

## MOUSSE RECIPE - AROMITALIA / 300 gr Milk

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Base MOUSSE - bột bánh Mousse	100
2	MILK - sữa tươi để mát qua đêm	300
3		gr/ 1 kg Mix
	Banana ( chuối)	20
	Blueberry ( việt quất)	20
	Caramel ( Ca ra men)	20
	Green Apple C ( táo xanh)	20
	Hazelnut cream ( hạt dẻ)	30
	Melon ( dưa gang )	20
	Passionfruit ( chanh leo)	30
	Pistachio ( hạt dẻ cười)	30
	Pineapple ( dứa )	30
	Chocolate ( sô cô la)	30
	Raspberry ( mâm xôi)	30
	Almond ( hạnh nhân rang)	30
	Strawberry C ( Dâu tây)	20
	Tiramisu ( Tiramisu)	30



**Note: điều chỉnh theo quy định trên nhãn hộp**

### Quy trình:

- 1 Cho sữa nguyên kem vào thùng (nên dùng sữa đã lạnh mát qua đêm)
- 2 Cân bột kem nền bánh Mousse cho vào thùng
- 3 Khấy, đánh đều 3 thứ trên trong thùng bằng máy đánh bột, trộn bột
- 4 Cân hương mùi, cho vào trộn đều trong thùng
- 5 Trộn trong 3 - 5 phút
- 6 Rót bánh vào khuôn bánh bánh
- 7 Cho bánh mousse vào tủ mát khoảng 30 phút. OK

**Ra Menu : Mousse Café, Mousse 1 tầng, Mousse 2 tầng, Mousse vị khác nhau**

T: **0916 819 888 - 0986 883 888**

www.tadavina.com - www.vuakem.com

