



## CÔNG THỨC:

NGUYÊN LIỆU	KHỐI LƯỢNG (gram)
<b>Nguyên liệu khô</b>	
Bột mì số 11	1000
<b>Men khô ngọt AB Mauri</b>	<b>7</b>
<b>Phụ gia ngọt AB Mauri</b>	<b>10</b>
Đường	160
Muối	12
Bột sữa	30
<b>Nguyên liệu ướt</b>	
Sữa tươi không đường (nước)	450
Trứng gà	100
Bơ lạt	150
<b>Kularome sữa AB Mauri</b>	<b>5</b>
Décor: Sốt bóng (mật ong 30 gr, trứng gà 50 gr, dầu ăn 80 gr )	
Nhân cho bánh: Nhân bánh ngọt, Mứt AB Mauri các loại	

## CÁCH LÀM:

**Bước 1:** Cho tất cả nguyên liệu ướt (trừ bơ) vào cối trộn đều, Cho tiếp nguyên liệu khô vào cối trộn đều.

**Bước 2:** Trộn bột cho tới khi đều và mịn (khoảng 5 phút) thì cho bơ vào trộn cho tới khi bột phát triển hoàn toàn (bột kêu bạch bạch, kéo màng mỏng không rách) cho bột ra ráp lại nghỉ 10 phút. Nếu nhồi tay thì nhồi 7-10 phút cho bơ vào nhồi đều và ráp lại cho bột nghỉ lần 1 : 20 – 30 phút. Sau khi nghỉ tiếp tục lấy bột ra nhồi cho tới khi kéo bột thấy tạo màng mỏng cho bột nghỉ lần 2 : 20-30 phút

**Bước 3 :** Sau khi nghỉ đem bột ra chia bột theo khối lượng mong muốn, vê tròn và tiếp tục cho bột nghỉ 20 phút.

**Bước 4 :** Cán mỏng bột, cho nhân đậu hoặc mứt vào rồi gói lại, tạo hình theo ý muốn.

**Bước 5 :** Ủ bánh trong tủ ủ, trong lò, hoặc ở nhiệt độ phòng (nhiệt độ khoảng 30°C), thì thoáng xịt nước lên bánh để tạo độ ẩm cho bánh. Bánh nở gấp đôi hoặc 2,5 lần lúc ban đầu thì quét sốt bóng rồi đem đi nướng.

**Bước 6 :** Bật lò nướng trước 15 phút ở nhiệt độ 200°C, cho bánh vào rãnh 2 từ dưới lên, nướng bánh ở nhiệt độ 180°C (chế độ lửa trên, lửa dưới) thời gian nướng 15-20 phút tùy lò.