



# Bánh crepe chuối sô cô la đắng mascarpone

● Khẩu phần cho 1

## Nguyên liệu

Tên nguyên liệu	Số lượng ( g · cc)		
Bột bánh crepe (32 cm)	1 cái	Chuối	40g
Kem tươi (Whipping crême)	100g	Bánh quy socola	10g
Đường (granulated sugar)	10g	Nước sốt sô cô la	7g + 3g
Mascarpone	15g	Vụn bánh quy	3g + 2g

## 【Bột bánh crepe】 Cho 4 cái gói

Bột làm bánh	70g
Đường vàng	27g
Muối	1g
Trứng	55g
Sữa	180ml
Dầu ăn	15ml

## Cách làm

- 1 Cho kem tươi, đường cát và mascarpone vào tô và đánh đều (để yên trong 8 phút).  
Cho hỗn hợp vào túi bắt kem có gắn đui bắt kem miệng tròn."
- 2 Cắt chéo quả chuối.
- 3 Dùng túi bắt kem cho hỗn hợp 1 lên trên miếng crepe (khoảng 70g), cho chuối, chocolate chip vụn và sốt chocolate lên trên, gấp đôi bánh crepe và cuộn bánh từ bên trái để tạo hình.
- 4 Nặn phần hỗn hợp 1 còn lại thành 5 đến 6 hình tròn như quả cầu nhỏ lên trên cùng.
- 5 Hoàn thành bằng cách trang trí với chuối, sô cô la chip, sốt sô cô la, bánh quy, v.v.