ISLAND COCO MOUSSE

Chiffon Cacao	Trọng lượng
Bột Bánh Chiffon Rich’s	500gr
Trứng gà	550gr
Nước	75gr
Dầu ăn	75gr
Bột cacao	50gr
Nước Cốt Dừa	**Trọng lượng**
Dừa non	70gr
Đường cát	30gr
Nước	70gr
Mousse Dừa Non	**Trọng lượng**
Nhân custard (từ Bột Bánh Nhân Su Rich's)	100gr
Cốt dừa	200gr
Rượu dừa	30gr
Rich’s Dairy Whipping Cream	400gr
Bột Bánh Mousse Cơ Bản Rich’s	120gr
Nước	100gr
Dừa non	50gr

CÁCH LÀM

Chiffon Cacao

Hâm ấm dầu ăn, cho bột cacao vào khuấy tan. Cho vào cối: Bột Bánh Chiffon Rich's Richmix, trứng, nước, đánh đến khi bột bông lên. Hạ xuống tốc độ chậm, đánh tiếp đến khi bột bóng mịn, cho dầu ăn vào trộn đều. Dàn đều bột ra mâm 40 * 60cm nướng với nhiệt độ trên 200ºC, nhiệt độ dưới 155ºC, trong 15 phút.

Nước Cốt Dừa

Nấu đường và nước đến khi tan đường thì cho nước dừa vào nấu. Đến khi sôi thì bớt lửa lại, nấu thêm 3 -5 phút đến khi dừa chín, vớt ra để ráo nước.

Mousse Dừa Non

Đánh Kem Trang Trí 35% Chất Béo của Rich nổi khoảng 70%. Hòa tan nước ấm và với Bột Bánh Mousse Cơ Bản Rich's Richmix, tiếp đến cho nước cốt dừa, rượu dừa và nhân custard vào khuấy đều. Rửa sạch cơm dừa, cắt hạt lựu. Cho tiếp kem đã đánh nổi vào khuấy đều, sau cùng cho cơm dừa vào khuấy đều.

Hoàn thành bánh

Đặt vào khuôn bánh 1 lớp chiffon chocolate, cho lên trên 1 lớp hỗn hợp kem lên trên. Làm tương tự với lớp bánh và lớp kem tiếp theo cho đến khi đầy khuôn. Cấp đông bánh qua đêm. Lấy ra, rắc dừa sấy trên mặt và xung quanh bánh và trang trí.