

BÔNG LAN CUỘN

CÔNG THỨC

Nguyên liệu khô

Bột sponge mix AB Mauri 300gr

Décor : Nhân custard ,mứt clc các loại AB Mauri

Nguyên liệu ướt

Sữa tươi không đường (nước) 85gr

Cake gel AB Mauri 10 gr

Trứng gà 450 gr

Dầu ăn/bơ lạt cách thủy 90 gr

CÁCH LÀM



Bước 1: cho trứng gà, cake gel AB Mauri, sữa tươi không đường vào cối trộn đều và đánh bông mềm hỗn hợp.

Bước 2 : Cho bột trộn sẵn AB Mauri vào đánh bông cứng.

Notes: Bột phản mịn, tan hết đường, chót bột nhấc lên thấy hơi cong.

Bước 3: cho dầu ăn/bơ (cách thủy 30-35 °c) vào từ từ và trộn nhẹ , đều (trộn khoảng 30 giây) rồi đổ bột ra khuôn có lót sẵn giấy nến, láng đều mặt bột.

Bước 4: Bật lò trước 15 phút, nhiệt độ 180⁰c/160⁰c (trên /dưới), cho Bánh vào lò nướng 15-17 phút (tùy lò).

Notes: trước khi cho bánh vào lò nướng bạn cầm khuôn bánh tha xuống vài cái, hoặc lấy que đũa quây vài vòng để bánh vỡ bọt khí như vậy bánh sẽ mịn màng hơn sau khi nướng, không nên mở nắp lò trong 10 phút đầu khi nướng .