

## Technical Service

---

### Bánh Kem Tươi Vị Dâu

#### NGUYÊN LIỆU:

#### Trọng lượng (gram)

##### **1: Cốt Bánh**

- Bột Bánh Chiffon Rich's : 500g
- Trứng gà : 500g
- Nước : 75g
- Dầu ăn : 75g

##### **2: Kem Dâu Tây**

###### ➤ **Kem dâu tây:**

- Mứt dâu tây Rich's : 25g
- Dâu đông lạnh xay nhuyễn : 25g
- Đường : 50g
- Kem Rich's Dairy Whipping : 500g
- Muối : 0,5g

###### ➤ **Pupding trang trí mặt bánh:**

- Kem Rich's Dairy Whipping : 100g
- Sữa tươi : 50g
- Mứt dâu tây : 25g
- Gelatin : 2,5 lá

⇒ Gelatin ngâm mềm. Cho kem, sữa tươi, mứt dâu vào nồi đun sôi. Sau đó cho gelatin đã mềm vào cho trộn đều cho tan. Đổ hỗn hợp pudding ra khuôn để tủ đông cho cứng.

#### CÁCH LÀM:

##### **1: Cốt Bánh**

- Cho Bột Bánh Chiffon Rich's, trứng, nước vào máy trộn, dùng lồng cầu đánh tốc độ thấp khoảng một phút.
- Vét bột quanh thành cối xuống, tiếp tục đánh với tốc độ cao 5 phút cho đến khi hỗn hợp mịn và đồng nhất.
- Thêm dầu ăn vào đánh tốc độ thấp khoảng 30 giây.
- Cho hỗn hợp vào khay 40/60 nướng ở nhiệt 170 độ C thời gian khoảng 20p

##### **2: Kem Dâu Tây**

- Cho mứt dâu tây, dâu tây đông lạnh đã nhuyễn, đường vào nồi đun cho sôi. Đợi tan đường rồi để hỗn hợp mứt nguội. Đổ hỗn hợp mứt vào kem cùng một chút muối, đánh cho kem bông cứng là được. Để kem vào tủ mát 20p rồi mới lấy ra trang trí bánh.

⇒ Đặt 1 lớp chiffon ở dưới, sau đó cho một lớp kem dâu tây lên trên, có thể cho nhân dâu tây tươi cắt nát mỏng vào trên lớp kem. Tiếp tục thêm 1 lớp chiffon cứ lặp lại như vậy cho đạt chiều cao mong muốn. Kết thúc chà láng 1 lớp kem dâu bên ngoài bánh và cho lớp pudding lên mặt bánh. Trang trí đơn giản theo ý thích.

*Hằng Ly Nguyễn*