



Kem mềm không chảy!? bánh crepe tiramisu nhật bản Kyoto ver.

● Khẩu phần cho 1

Nguyên liệu

Tên nguyên liệu	Số lượng (g · cc)		
Bánh crepe	1 cái	Cream cheese	15g
Kem phô mai (làm topping)	30g	Matcha warabi mochi	20g
Bánh bông lan	10g	Bột matcha	Lượng vừa phải
Xi rô Kuromitsu	7g	Oiri	Lượng vừa phải
Bột đậu nành Kinako	1g	In Monaka	1 cái
Kem tươi ✖a	50g		
Đường ✖a	5g		

Cách làm

- 1 Đánh đều (a) kem tươi và đường, đánh bông cho đến khi kem tạo chóp nhọn
- 2 Trải bánh crepe ra và bóp kem tươi đã đánh bông ở bước 1 thành hình tam giác (Khoảng 35g)
- 3 Đặt bánh bông lan lên trên 2 và rưới xi-rô đường nâu và bột đậu nành lên.
Sau đó, bóp kem phô mai (15g) theo chiều dọc từ trên xuống
- 4 Gấp đôi chiếc bánh crepe dưới cùng và cuộn từ bên trái
- 5 Dựng đứng bánh crepe và bóp kem phô mai ở mặt sau bên phải như kem mềm (3 vòng)
- 6 Trang trí "Warabi Mochi" lên trên phía trước và rắc bột matcha lên toàn bộ bánh.
- 7 Trang trí "Oiri" lên trên kem phô mai
- 8 Thêm Monaka vào phía sau bên trái