



INFINITE POSSIBILITIES. ONE FAMILY.

## MOUSSE RHUM CHOCO

Nguyên liệu	Trọng lượng
Nho khô đen - Black raisin	150g
Đường cát	80g
Nước	160g
Rhum Jamaica	60g
Nguyên liệu	Trọng lượng
Bột Bánh Chiffon Rich's	500g
Trứng gà	550g
Nước	75g
Dầu ăn	75g
Bột cacao	50g
Nguyên liệu	Trọng lượng
Bột Bánh Mousse Cơ Bản Rich's	200g
Nước ấm 40 độ C	210g
Rhum Jamaica	70g
Cream cheese	160g
Rich's Dairy Whipping Cream	1000g
Nho khô (đã ngâm)	200g



### CÁCH LÀM

- Nho Khô Ngâm

Trần nho khô sơ qua với nước sôi cho sạch. Nấu sôi nước và đường, để nguội sau đó cho rượu Rhum và nho khô vào khuấy đều. Cho hỗn hợp vào hủ và cất vào tủ mát, ngâm 1 ngày.

- Chiffon Chocolate

Hâm ấm dầu ăn, cho bột cacao vào khuấy tan. Cho vào cối Bột Bánh Chiffon Rich's, trứng, nước, và cacao để đánh hỗn hợp bông lên cho đến khi đồng nhất, hạ tốc độ chậm để đánh tiếp để khi bột bóng mịn. Dàn đều bột ra mâm 40x60cm và nướng với nhiệt độ trên 200 độ C, nhiệt độ dưới 155 độ C trong 15 phút.

- Mousse Rhum & Nho Khô

Lấy nho khô đã ngâm ra để ráo. Đánh bông nhẹ Rich's Dairy Whipping Cream (nở khoảng 70%). Hòa tan Bột Bánh Mousse Cơ Bản Rich's với nước ấm 40 độ C, cho thêm rượu và hòa tan. Sau đó cho tiếp cream cheese vào xay mịn, thêm kem đã đánh bông 70% vào khuấy đều. Sau cùng cho nho khô đã ráo nước vào hỗn hợp và trộn đều tất cả, đổ vào khuôn, cấp đông qua đêm rồi trang trí tùy thích.