

Bánh Mì Gấu Nhân Kem

NGUYÊN LIỆU

PHẦN VỎ BÁNH MÌ

- Bột mì số 13 100g
- Đường 50g
- Muối 10g
- **Kem Crumb Softener 80g**
- Men 15g
- Phụ gia 5g
- Bột sữa 30g
- Trứng gà 100g
- Bơ 100g
- Nước lạnh 400g

PHẦN NHÂN BÁNH MÌ

- **Bột trộn nhân su Rich's 200g**
- Sữa tươi 300g
- **Kem Dairy Whipping Cream 500**
- Mút xác dâu 300g

CÁCH LÀM

BƯỚC 1: PHẦN VỎ BÁNH MÌ

- Cho bột mì, muối, men, phụ gia, đường, bột sữa (nguyên liệu khô) vào thố trộn đều hỗn hợp với tốc độ chậm khoảng 30 giây đến 1 phút
- Cho nước lạnh, kem làm mềm bánh vào thố tiếp tục trộn với tốc độ chậm đến khi thấy bột ẩm đều thì tăng tốc độ nhanh. Trộn đến khi hỗn hợp bột mịn hoàn toàn- Lấy bột ra tạo hình và ủ trong tủ ủ 120 phút. Sau đó lấy bột ra cho vào lò nướng, nướng với nhiệt độ lửa trên và lửa dưới 200°C. Thời gian 15 phút

BƯỚC 2: PHẦN NHÂN BÁNH MÌ

- Cho bột nhân su và sữa tươi vào thố, dùng mái chèo trộn hỗn hợp với tốc độ trung bình đến khi hỗn hợp hòa quyện hoàn toàn
- Đánh bông kem Dairy Whipping Cream đạt 70%. Sau đó chia kem Dairy Whipping Cream thành 2-3 phần rồi từ từ cho vào hỗn hợp nhân su, dùng phới lồng hoặc cây vét trộn nhẹ nhàng và đều tay đến khi hỗn hợp đồng nhất hoàn toàn
- Cho hỗn hợp nhân kem vào bao tam giác và trữ trong tủ mát đến khi sử dụng
- Bơm lớp kem, lớp mút vào trong vỏ bánh mì và trang trí tùy thích

