



BÁNH BENTO VỊ CACAO

NGUYÊN LIỆU

KEM SOCOLA CHEESE

- 50g cream cheese
- 50g socola đen
- 35g Rich's Dairy Whipping Cream
- 2g muối
- 20g đường
- 300g Rich's Dairy Whipping Cream

CỐT CHIFFON SOCOLA

- 500g Bột bánh chiffon vị socola
- 450g trứng
- 150g nước
- 105g dầu ăn

CÁCH LÀM

KEM SOCOLA CHEESE

- Làm nóng socola, trộn đều với 35g Rich's Dairy Whipping Cream
- Thêm cream cheese đã đánh nhuyễn vào hỗn hợp kem socola, trộn đều
- Cho muối, đường vào 300g kem Rich's Dairy Whipping Cream đã đánh bông mềm. Đổ hỗn hợp socola vào trộn đều cho kem vẫn còn độ chảy.

CỐT BÁNH CHIFFON SOCOLA

- Cho Bột Bánh Chiffon Vị Sô-Cô-La, trứng và nước vào máy trộn, dùng lồng cầu đánh với tốc độ thấp khoảng 1 phút.
- Sử dụng lồng cầu đánh với tốc độ thấp trong 1 phút sau đó tăng lên tốc độ cao trong 8 phút cho đến khi hỗn hợp đồng nhất.
- Đánh ở tốc độ thấp trong 1 phút - Thêm dầu vào và đánh khoảng 30 giây.
- Nướng ở nhiệt độ 180°C/170°C (nhiệt độ thực tế trong lò: 160°C) trong 42 phút.

GHÉP BÁNH

- Đục lỗ tròn trên mặt bánh
- Bơm kem socola lên
- Rắc bột cacao trang trí

