Giấm bông
- Rau bạc hà, dầu ăn



3 Đập trứng gà ra chén, đánh tan.

4 Trãi miếng gà ra thớt, phết đều hạt dẻ lên, cho thêm giấm bông, chocolate bẻ vụn rồi cuộn tròn lại, dùng tăm ghim cố định.

5 Lăn đều các cuộn gà qua bột mì, nhúng vào trứng rồi lăn tiếp qua bột chiên giòn, thả vào chảo dầu nóng, chiên chín giòn. Dùng gà kèm với xoài trộn với rau bạc hà xắt nhỏ để tăng thêm hương vị.

## ● Thực hiện

1 Thịt gà rửa sạch, lọc bỏ da và xương, xắt miếng to bản, dầm qua.

2 Hạt dẻ luộc chín, bóc vỏ, nghiền nhỏ. Xoài gọt vỏ, bỏ hạt, xắt hạt lựu. Rau bạc hà nhặt bỏ gốc, ngâm, rửa sạch, để ráo.

# Xiên trái cây nhúng chocolate



## ● Nguyên liệu

- 50g chocolate đen
- 50g chocolate trắng
- 50g chocolate sữa
- 50g kem tươi
- 25g bơ
- 50ml sữa tươi
- 2 muỗng cà phê rượu

### Rhum

- 2 trái táo
- 2 trái chuối
- ¼ trái thơm
- ¼ trái dưa hấu
- 1 trái kiwi



3 Tiếp tục cho bơ và rượu Rhum vào hỗn hợp chocolate, khuấy đều. Hỗn hợp sôi thì tắt bếp, đổ sốt chocolate vào nồi lẩu nhỏ.

1 Thơm, dưa hấu, kiwi, chuối, táo rửa sạch, cắt lát vừa ăn.

2 Lấy một cái nồi, cho chocolate đã bẻ vụn và sữa tươi vào, bắc lên bếp, đun cho chocolate tan chảy và hòa quyện với sữa tươi.

4 Xếp thơm, dưa hấu, kiwi, chuối, táo, kem tươi lạnh vào một đĩa lớn, đặt nồi lẩu đựng sốt chocolate vào giữa.

5 Xiên trái cây, quét kem tươi và nhúng vào chocolate nóng rồi thưởng thức.

# Mứt vỏ cam bọc chocolate



## ● Nguyên liệu

- 6 trái cam vàng, vỏ dày
- 400g đường cát trắng
- 200g chocolate đen nguyên chất
- 50g bơ



## ● Thực hiện

Lấy 2 trái cam rửa sạch, vắt lấy nước cốt. Các trái còn lại tách vỏ bóc thành từng múi.

2 Xắt vỏ cam thành từng miếng có chiều rộng khoảng 1cm. Cho vỏ cam vào nồi, đổ ngập nước rồi đun sôi. Sau đó, đổ nước ra rồi thay nước mới, tiếp tục đun sôi. Thực hiện tương tự 3 lần cho vỏ cam bớt vị đắng.

3 Cho vỏ cam đã đun sôi, nước cam và đường vào một cái nồi. Để vỏ cam ngấm đường khoảng 1 tiếng. Bắc nồi lên bếp và đun lửa nhỏ cho đến khi đường kẹo lại và vỏ cam trong thì tắt bếp.

4 Xếp từng lát vỏ cam lên khay, cho vào lò nướng. Sấy vỏ cam ở



nhệt độ 100°C khoảng 30 phút đến khi vỏ cam không dính tay là được. Lấy ra để nguội.

5 Đun cách thủy cho chocolate tan chảy, cho thêm bơ vào, khuấy đều. Nhúng từng miếng mút vỏ cam vào, có thể nhúng hết chiều dài miếng mút hoặc một nửa tùy thích.

6 Đặt vỏ cam đã nhúng chocolate lên khay, cho vào tủ lạnh để chocolate đông lại.

7 Bảo quản mút vỏ cam bọc chocolate trong hũ kín và thưởng thức dần.





# Quýt bọc chocolate



## ● Nguyên liệu

- 5 trái quýt
- 100g chocolate đen
- Muối biển hoặc muối thô

## ● Thực hiện

- 1 Quýt bóc vỏ, tách lấy múi.
- 2 Cho chocolate vào một cái tô, đun cách thủy cho chocolate tan chảy, để nguội.
- 3 Nhúng một nửa múi quýt vào tô chocolate. Đặt các múi quýt bọc chocolate lên một tấm giấy bạc. Rắc một chút muối lên trên. Sau đó cho quýt vào tủ lạnh khoảng 10 phút.
- 4 Khi lớp chocolate bọc ngoài đã đông cứng, lấy quýt ra khỏi tủ lạnh và thưởng thức.





3

THỨC UỐNG PHA CHẾ TỪ

# Chocolate

58-59. Xi rô chocolate

60-61. Sinh tố chuối chocolate

62-63. Sữa lắc chocolate

64-65. Mousse dâu tây và chocolate trắng

66-67. Kem chocolate dừa

68-69. Sinh tố chocolate

Cà phê Mocha

70-71. Kem chocolate

72-73. Sữa chua chocolate

Trà sữa chocolate

74. Sinh tố bơ chocolate

75. Chocolate đá xay

76-77. Chocolate nóng

78-79. Mocktail kem chocolate

# Xi rô chocolate



## ● Nguyên liệu

- 25g bột cacao
  - 120ml nước
  - 110g đường
  - ¼ muỗng cà phê vani
- nguyên chất
- Một ít muối
  - Một ly đá



## ● Thực hiện

1 Cho bột cacao, nước, đường và muối vào một cái nồi, đánh đều cho đến khi bột cacao tan hoàn toàn.

2 Đun sôi hỗn hợp trong 3 phút ở nhiệt độ trung bình. Cho vani vào, khuấy đều. Sau đó tắt bếp để xi rô chocolate nguội. Xi rô

chocolate có thể được bảo quản trong lọ thủy tinh và cho tủ lạnh khoảng vài tháng.

3 Cho đá vào máy xay nhuyễn. Sau đó đổ đá xay vào một cái ly, rót xi rô chocolate vào và thưởng thức.

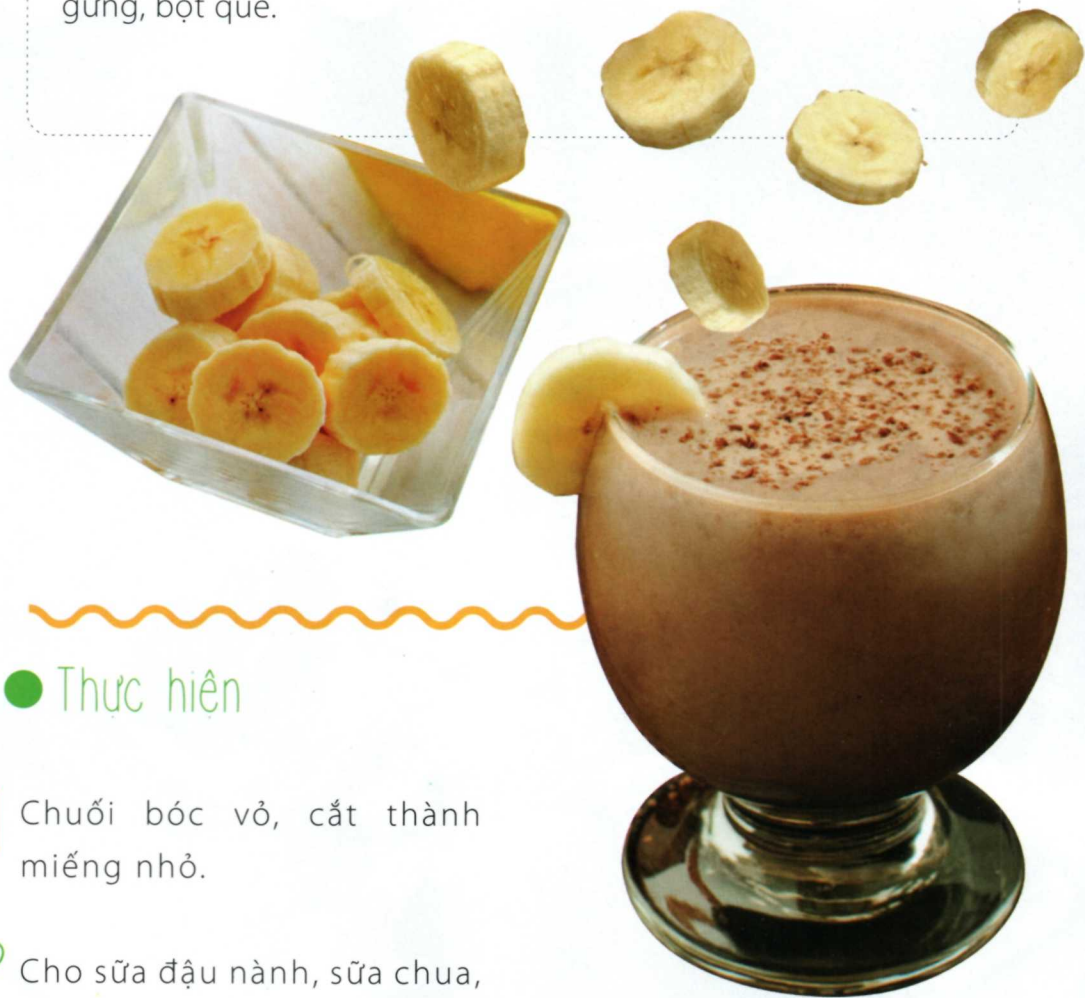
# Sinh tố chuối chocolate



## ● Nguyên liệu

240ml sữa đậu nành | 80g bơ nhạt | 80g bột cacao

1 trái chuối | 125ml sữa chua vani | 15g mật mía | Một ít bột gừng, bột quế.



## ● Thực hiện

1 Chuối bóc vỏ, cắt thành miếng nhỏ.

2 Cho sữa đậu nành, sữa chua, chuối, bơ, bột cacao, mật mía, bột quế, bột gừng vào máy xay. Bật máy xay ở tốc độ trung bình cho đến khi hỗn hợp nhuyễn hoàn toàn thì tắt máy.

3 Rót sinh tố chuối chocolate ra ly thưởng thức.

# Sữa lắc chocolate



## ● Nguyên liệu

- 45g chocolate đắng
- 150ml sữa tươi
- 120g kem vani
- 25g bánh quy vị chocolate



## ● Thực hiện

1 Cho chocolate đắng và sữa vào một cái nồi, bắc lên bếp, đun cho chocolate tan chảy. Sau đó tắt bếp, để cho hỗn hợp nguội.

2 Đổ phần sữa chocolate vừa đun vào máy xay sinh tố, cho thêm kem vani và bánh quy vào, xay mịn.

3 Rót hỗn hợp sữa chocolate ra ly và thưởng thức. Có thể xịt thêm kem tươi và rắc chocolate vụn lên trên để trang trí.





# Mousse dâu tây và chocolate trắng



## ● Nguyên liệu

- 250g chocolate trắng
- 1 hộp nước cốt dừa
- 2 quả trứng gà
- 1 muỗng cà phê nước cốt chanh
- 75g dâu tây
- 25g đường



## ● Thực hiện

- Cho nước cốt dừa vào ngăn mát tủ lạnh trong vài giờ hoặc qua đêm. Sau đó lấy ra phần cốt dừa rắn, bỏ phần chất lỏng dưới hộp. Đánh cốt dừa trong 5 phút. Sau đó bọc lại và cho vào ngăn đông tủ lạnh.
- Đun cách thủy cho chocolate tan chảy.
- Tách lấy lòng trắng trứng gà cho vào tô.
- Đánh bông lòng trắng trứng với nước chanh. Cho chocolate vào lòng trắng trứng, trộn theo kiểu gấp lại.
- Lấy kem sữa dừa ra khỏi tủ lạnh. Đổ hỗn hợp trứng chocolate vào kem sữa dừa và trộn kiểu gấp lại. Rót hỗn hợp chocolate dừa ra các ly nhỏ và đặt vào tủ lạnh.
- Xay nhuyễn dâu tây. Rưới phần sốt dâu tây lên trên các ly chocolate dừa và thưởng thức.

# Kem chocolate dừa



## ● Nguyên liệu

- 100g dừa nạo
- 1 muỗng cà phê bột cà ri ngọt
- 30g đường trắng
- 1 hộp sữa dừa
- 3 quả trứng gà
- 115ml kem tươi
- 100g chocolate chip
- Một ít muối



## ● Thực hiện

- Lấy một cái nồi, cho dừa nạo và bột cà ri vào, bắc lên bếp đun trên lửa vừa. Đảo nhẹ cho đến khi dừa khô, dậy mùi thơm thì tắt bếp.
- Cho hỗn hợp cà ri dừa, đường, sữa dừa và muối vào nồi, đun ở nhiệt độ cao, khuấy đều trong 5 phút. Sau đó tắt bếp, đậy nắp, để nguội khoảng 1 tiếng.
- Lọc hỗn hợp dừa bằng rây rồi cho lại vào nồi, bắc lên bếp đun nóng trong vài phút trên lửa vừa.
- Đổ từ từ hỗn hợp dừa nóng vào một cái tô đựng sẵn 3 lòng đỏ trứng và đánh liên tục. Cho hỗn hợp vào nồi, đun tiếp trong 5 phút đến khi hỗn hợp sệt lại thì tắt bếp.
- Lọc hỗn hợp vào tô lớn, cho kem tươi vào, đánh đều. Đặt hỗn hợp vào trong tủ lạnh để làm mát. Sau đó chuyển hỗn hợp sang máy làm kem khoảng 25-30 phút. Cuối cùng thêm chocolate chip vào trong hỗn hợp.
- Cho kem chocolate dừa vào ngăn đông tủ lạnh khoảng 3 tiếng trước khi thưởng thức.

# Sinh tố chocolate



## ● Nguyên liệu

- 100g bột cacao đắng
- 50ml sữa tươi
- 175ml kem tươi
- 40ml nước chocolate
- Đường
- Sữa đặc



2 Cho đá vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn. Sau đó cho hỗn hợp sữa cacao, sữa tươi, nước chocolate và đường vào, xay thêm khoảng 3 phút nữa thì tắt máy.

## ● Thực hiện

Lấy một cái tô, đổ bột cacao đắng và sữa đặc vào, trộn cho đến khi bột cacao tan đều.

3 Rót hỗn hợp sinh tố ra ly và thưởng thức. Có thể xịt thêm kem tươi lên trên để trang trí.

# Cà phê Mocha

## ● Nguyên liệu

- 30ml cà phê
- 120ml sữa tươi
- 25ml nước chocolate
- Một ít bột cacao

3 Đánh cho sữa tươi nóng lên và có bọt. Sau đó đổ sữa tươi vào ly thủy tinh có chứa nước chocolate, vừa đổ vừa dùng muỗng chặn bọt sữa lại.

## ● Thực hiện

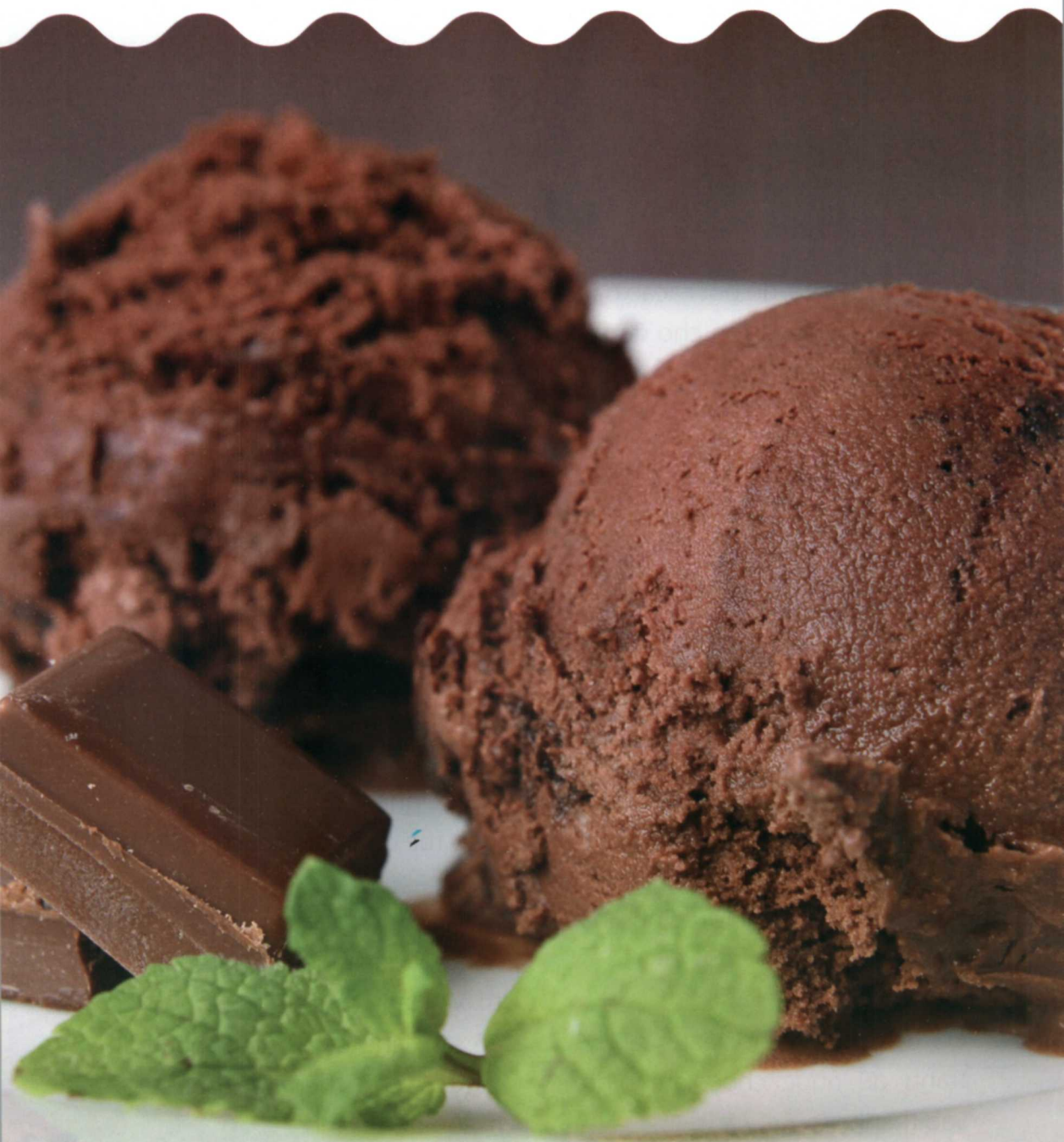
Làm ấm ly thủy tinh dự định pha cà phê Mocha.

4 Đổ cà phê lên trên lớp sữa tươi. Tiếp tục đổ phần bọt sữa còn lại vào.

2 Đổ từ từ nước chocolate vào ly, tránh để nước chocolate dính vào thành ly.

5 Rắc bột cacao lên trên để trang trí. Vậy là ly cà phê Mocha nóng đã sẵn sàng để thưởng thức rồi! Có thể cho thêm đá nếu bạn muốn dùng lạnh.

# Kem chocolate



## ● Nguyên liệu

20g bột cacao | 90g chocolate đen | 200ml kem tươi

125ml sữa tươi | 60g đường



## ● Thực hiện

Cho kem tươi, bột cacao và đường vào nồi, khuấy đều. Sau đó bắc nồi lên bếp, tiếp tục khuấy cho đường tan chảy hoàn toàn. Khi hỗn hợp sôi nhẹ thì tắt bếp, cho chocolate đen vào hỗn hợp, khuấy tan. Thêm sữa vào, khuấy nhẹ cho đến khi hỗn hợp bóng lên.

2 Lọc qua rây để được một hỗn hợp mịn. Sau đó đổ hỗn hợp vào khay làm kem, để nguội.

3 Đặt kem vào ngăn đông tủ lạnh, cách 2 tiếng dùng nĩa đảo đều hỗn hợp kem lên để tránh bị đóng đá. Sau đó để kem đông thêm 3 tiếng.

4 Khi thưởng thức kem có thể đổ thêm sốt chocolate lên trên hoặc dùng kèm với bánh ốc quế.





# Sữa chua chocolate



## ● Nguyên liệu

- 900g chocolate đen
- 250ml sữa ít béo
- 75g đường
- 200ml sữa chua
- Một ít muối

## ● Thực hiện

Lấy một cái nồi nhỏ, cho sữa ít béo, đường, muối vào, bắc lên bếp, đun trên lửa nhỏ. Khuấy đều

để hỗn hợp tan vào nhau. Lưu ý không để hỗn hợp quá sôi.

2 Cho thêm chocolate đã bẻ vụn vào, khuấy đến khi chocolate tan chảy hoàn toàn trong sữa và hỗn hợp trở nên mịn thì tắt bếp.

3 Đổ sữa chua ra tô, khuấy lại phần chocolate vừa đun vài lần rồi cho sữa chua vào trộn đều.

4 Rót sữa chua chocolate ra ly và thưởng thức. Dùng nóng hoặc lạnh tùy thích.

# Trà sữa chocolate

## ● Nguyên liệu

- 50ml nước trà nóng
- 10ml nước chocolate
- 2g bột cacao nguyên chất
- 40ml sữa đặc

Lấy một cái ly, cho bột cacao và nước trà nóng vào, khuấy cho bột cacao tan đều.

2 Đổ hỗn hợp cacao và nước trà vào bình lắc, cho thêm nước chocolate và sữa đặc, dùng tay lắc mạnh cho đều hỗn hợp.

3 Rót hỗn hợp trà sữa chocolate ra ly và thưởng thức. Dùng nóng hoặc lạnh tùy theo ý thích.

## ● Thực hiện

# Sinh tố bơ chocolate

## ● Nguyên liệu

- 2 trái bơ
- 50g sữa đặc
- Nước cốt chocolate
- Một ly đá

2 Cho bơ, sữa đặc và đá viên vào máy xay nhuyễn.



## ● Thực hiện

Cắt đôi trái bơ theo chiều dọc, bỏ hạt và dùng muỗng nạo lấy phần cơm.

3 Rót hỗn hợp bơ ra ly, rưới thêm nước cốt chocolate lên trên và thưởng thức. Có thể dùng kèm với các loại bánh quy để tăng hương vị.

# Chocolate đá xay

## ● Nguyên liệu

- 7g bột cacao
- 30ml sữa tươi
- 15g bột béo
- 15ml sữa đặc
- 30ml cà phê
- 10ml nước chocolate
- Một ly đá



## ● Thực hiện

- 1 | Đổ bột cacao vào một cái ly, cho cà phê chảy trực tiếp lên bột cacao, khuấy đều.
- 2 | Cho tất cả dung dịch cacao, nước chocolate, sữa, bột béo và đá vào trong máy xay, xay ở chế độ nghiền khoảng 3

giây để đá vỡ ra hết, sau đó tiếp tục xay đến khi hỗn hợp nhuyễn.

- 3 | Rót hỗn hợp ra ly và thưởng thức. Có thể xịt thêm kem tươi và rắc bột cacao lên trên để trang trí.

# Chocolate nóng



## ● Nguyên liệu

- 115g chocolate đen
- 250ml sữa tươi
- 50g đường
- 50g bột bắp



## ● Thực hiện

Bẻ vụn chocolate đen.

2 Đổ sữa tươi vào nồi, đun trên lửa vừa. Khi sữa nóng, gạn sôi thì tắt bếp. Cho thêm chocolate đen và đường vào, khuấy tan. Tiếp tục cho thêm bột bắp vào khuấy đều. Bật bếp trở lại, khuấy cho đến khi hỗn hợp có độ sánh là được.

3 Rót hỗn hợp chocolate nóng ra ly và thưởng thức.



# Mocktail kem chocolate



## ● Nguyên liệu

- 60ml nước cam
- 60ml nước dừa
- 30ml nước chanh
- 30ml nước đường
- Kem chocolate
- Một ly đá



## ● Thực hiện

Cho đá vào khoảng 2/3 bình lắc. Tiếp tục cho thêm nước cam, nước dừa, nước chanh và nước đường vào bình. Dùng tay lắc mạnh cho đều hỗn hợp và tạo bọt trên bề mặt thức uống.

2 Rót hỗn hợp ra ly, đặt một viên kem chocolate lên trên và thưởng thức.





# *Món ngon* *chè biên từ* **Chocolate**

Chịu trách nhiệm xuất bản

Giám đốc – Tổng biên tập: **KHÚC THỊ HOA PHƯỢNG**

Biên tập: **BÌNH PHƯƠNG – MINH THI**

Bìa & trình bày: **LA NGUYỄN QUỐC VINH**

Sửa bản in: **MINH THI**

## **NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ**

39 Hàng Chuối, Hà Nội

Điện thoại: (04) 39717979 - 39710717 - 39716727

Fax: (04) 39717980

Email: [nxbphunu@vnn.vn](mailto:nxbphunu@vnn.vn)

Website: [www.nxbphunu.com.vn](http://www.nxbphunu.com.vn)

## **CHI NHÁNH**

16 Alexandre De Rhodes - Q1 - Tp. HCM

Điện thoại: (08) 38294459 – 38228467

Fax: (08) 38234806

In 2.000 cuốn, khổ 17x24 cm, tại Công ty Cổ phần Sản xuất In An Bình.

Địa chỉ: 536/45 Âu Cơ, Phường 10, Quận Tân Bình, Tp.HCM.

Số ĐKKHXB: 1483-2015/CXBIPH/02-34/PN, ký ngày 09/06/2015.

Quyết định xuất bản số: 434/QĐ-PN, ngày 17/07/2015

Mã ISBN: 978-604-56-2795-2

In xong và nộp lưu chiểu Quý III năm 2015

**Chocolate là  
món “khoái khẩu”  
của bạn?**

**Bạn muốn làm  
tặng cho người thân,  
bạn bè những chiếc  
bánh chocolate  
thơm ngon?**

**Bạn muốn  
dành cho “người ấy”  
những viên kẹo chocolate  
ngọt ngào trong ngày  
lễ Tình nhân?**

**Hay  
bạn muốn tự  
thưởng cho mình ly  
sinh tố chocolate mát  
lạnh sau một ngày làm  
việc mệt mỏi?**

## *Món ngon chế biến từ Chocolate*

sẽ “bật mí” cho bạn “tất tần tật” cách  
chế biến từ nguyên liệu chocolate ra  
những món ăn, thức uống quen thuộc,  
vô cùng hấp dẫn và dễ thực hiện.



Phát hành tại:

**Nhà xuất bản Phụ Nữ**

39 Hàng Chuối - Hà Nội - ĐT: (04) 39.710717

Chi nhánh:

16 Alexandre De Rhodes - Q.1 - TP.HCM

ĐT: (08) 38.294459 - Fax: (08) 38.234806



ISBN 978-604-56-2795-2



9 786045 627952

Giá: 60.000đ

Món ngon từ Chocolate