

SPONGE CAKE (Bông lan ổ)

CÔNG THỨC

<u>Nguyên liệu khô</u>	
Bột sponge mix AB Mauri	200gr
<u>Nguyên liệu ướt</u>	
Sữa tươi không đường (nước)	55gr
Cake gel AB Mauri	6 gr
Trứng gà	200 gr
Dầu ăn	60 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 (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 hoặc dầu chống dính.

Bước 4: Bật lò trước 15 phút,nhiệt độ 190°c/170°c (trên /dưới),cho Bánh vào lò nướng 35-40 phút (tùy lò).Bạn cũng có thể nướng bánh bằng nồi cơm điện bằng chế độ cook rồi đợi bánh chuyển sang chế độ warm để yên bánh trong nồi khoảng 25 phút.Hoặc nướng bánh bằng nồi chiên không dầu bằng cách bật lò trước 165°ctrong 20 phút,khi nướng được 15 phút thì bấm nút pause và đặt lại nhiệt độ 160°c và tiếp tục nướng 5 phút,nướng xong 20 phút thì để bánh trong lò 20 phút nữa rồi lấy ra.

Notes: trước khi cho bánh vào lò nướng bạn cầm khuôn bánh thả xuống vài cái, hoặc lấy que đũa quậy vài vòng để bánh vỡ bọt khí như vậy bánh sẽ mịn màng hơn sau khi nướng, không nên mở nắp lò,nắp nồi trong 20 phút đầu khi nướng .