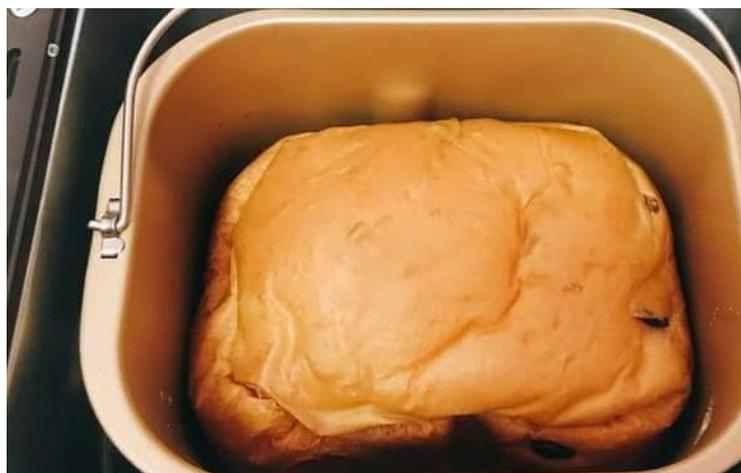


MÁY LÀM BÁNH MÌ TỰ ĐỘNG RANBEM



**BỘ 20
CÔNG THỨC
BÁNH MÌ
NGON NHẤT**



Máy làm bánh mì tự động Ranbem là một chiếc máy đa zi năng khi có tới tận 25 chức năng, có thể làm bánh mì, bánh bao, làm kem, bánh gato, sandwich và "nghìn lẻ một" món ăn ngon "xiu" khác trên đời. Máy tự động nhào bột, nướng bánh, "cân" tất cả các công đoạn. Thế nên, bạn chỉ cần pha bột, nước theo hướng dẫn và chờ đợi là có bánh ngon thưởng thức.



Với chiếc máy này trong nhà, cả gia đình bạn sẽ luôn được thưởng thức những chiếc bánh thơm ngon, nóng hổi mà không tốn nhiều thời gian sơ chế hay tốn nhiều tiền mua mua các loại dụng cụ như lò nướng, máy trộn bột,....



MÁY LÀM BÁNH MÌ RANBEM

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY RANBEM

A. CÁC MENU CHÍNH

1. Bánh mì mềm	14. Bánh gạo, binh nếp
2. Bánh mì Pháp	15. Chế độ trộn khuấy(làm kem)
3. Bánh ngũ cốc (hạt)	16. Ủ bột lên men/muối dưa
4. Bánh mì Anh	17. Làm ruốc
5. Bánh mì bí đỏ	18. Ủ rượu
6. Bánh mì Tây ban nha	19. Làm sữa chua/lên men
7. Bánh mì chuối	20. Mứt hoa quả
8. Bánh ngọt kiểu âu	21. Rã đông
9. Bánh mì nguyên cám	22. Trộn/đào
10. Bánh mì bột ngô	23. Lên men/nướng
11. Bánh mì gạo lứt	24. Nướng, hầm/ luộc
12. Bánh mì gạo	25. Tự cài đặt/ thiết lập
13. Cháo bát bảo	

B. HƯỚNG DẪN CHUNG

- Lần đầu sử dụng: Dùng nước sôi tráng sạch Khay/nồi trộn(nướng) bánh, lắp dao quay vào nồi nướng, đặt đúng vị trí vào lòng máy làm bánh.
- Lắp khay/nồi bánh vào theo chiều kim đồng hồ, tháo ra ngược chiều kim đồng hồ.
- Bánh sau khi làm xong nên bỏ ra ngoài để nguội hoặc ăn khi ấm nóng, không nên để trong nồi vì dễ bị ỉu, không được giòn.
- Máy cần được để trên mặt phẳng, nơi thoáng mát, tránh bếp nóng, tránh ẩm thấp, khoảng cách với các đồ vật khác tối thiểu 11cm.
- Khi máy đang hoạt động không tự ý mở nắp máy, đặc biệt khi nướng, mở nắp sẽ làm mất nhiệt.
- Khay bánh không dùng vật dụng kim loại để cọ rửa, chỉ dùng khăn lau mềm để bảo vệ lớp chống dính.

Bước 1: Ấn menu, chọn loại bánh theo thứ tự

Bước 2: Ấn chọn trọng lượng (500g, 700g, 1000g)

Bước 3: Ấn chọn màu bánh (nhạt, vàng vừa, vàng đậm)

Bước 4: Ấn khởi động.



Sau đây sẽ là các công thức dành cho máy, cùng đón xem nhé



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÁC CHỨC NĂNG

1. BÁNH MÌ ÂU/BÁNH MỀM

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	120ml		150ml		200ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	1 quả	60g	1 quả	60g
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì	2 cốc bột	290g	2,5 cốc bột	360g	3 cốc bột	435g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 1, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

2. BÁNH MÌ PHÁP

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	150ml		190ml		240ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	1 quả	60g	1 quả	60g
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì	2 cốc bột	290g	2,5 cốc bột	360g	3 cốc bột	435g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 2, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

3. BÁNH MÌ NGŨ CỐC

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	150ml		190ml		240ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	1 quả	60g	1 quả	60g
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì	2 cốc bột	290g	2,5 cốc bột	360g	3 cốc bột	435g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g
Vừng	1 thìa nhỏ		2 thìa nhỏ		3 thìa nhỏ	
Hạt hướng dương/bí	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 3, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

4. BÁNH MÌ ANH

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa chua	150ml		190ml		240ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	1 quả	60g	1 quả	60g
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì	2 cốc bột	290g	2,5 cốc bột	360g	3 cốc bột	435g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g
Nho khô	14 cốc bột		13 cốc bột		12 cốc bột	
Hạt bí/hương dương	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 4, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

5. BÁNH MÌ BÍ ĐỎ

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	120ml		160ml		210ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	14 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	1 quả	60g	1 quả	60g
Bí ngô nghiền nát	14 cốc bột		13 cốc bột		12 cốc bột	
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì	2 cốc bột	290g	2,5 cốc bột	360g	3 cốc bột	435g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 5, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

6. BÁNH MÌ RAU CỦ

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	120ml		160ml		210ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	1 quả	60g	1 quả	60g
Cà rốt xay nát	14 cốc bột		13 cốc bột		13 cốc bột	
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì	2 cốc bột	290g	2,5 cốc bột	360g	3 cốc bột	435g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 6, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

7. BÁNH MÌ CHUỐI

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	120ml		160ml		210ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	2 quả	120g	3 quả	180g	5 quả	300g
Chuối chín	2 quả	200g	2,5 quả	300g	4 quả	500g
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì số 8	2 cốc bột	290g	2,5 cốc bột	360g	3 cốc bột	435g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 7, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

8. BÁNH GATO KIỂU ÂU

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	80ml		120ml		160ml	
Bơ		90g		120g		185g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	2 quả	120g	3 quả	180g
Đường		30g		45g		80g
Bột mì số 13	2 cốc bột	290g	2,5 cốc bột	360g	3 cốc bột	435g
Men nở		4g		7g		10g
Rượu rum		3ml		3ml		3ml
Nước hoa cam		3ml		3ml		3ml

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 8, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

9. BÁNH MÌ NGUYÊN CÁM

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	180ml		220ml		270ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Đường thốt nốt	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mỳ		240g		290g		325g
Bột nguyên cám	13 cốc bột	50g	12 cốc bột	70g	34 cốc bột	110g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 9, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

10. BÁNH MÌ NGÔ

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	150ml		190ml		240ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	1 quả	60g	1 quả	60g
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì	2 cốc	290g	2,5 cốc	360g	3 cốc	435g
Ngô nếp tách hạt	13 cốc bột	50g	12 cốc bột	70g	34 cốc bột	110g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 10, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

11. BÁNH MÌ GẠO LỨT

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Nước	150ml		190ml		240ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	1 quả	60g	1 quả	60g
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì	2 cốc	290g	2,5 cốc	360g	3 cốc	435g
Cơm gạo lứt	13 cốc bột	50g	12 cốc bột	70g	34 cốc bột	110g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+ 14 thìa nhỏ	4g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 11, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động. Cho nhiều cơm gạo lứt hơn nếu bạn muốn bánh có màu đỏ đậm(cơm gạo lứt có màu đỏ sậm)

12. BÁNH MÌ ĐEN

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 500g		Loại 700g		Loại 1000g	
Sữa/nước	150ml		190ml		240ml	
Bơ	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	38g	3 thìa to	45g
Muối	23 thìa nhỏ	3g	34 thìa nhỏ	4g	1 thìa nhỏ	5g
Trứng gà	1 quả	60g	1 quả	60g	1 quả	60g
Đường	2 thìa to	26g	2,5 thìa to	32g	3 thìa to	39g
Bột mì	2 cốc	290g	2,5 cốc	360g	3 cốc	435g
Bột mì đen	13 cốc bột	50g	12 cốc bột	70g	34 cốc bột	110g
Men nở	23 thìa nhỏ	2g	1 thìa nhỏ	3g	1+14 thìa nhỏ	4g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 12, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

13. CHÁO BÁT BẢO

Nguyên liệu:

Nước	Gạo tẻ	Gạo nếp	Đường	Hạt sen	Bột quế	Đậu đỏ	Kỳ tử	Táo đỏ	Lạc
900ml	150g	50g	Tùy thích	20g	20g	30g	20g	40g	20g

Cách làm:

Chú ý: Đậu đỏ ngâm 24h

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 13, ấn chọn trọng lượng(500g, 700g, 1000g), ấn chọn màu bánh(nhạt, vàng vừa, vàng đậm), sau đó ấn khởi động.

14. BÁNH GẠO, BÁNH NẾP

Nguyên liệu:

Nước/ Nước dừa	Gạo nếp
250ml	280g

Cách làm:

Chú ý: Gạo nếp ngâm qua đêm

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống, ấn menu chọn chức năng số 14, sau đó ấn khởi động.

15. BÁNH MÌ NGỌT MỀM

Nguyên liệu:

Sữa tươi	Trứng gà	Đường	Bơ	Muối	Bột kem	Bột mì số 13	Men khô
150ml	1 quả	45-60g (tùy khẩu vị)	40g	2g	12g	300g	2g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trái sang phải, ấn menu chọn chức năng số 2. Chọn màu bánh Vừa, trọng lượng 700g, sau đó ấn khởi động.

Thành phẩm ra 700g bánh, bánh nở to, mềm, ngọt béo

16. BÁNH MÌ NHO KHÔ

Nguyên liệu:

Sữa tươi	Trứng gà	Đường	Bơ	Muối	Nho khô	Bột mì số 13	Men khô
180ml	1 quả	26g	33g	4g	1/3 cốc	360g	3g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trái sang phải, ấn menu chọn chức năng số 2. Chọn màu bánh Đậm, trọng lượng 1000g, sau đó ấn khởi động.

17. BÁNH MÌ KEM SỮA HOKKAIDO

Nguyên liệu:

Whipping cream	Trứng gà	Đường	Bơ	Muối	Bột kem	Bột mì số 13	Men khô
150ml	1 quả	45g	60g	2g	12g	300g	2g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trái sang phải, ấn menu chọn chức năng số 2 nếu muốn bánh nở to, mềm, ngậy béo. Chọn chức năng số 4 nếu muốn bánh đặc, béo, ẩm. Chọn màu bánh Vừa, trọng lượng 700g, sau đó ấn khởi động.

18. BÁNH MÌ HOA CÚC

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 700g
Whipping cream	110ml
Bơ	60g
Muối	2g
Trứng gà	2 quả
Đường	45-60g
Bột mì số 13	300g
Bột kem	12g
Men nở	2g
Nước hoa cam	8g
Tinh chất vani	2g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trái sang phải, ấn menu chọn chức năng số 2 nếu muốn bánh nở to, mềm, ngậy béo. Chọn chức năng số 4 nếu muốn bánh đặc, béo, ẩm. Chọn màu bánh Vừa, trọng lượng 700g, sau đó ấn khởi động.

Muốn nặn thành hình hoa cúc thì khi màn hình hiện còn 1:30p bỏ bột ra thắt bím và cho vào hộp đợi nở ra. Khi màn hình hiện còn 40p ta bỏ vô nướng (quét trứng và rắc hạnh nhân lên trên)

19. BÁNH BÔNG LAN CHUỐI

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 700g
Sữa tươi/Nước	60ml
Dầu ăn	100g
Bột quế/Vani	1g
Trứng gà	300g (5 quả)
Đường	45-60g
Bột mì số 8	200g
Baking powder	6g
Baking soda	3g
Chuối chín	200g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trái sang phải, ấn menu chọn chức năng số 7. Chọn màu bánh Vừa, trọng lượng 700g, sau đó ấn khởi động.

20. BÁNH MÌ ĐEN NHO KHÔ

Nguyên liệu:

Nguyên liệu	Loại 1000g
Sữa tươi	220ml
Bơ	50g
Bột mì đen	100g
Bột mì trắng	300g
Đường	40g
Bột quế	3g
Bột cacao	5g
Mè đen	30g
Nho khô	30g
Hạnh nhân lát	30g
Men nở	5g

Cách làm:

Cho nguyên liệu vào nồi bánh theo thứ tự từ trên xuống dưới, ấn menu chọn chức năng số 3. Chọn màu bánh Đậm, trọng lượng 1000g, sau đó ấn khởi động.

beemart

BEEMART CHÚC CÁC BẠN THÀNH CÔNG



Website: beemart.vn

Email: support@beemart.vn

Facebook: Beemart - Thế giới
đồ làm bánh

Hotline: 1900 636 546

