



# BÁNH BENTO VỊ MATCHA

## NGUYÊN LIỆU

### KEM MATCHA

- 50g Cream cheese
- 45g Socola trắng
- 5g Bột matcha
- 35g Rich's Dairy Whipping Cream
- 20g Đường
- 300g Rich's Dairy Whipping Cream

### CỐT CHIFFON MATCHA

- 500g Bột Bánh Chiffon Rich's
- 500g Trứng
- 75g Nước
- 75g Dầu ăn
- 8g Bột trà xanh

## CÁCH LÀM

### KEM MATCHA

- Cho socola, bột trà xanh vào 35g kem đã làm nóng, khuấy tan socola
- Thêm cream cheese đã đánh nhuyễn vào hỗn hợp kem, trộn đều (1)
- Thêm đường vào 300g kem, đánh bông nhẹ (2)
- Trộn hỗn hợp (1) và (2) sao cho hỗn hợp kem vẫn mềm, có độ chảy

### CỐT BÁNH CHIFFON MATCHA

- Cho Bột Bánh Chiffon Rich's Richmix, bột matcha, trứng, nước vào máy trộn, dùng lồng cầu đánh tốc độ thấp khoảng 1 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 bột bánh vào khuôn nướng ở nhiệt độ 180 độ C.
- Dập bánh thành những hình tròn đều nhau.

### GHÉP BÁNH

- Đục lỗ tròn trên mặt bánh
- Bơm kem matcha
- Rắc bột matcha trang trí

