

GATEAU

Nguyên liệu

Bột mì số 8:	420g
Trứng gà (tách vỏ):	600g
Đường cát:	370g
Super Soft S433:	160g
Muối:	4g
Nước/Sữa tươi:	240g
Dầu ăn:	200g
Hương sữa:	3g
Hương vani:	3g
Tổng:	2,000g



Quy Trình

- Bước 1:** Cân và trộn đều hỗn hợp bột mì, super soft S433, đường và muối
- Bước 2:** Cho trứng, nước vào cối trộn.
Trộn ở tốc độ cao nhất từ 2-3 phút hoặc đến khi trứng bông xốp
- Bước 3:** Thêm hỗn hợp bột khô vào cối trộn
Trộn ở tốc độ thấp trong vòng 1-2 phút.
Sau đó, trộn ở tốc độ cao nhất trong vòng 5-8 phút.
- Bước 4:** Thêm dầu, hương liệu.
Trộn ở tốc độ thấp 2-3 phút hoặc đến khi lượng dầu hoà quyện đều hết vào khối bột.
- Bước 5:** Rót khuôn.
Cho hỗn hợp bột vào khoảng 1/2-2/3 khuôn.
Dàn phẳng rồi cho vào khuôn nướng.
- Bước 6:** Nướng.
Khởi động lò nướng trước khi bắt đầu nướng khoảng 15 phút.
Nhiệt trên cài đặt: 140-145oC Nhiệt dưới cài đặt: 150-155oC.
Thời gian nướng: 60-75 phút tùy theo khối lượng.