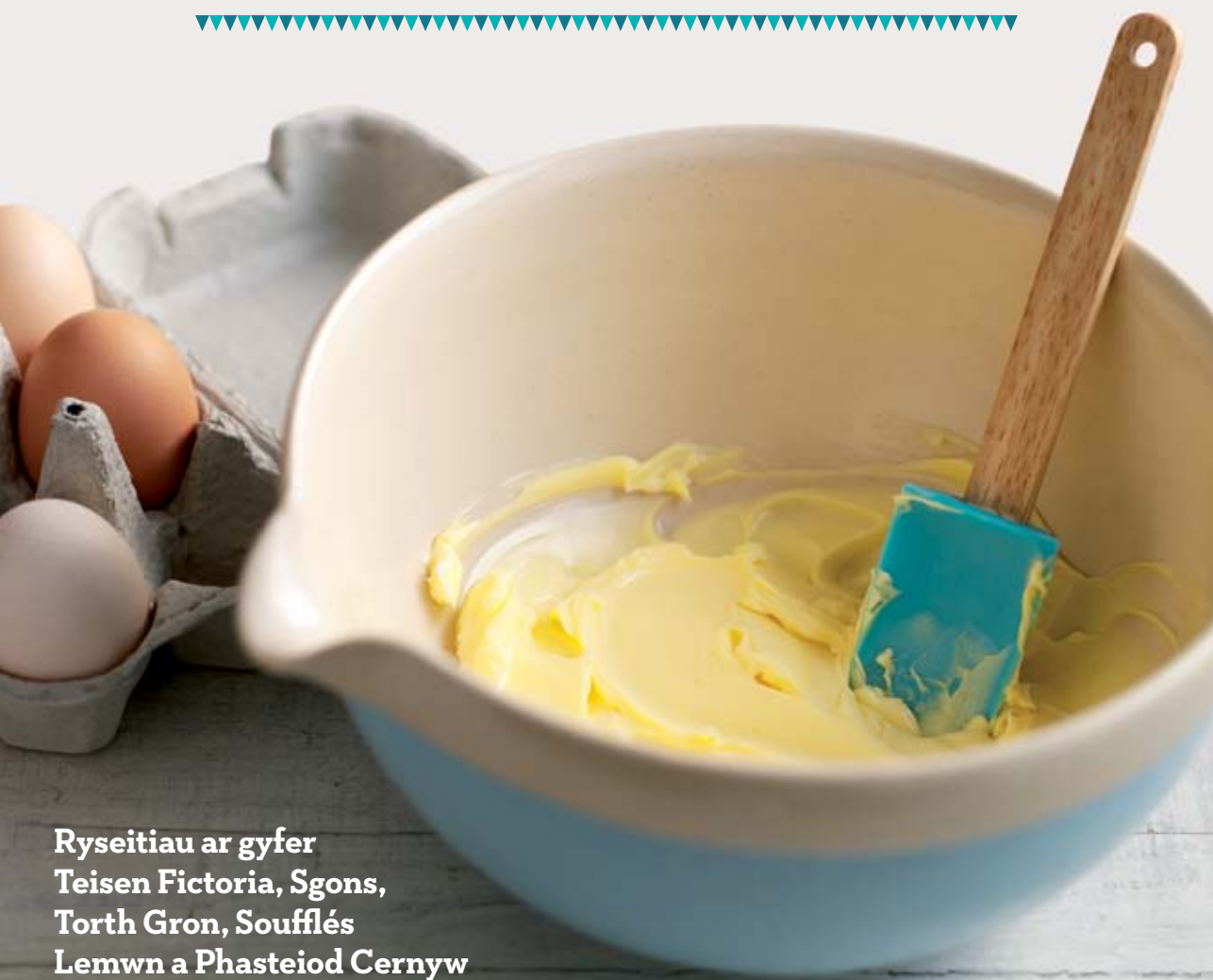


Get **BAKING**

Ryseitiau clasurol ac awgrymiadau
defnyddiol i'ch helpu i fynd ati i bobi



Ryseitiau ar gyfer
Teisen Fictoria, Sgons,
Torth Gron, Soufflés
Lemwn a Phasteiod Cernyw

CROESO



**Paul Hollywood
a Mary Berry**



Mae pobi yn draddodiad Prydeinig gwych - mae'n ymlaciol, yn wobrwyl ac yn hwyl. Pan roeddem yn gwneud cyfres *The Great British Bake Off* ar gyfer BBC Two, gwnaethom flasu cacennau, bara a bisgedi o bob rhan o'r DU ac roeddem wrth ein bodd o ganfod bod pobi'n fwy poblogaidd nag erioed.

Nid oes unrhyw beth yn curo blas rhywbeth sydd wedi'i bobi gartref, ac nid yw'n anodd o gwbl. Gyda rysâit dda ac ychydig o ymarfer byddwch wedi synnu at yr hyn y gallwch ei greu.

Bydd y canllaw hwn yn eich helpu i ddechrau arni gyda phum rysâit glasurol a chyngor cam wrth gam. Dysgwch sut i wneud y Deisen Fictoria berffaith, Sgons blasus, Torth Gron gras, Soufflés Lemwn poeth, neu Basteiod Cernyw danteithiol. Gwnaeth y cystadleuwyr ar *The Great British Bake Off* roi cynnig ar y ryseitiau hyn ac maent yn gyflwyniad perffaith i bobi. Darllenwch am yr elfennau hollbwysig ar gyfer pobi gwych a dysgwch sut i gael canlyniadau ardderchog gyda rhai o'n hawgrymiadau pobi gorau. Ac os ydych yn gwbl newydd i bobi, ewch ar-lein a gadewch i ni ddangos y ffordd i chi.

Unwaith y byddwch wedi meithrin eich hyder, y gobaith yw y byddwch yn defnyddio eich sgiliau pobi newydd i godi arian i BBC Plant mewn Angen. P'un a yw'n stonin gacennau neu'n arwerthiant cacennau, gallwch helpu i wneud gwahaniaeth i blant ledled y DU.

Felly os ydych yn gwirioni ar gacennau, bod bisgedi yn mynd â'ch bryd, wrth eich bodd â bara, gyda blys am bwdinau neu'n pefrio o weld pasteiod, nid oes unrhyw esgusodion - ewch ati i bobi!



Paul Hollywood *Mary Berry*

**Ewch ati i bobi ar gyfer
BBC Plant mewn Angen
bbc.co.uk/food**

DECHRAU ARNI

CYNNWYS

Teisen Fictoria	3
Sgons	7
Torth Gron	11
Soufflés Lemwn	15
Pasteiod Cernyw	19
Gofynnwch i'r Arbenigwyr	22
Pobi Perffaith	24

Mae pob un o'r ryseitiau yn y canllaw hwn yn cynnwys cyngor cam wrth gam i'ch helpu i bobi'n hyfryd.

Cofiwch y tair rheol aur:

1. Darllenwch drwy'r rysait cyn i chi ddechrau.
2. Dylech bwyso a mesur eich cynhwysion yn ofalus.
3. Peidiwch ag agor drws y popty tra'ch bod yn pobi.

Ac i gael cymorth ychwanegol, ewch ar-lein i wyllo Mary a Paul yn dangos y ryseitiau a'r technegau:
bbc.co.uk/food

Cyn i chi ddechrau, mae'n werth sicrhau bod gennyh rai offer pobi sylfaenol:

- Clorian
- Powlenni cymysgu mawr a bach
- Llwy bren
- Llwy fwrdd
- Llwy de
- Chwisg
- Rholbren
- Menig popty neu liain sychu llestri trwchus
- Sbatwla
- Rhidyll



OFFER A CHYNHWYSION



POPTAI

Mae pob popty yn amrywio ac nid y rhif ar y deial yw'r gwir dymheredd bob amser - felly dim ond fel canllaw y gellir defnyddio'r amseroedd coginio. Mae thermometr popty yn offeryn defnyddiol.

Mae poptai confensiynol a rhai nwy boethaf yn y top, felly mae'n well pobi ar y sillf ganol er mwyn osgoi llosgi pethau cyn iddynt goginio drwodd. Os bydd eich cacennau'n dechrau brownio'n rhy gyflym, gallwch ostwng tymheredd y popty 10°C neu, tuag at ddiwedd yr amser coginio, gallwch eu gorchuddio'n llac â ffoil alwminiwm.

Mae poptai ffan yn rhoi gwres mwy ffyrnig na phoptai confensiynol, felly dylech ostwng y tymheredd 20°C - edrychwch yn llyfryn cyfarwyddyd eich popty.

Peidiwch â chael eich tentio i agor drws y popty nes bod y cacennau wedi bod yn coginio am o leiaf ddwy ran o dair o'r amser coginio - ni fydd strwythur y cyteu wedi 'setio' cyn y cam hwn a gall newid sydyn yn y tymheredd achosi iddo gwmpo. Os oes angen i chi edrych ar ôl y pwynt hwn, agorwch ychydig ar y drws a'i gau mor ofalus â phosibl i leihau unrhyw newid mewn tymheredd neu chwythiadau o aer oer.

MENYN, TAENWYR A MARGARÎN PACED

Mae brasterau fel menyn, taenwyr a margarîn paced yn ymgorffori swigod aer yng nghytwew cacennau er mwyn iddynt godi, gan wneud y toes yn friwsionllyd neu'n haenog, a chynyddu ysgafnder torth. Maent hefyd yn rhoi blas, gan sicrhau bod y rysâit derfynol yn fras a llaith.

Caiff menyn ei wneud o fraster anifeiliaid (llaeth), tra bod margarîn, taenwr pobi a thaenwyr llysiâu yn cael eu gwneud o gymysgedd o olewau anifeiliaid a llysiâu, neu olewau llysiâu yn unig.

Mae taenwyr llysiâu yn cynnwys llai o frasterau dirlawn. Dylech bob amser edrych ar y pecyn i weld a yw taenwr llysiâu yn addas ar gyfer pobi oherwydd ni fydd llawer o'r fersiynau ysgafnach neu rai sy'n lleihau colesterol yn gweithio cystal.

Mae taenwr pobi yn rhoi canlyniadau gwych mewn cacennau - dewiswch daenwr sy'n cynnwys o leiaf 58% o fraster. Os yw'n well gennych ddefnyddio menyn neu fargarîn paced, mae'n bwysig ei fod yr ansawdd cywir - dylai fod yn feddal ac yn soeglyd ond nid yn seimlyd.

TEISEN FICTORIA

Teisen Fictoria Berffaith Mary Berry

Mae'r Deisen Fictoria draddodiadol yn glasur yn y byd pobi ac yn wledd flasus amser te. Mae'r dull 'popeth gyda'i gilydd' hwn yn gyflym ac yn hawdd.





TEISEN FICTORIA

PARATOI

Amser paratoi:

tua 30 munud

Amser coginio:

tua 25 munud

Mae'n gwneud: 12 sleisen

CYNHWYSION

- 4 ŵy maes mawr
- 225g/8 owns o siwgr mân, yn ogystal ag ychydig yn ychwanegol ar gyfer y gacen wedi'i gorffen
- 225g/8 owns o flawd codi
- 2 lwy de wastad o bowdwr pobi
- 225g/8 owns o daenwr pobi neu fenyn meddal ar dymheredd ystafell, yn ogystal ag ychydig yn ychwanegol i iro'r tuniau
- Jam mefus neu fafon o ansawdd da
- Hufen wedi'i guro (opsiynol)

OFFER

- Clorian
- 2 dun crwn 20cm neu 8 modfedd
- Papur pobi neu bapur gwrthsaim
- Powlen gymysgu fawr
- Cymysgwr llaw trydanol neu llwy bren
- Clwt tamp
- Sbatwla
- Cyllell balet neu gyllell wastad
- Lliain sychu llestri glân
- Rhesel oeri

DULL

Cam un

1. Pwyswch y cynhwysion.
2. Cynheswch y popty ymlaen llaw i 180°C (160°C gyda ffan)/350F/Nwy 4.
3. Irwch a leiniwch y tuniau teisen – defnyddiwch ddarn o bapur pobi neu bapur gwrthsaim i rwbio ychydig o'r taenwr pobi neu'r menyn o amgylch y tu mewn i'r tuniau nes bod yr ochrau a'r gwaelod wedi'u gorchuddio'n ysgafn. Leiniwch waelod y tuniau â chylch o bapur pobi neu bapur gwrthsaim (tynnwch linell o amgylch gwaelod y tun ar y papur pobi a thorrwch gylch i ffitio).
4. Torrwch y wyau i mewn i fowlen gymysgu fawr, yna ychwanegwch y siwgr, y blawd, y powdwr pobi a'r taenwr pobi. Sicrhewch fod y llwyau te o bowdwr pobi yn wastad, heb fod yn llawn, oherwydd gall gormod o bowdwr pobi wneud i'r gacen suddo.
5. Cymysgwch bopeth at ei gilydd nes eu bod wedi'u cymysgu'n dda. Y ffordd hawsaf o wneud hyn yw gyda chymysgwr llaw trydanol, ond gallwch ddefnyddio llwy bren. Rhowch glwt tamp o dan eich powlen pan fyddwch yn cymysgu er mwyn ei hatal rhag symud o gwmpas. Gofalwch nad ydych yn gorgymysgu.
6. Rhannwch y cymysgedd yn gyfartal rhwng y tuniau – nid oes angen i hyn fod yn union, ond gallwch bwysu'r tuniau wedi'u llenwi os ydych am gadarnhau. Defnyddiwch y sbatwla i gael y cymysgedd i gyd o'r fowlen a gwnewch arwyneb y cacennau yn llyfn.
7. Rhowch y tuniau ar silff ganol y popty a'u pobi am tua 25 munud. Peidiwch â chael eich temptio i agor y drws tra'u bod yn coginio, ond ar ôl 20 munud edrychwch drwy'r drws.

AWGRYM

Dylai cymysgedd terfynol y gacen fod o ansawdd 'diferol' meddal a dylai ddisgyn oddi ar y llwy yn hawdd. Gofalwch nad ydych yn gorgymysgu - cyn gynted ag y bydd popeth wedi'i gymysgu dylech roi'r gorau iddi.



Cam dau

8. Mae'r cacennau yn barod pan maent yn frown euraid golau ac yn dod i ffwrdd o ochrau'r tuniau. Gwasgwch nhw'n ofalus gyda'ch bys i weld - dylent neidio'n ôl. Tynnwch nhw o'r popty a'u rhoi o'r neilltu i oeri yn eu tuniau am 5 i 10 munud. Yna rhwch gyllell palet neu gyllell wastad o amgylch ochr y tun a thynnwch y cacenni allan yn ofalus a'u rhoi ar resel oeri. Er mwyn tynnu eich cacennau allan o'r tuniau heb adael marc y rhesel oeri, rhwch liain sychu llestri glân dros y tun, rhwch eich llaw ar y lliain sychu llestri a throwch y tun wyneb i waered. Dylai'r gacen ddod allan ar eich llaw a'r lliain sychu llestri - yna gallwch ei throï o'ch llaw i'r rhesel oeri.
9. Rhwch o'r neilltu i oeri'n llwyr.



Cam tri

10. Er mwyn rhoi'r gacen at ei gilydd, rhwch un gacen wyneb i waered ar blât a thaeuwch ddigon o jam arni. Os hoffech, gallwch ychwanegu hufen wedi'i guro hefyd.
11. Rhwch yr ail gacen ar ei phen, gyda'r top yn wynebu i fyny. Ysgeintiwch siwgr mân arni.



OFFER A CHYNHWYSION



CYFRYNGAU CODI

Mae powdwr codi a soda pobi yn gyfryngau codi cemegol (yn wahanol i furum, sy'n ffwng). Maent yn rhoi ansawdd ysgafn i sbyngau, sgons, myffins a rhai bisgedi.

Mae cyfryngau codi actif yn rhyddhau swigod o garbon deuocsid, sy'n helpu i'r cyteu neu'r toes godi. Unwaith y byddant yn cyrraedd tymheredd penodol yn y popty, maent yn stopio gweithio ac mae'r cyteu neu'r toes yn setio. Mae'n bwysig peidio ag agor drws y popty yn rhy gynnar wrth bobi cacen - mae angen i'r cyteu setio o amgylch y swigod aer yn gyntaf neu bydd y gacen yn cwmpo.

Mae soda pobi yn alcaliaidd ac angen asid er mwyn iddo weithio. Caiff iogwrt, llaeth enwyn a hufen tartar eu defnyddio'n gyffredinol i wneud hyn. Mae powdwr pobi yn gymysgedd parod o soda pobi ac asid. Mae'n anactif cyn belled â'i fod yn sych ac mae'n dechrau gweithio pan ddaw i gyswllt â hylifau.

Unwaith y cânt eu hagog, mae gan gyfryngau codi oes silff cyfyngedig. I brofi a ydynt yn actif o hyd, ychwanegwch lwy de o gyfrwng codi at fowlen fach o ddŵr - os nad yw'n byrlymu ac yn sio, taflwch ef.



LLAETH

Ychwanegir llaeth a hufen i lacio'r ansawdd, rhoi canlyniad ysgafnach ac ychwanegu protein a braster. Defnyddir llaeth mewn bara hefyd i'w wneud yn fwy bras a melys, ond dylid ei sgaldio (bron ei ferwi) a'i oeri ymlaen llaw er mwyn atal y bara rhag cael briwsion trwm.

Fel arfer defnyddir llaeth buwch braster llawn mewn ryseitiau. Bydd llaeth hanner-sgim yn gweithio, ond bydd y canlyniad yn llai hufennog. Dylech osgoi defnyddio llaeth sgim gan ei fod yn rhy ddyfrllyd ar gyfer pobi. Gellir defnyddio hufen yn lle'r llaeth i gyd, neu rywfaint ohono, er mwyn cael canlyniad sy'n fwy bras - mae hyn yn gweithio'n arbennig o dda mewn sgons.

Gellir defnyddio llaeth gafr, llaeth dafad a fersiynau amgen, fel llaeth soia neu laeth reis, yn lle llaeth arferol yn y rhan fwyaf o ryseitiau, ond edrychwch ar y label oherwydd gall rhai brandiau fod yn anaddas ar gyfer pobi.

Defnyddir hufen chwipio fel llenwad neu dopin. Dylech bob amser ddefnyddio hufen chwipio neu hufen dwbl gan fod y rhain yn cynnwys mwy o fraster. Ni ellir chwipio hufen sengl. Wrth chwipio hufen, dylech roi'r gorau iddi cyn gynted ag y bydd pigau meddal yn ffurfio - os byddwch yn chwipio am rhy hir, bydd yr hufen yn troi'n feny.

SGONS

Sgons Paul Hollywood

Bydd y rysáit syml hon yn creu sgons meddal ac ysgafn
- perffaith gyda jam a digon o hufen tolch.





PARATOI

Amser paratoi:

tua 30 munud

Amser coginio: 10-15 munud**Mae'n gwneud:** tua 8 sgon fawr**CYNHWYSION**

- 500g/1 pwys 1 owns o flawd bara cryf, yn ogystal â rhywfaint yn ychwanegol er mwyn rholio allan
- 80g/3 owns o fenyn meddal, yn ogystal â rhywfaint yn ychwanegol i iro'r hambwrdd pobi
- 80g/3 owns o siwgr mân
- 2 ŵy
- 25g/5 llwy de gwastad o bowdwr pobi
- 250ml/8½ owns hylifol o laeth
- 1 ŵy maes, wedi'i guro ag ychydig o halen (i roi sglein)
- Menyn
- Jam mefus neu fafon o ansawdd da
- Hufen tolch

OFFER

- Clorian
- Hambwrdd pobi gwastad
- Llwy bren
- Papur pobi neu bapur silicon (nid papur gwrthsaim)
- Torrwr crwst crwn (tua 7.5cm/3 modfedd o led)
- Rholbren
- Brwsh crwst
- Rhesel oeri

DULL

1. Pwyswch y cynhwysion.
2. Cynheswch y popty ymlaen llaw i 220°C (200°C gyda ffan)/425F/Nwy 7.
3. Taenwch fenyn yn ysgafn ar hambwrdd pobi a'i leinio â phapur pobi neu bapur silicon.
4. Rhowch 450g/15½ owns o'r blawd mewn powlen fawr ac ychwanegwch y menyn. Rhwbiwch y blawd a'r menyn at ei gilydd gyda'ch bysedd i greu cymysgedd sydd fel crymbl/briwsion bara.
5. Ychwanegwch y siwgr, y wyau a'r powdwr pobi a defnyddiwch lwy bren i droi'r cymysgedd yn ofalus. Sicrhewch eich bod yn cymysgu yr holl ffordd i'r gwaelod ac yn ymgorffori'r cynhwysion i gyd.
6. Nawr, ychwanegwch hanner y llaeth a pharhewch i droi'r cymysgedd yn ofalus gyda'r llwy i'w gyfuno. Yna ychwanegwch weddill y llaeth ychydig ar y tro a dod â phopeth at ei gilydd yn does gwlyb a meddal iawn. Efallai na fydd angen i chi ychwanegu'r llaeth i gyd.
7. Rhowch y rhan fwyaf o'r blawd sy'n weddill ar arwyneb gwaith glân. Rhowch y toes meddal ar y blawd ac ysgeintiwch weddill y blawd ar y top. Bydd y cymysgedd yn wlyb ac yn ludiog.
8. Rhwbiwch y cymysgedd yn ysgafn - defnyddiwch eich dwylo i blygu'r toes yn ei hanner, ac yna trowch y toes chwarter troad a gwnewch hyn i gyd eto. Drwy gyfuno a throi'r cymysgedd fel hyn, byddwch yn ymgorffori gweddill y blawd ac yn ychwanegu aer. Gwnewch hyn sawl tro nes eich bod wedi ffurfio toes llyfn. Os bydd y cymysgedd yn rhy ludiog, rhowch ychydig o flawd ychwanegol ar eich dwylo neu'r cymysgedd i'w wneud yn haws i'w reoli. Gofalwch nad ydych yn gorweithio eich toes.

AWGRYM

Rhowch ochr y torrwr crwst mewn blawd i'w gwneud yn haws i dorri'r sgons heb iddynt lynu. Peidiwch â throï'r torrwr - mae hyn yn gwneud i'r sgons godi'n anwastad - pwyswch yn galed, yna codwch ef i fyny a gwithwch y toes allan.



9. Nesaf, rholiwch y toes allan - ysgeintiwch flawd ar yr arwyneb gwaith ac ar ben y toes. Defnyddiwch y rholbren i rolïo i fyny o'r canol ac yna i lawr o'r canol. Trowch y toes chwarter troad a gwnewch hyn eto nes ei fod yn tua 2.5cm/1 fodfedd o drwch. Ymlaciwch y toes ychydig drwy godi'r ochrau a gadael i'r toes neidio'n ôl.
10. Gan ddefnyddio torrwr crwst, torrwrch allan gylchoedd a'u rhoi ar yr hambwrdd pobi. Unwaith y byddwch wedi torri pedwar neu bump cylch gallwch ail-weithio ac ail-rolïo'r toes i'w gwneud yn haws i dorri'r cylchoedd sy'n weddill allan. Gellir gweithio unrhyw does sy'n weddill a'i rolïo eto, ond ni fydd y sgons hynny mor ysgafn.
11. Rhowch y sgons ar yr hambwrdd pobi a gadewch iddynt orffwys am ychydig funudau er mwyn gadael i'r powdwr codi weithio. Yna defnyddiwch frwsh crwst (neu eich bys os nad oes gennych frwsh) i'w sgleinio â'r cymysgedd o wŷy wedi'i guro a halen. Gofalwch fod y cymysgedd yn aros ar dop y sgons. Os bydd yn rhedeg i lawr yr ochrau bydd yn eu hatal rhag codi'n wastad.
12. Pobwch nhw yng nghanol y popty am 15 munud, neu nes bod y sgons wedi codi ac yn euraid.
13. Gadewch i'r sgons oeri, yna torrwrch nhw yn eu hanner ac ychwanegwch feny, jam a hufen tolch i'w gweini.



OFFER A CHYNHWYSION



BLAWD

Mae'n bwysig dewis y blawd cywir ar gyfer eich rysâit. Mae angen blawd cryf sy'n cynnwys llawer o glwten ar fara. Glwten yw'r protein a gaiff ei ymestyn wrth dylino er mwyn creu toes meddal, elastig a thorth sydd wedi codi'n dda gydag ansawdd meddal.

Defnyddir blawd meddalach, sy'n cynnwys llai o glwten ac sydd wedi'i felino'n fân, i wneud cacennau a chrwst yn ysgafn. Mae defnyddio blawd sy'n cynnwys mwy o glwten yn gwneud cacennau'n galed neu ryberaidd. Fel arfer caiff blawd meddalach ei werthu fel blawd plaen neu flawd codi. Fel arfer bydd angen ychwanegu powdwr codi neu soda pobi at ryseitiau cacennau sy'n defnyddio blawd plaen. Mae blawd codi yn flawd plaen sydd eisoes wedi'i gymysgu â chyfryngau codi.

Gellir defnyddio blawd cyflawn yn lle blawd gwyn, ond bydd yn rhoi canlyniad trymach – ceisiwch arbrofi gan ddefnyddio hanner a hanner yn gyntaf.



BURUM

Mae burum yn ffwng un gell a ddefnyddir i wneud i fara godi. Pan roddir aer a bwyd (siwgr a blawd) i furum mewn amgylchedd cynnes (cegin safonol yn hytrach nag oergell), bydd y burum yn tyfu'n gyflym ac yn cynhyrchu llawer o garbon deuocsid. Y carbon deuocsid hwn sy'n gwneud i fara godi. Mae burum yn marw ar 60°C, felly unwaith y mae wedi gwneud ei waith a bod y bara wedi codi, caiff ei ladd yn y popty.

Mae burum yn ffynnu mewn tymheredd cynnes, tua 35°C, felly dylid defnyddio dŵr cynnes mewn toes er mwyn actifadu'r burum. Os yw'n rhy boeth, bydd yn lladd y burum.

Caiff burum ei ladd hefyd pan fydd yn dod i gysylltiad uniongyrchol â halen, felly dyna pam bod ryseitiau bara fel arfer yn dweud wrthy ch am gymysgu'r halen i mewn i'r blawd yn gyntaf er mwyn ei 'wanhau', neu ychwanegu'r halen a'r burum at ochrau gwahanol o'r fowlen.

Gellir prynu burum yn ffres neu'n sych. Efallai y bydd burum ffres ar gael mewn siopau bara neu wrth y cownter bara mewn archfarchnadoedd. Caiff burum sych ei werthu fel 'burum actif sych', ac mae angen ei ail-actifadu mewn dŵr cynnes cyn ei ddefnyddio, neu fel burum 'cyflym', y gellir ei ychwanegu'n uniongyrchol at flawd yn ei ffurf sych.

TORTH GRON

Torth Gron Gras Paul Hollywood

Mae gwneud bara yn cymryd amser, ond nid yw'n anodd.
Rhowch gynnig ar rysáit Paul i wneud torth gras flasus.





PARATOI

Amser paratoi: 2-3 awr

Amser coginio: 30 munud

Mae'n gwneud: 1 dorth

CYNHWYSION

- 500g/1 pwys 1 owns o flawd bara gwyn cryf, yn ogystal â rhywfaint yn ychwanegol er mwyn ei orffen
- 40g/1½ owns o fenyn meddal
- 12g/2 fag bach o furum sych actifadu cyflym
- 10g/2 lwy de o halen
- Tua 300ml o ddŵr claeaf (cynnes nid oer - tua thymheredd y corff)
- Ychydig o olew olewydd neu olew blodyn yr haul
- Dŵr oer ychwanegol, ar gyfer creu stêm yn y popty

OFFER

- Powlen gymysgu fawr
- Hambwrdd pobi gwastad
- Hen dun rhostio
- Lliain sychu llestri glân
- Papur pobi neu bapur silicon (nid papur gwrthsaim)

DULL

Cam un

1. Pwyswch y cynhwysion.
2. Rhowch y blawd mewn powlen gymysgu fawr ac ychwanegwch y menyn. Ychwanegwch y burum at un ochr o'r fowlen ac ychwanegwch yr halen at yr ochr arall - bydd yr halen yn lladd y burum os byddant yn dod i gysylltiad uniongyrchol. Cymysgwch y cynhwysion i gyd â llwy i'w cyfuno.
3. Ychwanegwch hanner y dŵr a throwch y cymysgedd o amgylch gyda'ch bysedd. Parhewch i ychwanegu dŵr ychydig ar y tro, gan ei gyfuno'n dda, nes eich bod wedi cael y blawd i gyd oddi ar ochrau'r fowlen. Efallai na fydd angen i chi ychwanegu'r dŵr i gyd, neu efallai y bydd angen i chi ychwanegu mwy - mae angen toes sydd wedi'i gyfuno'n dda arnoch, sy'n feddal, ond nad yw'n ludiog nac yn soeglyd. Cymysgwch ef gyda'ch bysedd i sicrhau bod yr holl gynhwysion wedi'u cyfuno a defnyddiwch y cymysgedd i lanhau tu mewn y fowlen. Parhewch i wneud hyn nes bod y cymysgedd yn ffurfio toes bras.
4. Defnyddiwch tua llwy de o olew i iro arwyneb gwaith glân yn ysgafn - bydd defnyddio olew yn lle blawd yn cadw ansawdd y toes yn gyson. Rhowch eich toes ar yr arwyneb gwaith wedi'i iro. Sicrhewch fod gennych ddigon o le.
5. Plygwch ben pellaf y toes i'r canol, yna throwch y toes chwarter troad a gwnewch hyn eto. Gwnewch hyn sawl tro nes bod y toes wedi'i orchuddio'n ysgafn ag olew olewydd.
6. Nawr, defnyddiwch eich dwylo i dylino'r toes. Gwthiwch y toes i un cyfeiriad gyda gwaelod eich llaw, yna plygwch ef yn ôl arno'i hun, throwch y toes chwarter troad a gwnewch hyn eto. Mae tylino fel hyn yn ymestyn y glwten ac yn gwneud y toes yn elastig. Gwnewch hyn am tua 4 neu 5 munud nes bod y toes yn llyfn ac yn ymestyn. Gweithiwch yn gyflym fel nad yw'r cymysgedd yn gludo at eich dwylo - os yw'n mynd yn rhy ludiog, gallwch ychwanegu ychydig o flawd ar eich dwylo.
7. Glanhewch ac irwch eich powlen gymysgu'n ysgafn a rhowch y toes yn ôl i mewn ynddi. Gorchuddiwch â lliain golchi llestri tamp neu haenen lynu wedi'i hiro'n ysgafn

AWGRYM

Gadewch i'r toes godi mewn man cynnes, ond nid poeth. Mewn tymheredd poeth bydd y burum yn gweithio'n rhy gyflym ac ni fydd gan eich bara gymaint o flas.



a gadewch ef ar yr ochr i godi. Mae hyn yn rhoi amser i'r burum weithio a bydd y toes yn dyblu mewn maint. Dylai hyn gymryd tua awr, ond bydd yn amrywio yn dibynnu ar dymheredd eich ystafell.

Cam dau

8. Leiniwch hambwrdd pobi â phapur pobi neu bapur silicon.
9. Unwaith y bydd y toes wedi dyblu mewn maint, gallwch ei dynnu allan o'r fowlen i'w siapio. Dylai'r ansawdd fod yn sgleiniog a bowndiog. Rhowch ef ar arwyneb sydd wedi'i ysgeintio â blawd a churwch ef yn ôl – defnyddiwch eich llaw i rolïo'r toes i fyny, yna trowch ef chwarter troad a'i rolïo eto. Gwnewch hyn nifer o weithiau. Yna defnyddiwch eich dwylo i'w droi a'i esmwytho'n ofalus yn siâp torth gron.
10. Rhowch y toes ar yr hambwrdd pobi sydd wedi'i leinio, gorchuddiwch â lliain sychu llestri neu haenen lynu wedi'i hiro'n ysgafn a gadewch iddo godi eto nes ei fod wedi dyblu mewn maint. Bydd hyn yn cymryd tua awr, ond gall fod yn gyflymach neu'n arafach yn dibynnu ar ba mor gynnes yw eich cegin.
11. Cynheswch y popty ymlaen llaw i 220°C (200°C gyda ffan)/425F/Nwy 7. Rhowch hen dun rhostio gwag yng ngwaelod y popty.

Cam tri

12. Ar ôl awr dylai'r dorth fod wedi codi eto. Rhowch ychydig o flawd arni a'i rwbio i mewn yn ofalus. Defnyddiwch gyllell fawr finiog i wneud toriadau bas tua 1cm o ddyfnder ar hyd top y dorth i greu patrwm deiamwnt.
13. Rhowch y dorth ar yr hambwrdd pobi yng nghanol y popty. Rhowch ddŵr oer yn y tun rhostio gwag ar waelod y popty cyn i chi gau'r drws – mae hwn yn creu stêm sy'n helpu'r dorth i ddatblygu crwst cras a sgleiniog.
14. Pobwch y dorth am tua 30 munud.
15. Mae'r dorth wedi'i choginio pan mae wedi codi ac mae'n euraid. I brofi hyn, tynnwch y dorth allan o'r popty a'i tharo'n ysgafn oddi tani – dylai swnio'n wag. Rhowch y dorth ar resel weiar i oeri.

OFFER A CHYNHWYSION



WYAU

Mae wyau yn chwarae rolau gwahanol wrth bobi. Mewn cacennau defnyddir y wyau cyfan i rwymo cynhwysion ynghyd a gwneud i'r gacen godi. Mewn soufflé, caiff y melynwy a'r gwynwy eu gwahanu - defnyddir y melynwy i dewhau sylfaen cwstard a chaiff y gwynwy ei chwsgio i wneud y soufflé yn ysgafn.

Pan gaiff y gwynwy ei chwsgio'n ffyrnig â llaw, neu gyda churwr trydanol, mae'n cynyddu mewn cyfaint i ffurfio pigau meddal, yna rhai stiff. Gellir cymysgu'r gwynwy hwn sydd wedi'i chwsgio â siwgr i wneud meringues, neu ei gyfuno i mewn i saws sy'n cynnwys blawd i wneud soufflé. Mae'n bwysig cyfuno gwynwy sydd wedi'i chwsgio yn ofalus fel nad ydych yn cael gwared ar yr aer - yr aer hwn sy'n rhoi'r ansawdd ysgafn ac awyrog.

Gall arlliw o fraster neu felynwy atal y gwynwy rhag chwsgio i'w faint llawn, felly mae'n bwysig defnyddio chwsg a phowlen lân ac osgoi torri unrhyw felynwy i mewn i'r gwynwy. Am y rheswm hwn, mae'n syniad da gwahanu pob wŷ i mewn i ddwy fowlen fach er mwyn gallu ychwanegu'r gwynwy i fowlen gymysgu fawr, un ar y tro.

Dylech bob amser ddefnyddio maint y wyau a nodir yn y rysâit.



SIWGR

Yn ogystal â rhoi melynster i gacennau a bisgedi, mae siwgr hefyd yn annog toes a chytew i frownio pan maent yn cael eu pobi, gan roi lliw euraid hyfryd a blas caramel. Mewn bara, bydd ychydig o siwgr yn bwydo'r burum ac yn cynyddu eplesiad, ond bydd llawer iawn o siwgr yn arafu eplesiad, felly dyna pam y gall bara melyn gymryd amser hir i godi. Gall gormod o siwgr mewn cacen neu fisged olygu ei bod yn llosgi cyn iddi goginio'n llawn.

Caiff siwgr pur ei werthu fel siwgr gronynnog (bras), siwgr mân a siwgr eisin (powdr mân). Siwgr mân yw'r gorau ar gyfer y rhan fwyaf o ryseitiau pobi a gellir defnyddio siwgr gwyn neu euraid. Mae gan siwgr nad yw'n siwgr pur fwy o flas ac mae'n amrywio o siwgr crai tywyll i siwgr brown ysgafn.

Defnyddir siwgr eisin i'w ysgeintio dros gacennau, bisgedi a soufflés, i felysu crwst neu i'w gymysgu â hylifau neu frasterau i wneud eisin.

SOUFFLÉS LEMWYN

Soufflés Lemwn Poeth Mary Berry

Gall soufflés fod yn anodd eu gwneud, ond os byddwch yn dilyn y rysáit yn ofalus, cewch ganlyniadau gwych ac ymdeimlad gwirioneddol o gyflawniad.



SOUFFLÉS LEMWN



PARATOI

Amser paratoi: tua 30 munud

Amser coginio: tua 14 munud

Mae'n gwneud: 4 soufflé

CYNHWYSION

- Menyn wedi toddi er mwyn iro
- 2 lemwn, sudd a chroen
- Melynwy o 2 ŵy maes, yn ogystal â gwynwy o 4 ŵy maes
- 6 llwy fwrdd lawn o siwgr mân, yn ogystal â rhywfaint yn ychwanegol ar gyfer y ramecinau
- 3 llwy de lawn o flawd corn
- 1 llwy fwrdd lawn o flawd plaen
- 90ml/3¼ owns hylifol o hufen dwbl
- 110ml/4 owns hylifol o laeth braster llawn
- Siwgr eisin er mwyn ysgeintio (opsiynol)

OFFER

- Clorian
- 4 ramecin o faint canolig (sy'n dal 150ml)
- Gratiwr mân
- Gwasgwr lemwn
- Hambwrdd pobi
- Sosban fawr
- Un powlen fawr, un ganolig ac un fach
- Llwy bren
- Chwisg llaw
- Llwy fetel fawr
- Sbatwla neu gyllell balet
- Cymysgwr llaw trydanol

DULL

1. Mesurwch y cynhwysion a thynnwch y wyau o'r oergell.
2. Brwsiwch ochrau'r pedwar ramecin â'r menyn. Ychwanegwch ychydig o siwgr at bob un a throwch nhw i orchuddio'r ochrau a'r gwaelod, gan ysgwyd unrhyw siwgr sy'n weddill i ffwrdd. Rhowch o'r neilltu i oeri yn yr oergell.
3. Defnyddiwch gratiwr mân i gratio croen y lemwnau - gratiwch y croen allanol melyn, ond peidiwch â gratio'r sylwedd gwyn oddi tano (bydd y sylwedd yn gwneud y soufflés yn chwerw). Torrwch y lemwnau yn eu hanner a gwasgwch y sudd. Ychwanegwch y croen at y sudd a'i roi o'r neilltu.
4. Gwahanwch y wyau - craciwch bob wy yn ei hanner a thywallt y cynnwys rhwng y ddau blisgyn, gan adael i'r gwynwy lifo trwodd i'r fowlen oddi tano, tra bod y melynwy yn aros yn y plisgyn.
5. Rhowch bedwar gwynwy mewn powlen fawr a dau felynwy mewn powlen fach ar wahân (gellir cadw'r melynwy sy'n weddill i wneud wyau wedi'u sgramblo neu gwstard). Ychwanegwch chwe llwy fwrdd o siwgr at y fowlen fach gyda'r melynwy.
6. Cynheswch y popty ymlaen llaw i 180°C (160°C gyda ffan)/350F/Nwy 4. Rhowch yr hambwrdd pobi yng nghanol y popty.
7. Rhowch yr hufen, y blawd a'r blawd corn mewn powlen o faint canolig a chwisgwch yn bast llyfn.
8. Cynheswch y llaeth mewn sosban fawr dros wres canolig nes ei fod bron â bod yn berwi. Tynnwch oddi ar y gwres.
9. Cymysgwch y llaeth poeth i mewn i'r cymysgedd o hufen, blawd a blawd corn gyda'r chwisg - ychwanegwch ychydig i ddechrau a chymysgwch yn dda nes bod y cymysgedd yn llyfn fel hufen tew iawn. Gwasgwch unrhyw lympiâu i'r ochr i'w torri i fyny. Yna ychwanegwch weddill y llaeth.
10. Arllwyswch y cymysgedd yn ôl i'r sosban a'i roi dros wres isel. Curwch yn egniol â chwisg llaw nes ei fod wedi tewhau. Mae'n bwysig parhau i chwisgio drwy'r amser fel nad yw'r cymysgedd yn cydio wrth y sosban.
11. Pan fyddwch yn ei deimlo'n tewhau, tynnwch y sosban oddi ar y gwres a chwisgwch sudd a chroen y lemwn i mewn ychydig ar y tro. Bydd gwres y sosban yn parhau i goginio'r cymysgedd.

AWGRYM

Cyfunwch y gwynwy yn ofalus iawn - y nod yw cyfuno'r swigod aer heb eu torri. Defnyddiwch lwy fetel neu sbatwla i fynd o amgylch tu allan y fowlen a thorri drwy'r canol.



12. Defnyddiwch lwy bren i guro'r melynwy a'r siwgr mân at ei gilydd mewn powlen fach. Curwch nhw'n bast tew.
13. Ychwanegwch y past hwn at y cymysgedd yn y sosban a'i gymysgu'n dda nes ei fod yn llyfn. Rhewch y sosban yn ôl ar y pentan i dewhau eto. Chwisgiwch nes ei fod yn dechrau byrlymu ac yna tynnwch ef oddi ar y gwres - dylai'r cymysgedd edrych fel cwstard. Rhewch ef o'r neilltu i oeri cyn ychwanegu'r gwynwy.
14. Sicrhewch fod y fowlen a'r chwisg yn hollol lân a heb unrhyw saim arnynt, a sicrhewch nad oes unrhyw felynwgydgyda'r gwynwy. Chwisgiwch y gwynwy mewn powlen fawr gan ddefnyddio cymysgwr llaw trydanol, nes bod pigau meddal yn ffurfio - dylai'r gwynwy edrych fel cymylau.
15. Profwch dymheredd y cymysgedd yn y sosban cyn i chi ychwanegu'r gwynwy - dylai fod yn dymheredd y corff neu'n oerach. Ychwanegwch un llwyaid fawr o'r gwynwy i'r sosban a'i guro'n dda gyda'r chwisg i wneud y cymysgedd yn llai stiff. Nawr, defnyddiwch lwy fetel fawr neu sbatwla i gyfuno'r gwynwy sydd ar ôl yn ofalus. Parhewch i wneud hyn nes ei fod yn gymysgedd melyn golau heb unrhyw arlliw o wynwy.
16. Llenwch y ramecinau i'r myl gyda'r cymysgedd a'i wneud yn lefel â sbatwla neu gyllell palet. Rhedwch eich bawd o amgylch tu mewn i ymyl y ramecinau (mae hyn yn helpu'r soufflés i godi'n wastad heb ddal ar yr ochrau).
17. Rhewch y ramecinau ar yr hambwrdd pobi yng nghanol y popty am tua 14 munud nes eu bod wedi codi a'u bod yn troi'n euraid. Peidiwch ag agor y popty tra'u bod yn coginio. Amserwch a gwyliwch y soufflés yn ofalus - tynnwch nhw allan cyn gynted â'u bod wedi codi a'u bod yn dechrau troi'n euraid. Os ydych yn defnyddio ramecinau llai, bydd angen i chi leihau'r amser coginio ychydig funudau (bydd angen tua 10 munud ar bump neu chwech soufflé llai).
18. Ysgeintiwch siwgr eisin drostynt a'u gweini ar unwaith.



OFFER A CHYNHWYSION



SAIM, LARD A SIWED

Mae saim yn derm cyffredinol ar gyfer brasterau a ddefnyddir wrth bobi, ond caiff ei ddefnyddio fel arfer i gyfeirio at lard, a wneir o fraster mochyn. Gwerthir y cyfwerth llysieuol fel saim llysiau, taenwr gwyn neu fraster llysiau a gellir eu defnyddio yn lle lard. Maent i gyd yn cynnwys llawer o fraster, 90g-100g fesul 100g.

Defnyddir saim yn bennaf mewn crwst, ac mewn rhai bisgedi a chacennau, i greu ansawdd briwsionllyd sy'n toddi yn y geg drwy falu'r glwten yn y toes. Mae'n ei wneud yn fras, ond nid yw'n ychwanegu llawer o flas. I wneud iawn am hyn, yn aml ychwanegir menyn neu fargarîn.

Defnyddir siwet, y braster a gymerir o amgylch yr arenau a'r ystlysau mewn cig eidion, mewn crwst, pwddinau a thwmpenni siwet, sawrus a melys. Mae'r siwet yn rhoi ansawdd llaith sy'n ysgafn ac yn drwchus. Mae siwet llysiau ar gael a gellir ei ddefnyddio yn lle siwet cig eidion ym mhob rysâit.



HALEN

Defnyddir pinsiad o halen wrth bobi pethau sawrus i wella'r blas - caiff ei ddefnyddio weithiau wrth bobi pethau melys hefyd i wella'r melyster. Caiff halen ei ychwanegu at fara a wneir yn y DU bron bob amser a bydd unrhyw gogydd a fydd yn anghofio ei ychwanegu at dorth sylfaenol yn sylwi cyn gynted ag y bydd yn cymryd brathiad - bydd yn ddi-flas ac ni fydd yn blasu fel y bara rydym yn ei adnabod.

Mae gormod o halen yn atal burum ac yn arwain at dorth fflat a thrwm, felly dylech bob amser ddilyn rysâit bara yn ofalus pan ddaw at faint o halen a ddefnyddir. Sicrhewch nad yw'r halen yn dod i gysylltiad uniongyrchol â'r burum.

Pan mae rysâit yn cynnwys menyn, mae'n well defnyddio menyn heb halen. Gall menyn â halen amrywio o ran halltineb, ac mae'n haws rheoli faint o halen a ddefnyddir drwy ei ychwanegu ar wahân.

PASTEIOD CERNYW

Pasteiod Cernyw Clasurol

Pryd o fwyd ynddi'i hun sy'n flasus ac yn gludadwy.
Un o fanteision y rysáit hon yw nad oes angen i chi goginio'r llenwad
ymlaen llaw - mae'r cig a'r llysiau yn coginio yn y toes.



PASTEIOD CERNYW



PARATOI

Amser paratoi: 2 awr

Amser coginio: 45 munud

Mae'n gwneud: 4 pastai o faint da

CYNHWYSION

Ar gyfer y crwst

- 500g/1 pwys 1 owns o flawd bara cryf
- 120g/4 owns o saim gwyn
- 5g/1 llwy de o halen
- 25g/1 owns o fargarîn neu fenyn
- 175ml/6 owns hylifol o ddŵr oer
- 1 ŵy maes, wedi'i guro ag ychydig o halen

Ar gyfer y llenwad

- 350g/12 owns o ystlys cig eidion, stecen ffolen neu stecen i'w brwysio o safon
- 350g/12 owns o datws cwyrdaidd
- 200g/7 owns o swêds
- 175g/6 owns o nionod
- Halen a phapur du mâl ffres
- Darn o fenyn neu fargarîn

OFFER

- Clorian
- Powlen gymysgu fawr
- Haenen lynu
- Hambwrdd pobi
- Llwy
- Papur pobi neu bapur silicon (dim papur gwrthsaim)
- Rholbren
- Fforc
- Brwsh crwst

DULL

Cam un

1. Pwyswch y cynhwysion.
2. Rhowch y blawd yn y fowlen ac ychwanegwch y saim, yr halen, y margarîn neu'r menyn a'r dŵr i gyd.
3. Defnyddiwch lwy i gyfuno'r cynhwysion yn ofalus. Yna defnyddiwch eich dwylo i falu popeth at ei gilydd, gan ddod â'r cynhwysion ynghyd i wneud toes sych.
4. Rhowch y toes ar arwyneb gwaith glân.
5. Gweithiwch y toes i gyfuno'r cynhwysion yn dda. Defnyddiwch waelod eich llaw i ymestyn a rholio'r toes. Rholiwch ef - yna ei droi, ei ymestyn a'i rollo eto. Gwnewch y broses hon am tua phum munud. Bydd y toes yn dechrau dod yn llyfn wrth i'r saim dorri i lawr. Os yw'r toes yn teimlo'n ronynnog, parhewch i weithio nes ei fod yn llyfn ac yn llathraidd. Peidiwch â bod ofn bod yn arw - bydd angen i chi ddefnyddio llawer o bwysau a gweithio'r toes yn egniol i gael y canlyniadau gorau.
6. Pan fydd y toes yn llyfn, lapiwch ef mewn haenen lynu a'i roi yn yr oergell i orffwys am 30-60 munud.

Cam dau

7. Tra bod y toes yn gorffwys, dylech blicio a thorri'r tatws, y swêds a'r nionod yn giwbiau tua 1cm sgwâr. Torrwch y cig eidion yn ddarnau tua'r un maint. Rhowch y pedwar cynhwysyn mewn powlen a chymysgwch. Ychwanegwch ddigon o halen a phapur du mâl ffres, yna rhowch y llenwad o'r neilltu nes bod y toes yn barod.
8. Leiniwch ac irwch hambwrdd pobi â phapur pobi neu bapur silicon.
9. Cynheswch y popty ymlaen llaw i 170°C (150°C gyda ffan)/325F/Nwy 3.

AWGRYM

Mae'r rysâit hon yn rhoi toes tynn yn hytrach na thoes gludlog, felly nid oes angen rhoi blawd nac olew ar yr arwyneb pan fyddwch yn ei rolïo allan.



Cam tri

10. Unwaith y bydd y toes wedi cael amser i ymlacio, tynnwch ef o'r oergell. Bydd y margarin neu'r menyn wedi oeri, gan roi toes tynn i chi. Rhannwch y toes yn bedwar darn o'r un maint. Siapiwch bob darn yn bêl a defnyddiwch rollbren i rolïo pob pêl yn ddisg tua 25cm/10 modfedd o led (tua'r un maint â phlât cinio).
11. Rhowch chwarter y llenwad ar bob disg. Rhowch y llenwad ar un hanner, gan adael yr hanner arall yn glir. Rhowch ddarn o fenyn neu fargarin ar ben y llenwad.
12. Plygwch y crwst drosodd yn ofalus, unwch yr ochrau a gwthiwch gyda'ch bysedd i selïo. Crimpwch yr ochr i sicrhau y caiff y llenwad ei ddal y tu mewn - naill ai drwy ddefnyddio fforc, neu drwy wneud troadau bach ar hyd yr ochr wedi'i selïo. Ar ôl i chi grimpio ar hyd yr ochr, plygwch y corneli ar y pen oddi tano.
13. Rhowch y pasteiod ar yr hambwrdd pobi a brwsiwch bob pastai â'r cymysgedd o wŷ a halen. Dylech eu pobi ar silff ganol y popty am tua 45 munud neu nes bod y pasteiod yn frown euraid. Os nad yw eich pasteiod yn brownio, gallwch gynyddu tymheredd y popty 10°C am ddeg munud olaf yr amser coginio.



Gyda diolch i Gymdeithas Pasteiod Cernyw

GOFYNNWCH I'R ARBENIGWYR

C: A yw'n gwneud gwahaniaeth pa faint yw'r tuniau cacennau rwy'n eu defnyddio?

A: Mae angen cywirdeb i bobi cacennau ac mae hyn yn cynnwys maint y tuniau. Os byddant yn rhy fawr bydd eich cacen yn denau ac yn coginio'n rhy gyflym, os byddant yn rhy fach bydd eich cymysgedd yn gorlifo wrth iddo godi. Felly, dylech bob amser ddefnyddio maint y tun a nodir yn y rysâit. Gallwch ddefnyddio tun sydd â gwahaniaeth o tua 1cm, ond os bydd y gwahaniaeth yn fwy na hynny bydd angen i chi newid yr amser pobi.

Bydd gan dun sgwâr fwy o gyfaint na thun crwn, felly os ydych am ddefnyddio tun sgwâr, dylech leihau'r maint, e.e. byddai tun sgwâr 18cm/7 modfedd yn debyg i dun crwn 20cm/8 modfedd.

C: Pam bod fy nghacen yn drwm?

A: Gall gor-guro'r cymysgedd neu beidio â'i guro ddigon wneud y gacen yn drwm. Os na chaiff eich cymysgedd ei gymysgu ddigon bydd rhesi o fraster, lliw gwahanol a rhywfaint o lymphiau o bosibl. Mae angen i chi guro ychydig yn fwy nes ei fod yn llyfn. Mae'n anodd dweud pan mae cymysgedd wedi'i or-guro, felly dylech roi'r gorau iddi cyn gynted ag y bydd yn edrych yn llyfn, fel arall gallwch orweithio'r glwten yn y blawd, a fydd yn golygu y cewch gacen galed a ryberaidd. Gall rhy ychydig o gyfrwng codi hefyd wneud cacen yn drwm, ond peidiwch â chael eich temptio i ddefnyddio mwy na'r hyn a nodir yn y rysâit.

C: Pam bod fy nghacen wedi suddo yn y canol?

A: Wnaethoch chi agor drws y popty cyn bod y gacen wedi'i choginio? Peidiwch byth ag agor y drws nes bod o leiaf dwy ran o dair o'r amser coginio wedi mynd heibio a bod y cymysgedd wedi setio. Gall gormod o gyfrwng codi hefyd achosi i'r gacen 'orgodi' ac yna chwmpo ar ei hun, felly dilynwch y rysâit yn ofalus.

C: Pam bod fy sgons yn galed ac yn sych?

A: Y rheswm mwyaf cyffredin yw gorweithio'r toes. Dylech rwbio neu gyfuno yn hytrach na thylino, er mwyn osgoi ymestyn y glwten yn y blawd. Rhai o'r rhesymau eraill yw nad ydych wedi ychwanegu digon o hylif, eich bod wedi defnyddio cyfrwng codi sy'n rhy hen ac aneffeithiol, neu wedi gor-goginio eich sgons.

C: Pam nad yw fy soufflé wedi codi?

A: Mae angen curo'r gwynwy sydd wedi'i chwsgio nes ei fod yn stiff a'i gyfuno'n ofalus iawn, fel arall caiff yr aer ei guro allan ac ni fydd y soufflé yn codi. Dylech bob amser eu rhoi mewn popty sydd wedi'i gynhesu ymlaen llaw cyn gynted â phosibl a pheidiwch ag agor drws y popty tra'u bod yn coginio neu byddant yn cwmpo. Os na chânt eu coginio'n iawn pan fyddwch yn eu tynnu allan, gallent suddo.

Paul Hollywood a Mary Berry



C: Pam bod fy nhoes yn rhy ludio?

A: Mae'n debyg eich bod wedi ychwanegu gormod o hylif. Yn raddol, ychwanegwch ddigon o flawd fel y gallwch reoli eich toes, ond nid gormod neu aiff yn rhy sych. Gall toes fod yn fwy gludsiog ar ddiwrnodau poeth, felly rhwch ychydig o flawd neu olew ar eich dwylo pan fyddwch yn tylino. Sicrhewch hefyd nad ydych wedi anghofio ychwanegu'r halen, gan y gall hyn effeithio ar ansawdd eich toes.

C: Am ba mor hir y dylwn adael fy mara i godi?

A: Y ffordd orau o ddweud a yw'r toes wedi codi'n llwyr yw gweld pryd y mae bron wedi dyblu mewn maint. Pan fydd wedi codi, dylai deimlo'n ysgafn a dylai fownsio'n ôl pan fyddwch yn ei wasgu'n ofalus gyda'ch bys. Gadewch i'ch toes ddyblu mewn maint, ond peidiwch â gadael iddo ehangu fwy na hynny. Os byddwch yn gadael i'ch bara godi gormod, gall y strwythur wanhau a gall gwmpo wrth gael ei bobo. Os na allwch ei bobo ar unwaith, rhwch ef yn yr oergell lle gellir ei adael dros nos.

Ar ôl iddo godi am yr eilwaith, os bydd y toes yn dechrau crychio ar yr ochrau mae'n arwydd bod y toes wedi codi gormod. Os bydd hyn yn digwydd, gallwch guro'r toes yn ôl a'i siapio eto (mae gwneud hyn am yr eilwaith yn gwellar blas).

Dim ond canllaw yw amseroedd y rysait gan y bydd bara yn codi ar gyflymder gwahanol yn dibynnu ar gynhesrwydd yr ystafell ac ansawdd y toes.

C: Pam bod fy mara yn drwm ac yn doeslyd?

A: Mae'r ateb yn eich tylino. Mae tylino yn cyfuno'r cynhwysion, yn actifadu'r burum ac yn datblygu'r glwten sy'n dal y dorth at ei gilydd. Os na fyddwch yn tylino'r toes ddigon ni fydd yn dal pocedi o aer a bydd yn cwmpo, gan wneud y bara yn drwm ac yn drwchus.

Posibilrwydd arall yw na chafodd godi am ddigon o amser. Mae toes nad yw wedi codi digon yn gwahanu ac mae ganddo wead anwastad. Os yw'n dynn neu'n doeslyd ar y gwaelod, mae'n arwydd nad yw eich toes wedi codi am ddigon o amser. Pan fydd y toes yn codi, dylai ddyblu mewn maint, gael ei guro'n ôl (gan ddefnyddio eich dwylo i gael gwared ar yr aer) ac yna dylid caniatáu iddo ddyblu mewn maint eto cyn ei bobo.

Rheswm arall yw y gallai fod wedi bod angen rhagor o amser yn y popty. Pan fydd wedi'i goginio, mae bara yn swnio'n wag os byddwch yn ei guro ar y gwaelod.

C: Pam nad yw fy mara yn gras ar y top?

A: Fel arfer mae hyn gan nad yw'r popty yn ddigon poeth. Sicrhewch eich bod yn cynhesu eich popty ymlaen llaw yn ôl y rysait. Rhwch dun bas o ddŵr yng ngwaelod y popty i greu stêm a helpu i ffurfio crwst bras.

POBI PERFFAITH



Tylino



Gwahanu wyau



Cyfuno



Mae pobî yn gyfuniad o gynhwysion a sgiliau – po fwyaf y byddwch yn ymarfer y sgiliau hynny, gorau oll fydd eich pobî.

Mae llawer o fideos byr ar-lein i'ch helpu gyda'ch techneg yn bbc.co.uk/food

Rhwbio – cymysgu toes i ymgorffori aer heb orweithio'r glwten yn y blawd.

Cyfuno – ymgorffori blawd neu wynwy wedi'i chwsgio i gymysgedd yn araf.

Sgleinio – taenu wÿy wedi'i guro neu laeth yn ysgafn dros grwst neu does i roi lliw euraidd iddo yn y popty.

Tylino – gweithio toes i ymestyn y glwten ac actifadu'r burum. Y cam allweddol i gael bara llwyddiannus.

Curo'n ôl – curo'r aer allan o does ar ôl iddo godi.

Codi – gadael toes mewn man cynnes i roi cyfle i'r burum weithio.

Rhwbio i mewn – cymysgu blawd a braster at ei gilydd gyda'ch bysedd nes ei fod yn edrych fel briwsion bara.

Gwahanu wyau – gwahanu'r melynwy o'r gwynwy. Gall hyn fod yn anodd, ond mae'n ddefnyddiol mewn llawer o ryseitiau.

Defnyddio croen a sudd – echdynnu'r croen a'r sudd o ffrwyth sitrws i ychwanegu blas at bobî.

PARHAU Â'R POBI

Dim ond y dechrau yw'r pum rysâit yn y llyfryn hwn. P'un a ydych am ddathlu pen-blwydd, helpu i godi arian, neu ddiddanu'r plant, mae llawer o ffyrdd o fanteisio i'r eithaf ar eich sgiliau pobî.

Gallech ddechrau drwy addasu rhai o'r ryseitiau yn y canllaw hwn. Rhowch gynnig ar ychwanegu syltanas at eich sgons, ysgeintiwch hadau ar eich torth, neu trowch eich Teisen Fictoria yn gacen pen-blwydd.

I gael llawer mwy o ryseitiau pobî, ewch i: bbc.co.uk/food

CODI CANNOEDD A MILOEDD

Mae pobî yn ffordd wych o godi arian i BBC Plant mewn Angen, felly gwisgwch eich ffedog i Pudsey a helpwch i wneud gwahaniaeth i blant ledled y DU.

Ewch ar-lein i gael posteri BBC Plant mewn Angen, cynlluniau ar gyfer fflagiau llawn hwyl, a syniadau codi arian: bbc.co.uk/food/getbaking

Mae rhoi arian i BBC Plant mewn Angen yn hawdd iawn - darllenwch sut yn: bbc.co.uk/pudsey



Get BAKING



BBC

**Plant mewn Angen
Children in Need**

© BBC 2007 Elusen gofrestredig Cymru a Lloegr 802052 Alban
Registered Charity England & Wales Scotland SC039557

AM GAEL BLAS AR BOBI?

Gall unrhyw un ddysgu sut i bobî - bydd y canllaw hwn yn eich helpu i ddechrau arni gyda phum rysâit glasurol a chyngor arbenigol gan Mary Berry a Paul Hollywood.

bbc.co.uk/food

Gyda diolch i Mary Berry, Paul Hollywood, a Love Productions.

Mae fersiynau am ddim o'r canllaw hwn ar gael i'w lawrlwytho yn Gymraeg ac yn Saesneg yn:

bbc.co.uk/food

Cyhoeddwyd gan BBC Learning
Room MC4 A3
BBC Media Centre
201 Wood Lane
London W12 7TQ

©BBC 2010

Cynllun: red-stone.com

Economegydd cartref: Louisa Carter

Lluniau o'r ryseitiau: Toby Scott

Argraffwyd ar bapur wedi'i ailgylchu 75%