

Bánh Caramel Hạt Phi Ngàn Lớp

NGUYÊN LIỆU

CỐT BÁNH CHIFFON SÔ-CÔ-LA

- Bột bánh Chiffon Sô-cô-la Rich's 500g
- Trứng gà 400g
- Nước 250g
- Dầu ăn 150g
- Sữa tươi 20g

CARAMEL HẠNH NHÂN

- Hạnh nhân 120g
- Dừa sấy 20g
- Muối 3g
- Đường 85g
- Nước 30g

KEM SỮA TƯƠI ĐẠT DÈ

- Kem Dairy Whipping Cream 150g
- Bơ hạt dẻ 225g
- Vỏ cam vàng 5g
- Kem Dairy Whipping Cream 500g
- Gelatine 15g

CÁCH LÀM

BƯỚC 1: CỐT BÁNH CHIFFON CAFE

- Cho trứng, bột chiffon và nước vào máy đánh số nhẹ trong 1 phút sau đó tăng tốc độ mạnh lên 9-10 phút đến khi hỗn hợp nổi theo yêu cầu, cho dầu vào trộn đều khoảng 30 giây
- Chia hỗn hợp vào khay kích thước 60x40cm, nướng nhiệt độ lửa trên 180°C, lửa dưới 170°C trong 15 phút
- Dùng khuôn tròn có đường kính 5cm để nhấn bánh chiffon

BƯỚC 2: CARAMEL HẠNH NHÂN

- Ngâm gelatine vào nước lạnh
- Làm ấm kem Dairy Whipping Cream và bơ hạt dẻ, sau đó cho gelatine vào khuấy đều đến khi tan hoàn toàn
- Đánh kem Dairy Whipping Cream đạt 70% rồi trộn vào cùng một ít vỏ cam vàng đến khi hỗn hợp đồng nhất

BƯỚC 3: GHÉP BÁNH

- Sau khi bánh nguội, lần lượt cho vào khuôn có kích thước 18cm: một lớp bánh, một lớp kem hạt dẻ, một ít hạnh nhân caramel. Lặp lại lần nữa với lớp bánh thứ 2,3,4,... đến khi đạt chiều cao mong muốn
- Để đông 2 giờ, trang trí tùy thích

