|  |
| --- |
| *Part A* |
| Brownie Premix / 布朗尼预混粉 | 250gm |
| Egg / 全蛋 / Telur | 2 nos |
| Milk / 牛奶 / Susu Segar | 50gm |
| Unsalted Butter (melted) / 无盐奶油 (融化状) / Mentega (dicairkan) | 100gm |
| Dark Chocolate (melted) / 黑巧克力 (融化状) / / Coklat Gelap (dicairkan) | 50gm |
| *Part B* |
| Lacto Orange & Lemon Cheese | 250gm |
| Castor Sugar / 砂糖 / Gula Kastor | 20gm |
| Dairy Cream / 动物性奶油 / Krim Tenusu | 100gm |
| Egg Yolk / 蛋黄 / Kuning Telur | 1 nos |

**LACTO RECIPE**

**Cheesy Crown Brownies**

**\*make about 14 pcs / 能做 14 个小蛋糕 / saiz hidangan: 14 cawan**

***Method***

**1. Combine all ingredients of part A in bowl and mix well.**

**2. Line paper cup in muffin tin, scoop the batter into the paper cup and baked in preheated 170˚C oven for about 15 minutes.**

**3. Make a hole in the middle of the baked brownie with spoon and leave the brownies to cool.**

**4. Cream Lacto Orange & Lemon Cheese and sugar on high speed 4 minutes till fluffy**

**5. Add in Dairy Cream and continue mix with high speed for 4 minutes**

**6. Add Egg Yolk and mix with medium speed for 3 minutes. Place the filling into piping bag and keep chill if not use.**

**7. Combine part C in bowl and mix well, keep aside**

**8. Pipe the filling into the brownies and spread to cover the surface.**

**9. Egg wash the top and steam bake in preheated 210˚c oven for 10 - 12 minutes**

**10. Serve hot for cheese lava effect; serve chill for cheesecake texture.**

***Method***

**1. 将所有part A的材料放入碗里搅拌至均匀。**

**2. 把面糊倒入装有纸模的松饼模具, 然后放入预热170˚c烤箱烘烤大约15分钟。**

**3. 当蛋糕烘烤完成后用一把汤匙在蛋糕的中央压一个洞，然后让蛋糕自然冷却**

**4. 用搅拌器把Lacto Orange & Lemon cheese 打发4分钟。**

**5. 打发后加入动物性奶油，再继续以高速打发4分钟**

**6. 加入蛋黄然后以中速搅拌3分钟至均匀。之后把芝士糊放入挤压袋预冷备用。**

**7. 把part C(蛋水) 的材料搅拌均匀， 备用。**

**8. 将芝士糊挤入压好的蛋糕中央形成内陷，然后再把芝士糊均匀地抹在蛋糕的表面。**

**9. 用刷子把蛋水均匀地擦在芝士糊上，然后放入预热210˚c烤箱以蒸烤法烘烤10-12分钟。**

**10. 热食享用将有芝士流沙的效果；如冷藏后将会如同芝士蛋糕的效果。**



***Cara***

**1. Satukan semua bahan dalam bahagian A dalam mangkuk dan kacau sebati.**

**2. Susun cawan kertas ke dalam acuan ‘muffin’, kemudian masukkan adunan ke dalam setiap cawan kertas dan bakar pada suhu 170 ˚C selama 15 minit.**

**3. Keluarkan brownie dari oven dan buat satu lubang di tengah-tengah brownie dengan menggunakan sudu kecil (ketika masih panas), kemudian biarkan seketika sehingga sejuk.**

**4. Putar Lacto Orange & Lemon Cheese dan Gula dengan kelajuan tinggi selama 4 minit sehingga kembang.**

**5. Masukkan Krim Tenusu ke dalam adunan tadi dan teruskan putar dengan kelajuan tinggi selama 4 minit.**

**6. Masukkan pula Kuning Telur dan sebatikan dengan kelajuan sederhana selama 3 minit. Masukkan ‘filling’ ke dalam ‘piping bag’ dan sila simpan di dalam peti sejuk jika tidak digunakan.**

**7. Satukan bahagian C di dalam mangkuk kecil dan kacau sebati.**

**8. Paipkan ‘filling’ ke dalam brownie dan ratakan permukaan sehingga sekata.**

**9. Letakkan sapuan telur di atas brownie dan stim bakar pada suhu 210 ˚C selama 10-12minit.**

**10. Hidangkan panas untuk kesan keju meleleh; hidangkan sejuk untuk tekstur seperti kek keju.**

|  |
| --- |
| *Part C (egg wash) / (sapuan telur) /*  *(蛋水)* |
| Egg Yolk / 蛋黄 / Kuning Telur | 1 nos |
| Dairy Cream / 动物性奶油 / Krim Tenusu | 10gm |
| Castor Sugar / 幼糖 / Gula Kastor | 5gm |