

## NGUYÊN LIỆU

### ĐỂ BÁNH

- Bánh quy Cosy: 150g
- Bơ chảy: 70g

### THẠCH MẬT ONG

- Mật ong: 20g
- Nước lọc ấm: 60g
- Gelatin: 4g

### MOUSSE MẬT ONG

- Lòng đỏ: 2 quả
- Mật ong: 20g
- Bột Bánh Mousse Cơ Bản Rich's Richmix: 50g
- Nước lọc ấm: 70g
- Kem Nấu Đa Năng Rich's Versatie: 150g
- Kem Milk Topping: 100g
- Cream chesse: 150g
- Nước cốt chanh: 5g



## CÁCH LÀM

### ĐỂ BÁNH

- Bánh cosy đập vụn, cho bơ chảy vào đảo đều.
- Cho bánh vào khuôn dàn đều và nén xuống.

### THẠCH MẬT ONG

- Gelatin ngâm mềm.
- Cho mật ong vào nước ấm khuấy tan, cho gelatin ngâm mềm vào khuấy tan.
- Cho hỗn hợp vào khuôn 15cm cấp đông.

### MOUSSE MẬT ONG

- Cho lòng đỏ và mật ong vào đánh đều, cho hỗn hợp lòng đỏ mật ong lên bếp cách thủy đánh cho trứng bông lên. Cho hỗn hợp ra ngoài cho nước cốt chanh vào trộn.
- Cho bột Bột Bánh Mousse Cơ Bản Rich's vào nước ấm hòa tan.
- Cho Kem Nấu Đa Năng Rich's Versatie và Kem Milk Topping vào đánh bông mềm.
- Cream chesse đánh nhuyễn.
- Cho hỗn hợp trứng mật ong trộn đều với kem đã đánh bông mềm. Tiếp theo cho chesse đã đánh mềm vào kem trộn đều. Cuối cùng cho hỗn hợp mousse vào trộn đều.

### GHÉP BÁNH

- Chia hỗn hợp Mousse mật ong ra làm 2 phần bằng nhau.
- Đổ phần 1 vào khuôn cho vào tủ đông cho mousse hơi đông lại.
- Khi mousse đã hơi đông thì cho thạch mật ong vào giữa
- Phần mousse thứ 2 bột lại một bát nhỏ, phần còn lại đổ lên trên thạch mật ong rồi cho vào tủ đông.
- Phần mousse bột lại pha thêm 2 giọt màu vàng rồi đổ lên trên mặt bánh, ấn giấy bong bóng gói hàng lên trên mặt của mousse để tạo hình tổ ong
- Cho bánh vào cấp đông 3 tiếng hoặc để tủ mát qua đêm.
- Khi cho bánh ra khỏi khuôn trang trí bằng mật ong lên trên mặt bánh.