



TRƯỜNG TIỂU HỌC NHỰT TÂN

TRƯỜNG TIỂU HỌC BÁN TRÚ - NỘI TRÚ NHỰT TÂN NHUT TAN PRIVATE PRIMARY SCHOOL



Giờ học ngoại khóa:

Buche Noel

BUCHE NOEL

Nguyên liệu: (1 khay 30 x 40cm)

Lòng trắng: 180g, đường: 90g, bột tarta: 5g, lòng đỏ: 160g, đường: 50g, dầu ăn: 45g, sữa tươi: 40g, bột nổi: 5g, bột mì: 120g.

Bông đường: nấm, hoa, hình mặt ông già Noel.

Cách làm:

Để lò 160 độ

Lòng trắng, đường xay, bột tarta đánh bông mịn; lòng đỏ, đường, muối, sữa tươi, dầu ăn đánh tan. Trộn lòng trắng vào lòng đỏ, rây bột mì, bột nổi vào và đảo nhẹ cho đến khi hỗn hợp đồng nhất (không trộn quá kỹ). Đổ bột vào khay đã chống dính, nướng 15 – 20 phút, đến khi mặt bánh ngả vàng thì lấy ra, khi bánh còn ấm, cuộn tròn bánh, tạo hình khúc cây.

Kem sữa tươi cacao: 200ml, đường xay: 50g (tùy khẩu vị), 50g cacao, vanilla: đánh cho bông cứng. Một phần dùng để phết vào một mặt bánh rồi cuộn lại thành nhân bánh. Phần còn lại dùng trang trí trên mặt bánh. Dùng nĩa tạo hình vỏ cây, trang trí thêm bông đường.

ĐC: Số 3, Đường Số 9 (Lê Văn Thọ), Phường 9, Quận Gò Vấp, Tp. Hồ Chí Minh

ĐT: 08.38.95.04.23 - Hotline: 0982.977.441 - www.nhuttanschool.edu.vn