



BÁNH KEM SỮA VỊ DỪA

NGUYÊN LIỆU

BẠT CHIFFON

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

KEM PHỦ

- 1 hộp Kem Rich's Milk Topping
- 100ml Nước cốt dừa

THẠCH DỪA CAFE

- 50g Bột Mousse Cơ bản Rich's Richmix
- 70g Nước ấm
- 250g Kem Rich's Dairy Whipping Cream
- 60g Nước cốt dừa
- 5g Cafe hòa tan



CÁCH LÀM

BẠT CHIFFON

- Cho bột bánh Chiffon, trứng, nước, vào máy trộn, dùng lồng cầu đánh tốc độ thấp khoảng một 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.

KEM PHỦ

- Cho kem đã rã đông vào đánh bông 90%, đổ nước cốt dừa vào đánh đến khi bông đều là được

THẠCH DỪA CAFE

- Cho bột mousse vào nước ấm hòa tan
- Đánh bông kem, trộn kem vào hỗn hợp bột mousse, cho nước cốt dừa và cafe vào trộn đều
- Đổ mousse ra hai khuôn tròn có rắc pudding xoài. Cấp đông 1 tiếng.

GHÉP BÁNH

- Một lớp chiffon ghép với một lớp kem. Đặt nhân dừa cafe và thêm một lớp kem.
- Lặp lại đến khi bánh đạt chiều cao mong muốn. Chà lạnh và trang trí tùy thích.