



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

● Khẩu phần cho 1

Nguyên liệu

Tên nguyên liệu	Số lượng (g · cc)		
Bánh crepe	1 cái	Kem phô mai	15g
Kem phô mai (làm topping)	30g	Bánh su kem	2 cái
Bánh bông lan	10g	Sô cô la để phủ lên	10g
Xi rô Kuromitsu	7g	Quả hồ trăn (xắt nhỏ)	Lượng vừa phải
Bột đậu nành Kinako	1g	Dâu tây khô (khối)	Lượng vừa phải
Kem tươi ※a	50g	Tăm tre	2 cái
Đường ※a	5g	In Monaka	1 cái

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 bánh crepe và cuộn tròn từ bên trái sang
- 5 Dựng đứng crepe và bóp kem phô mai ở mặt sau bên phải như kem mềm (3 lần trở lên)
- 6 Đặt bánh su kem như takoyaki lên mặt trước và cắm hai cây tăm vào.
- 7 Thêm Monaka vào phía sau bên trái