



BÁNH KEM TƯƠI MIX 3 VỊ: SỮA CHUA, XOÀI, OREO

THÀNH PHẦN

Kem Sữa Chua

Kem Trang Trí 35% Chất Béo Từ Sữa của Rich	150gr
Đường	12gr
Sữa chua	20gr
Cream cheese	10gr

Kem Mặn Oreo

Kem Trang Trí 35% Chất Béo Từ Sữa của Rich	150gr
Đường	5gr
Muối	1gr
Oreo	20gr

Kem Xoài

Kem Trang Trí 35% Chất Béo Từ Sữa của Rich	150gr
Đường	10gr
Mứt xoài (Xoài xay 150gr & Đường 20gr, đun sôi để nguội)	40gr

Bột bánh Chiffon

Bột Bánh Chiffon Rich's Richmix	300gr
Trứng	300gr
Nước	45gr
Dầu ăn	45gr

CÁCH LÀM

Kem Sữa Chua

Đánh bông Kem Trang Trí 35% Chất Béo Từ Sữa của Rich khoảng 30 giây thì thêm đường, đánh bông tiếp.

Cream cheese đánh cho tan, thêm sữa chua, trộn đều rồi đổ hỗn hợp phô mai, sữa chua vào kem, tiếp tục trộn đều.

Kem Mặn Oreo

Oreo bỏ nhân, nghiền vụn. Đánh bông Kem Trang Trí 35% Chất Béo Từ Sữa của Rich khoảng 30 giây thì thêm đường, muối, đánh bông cứng.

Cho Oreo vào và trộn đều.

Kem Xoài

Xoài gọt vỏ, xay nhuyễn. Bỏ thêm 20gr đường vào 150gr hỗn hợp thịt xoài đun sôi và để nguội.

Đánh bông Kem Trang Trí 35% Chất Béo Từ Sữa của Rich khoảng 30 giây thì thêm đường, đánh bông tiếp. Cho mút xoài vào trộn đều.

Bạt bánh Chiffon

Cho Bột Bánh Chiffon Rich's Richmix, trứng, nước, dầu ăn vào máy trộn, đánh với tốc độ thấp khoảng 1 phút. Tiếp tục đánh với tốc độ cao từ 4-6 phút cho đến khi hỗn hợp mịn và đồng nhất. Thêm dầu ăn và đánh tốc độ thấp khoảng 1 phút.

Đổ bột vừa đánh xong vào khay mỏng, nướng ở 180-190 độ C trong 25-35 phút. Sau đó để nguội bột bánh, lấy hộp vuông dập thành miếng.

Ghép bánh

Cho một lớp bột bánh – một lớp kem lần lượt đến khi gần đầy hộp. Phủ kem, chà láng và trang trí tùy thích.