BÁNH CHUỐI NƯỚNG SOCOLA

NGUYÊN LIỆU

VỎ TART
- 250g bột mỳ
- 150g bơ
- 70g đường xay
- 5g bột nở
- 3g muối
- 1 quả trứng
- 3g Vanilla

SỐT HẠNH NHÂN
- 30g hạnh nhân bột
- 30g đường
- 30g bơ chảy

TRANG TRÍ
- Kem làm bánh Rich's Chocolate
- 4 quả chuối tiêu hồng
- Bánh Cosy Marie

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

CÁCH LÀM

VỎ TART
- Cho bơ, bột, đường, bột nở và muối vào âu rồi bóp đều.
- Thêm trứng, vanilla và bóp đến khi các nguyên liệu trộn đều vào nhau.
- Để hỗn hợp bột vào tủ lạnh nghỉ 15' rồi cán mỏng, dàn ra đế tart, nướng 15' cho tái

SỐT HẠNH NHÂN
- Trộn đều hạnh nhân, bơ, đường rồi bơm vào vỏ tart tái
- Nướng thêm 15' đến khi chín vàng

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^{0}C/170^{0}C (nhiệt độ thực tế trong lò: 160^{0}C) trong 42 phút.

GHÉP BÁNH
- Đánh bông Kem làm bánh Rich's Chocolate
- Cắt mỏng chuối khoảng 1.5 cm, rắc đường lên mặt, khò vàng
- Đập vụn bánh Cosy Marie
- Cho một lượt kem socola phủ đều khắp mặt bánh tart, rắc vụn bánh Cosy lên trên kem. Phủ thêm một lượt chuối nướng.
- Thêm kem, dàn đều rồi thêm một lượt cốt bánh
- Lặp lại đến khi bánh đạt chiều cao mong muốn
- Phủ ngoài bằng Kem làm bánh Rich's Chocolate, trang trí thêm với socola ganache, chuối nướng và vụn bánh quy