

NGUYÊN LIỆU

NHÂN BÁNH

- Bơ chảy: 40g
- Trứng muối: 100g
- Chà bông gà cay: 300g
- Sốt dầu trứng: 250g

VỎ BÁNH

- Bột mì cao: 1kg
- Sữa bột: 40g
- Men: 10g
- Trứng: 100g
- Đường: 120g
- Kem Rich's Dairy Whipping Cream: 100g
- Kem Rich's Crumb Softener: 100g
- Nước: 360g
- Bơ lạt: 120g
- Muối: 12g

SỐT PHỦ MẶT VỎ BÁNH

- Bơ: 100g
- Đường bột: 100g
- Trứng: 100g
- Bột mì thấp: 100g
- Muối: 2g
- Hành cắt nhỏ: 6 cây

CÁCH LÀM

NHÂN BÁNH

- Nướng chín trứng muối
- Trộn đều tất cả các nguyên liệu
- Vẽ viên tròn trọng lượng 30g

VỎ BÁNH

- Cho bột, sữa, men, trứng, đường, kem tươi, kem làm mềm bánh, nước, muối vào máy trộn tốc độ thấp 2 phút rồi chuyển tốc độ cao 6 phút.
- Cho bơ vào trộn tiếp đến khi bột kéo màng là được.
- Cho bột vào âu đậy kín khoảng 45 phút đến khi bột nở gấp đôi
- Cho bột ra, chia thành từng viên trọng lượng 60g

SỐT MẶT BÁNH

- Cho bơ, đường, trứng vào trộn đều
- Thêm bột, muối, trộn đều tiếp
- Thêm hành, trộn đều
- Cho nhân vào từng cục bột, tạo hình tròn để bột nở gấp đôi thì bớm sốt lên mặt và cho vào lò nướng nhiệt 180 độ trong 25 đến 30 phút.

