



GET THE BOOK ON
Google play



KP

SIMPLE & MOIST

Cake

+ Step by step

**BEST
SELLER**

LENGKAP Soft Cake, Bolu,
Kue Kering, Puding, & Roti

T I N T I N R A Y N E R

@tintinrayner



**ANTI
GAGAL
LAYAK
JUAL**

SIMPLE & MOIST

Cake

+ Step by step

LENGKAP Soft Cake, Bolu,
Kue Kering, Puding, & Roti

T I N T I N R A Y N E R

@tintinrayner

ANTI
GAGAL
LAYAK
JUAL

SIMPLE & MOIST *Cake*

Penyusun: Tintin Rayner
Penyunting: Kawanita
Tata Letak: Ai
Desain Sampul: Ria Choiriyah
Foto: Tintin Rayner

Diterbitkan pertama kali oleh: PT. Kawan Pustaka

Redaksi:
Jl. H. Montong No. 57
Ciganjur-Jagakarsa
Telp. (021) 78883030
E-mail: redaksi@kawanpustaka.com
Website: www.kawanpustaka.com

Distributor:
PT. KAWAHmedia
Jl. M. Kahfi II No. 12A, Srengseng Sawah, Jagakarsa,
Jakarta Selatan 12630
Telp. (021) 78881000 Ext. 120, 121, 122
Faks. (021) 78882000
E-mail: kawahmedia@gmail.com

Cetakan kedua, 2017
Hak cipta dilindungi oleh undang-undang

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Rayner, Tintin

Simple & Moist Cake/Tintin Rayner;
Penyunting, Kawanita. --- Cet. 2. --- Jakarta: Kawan
Pustaka, 2017
184 hal, 24 cm

ISBN 979-757-651-5

I. Simple & Moist Cake

II. Kawanita

700

I. Judul.

III. Seri.

Jika Anda menemukan kesalahan cetak, cacat produk, atau kesalahan lain dalam buku ini, silakan kontak kami, atau kembalikan kepada kami untuk kami ganti.

thanks to:

- Hanhanny
- Juwita CC
- Lawthomaz
- Ricke Idriani
- Sonia NL
- Lily Minarosa
- Kitchentigress
- Just Try & Taste
- Amei



This book belongs to:

PRAKATA

Dear *mommies* yang penuh semangat,

Pertama saya ucapkan terima kasih sudah memilih buku ini sebagai teman setia *mommies* yang ingin belajar membuat kue sederhana untuk keluarga.

Berawal dari usul teman-teman yang ingin resep-resep kreasi saya bisa dibukukan supaya lebih mudah dan nyaman saat dibawa bereksperimen di dapur, akhirnya keinginan mereka pun terwujud.

Setiap resep di buku ini sudah teruji, bukan hanya oleh saya namun juga ratusan bahkan ribuan teman-teman saya yang beberapa di antaranya telah sukses membuka lapangan kerja dengan mempraktikkan resep-resep di sini.

Terkenang, setelah menikah, memiliki 3 orang anak, dan menjadi ibu rumah tangga. Membuat cinta yang begitu besar kepada keluarga mendorong saya ingin menyajikan kue-kue lezat untuk keluarga tersayang.

Hal ini membuat saya memiliki hobi baru yaitu mencoba berbagai macam resep yang saya temukan baik dari *google* atau pun buku resep koleksi



saya di rumah. Banyak suka dukanya, saya alami jatuh bangun mulai dari hasil *cake* yang cukup gagal sampai gagal total, dari yang sekadar bisa dimakan sampai yang tidak layak makan, semua itu membuat saya semakin bersemangat menaklukkan dunia *baking*. Dari semua kegagalan, akhirnya saya mengoreksi diri dan mengerti jika guru terbaik adalah pengalaman diri sendiri.

Saya juga mulai rutin *sharing* resep-resep sukses hasil eksperimen ke *mommies* lewat akun Instagram, tak disangka kegiatan ini malah mendapat sambutan luar biasa antusias dari *mommies* muda yang ingin belajar *baking* di luar sana. Kalau saya ditanya, “kenapa sudah susah-susah mendapat resep bagus kok tidak disimpan sendiri saja?”, sejujurnya justru saya merasa hampa jika resep-resep bagus ini hanya disimpan sendiri. Kebahagiaan sejati saya adalah ketika bisa berbagi dan saat tahu *mommies* sukses mencoba resep-resep ini, rasanya semua capek dan lelah saya di dapur langsung terbayar detik itu juga.

Lewat buku ini saya ingin membuktikan walaupun pengalaman membuat kue kita dapatkan secara OTODIDAK, tidak pernah mengenyam pendidikan tentang *pastry*, dan mengikuti kursus *pastry* bahkan nonton demo sekali pun, kita masih tetap BISA membuat *dessert-dessert* manis yang enak untuk keluarga.

Walau saya sendiri hingga kini masih begitu takjub dan terkagum-kagum dengan tampilan *cake-cake* mewah nan cantik dari *bakery-bakery* ternama, namun tetap saja tidak ada yang bisa mengalahkan nikmatnya menghasilkan *homemade cake* lezat yang membuat rumah *mommies* dipenuhi aroma roti yang harum kala dipanggang.

Buku ini dilengkapi tips dan trik antigagal yang murni hasil pengalaman pribadi saya selama belajar *baking* secara otodidak. Guna memudahkan para *mommies* memahaminya, saya tambahkan foto *step by step* dan menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan untuk para *mommies* yang belum pernah membuat kue sebelumnya.

Terakhir saya ingin berterima kasih kepada suami saya yang sudah memberi izin dan *support* hingga buku ini terwujud, mama dan teman-teman yang selalu mendukung saya, tim Kawan Pustaka yang sudah bekerja keras membantu terwujudnya buku ini. Semoga resep-resep saya akan membawa banyak kebahagiaan untuk semua yang membeli buku ini dan sukses membuat kue *homemade* buatan sendiri, seperti saya! Karena *cake* buatan seorang ibu akan terus dikenang oleh anak-anaknya sepanjang masa.

Love,
Tintin Rayner



DAFTAR ISI

PENGENALAN BAHAN 8

PERALATAN UNTUK BAKING 11

BEBERAPA ISTILAH DALAM RESEP 12

RESEP SOFT CAKE & BOLU 15

- Triple Chocolate Chiffon Cake **16**
- Vanilla Choco Marble **18**
- Bolu Kukus Gula Merah **20**
- Taro Hokkaido Chiffon Cupcake **22**
- Cheese Chiffon Cake **24**
- Steamed Chocolate Moist Cake **26**
- Strawberry Shortcake Ogura **28**
- Dutch Boterkoek **30**
- Pandan Chiffon Cake **32**
- Marble Chiffon Rollcake **34**
- Bolu Gulung Abon Mayonaise **36**
- Martabak Manis Bolu Sarang **38**
- Blackforest Rollcake **40**
- Condensed Milk Pound Cake Pandan **42**
- Cotton Cake Susu Kental Manis **44**
- Bolu Hong Kong Keju Super Lembut **46**
- Cheddar Cheesecake **48**
- Simple & Moist Banana Apple Cake **50**
- Basic Vanilla Chiffon Cake **52**
- Brownies Kukus Cokelat **54**

- Portuguese Egg Tart **56**
- Lapis Surabaya Kuno/Spiku Surabaya **58**
- Strawberry Japanese Rollcake 4 Telur **60**
- English Fruits Cake **62**
- Marble Chiffon Cake **64**
- Mocca Nougat Rollcake **66**
- Cake Tapai Keju Spesial **68**
- Bolu Gulung Ekonomis 6 Telur **70**
- Bolu Gulung Filling Pandan **72**
- Matcha Rollcake **74**
- Taro Tiger Rollcake **76**
- Chiffon Taro Zebra **78**
- Honey Castella Sponge Cake **80**
- Strawberry Yoghurt Ogura Cake **82**
- Moist Sweet Potato Muffin **84**
- Lemon Butter Cake **86**
- Choco Cheese Chewy Brownies **88**
- Pandan Ogura Cake **90**

TIPS ANTIGAGAL OGURA CAKE 92

TIPS & TRIK BOLU GULUNG SUKSES 94

RESEP KUE KERING 97

- Strawberry Thumbprint Cookies **98**
- Nastar Lumer **100**



- Nastar Jumbo Renyah **102**
- Green Tea Pineapple Taart **104**
- Almond Crescent Cookies **106**
- Putri Salju Keju **108**
- Crunchy Peanut Thumbprint Cookies **110**
- Vanilla Chocochips Cookies **112**
- Spicy Almond Cookies **114**
- Kukis Buah Kering Renyah **116**
- Eggless Choco Cereal Cookies **118**
- Crunchy Oatmeal Raisin Cookies **120**
- Crunch Corn Flake Cookies **122**
- Sagu Keju Renyah **124**
- Chewy & Soft Chocochips Cookies **126**
- Lidah Kucing Almond Green Tea **128**
- Lidah Kucing Keju Lumer **130**
- Crispy Cheese Choux **132**
- Pie Susu Renyah/Hong Kong Egg Taart **134**
- Puding Marie Regal 3 Lapis **140**
- Best Bread Pudding Ever **142**
- Puding Lumut Cokelat **144**
- Blueberry Streusel Bread **146**
- Roti Goreng Isi Daging **148**
- Pizza Mini Simple Super Empuk **150**
- Super Fluffy Doughnut Jam **152**
- Mini Panettone Bread **154**
- Cream Vla Horn Bread **156**
- Japanese Dorayaki **158**
- Super Fluffy Pancake **160**
- Green Tea Choux Puffs **162**
- Pizza Roll Bread **164**
- Schotel Peyum **166**
- Crunchy Sausage Roll Bread **168**
- Moist Sweet Potato Muffin **170**
- Chocolate Custard Muffin **172**
- Best Banana Muffin Ever **174**
- Bakery Style Vanilla Chocochips Muffin **176**
- Apple Pie **178**

TIPS & TRIK KUE KERING ANTIGAGAL **136**

RESEP PUDING & ROTI

TIPS & TRIK ANTIGAGAL MEMBUAT ROTI EMPUK

- Choux Puff **183**
- Selai Nanas Homemade **184**

PENGENALAN BAHAN

Dear *mommies* tersayang, mengenal bahan-bahan untuk membuat kue dan kegunaannya tidak kalah penting dengan membaca resep dan menjalankan prosesnya secara teliti. Mari kita belajar bahan-bahan yang biasanya dipakai dalam pembuatan sebuah *cake* dan roti sebelum kita melangkah lebih lanjut karena bahan-bahan yang bermutu berperan penting dalam *basic* sebuah *cake*/roti yang lezat.

1. LEMAK

BUTTER/MENTEGA

Disebut juga mentega atau *roombutter* dalam bahasa Inggris, terbuat dari lemak hewani yaitu sapi. Ciri-cirinya lembut dan mudah mencair bila terkena panas dan biasanya berwarna lebih pucat daripada margarin. Hasil kue yang menggunakan *butter* lebih lembut dan hasil *cookies* juga lebih renyah. Biasanya saya suka pakai *salted butter* karena lebih gurih.



MARGARIN

Terbuat dari lemak tumbuhan kelapa sawit. Aromanya kurang gurih karena terbuat dari lemak nabati maka dari itu sekarang banyak margarin yang diberi tambahan perasa/aroma agar lebih harum.

2. TEPUNG TERIGU



PROTEIN RENDAH

Tepung terigu dengan kadar protein rendah cocok sekali untuk membuat *cake*/*cookies*. Hasil *cake* jadi lebih lembut dan *cookies* lebih renyah.

PROTEIN SEDANG

Tepung terigu serbaguna/*all purpose* ini bisa digunakan untuk berbagai macam kue dan aneka makanan.

PROTEIN TINGGI

Tepung terigu dengan kandungan protein paling tinggi sangat cocok untuk membuat aneka roti donat dan bakpao dengan volume maksimal.

3. GULA

GULA HALUS

Gula tepung atau gula bubuk, jika tidak ada bisa dibuat dari gula pasir yang diblender halus sampai berbentuk bubuk.

GULA KASTOR/GULA PASIR BUTIRAN KECIL

Gula pasir dengan butiran lebih kecil dan halus ketimbang gula pasir pada umumnya, biasanya warnanya lebih putih. Gula ini adalah jenis gula yang biasanya digunakan dalam pembuatan *cake*/kue.

GULA PASIR BIASA

Gula pasir dengan butiran kasar, biasanya warnanya tidak seputih gula kastor.



4. TELUR

Gunakan telur ayam segar suhu ruang supaya hasil *cake* mengembang maksimal dan gunakan ukuran standar biasanya beratnya 60 gram dengan kulitnya; terdiri dari 20 gram kuning telur, 30 gram putih telur, dan 10 gram kulit cangkang.

digunakan orang sebagai krim, umumnya dijual dalam kemasan kaleng.

SUSU KENTAL MANIS/CONDENSED MILK

Susu ini memiliki kandungan lemak dan gula yang sangat tinggi. Rasanya sangat manis dan biasa digunakan sebagai tambahan pada hidangan penutup.

5. TEPUNG MAIZENA

Tepung maizena banyak fungsinya, selain untuk memperhalus tekstur *cake*, juga berfungsi merendahkan kadar protein tepung tapi penggunaan tidak boleh terlalu banyak karena bisa membuat tekstur *cake* menjadi kering. Bisa juga digunakan sebagai pengental, misal dalam pembuatan vla.

SUSU CAIR

Susu berbentuk cairan biasanya menggunakan susu murni atau susu bubuk yang dicairkan dengan air atau boleh juga menggunakan susu UHT kemasan.

6. SUSU

SUSU BUBUK

Susu sapi yang sudah diproses sehingga menjadi susu yang berbentuk bubuk dan kering.

SUSU EVAPORASI/EVAPORATED

Susu cair yang kadar airnya sudah dikurangi/ diuapkan sehingga lebih kental, tajam rasa susunya, dan berwarna krem bukan putih. Susu *evaporated* bukan susu kental manis, bukan susu cair putih dalam kaleng, dan bukan juga krim (kepala susu). Sering

7. WHIPPED CREAM

WHIPPED CREAM BUBUK

Whipped cream berbentuk bubuk/ tepung. Biasanya penggunaannya perlu ditambahkan air dan bisa digunakan seperti *whipped cream* cair.



WHIPPED CREAM CAIR

Dibuat dari kepala susu yang diproses. Rasanya gurih, warnanya putih seperti susu tapi kental, mudah ditemukan di supermarket bagian susu dan yoghurt.

8. RAGI INSTANT



Berfungsi mengembangkan adonan roti. Perlu diperhatikan, ragi adalah makhluk hidup jadi pastikan masih aktif sehingga roti bisa mengembang maksimal. Simpan dalam

freezer setelah dibuka, lalu tutup rapat. Cara mengetes ragi: campur ragi dengan air hangat kuku, diamkan 15 menit. Jika berbusa dan mengembang 2 kali lipat, berarti ragi masih aktif dan bisa digunakan.

.....

9. PASTA DAN ESSENS

Cairan yang digunakan untuk menambah/ memberi aroma pada



cake/kue/cookies. Cukup menggunakan $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ sdt dalam 1 resep. Biasanya berbentuk cairan kental dan encer, kadang juga berbentuk bubuk.

.....

10. BAKING POWDER

Baking powder merupakan bahan pengembang (*leavening agent*) yang merupakan campuran antara sodium bikarbonat, sodium aluminium fosfat, dan monokalsium fosfat. Zat-zat ini akan membentuk karbondioksida jika bertemu dengan air. Hal inilah yang membuat adonan kue mengembang cantik, gunakan *baking powder double acting* untuk hasil maksimal.

.....

11. BAKING SODA/SODA KUE

Merupakan komponen *baking powder*, isinya adalah sodium bikarbonat. Sifat bahan ini mengeluarkan gas (CO₂) sehingga kue akan mengembang.



Untuk membuat kue, penggunaannya biasanya bersamaan dengan *baking powder*. Untuk kue kering, soda kue memberikan efek tekstur kering, garing, dan renyah. Untuk membuat kue, cukup menggunakan *baking powder* saja.

.....

12. EMULSIFIER/CAKE EMULSIFIER

Bahan tambahan yang digunakan untuk adonan kue sebagai pelembut dan penstabil kocokan kue supaya tidak mudah turun. Adonan menjadi stabil, lebih kental, dan homogen. *Emulsifier* bisa membuat kocokan telur lebih cepat kental dan menghemat penggunaan telur.

.....

13. DARK COOKING CHOCOLATE

Dark cooking chocolate adalah salah satu jenis cokelat yang digunakan dalam membuat kue. Bentuknya seperti cokelat batangan, tersedia di toko bahan kue dan supermarket besar. Selain jenis *dark*, ada pula jenis *milk cooking chocolate* yang lebih manis dengan kadar susu lebih banyak.



White cooking chocolate yang berwarna putih atau biasa disebut cokelat putih.

14. COKELAT BUBUK

Dibuat dari biji cokelat yang dihaluskan. Ada yang bewarna cokelat pekat, cokelat kemerahan, hingga cokelat kehitaman.

15. ANEKA TOPPING

Bahan tambahan yang bisa dicampurkan atau ditaburkan pada adonan kue/cookies, misalnya; buah-buahan kering, biji-bijian, dan keju. Fungsinya untuk menambah kelezatan kue dan bisa juga menyehatkan seperti pemilihan *topping* kismis, cranberry, *chocochips*, almond,

kenari, kacang mede, kacang tanah, *poppy seeds*, parsley, parmesan, oregano, jeruk kaleng, cherry merah, prune, dan lainnya.



16. KEJU

Bisa dicampurkan secara langsung pada adonan *cake/cookies* dan digunakan untuk *filling/topping*.

Ada beberapa macam keju, misalnya keju batangan, keju lembaran, dan keju mozzarella.



PERALATAN UNTUK BAKING

1. TIMBANGAN

Dalam menimbang bahan kue, saya selalu menggunakan timbangan digital yang menggunakan baterai karena saya rasa lebih akurat daripada yang manual dengan jarum.

2. GELAS UKUR

Gelas untuk mengukur cairan biasanya memiliki keterangan gr, ml, *liquid*, *flour*, dan lainnya yang terletak di bagian samping gelas.

3. SENDOK UKUR

Alat untuk mengukur bahan-bahan yang menggunakan takaran sendok teh (sdt) atau sendok makan (sdm).

4. MIXER

Bisa menggunakan *handmixer* hingga *stand mixer*, semua kembali kebutuhan dan banyaknya adonan yang kita buat.

- Untuk menguleni adonan roti, gunakan model spiral berulir.
- Untuk kocok telur, gunakan adonan berbentuk *balloon whisk*.



5. LOYANG

Di pasaran memang banyak dijual loyang untuk memanggang, tapi yang utama adalah loyang pipih untuk membuat kue kering, loyang bulat, loyang ukuran sedang, dan loyang untuk bolu (loyang tulban). Bahan loyang juga macam-macam, ada yang terbuat dari kaca, silikon, logam, hingga keramik. Jika *mommies* membeli yang besar, pastikan ukurannya muat digunakan dalam oven.

Rak pendingin biasanya berbentuk jaring kotak-kotak berbahan stainless pipih untuk menghilangkan uap pada *cookies*/roti/*cake* setelah matang.

Kertas roti digunakan sebagai alas dalam pembuatan *cake* agar tidak menempel pada loyang sedangkan silpat antilengket biasa digunakan untuk alas roti/kue kering.

Alat penting untuk mengaduk adonan baik adonan *cake* ataupun adonan *cookies*. Biasanya berbahan plastik, silikon, dan kayu. Pilih yang gagangnya kuat dan bagian ujungnya kokoh namun lentur.

Digunakan agar tidak ada kerak kue yang menempel pada loyang. Sekarang ini sudah banyak pengoles loyang yang lebih ekonomis dan mudah digunakan.

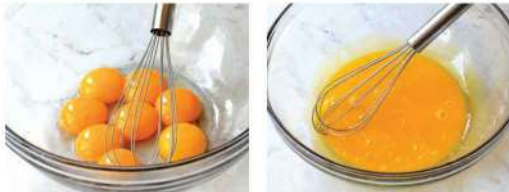
Selain *mixer*, *balloon whisk* merupakan satu peralatan wajib dimiliki ketika hendak membuat kue. Alat ini berguna untuk mengocok lepas krim, telur, adonan, susu, dan masih banyak lainnya.

Saya sarankan untuk menggunakan mangkuk berbahan *stainless*/kaca untuk mengocok adonan, mangkuk plastik cenderung menyimpan sisa-sisa lemak sehingga bisa membuat kocokan kurang maksimal terutama kocokan putih telur.

Alat penggilas yang biasa digunakan untuk menggilas adonan roti atau *pastry*, biasanya berbahan dasar kayu/*stainless*/plastik.

Hai *mommies* pembaca yang bersemangat, terkadang dalam suatu resep kita sempat bingung dan gamang dengan beberapa kata-kata yang terdengar hampir mirip satu sama lain. Hal seperti ini untuk pemula cukup membuat bingung bahkan takut untuk mencoba resep karena takut gagal, takut salah langkah, bahkan malah jadi sayang kalau nantinya membuang bahan jika gagal. Nah, karena saya sendiri murni belajar *baking* secara otodidak, saya juga sempat mengalami hal seperti ini dan saya masih ingat beberapa kalimat yang kadang membuat bingung para *mommies* pemula. Nah, untuk itu pengetahuan tentang istilah-istilah dalam resep perlu kita bahas, *mommies*. Semoga berguna, ya!

Mengocok telur/adonan hanya dengan menggunakan *balloon whisk* bukan *mixer*. Semisal saat kita mengocok kuning telur, hanya sampai kuning telur tercampur rata saja seperti di gambar, begitu juga dengan pasta/adonan cukup sampai adonan tercampur rata dan homogen. Kuncinya jangan mengaduk berlebihan.



Penyampuran adonan hanya menggunakan spatula saja, bisa spatula kayu atau pun plastik bahkan *whisk*.



Mengocok putih telur menggunakan *mixer* sampai mengembang dan volume naik 3 kali lipat. Jika mangkuk dibalik, putih telur tidak mengalir/tumpah.



Mengocok telur atau mentega menggunakan *mixer* sampai mengembang ringan dan *volume* naik 3 kali lipat. Jangan mengaduk berlebihan kuncinya.



Adonan tidak menempel lagi di sisi mangkuk maupun di tangan.



Menyaring bahan-bahan kering menggunakan saringan sambil digoyang-goyangkan hingga hanya butiran halus yang keluar dari saringan. Sebaiknya dicampur semua bahannya baru diayak untuk hasil maksimal.



Adonan sudah mencapai tahap sempurna, ketika adonan dibentangkan tampak tipis transparan dan halus.



Istilah ini biasanya untuk adonan roti, artinya digilas-gilas dengan tangan atau menggunakan *mixer* dengan baling-baling bentuk spiral.



dan dipanggang dalam oven. Hasilnya, tekstur adonan halus.



Teknik mengaduk adonan terutama untuk mencampurkan adonan yang lebih ringan dengan adonan yang lebih padat dan kental. Contohnya, adonan putih telur yang sudah kaku dicampurkan dengan adonan pasta ketika membuat *chiffon* atau mentega leleh dicampur dengan adonan telur dan tepung terigu. Teknik ini membantu adonan tidak turun, mengaduk tanpa merusak volume yang sudah terbentuk sebelumnya.



Caranya dengan mengoles margarin di dasar dan samping loyang lalu diberi kertas roti, ya *mommies*.



Tes untuk menguji kematangan kue. Tusukkan tusuk gigi atau lidi yang bersih ke tengah kue. Jika tusuk gigi/lidi keluar dalam keadaan kering/bersih dari adonan berarti kue sudah matang.

Au bain marie atau *water bath* adalah teknik panggang tim di mana loyang berisi adonan diletakkan di dalam loyang lain berisi air panas

Artinya memanggang dengan dialasi alas silikon tahan panas tanpa dioles apa pun lagi.





RESEP

SOFT CAKE & BOLU

triple chocolate chiffon cake

8 potong

PASTA:

25 gr cokelat bubuk
85 ml susu cair putih/cokelat
50 gr dark cooking chocolate (DCC),
lelehkan
55 ml minyak goreng/canola
1/2 sdt cokelat pasta
100 gr tepung terigu protein rendah
1/2 sdt baking powder
6 butir kuning telur

MERINGUE:

6 butir putih telur
1/4 sdt garam
1 sdm air jeruk nipis
140 gr gula pasir

BAHAN TABURAN:

Chocochips, almond

CARA MEMBUAT:

1. Pasta: larutkan cokelat bubuk di dalam susu cair panas. Tambahkan DCC dan minyak goreng. Aduk rata. Sisihkan.
2. Ayak tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata. Tuang adonan cokelat sedikit-sedikit ke campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan dengan *balloon whisk*. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Sisihkan.
3. Meringue: kocok putih telur, garam, dan air jeruk nipis sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai kaku.
4. Tuang sedikit-sedikit meringue ke adonan pasta sambil diaduk perlahan hingga rata.
5. Tuang di loyang *chiffon* diameter 20 cm tanpa dioles margarin. Taburi cokelat keping/almond.
6. Panggang selama 60 menit di suhu 160 °C sampai matang. Segera tangkupkan loyang ke bawah sampai suhu ruang baru boleh dikeluarkan. Potong sesuai selera.



- Tips:*
- Boleh ditambahkan esens kopi 1 sdt supaya makin harum.
 - Gunakan tepung protein rendah supaya hasil chiffon cake lembut ringan.
 - Gunakan telur segar supaya meringue mengembang maksimal.



vanilla

8 potong

Hai *mommies*, resep ini cocok sekali untuk yang ingin belajar *butter cake*. Hasilnya padat, lembut, dan harum dengan aroma *butter* yang kuat khas *butter cake* klasik. Wajib dicoba!

150 gr tepung protein rendah

150 gr butter

8 butir kuning telur

2 butir putih telur

100 gr gula pasir (bagi 2 @50gr)

1/2 sdt garam halus

1/4 sdt baking powder double action

1/2 sdt emulsifier

1 sdt pasta vanilla, 1/2 sdt pasta coklat

1. Kocok *butter*, garam, dan 50 gr gula pasir sampai mengembang lembut ringan dengan *mixer* kecepatan tinggi sekitar 10 menit, sisihkan.
2. Di tempat lain kocok telur, *emulsifier*, dan 50 gr gula pasir sampai mengembang kental putih sekitar 10 menit.
3. Tuang kocokan telur ke dalam kocokan *butter*, aduk rata pakai spatula. Pastikan rata. Tambahkan tepung terigu dan baking powder yang sudah diayak, aduk rata pakai *mixer* kecepatan sedang.
4. Ambil sekitar 6 sdm adonan, beri pasta coklat, aduk rata. Sisa adonan putih diberi pasta vanilla.
5. Siapkan loyang tulban diameter 20 cm yang sudah diolesi *butter*, tuang adonan selang-seling (coklat dan putih) sampai penuh. Tarik motif menggunakan ujung sumpit supaya terbentuk motif *marble*.
6. Panggang di oven dengan suhu 180 °C selama 40 menit atau sampai matang, lakukan tes tusuk.



Tips:

- Gunakan *full butter* supaya *cake moist*, lembut, dan porinya halus.
- Pencampuran *butter* kocok dan kocokan telur harus benar-benar rata supaya *cake* tidak bantat, aduk dengan teknik aduk lipat.



bolu kukus gula merah

Harum, Lembut, dan Dijamin Mekar.

10 *buah*

BAHAN:

200 gr gula merah, sisir halus
200 ml air putih
3 helai daun pandan, simpulkan
1/4 sdt garam
1/4 sdt vanilli bubuk
2 butir kuning telur
1/2 sdt soda kue
50 gr gula pasir
1/4 sdt baking powder
250 gr tepung terigu
100 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, gula merah, garam, dan vanilli bubuk. Tambahkan daun pandan, diamkan sampai larut. Saring dan sisihkan sampai suhu ruang.
2. Kocok kuning telur, gula pasir, *baking powder*, dan soda kue sampai pucat mengembang dengan kecepatan tinggi.
3. Tuang air gula merah perlahan sambil terus diaduk dengan *mixer* kecepatan rendah, tambahkan tepung terigu. Aduk rata, matikan *mixer*. Tuang minyak goreng ke dalam adonan, aduk rata memakai spatula.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan bolu kukus bolu kukus sampai penuh. Kukus dengan api besar selama 20 menit.



Tips:

- Panaskan kukusan sampai penuh uap sebelum adonan masuk agar mekar maksimal.
- Jangan pernah buka tutup kukusan sebelum bolu kukus matang agar tidak kempis.
- Tuang adonan hingga penuh dalam cup supaya mekar cantik.
- Air boleh diganti santan cair agar makin gurih.
- Pilih gula merah berwarna gelap supaya warna bolu kukus cantik.



taro hokkaido chiffon cupcake

Soft, Moist, & Pillowy

9 cups

Hokkaido chiffon ini adalah *cake* lembut yang sangat populer di Jepang. Pembuatan dengan teknik pengocokan telur terpisah, membuat *cake* ini sangat *fluffy & moist*. Ini juga merupakan salah satu *cake* favorit saya.



BAHAN A:

3 butir kuning telur
1/8 sdt garam
24 gr minyak sayur/corn oil
24 ml susu cair/santan
1/2 sdt vanilla pasta
65 gr tepung terigu protein rendah
3 gr bubuk taro/ubi ungu
1/8 sdt baking powder

BAHAN B:

3 butir putih telur
1/2 sdt air jeruk nipis atau 1/4 sdt cream of tartar
60 gr gula pasir butiran kecil

FILLING:

custard vla/whipped cream kocok

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven suhu 160 °C api bawah.
2. Ayak tepung terigu, bubuk taro, dan *baking powder*. Sisihkan.
3. **Bahan A:** aduk semua bahan cair pakai *whisk* sampai rata, lalu masukkan bahan kering, aduk sampai kental licin, sisihkan.
4. **Bahan B:** mixer putih telur sampai berbusa, lalu masukkan gula secara bertahap sambil terus di-mixer sampai *stiff peaks*.
5. Masukkan bahan B bertahap ke dalam bahan A, aduk lipat menggunakan spatula sampai rata dan halus.
6. Tuang sampai 3/4 cup saja karena akan mengembang.
7. Panggang 160 °C selama 35 menit atau sampai matang. Biarkan dalam suhu ruang. Taburi gula halus dan isi dengan *vla/whipped cream* kocok sesuai selera.

- Tips:*
- Gunakan telur segar supaya hasil mengembang maksimal dan tidak amis.
 - *Taro powder* boleh ditiadakan bisa diganti dengan bubuk *green tea* atau cokelat sesuai selera.
 - Pengadukan harus rata supaya hasil pori-pori halus.



cake

Best Cheese Chiffon Cake Ever

10 *potong*

Super soft, moist, fluffy, & ngeju banget! Ini adalah resep *chiffon* keju favorit keluarga saya. Sudah jatuh cinta dan tidak pernah ganti resep lain kalau membuat *chiffon* keju. Bahkan beberapa teman saya sudah pakai resep ini untuk dijual, senang sekali rasanya bisa berbagi.

105 ml susu cair

100 gr cream cheese atau keju *filling*

50 gr butter

115 gr tepung terigu protein rendah

1/2 sdt baking powder

6 butir kuning telur

1/2 sdt vanilla pasta

1/2 sdt garam halus

80 gr keju blok, potong dadu

6 butir putih telur

1/4 sdt garam halus

125 gr gula pasir halus

1/2 sdt cream of tartar/1 sdm

perasan jeruk nipis

keju parut/keju dadu



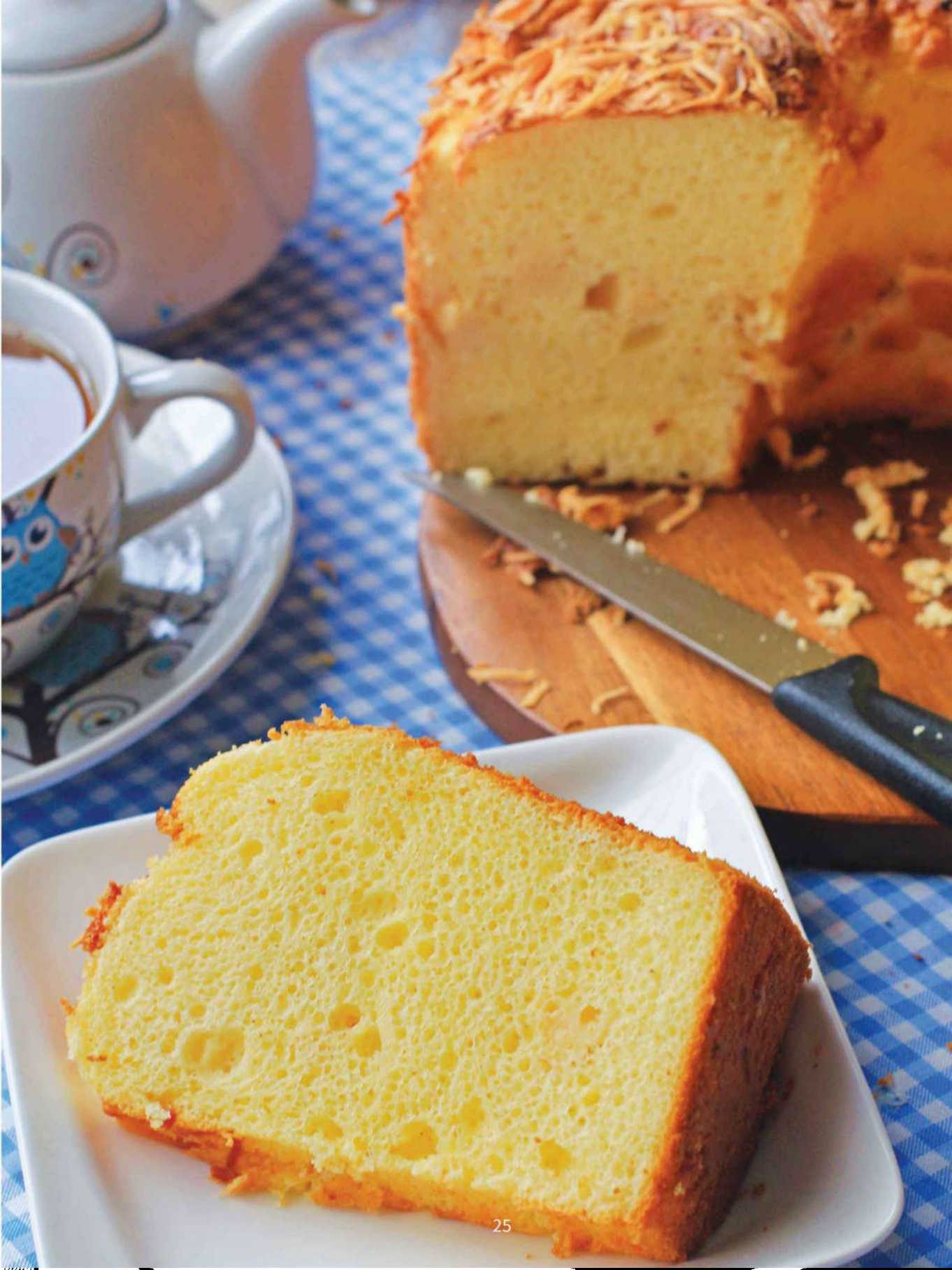
1. Panaskan oven 160 °C api bawah.
2. Tim *cream cheese*/keju *filling* dengan susu cair sampai halus, tambahkan *butter* sampai larut. Sisihkan sampai hangat.
3. Mixer kuning telur dan garam sampai memucat sekitar 3 menit.
4. Masukkan adonan *cream cheese*, aduk pakai *whisk* sampai rata, tambahkan *vanilla pasta*. Masukkan tepung terigu dan *baking powder* yang sudah diayak, aduk lagi sampai rata & licin seperti pasta, sisihkan.

mixer putih telur, garam, dan *cream of tartar* sampai berbusa lalu mulai masukkan gula bertahap sekitar 3x, *mixer* terus sampai mengembang *stiff peak*.

6. Campurkan kocokan putih telur ke adonan pasta dibagi sekitar 4 tahap, aduk lipat dengan spatula sampai rata & halus, masukkan keju dadu, aduk rata. Tuang dalam loyang *chiffon* diameter 20 cm tanpa dioles apa pun, taburi dengan keju parut.
7. Panggang selama 60 menit atau sampai matang.
8. Setelah matang, segera tangkupkan loyang, tunggu sampai suhu ruang baru boleh dikeluarkan.

Tips:

- Gunakan *butter salted* supaya *cake* semakin gurih.
- Pengadukan harus benar benar rata supaya pori halus dan tidak bantat.
- Gunakan *double boiler* saat melarutkan *cream cheese* supaya tidak kering.



steamed chocolate moist cake

Cake Cokelat Kukus Tanpa Mixer Paling
Lembut & Lumer

6 potong

Hai *mommies*, ini adalah resep *cake* cokelat andalan saya & favorit teman-teman. Selain teksturnya yang lumer & lembut di lidah, *cake* ini tidak membutuhkan *mixer* bahkan ekonomis hemat telur, tapi kelembutannya setara dengan *cake-cake mixer* yang menggunakan banyak kuning telur. Harus dicoba ya *mommies*, percayalah Anda pasti jatuh cinta setelah mencobanya.

BAHAN-BAHAN:

90 gr salted butter
100 gr gula pasir halus
100 gr susu cair full cream
1 butir telur
50 gr tepung terigu protein rendah
25 gr cokelat bubuk
1/4 sdt baking powder + 1/4 sdt soda kue
1/2 sdt essens vanilla

SAUS COKELAT:

60 gr susu kental manis putih
1 sdt minyak sayur
60 gr susu cair full cream
25 gr cokelat bubuk good quality
larutan maizena untuk mengentalkan (1 sdm tepung maizena + 3 sdm air, aduk rata)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan susu cair, *butter*, dan gula sampai gula meleleh dengan api kecil, jangan sampai mendidih, matikan api.
2. Kocok lepas telur dan *essens vanilla*, tuang ke dalam cairan susu yang sudah hangat, aduk rata memakai *whisk*.
3. Tuang ke dalam campuran tepung (terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue) yang sudah diayak, aduk rata. Tuang ke dalam loyang diameter 16 cm yang sudah dialasi kertas.
4. Kukus sekitar 30 menit sampai matang.
5. **Saus:** panaskan semua bahan kecuali larutan tepung maizena. Terakhir masukkan larutan maizena sambil diaduk cepat dengan *whisk* hingga kekentalan yang diinginkan.
6. Siramkan saus di atas cake, potong-potong, sajikan.

Tips:

- Panaskan kukusan sebelum *cake* masuk supaya *cake* mengembang sempurna dan jangan dibuka tutup, perubahan suhu yang mendadak bisa mengakibatkan *cake* kempis.
- Tepung terigu protein rendah bisa diganti protein sedang dengan hasil akhir lebih padat.



strawberry

Soft & Cottony Strawberry Shortcake Ever

9 potong

5 butir kuning telur
1 butir telur utuh
80 ml susu cair full cream
60 ml minyak goreng
1/2 sdt essens vanilla
85 gr tepung terigu protein rendah
10 gr susu bubuk
2 sdt poppy seeds (boleh ditiadakan)

5 butir putih telur
1 sdm air jeruk nipis atau 1/2 sdt cream of tartar
105 gr gula pasir
1/4 sdt garam

whipped cream kocok + fresh strawberry

Tips:

- Whipped cream kocok boleh diganti dengan butter cream.
- Jangan mengocok whipped cream terlalu lama, supaya whipped cream kokoh & tidak cair.
- Penggunaan poppy seeds boleh ditiadakan, tidak merubah tekstur akhir. Poppy seeds hanya variasi supaya cake ada kletis-kletisnya.

1. Panaskan oven 160 °C.
2. BAHAN A: aduk semua menjadi satu menggunakan *whisk* sampai tercampur rata, tidak bergerindil. Sisihkan.
3. BAHAN B: kocok putih telur, garam, dan air jeruk nipis sampai berbusa. Masukkan gula pasir bertahap sambil terus di-mixer sampai mengembang *soft peak*. Matikan *mixer*.
4. Masukkan adonan BAHAN B bertahap ke dalam adonan BAHAN A, aduk lipat menggunakan spatula sampai rata & homogen.
5. Tuang dalam loyang kotak 22 cm yang sudah dialasi kertas.
6. Panggang sekitar 55 menit atau sampai matang. Keluarkan dan tangkupkan di *cooling rack*.
7. Setelah uap hilang, belah *ogura* menjadi 2 bagian sama rata. Beri *filling* *whipped cream* kocok lalu tata stroberi sesuai selera.





dutch boterkoek

Rich, Buttery, & Super Yummy

12 potong

Semua pasti sudah tau betapa *happening*-nya *lekker holland* ini, di mana-mana ramai membuat & menjual kudapan asli Belanda ini. Entah kenapa di sini disebut *lekker holland* tapi nama aslinya adalah *Dutch Boterkoek* (*boter*=butter. *koek*=cake). *Boterkoek* adalah cake kuno asal *Holland*. Teksturnya lebih padat dari cake tapi tidak sekering *cookies*, lebih mirip *chewy bar* menurut saya. Bisa dibuat tipis sekali atau lebih tebal sesuai selera. *Boterkoek* ini sangat harum & wangi cocok sekali untuk teman minum teh/kopi. Membuatnya juga *super duper* mudah. Ayo dibuat, *mommies*.

BAHAN:

220 gr tepung serbaguna
100 gr salted butter
100 gr margarin
1 butir telur
150 gr gula halus
25 gr susu bubuk full cream
1/2 sdt vanilli bubuk

OLESAN:

1 butir kuning telur

TOPPING:

almond

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 170 °C.
2. Campur *butter*, margarin, gula, telur, & vanili dalam mangkuk lalu *mixer* dengan *speed* tinggi sampai lembut. Matikan *mixer*.
3. Masukkan sedikit demi sedikit campuran tepung dan susu bubuk yang sudah diayak, aduk rata dengan spatula.
4. Tuang ke dalam loyang kotak 22 x 22 cm yang sudah dioles/ diberi kertas roti, ratakan dengan spatula. Olesi dengan kuning telur, kerat-kerat memanjang dengan garpu, dan taburi almond.
5. Panggang selama 30 menit atau sampai matang.



Tips:

- Topping boleh diganti *chocohips*/kismis.
- Kenali suhu oven sendiri sehingga hasil panggang maksimal.
- Tekstur akhir perpaduan antara *buttercake* & *chewy cookies*.



pandan chiffon cake

Super Moist, Soft, & Velvety

12 *potong*

Satu lagi jenis *cake* yang abadi tidak lekang oleh waktu, selalu menjadi idola di mana pun *cake* ini disajikan. Kelembutan dan harum pandan yang super wangi membuat siapa pun ketagihan saat menikmatinya. Resep ini menghasilkan *cake* yang lembap, wangi, & selembut awan. *Must try, mummies.*

BAHAN A:

7 butir kuning telur
120 ml santan kental
80 ml minyak
130 gr tepung terigu protein rendah
1 sdt pasta pandan
1 sdm poppy seeds (boleh ditiadakan)

BAHAN B:

7 butir putih telur
140 gr gula pasir
1 sdm air jeruk nipis atau 1/2 sdt cream of tartar
1/4 sdt garam halus

TABURAN:

Gula halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 160 °C.
2. **Bahan A:** kocok lepas kuning telur menggunakan *whisk* sampai memucat sekitar 2 menit. Masukkan santan, minyak, pasta pandan, dan *poppy seeds*. Aduk rata.
3. Masukkan tepung terigu, aduk rata sampai licin.
4. **Bahan B:** *mixer* putih telur, air jeruk nipis, & garam sampai berbusa. Masukkan gula bertahap sambil terus di-*mixer* hingga mengembang *stiff peak*.
5. Masukkan adonan B bertahap ke adonan A sambil diaduk lipat memakai spatula sampai rata & homogen.
6. Tuang dalam loyang *chiffon* 22 cm tanpa dioles apa pun.
7. Panggang 60 menit atau sampai matang.
8. Tangkupkan loyang ke bawah sampai suhu ruang, baru boleh dikeluarkan & dipotong.

Tips:

- Poppy seeds boleh ditiadakan tidak merubah tekstur *cake*.
- Supaya pori-pori chiffon mulus, pastikan pencampuran bahan B ke A harus rata karena gumpalan putih telur yang terperangkap akan menjadi rongga saat dipanggang & menyebabkan *cake* berlubang-lubang.
- Tuang adonan perlahan ke dalam loyang supaya gelembung udara bisa lepas perlahan sehingga *cake* lebih halus.
- Bisa diberi topping keju/almond agar cantik & harum.





marble chiffon rollcake

Ekonomis Hanya 4 telur & Lembut

9 potong

BAHAN A:

100 gr tepung terigu protein rendah
25 gr madu/maple syrup
60 gr minyak goreng
85 ml susu
4 butir kuning telur
1 sdt pasta vanilla

BAHAN B:

4 butir putih telur
1/4 sdt garam
1 sdm air jeruk nipis atau 1/4 sdt cream of tartar
85 gr gula pasir

FILLING: Selai

TAMBAHAN: Pasta cokelat untuk motif

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C.
2. **Bahan A:** masukkan kuning telur, madu, minyak, susu, *vanilla pasta* yang sudah diaduk rata ke tepung terigu. Aduk pakai *whisk* sampai licin rata.
3. **Bahan B:** *mixer* putih telur, garam, & air jeruk nipis sampai berbusa. Masukkan gula pasir bertahap sambil terus di-*mixer* sampai mengembang *stiff peak*.
4. Masukkan bahan B bertahap ke bahan A dengan teknik aduk lipat memakai spatula sampai rata & homogen.
5. Ambil sekitar 5 sdm adonan, beri beberapa tetes pasta cokelat. Aduk rata, sisihkan.
6. Tuang adonan ke dalam loyang kotak 24 cm yang sudah dialasi kertas, lalu sendokkan adonan cokelat menyebar seperti di foto, tarik motif menggunakan ujung sumpit.
7. Panggang 30 menit atau sampai matang, sesuaikan oven sendiri.
8. Angkat. Tunggu hingga hangat, isi dengan selai, gulung, lalu rapatkan. Siap dipotong.



Tips:

- Hentakkan loyang 1x sebelum masuk oven untuk memecah gelembung udara yang terperangkap supaya pori lebih halus.
- Saat mengocok putih telur, kecilkan kecepatan mixer sampai speed terendah 1 menit sebelum stiff peak untuk memecah gelembung udara berlebihan yang menyebabkan pori-pori cake besar.
- Filling boleh diganti sesuai selera baik itu selai atau butter cream favorit.

Nah *mommies* yang pengen coba *rollcake* metode *chiffon*, mari eksekusi resep ini meski hemat telur tetap lembut berkat pengocokan telur secara terpisah. *Taste* ringan tidak bikin enek & pori-pori rapat halus. Yuk, angkat *mixer*.



Vanilla

ry Eclair (p42)

cially packed inside éclairs. Use the
in.

bolu gulung abon mayonaise

8 potong

Awalnya penasaran *moms*, gimana rasanya kalau bolu gulung yang biasa diisi dengan isian manis, kali ini dikasih isian gurih/*savoury* hihhihi ternyata enakkk banget bahkan suami saya yang ga suka roti-roti manis pun langsung habis beberapa potong, yuk cobain *moms* camilan bergizi ini, dijamin antigagal.

BAHAN:

6 butir kuning telur
3 butir putih telur
40 gr gula pasir
1/2 sdm air
1/2 sdm emulsifier
50 gr tepung terigu protein sedang/serbaguna
10 gr susu bubuk
1/8 sdt baking powder
30 gr margarin + 30 gr butter lelehkan, diamkan sampai suhu ruang

FILLING:

Mayonaise + susu kental manis (perbandingan 4 : 1) + abon ayam/sapi

TABURAN:

daun bawang, kulit cabai, wijen

1. Panaskan oven 190 °C.
2. Kocok telur, gula pasir, *cake emulsifier*, dan air sampai mengembang, kental, putih, dan berjejak sekitar 10 menit.
3. Masukkan tepung terigu, susu, dan *baking powder* dengan *mixer* kecepatan paling rendah sampai rata.
4. Matikan *mixer*, masukkan *butter* leleh. Aduk memakai spatula dengan teknik aduk lipat.
5. Tuang dalam loyang kotak 20 cm yang sudah dilapisi kertas roti, taburi *topping*.
6. Panggang sekitar 15 - 20 menit tergantung oven masing-masing.
7. Tunggu sampai suhu ruang, isi dengan *filling*, gulung, & potong-potong.





martabak manis

Super Empuk & Lembut, Recommended!

9 potong

Nah *mommies* ini adalah resep martabak manis paling empuk bahkan sampai seharian, kenapa disebut martabak bolu? karena lembut banget dibanding resep martabak mini standar yang hanya menggunakan soda kue. Kalau resep martabak ini menggunakan tambahan ragi instan, dijamin empuk bersarang cantik sekali pun *mommies* belum pernah membuat martabak mini sebelumnya, yuk bikin kejutan buat si kecil, *moms*.

250 gr tepung terigu protein sedang
15 gr susu bubuk
1/4 sdt baking powder
50 gr gula pasir halus
1/4 sdt garam halus
300 ml air putih
1/2 sdt ragi instan
3 butir telur
30 gr gula pasir
3/4 sdt soda kue
25 gr butter/margarin, lelehkan

susu kental manis, meises, keju parut

Tips:

- Gunakan cetakan berbahan tebal sehingga panas merata dan serat terbentuk lebih cantik.
- Tidak perlu dioles minyak, biasanya kalau dioles minyak akan tidak rata bagian bawahnya. Cara terbaik diusap menggunakan tisu yang sudah diberi sedikit minyak.
- Pertanda cetakan panasnya sudah siap, ketika adonan dituang akan ada bunyi 'cesss' yang cukup panjang. Jika kurang panas akan bantat sedangkan terlalu panas akan gosong, kuncinya adalah suhu yang pas.

1. Campur tepung terigu, susu bubuk, baking powder, gula pasir halus, dan garam. Aduk rata.
2. Tuang air sedikit demi sedikit sambil terus dipukul-pukul menggunakan *whisk* untuk memasukkan udara sebanyak mungkin sehingga akan terbentuk banyak sarang yang cantik.
3. Tambahkan ragi instan, aduk rata, diamkan 30 menit.
4. Kocok telur dan gula pasir menggunakan *whisk*, tuang ke campuran tepung sambil diaduk.
5. Masukkan soda kue dan margarin leleh, aduk rata.
6. Panaskan cetakan martabak mini, tuang adonan tunggu hingga berlubang-lubang baru taburi gula, lalu tutup sampai matang.
7. Oles dengan *butter*/margarin, beri topping favorit.





blackforest

Super Lembut, Lembap, & Yummy

potong

4 butir kuning telur
2 butir telur utuh
80 gr gula pasir butiran halus
1/2 sdt emulsifier
15 gr susu bubuk full cream
20 gr cokelat bubuk
40 gr tepung protein rendah
60 gr salted butter, lelehkan
1/2 sdt pasta cokelat
1/2 sdt simple syrup/air cherry kalengan
1 sdt susu kental manis

whipped cream kocok
dark cherry kalengan

pink cooking chocolate, serut
cherry tangkai merah

1. Panaskan oven 180 °C.
2. Mixer dengan kecepatan tinggi gula pasir, telur, dan emulsifier sampai mengembang putih kental, sekitar 9 menit. Turunkan ke *speed* terendah. Masukkan terigu, susu bubuk, cokelat bubuk yang sudah diayak, mixer cukup sampai rata saja. Matikan.
3. Masukkan campuran *butter* leleh, pasta, susu kental manis perlahan sambil diaduk lipat memakai spatula sampai benar-benar rata.
4. Tuang dalam loyang kotak 20 cm. Panggang dengan suhu 180 °C sekitar 20 - 25 menit sampai matang. Lakukan tes tusuk karena suhu oven berbeda-beda.
5. Cara membuat *whipped cream*: kocok 1 bungkus *whipped cream* bubuk 400 gr dengan 300 gr air es sampai kaku dengan kecepatan tinggi.
6. Setelah *cake* matang tunggu uap hilang. Oles dengan *simple syrup/air cherry* kalengan, lalu dilapis *whipped cream*. Susun *dark cherry* di atasnya lalu gulung. Oles lagi dengan *whipped cream*, beri cokelat serut ke seluruh permukaan *roll cake*.



Tips:

- Whipped cream kocok tidak harus pakai yang bubuk, boleh juga menggunakan whipped cream cair bahkan butter cream favorit.
- Pastikan mengaduk butter sampai rata supaya tidak ada endapan tersisa di bawah yang mengakibatkan cake bantat di bawah.
- Emulsifier jangan ditiadakan supaya adonan cepat kental, tetapi kalau benar-benar tidak mau menggunakan emulsifier boleh diganti dengan menambahkan 1 butir kuning telur ukuran besar.



Nah ini dia resep
blackforest roll yang super
enak, moist, & lembut.
Bersaing lho hasilnya
dengan *blackforest-
blackforest* cantik di gerai
bakery terkenal. Harus
dicoba yaa, bahkan bisa
dijadikan *basic blackforest
layer cake*.

condensed milk pound

Yummy & Moist

Cake susu kental manis ini sangat disukai teman-teman yang sudah mencoba membuatnya, bahkan sampai anak-anaknya. Senang sekali bisa berbagi resep mudah & sehat ini. Bahan-bahannya juga sangat mudah. Layak coba ya, mommies.

BAHAN:

120 gr butter
120 gr tepung terigu protein rendah
150 gr susu kental manis putih
40 gr gula pasir butiran halus
2 butir telur
1 sdt pasta pandan
1/4 sdt garam halus

Tips:

- Masukkan loyang berisi air pada waktu memanaskan oven.
- Mengocok mentega harus benar-benar mengembang putih ringan, poin ini penting agar hasil cake lembut.
- Boleh divariasi adonan dengan menambahkan choco chips atau buah-buahan kering.

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C dan beri loyang lebar berisi air di rak paling bawah.
2. *Mixer* butter dan gula sampai mengembang pucat dan creamy (tahap penting untuk poundcake).
3. Masukkan garam dan pasta pandan, *mixer* asal rata saja. Turunkan kecepatan *mixer*, masukkan susu kental manis, *mixer* lagi sampai tercampur rata.
4. Masih dalam kecepatan rendah, masukkan tepung, *mixer* sampai tercampur rata. Turunkan telur satu per satu lalu *mixer* lagi sampai tercampur rata dan homogen. Jarak 1 menit per telur.
5. Tuang ke dalam loyang yang sudah dialasi kertas roti.
6. Isi loyang lebar berisi air dan taruh di rak paling bawah. Taruh loyang adonan di rak tengah. Panggang dalam oven panas 180 °C selama 25 menit. Keluarkan loyang berisi air. Turunkan panas oven menjadi 160 °C, lanjutkan memanggang selama 20 menit atau sampai cake ditusuk sudah tidak lengket lagi.





cotton cake susu kental manis

Cake Susu Kental Manis Selembut Kapas 5 Bahan

15 potong

Mommies, ini adalah *cake* lembut yang *happening* banget dengan bahan hanya 5 macam namun hasilnya sangat-sangat lembut seperti bantal susu dan bakal jadi favorit anak-anak & dewasa dari pertama kali mencobanya. Pori-pori sangat halus berkat sistem pemanggangan *Au Bain Marie*, *recommended*, yuk coba.

BAHAN A:

40 gr salted butter
60 gr tepung terigu protein rendah
60 gr susu kental manis putih
4 butir kuning telur
1/2 sdt vanilla pasta

BAHAN B:

3 butir putih telur
55 gr gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 160 °C, masukkan loyang berisi air 1 cm. Ukuran loyang harus lebih besar dari loyang utama.
2. **Bahan A:** panaskan *butter* dengan api kecil sampai muncul gelembung-gelembung kecil, segera masukkan tepung terigu sambil terus diaduk memakai *whisk*.
3. Setelah rata, tambahkan susu kental manis dan vanilla pasta, aduk sampai licin, matikan api.
4. Masukkan **bahan A** tadi ke *bowl* berisi kuning telur, aduk rata memakai *whisk* sampai licin, sisihkan.
5. **Bahan B:** kocok putih telur dan gula sampai mengembang *soft peak*. Masukkan **bahan B** ke **pasta A** memakai spatula secara bertahap sampai rata.
6. Tuang ke dalam loyang kotak 22 cm yang sudah dialasi kertas atau boleh loyang bentuk lain.
7. Panggang dengan sistem *au bain marie*: loyang utama dialasi loyang lain yang berukuran lebih besar dan diisi air setinggi 1 cm, selama 60 menit atau sampai matang.
8. Keluarkan dari loyang dan dinginkan di *colling rack* sampai uap hilang baru dipotong-potong.

Tips:

- Jangan buka tutup oven minimal 45 menit.
- Sesuaikan suhu oven masing-masing dan jangan merubah cara panggang *Au Bain Marie* ke cara panggang biasa karena hasil akan berbeda.
- Disarankan menggunakan loyang tanpa sambungan supaya air tidak merembes masuk ke dalam loyang.
- Jika menggunakan loyang biasa wajib dibungkus bawahnya dengan double aluminium foil.





bolu hong kong keju super lembut

Quick, Easy, & Cheesy

7 *cup*

BAHAN A:

4 butir kuning telur
30 gr gula pasir butiran kecil
1 sdt emulsifier
1 sdm susu cair
1/4 sdt pasta vanilla
4 butir putih telur
1/4 sdt garam
1 sdm air jeruk nipis
50 gr gula pasir halus
60 gr tepung terigu protein rendah
10 gr tepung maizena
1/2 sdt baking powder
30 gr keju cheddar parut
50 gr butter/margarin, lelehkan, tunggu hangat



TOPPING:

keju parut & almond

Tips:

- Panggang sesuaikan suhu oven sendiri-sendiri, tiap oven bisa terpaut suhu 10 derajat lebih rendah atau lebih tinggi.
- Kalau *overbaked cupcake* jadi kering kalau *underbaked* aroma telur terasa kuat.
- Mengaduk mentega harus sampai rata supaya tidak bantat namun jangan berlebihan aduk juga supaya adonan tidak amblas.
- Gunakan api atas juga supaya permukaan bolu dan keju cantik keemasan.
- Jangan buka tutup oven saat pemanggangan berakibat kempes karena perubahan suhu mendadak.

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C.
2. Kocok kuning telur, *emulsifier*, dan gula sampai kental. Masukkan susu cair dan esens vanilla aduk sampai rata, sisihkan.
3. Kocok putih telur, garam, dan air jeruk nipis sampai berbusa. Masukkan gula pasir bertahap kocok terus sampai mengembang *stiff peak*, lalu masukkan kocokan kuning telur tadi sambil dikocok *speed* rendah sebentar saja asal tercampur rata, matikan *mixer*.
4. Tambahkan tepung terigu, tepung maizena, dan *baking powder* sambil diayak dan diaduk perlahan. Masukkan keju *cheddar* parut. Aduk rata.
5. Masukkan mentega cair, aduk rata lipat memakai spatula sampai rata.
6. Tuang ke cup, taburi *topping* keju parut dan almond.
7. Panggang sekitar 25 - 30 menit (suhu oven berbeda-beda, sesuaikan sendiri, ya) lakukan tes tusuk.



cheddar cheese cake

Soft, Moist, Cheesy, & Melt

8 potong

BAHAN A:

130 gr susu cair full cream
40 gr butter
125 gr keju cheddar, parut
tipis halus/keju filling

BAHAN B:

30 gr tepung terigu protein rendah
15 gr tepung maizena

BAHAN C:

3 butir kuning telur
1 sdt parutan lemon (boleh ditiadakan)
1 sdt pasta vanilla

BAHAN D:

3 butir putih telur
80 gr gula pasir butiran kecil
1 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Tim semua **Bahan A** hingga larut dan licin bila perlu disaring supaya halus.
2. Selagi hangat kuku masukkan **Bahan B**, aduk memakai *whisk* sampai rata. Masukkan **Bahan C**, aduk kembali hingga rata, sisihkan.
3. Kocok putih telur dan air jeruk nipis sampai mulai berbusa, masukkan gula secara bertahap. *Mixer* terus sampai mengembang *soft peak* jangan terlalu kaku.
4. Ambil sedikit adonan putih telur. Masukkan ke campuran keju, aduk rata, lalu tuang kembali ke *bowl* sisa putih telur, aduk lipat sampai homogen/rata memakai spatula.
5. Tuang ke dalam loyang ukuran 20 cm yang sudah diberi kertas, hentakkan 3x sebelum masuk oven untuk melepas gelembung udara yang terperangkap.
6. Panggang sistem *Au Bain Marie* (loyang utama dialasi loyang lain yang lebih besar berisi air setinggi 1 cm) panggang 150 °C - 160 °C/50 menit sampai matang atau permukaannya keemasan.
7. Setelah keluar dari oven tunggu bagian pinggir *cake* terlihat mulai sedikit menjauh dari loyang, baru dibalik, dan dikeluarkan dengan sangat hati-hati karena teksturnya sangat lembut. Bisa dihias dengan buah-buahan/*glazing*.

Tips:

- Gunakan tepung Jepang untuk hasil maksimal.
- Gunakan loyang nonsambung supaya loyang utama tidak rembes air, jika tidak ada pakai loyang biasa dialasi *double aluminium foil*.
- Kehalusan pori-pori bergantung pada pengadukan dan hasil kocokan telur. Pengocokan putih telur kalau terlalu kaku untuk jenis *cake* ini berimbas ke pori-pori *cake* yang besar sehingga jadi berkurang kecantikan dan teksturnya.
- Bila permukaan atas *cracked* selama pemanggangan berarti api terlalu besar, gunakan api atas belakangan saja tidak perlu dari awal panggang.
- Jangan membuka tutup oven supaya *cake* tidak amblas karena perubahan suhu mendadak.



Ini adalah versi ekonomis dari *cheesecake* yang biasanya menggunakan *cream cheese*, kali ini kita pakai keju *cheddar* yang ekonomis, hasilnya tetap lembut dan lumer bahkan lebih ngeju daripada *japanese cheesecake*. Salah satu resep yang ngehits banget di *instagram*. Harus coba ya *mommies* selain bisa jadi camilan lezat buat krucils, bikinnya juga mudah banget.



simple & moist banana apple cake

Easy, Yummy, & No Mixer

1 loaf

Mommies, saya ini penggemar berat *cake* buah-buahan selain sehat, *cake* berbahan dasar buah selalu lembap karena kandungan air dari buah-buahan itu sendiri jadi tidak perlu menggunakan terlalu banyak telur/mentega, bahkan penggunaan gula berkurang karena gula dari buah-buahan menambah manis *cake*-nya. Benar-benar *low calories* & lezat! Resep simpel ini hanya diaduk-aduk lalu panggang, *voila* sudah jadi *cake* lezat untuk keluarga tercinta. Siapa saja bisa membuatnya sekali pun belum pernah membuat kue sebelumnya. Yuk bikin, *mommies*.

BAHAN:

180 gr tepung terigu protein rendah
1,5 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
1/2 sdt *cinnamon powder*/kayu manis bubuk
3 butir telur kocok lepas
120 gr gula pasir butiran kecil
30 gr gula palem/*brown sugar*
120 gr *salted butter*, lelehkan
200 gr pisang ambon/raja, lumatkan
2 buah apel malang, potong dadu kecil
85 gr kismis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C.
2. Ayak terigu, *baking powder*, soda kue, kayu manis bubuk dalam wadah, buat lubang di tengahnya.
3. Tuang telur kocok dan gula ke *butter* leleh.
4. Diikuti dengan pisang, apel, dan kismis. Aduk asal tercampur rata saja.
5. Tuang adonan ke loyang *loaf* 28 cm yang sudah dialasi kertas roti/dioles margarin, lalu panggang 40 menit atau sampai matang.
6. Setelah matang, olesi madu permukaannya supaya lembap, tunggu hangat baru dikeluarkan perlahan dari loyang.



Tips:

- Bila tidak suka *cinnamon* boleh ditiadakan tidak mengubah tekstur akhir.
- Gula palem boleh diganti dengan gula pasir jika tidak ada tapi hasil akhir lebih legit gula palem.
- Karena ini *cake no mixer*, pengadukan jangan terlalu kuat supaya adonan tidak ngaret berakibat *cake* keras.
- Kismis boleh diganti dried fruit lain sesuai selera, topping juga bebas sesuai selera.



chiffon cake

Soft Chiffon Cake with Vanilla Seeds

potong

Vanilla chiffon cake ini enaakk sekali, dengan harum biji vanilla asli sehingga di tiap potongnya ada bintik-bintik vanilla seeds-nya, *recommended* sekali ya *mommies*, mudah pula cocok dihias dengan *whipped cream* & buah-buah segar semakin menambah nikmatnya. Yuk, bikin!

BAHAN A:

7 butir kuning telur
140 ml susu cair full cream
93 ml minyak goreng
35 gr gula pasir butiran kecil
175 gr tepung terigu protein rendah
2 batang vanilla bean, ambil bijinya/
1 sdm pasta vanilla

BAHAN B:

7 butir putih telur
1/2 sdt garam
125 gr gula pasir
1 sdm air jeruk nipis

HIASAN:

whipped cream & buah segar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 160 °C.
2. **Bahan A:** kocok lepas telur & gula pasir sampai warnanya memucat memakai *whisk*, tambahkan sisa bahan lainnya, aduk rata, sisihkan.
3. **Bahan B:** mixer putih telur, air jeruk, garam sampai keluar busa. Masukkan gula pasir bertahap sambil terus di-mixer sampai mengembang *stiff peak*.
4. Masukkan kocokan putih telur ke pasta A bertahap 3x, aduk lipat memakai spatula sampai rata & halus.
5. Tuang dalam loyang *chiffon* 20 - 22 cm tanpa dioles apa-apa. Oven selama 60 menit atau sampai matang.
6. Setelah matang tangkupkan, saya pakai leher botol sirup, baru dilepas setelah suhu ruang.

Tips:

- Harus menggunakan loyang chiffon dan tidak boleh dioles apa pun.
- Adonan akhir yang benar seharusnya tetap kental, kalau encer berarti bisa over aduk/kocokan putih telur kurang sempurna.
- Kalau ingin permukaan chiffon cake mulus tanpa retak, panggang dengan suhu kecil saja, namun lebih lama.
- Lebih maksimal setelah matang, didiamkan beberapa jam sambil ditangkupkan baru dikeluarkan.





brownies kukus cokelat

Antigagal, Pasti Mekar

15 potong

Untuk *mommies* yang bikin bolkus belum beruntung, gagal mekar, dan mulai berpikir lagi kena kutukan bolkus ini adalah resep antigagal, dijamin 'mekrok' semua 100% sekali pun *mommies* belum pernah bikin bolkus sebelumnya buktikan ya, *mommies*. Teksturnya padat empuk seperti *brownies* kukus dan nyokelat banget jadi ga eneg *mom* meski ngemil beberapa cup sekaligus, ini adalah salah satu resep andalan saya bahkan beberapa teman laris jualan pakai resep ini.

BAHAN A:

200 gr gula tepung
2 butir telur
160 ml air
1/2 sdt vanilla cream

BAHAN B:

200 gr tepung terigu
25 gr cokelat bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt baking powder

HIASAN C:

10 gr cake emulsifier

BAHAN D:

25 gr chocochips
1/2 sdt cokelat essens

CARA MEMBUAT:

1. Mixer **bahan A** kurang lebih selama 5 menit dengan kecepatan maksimum.
2. Masukkan **bahan B**, mixer selama 1 menit dengan kecepatan rendah.
3. Masukkan **bahan C**, mixer lagi kurang lebih selama 5 menit dengan kecepatan tinggi.
4. Tambahkan pasta cokelat, aduk rata, masukkan *chocochips*.
5. Siapkan cetakan bolu kukus alasi dengan kertas atau cup bolu kukus, tuangkan adonan sampai penuh.
6. Kukus selama kurang lebih 15 menit dengan api besar, jangan buka tutup kukusan sampai matang.



Tips:

- Panaskan kukusan sampai air mendidih dan penuh uap sebelum adonan masuk supaya mekar maksimal.
- Jangan pernah membuka kukusan saat pertengahan panggang supaya bolu kukus tidak ambles.
- Beri jarak rapi antar bolu kukus supaya sirkulasi uap lancar dan mekar cantik.
- Air dasar kukusan cukup diisi setinggi 2 cm supaya tidak membasahi bagian bawah bolu kukus yang menyebabkan bantat.
- *Vanilla cream* adalah serbuk vanilla beraroma susu yang kuat, boleh diganti pasta vanilla kualitas bagus.
- Kualitas bubuk cokelat menentukan *taste* akhir, gunakan kualitas terbaik.



portuguese egg tart

Delicious, Crunchy, & Creamy

20 *cup*

BAHAN PUFF:

Puff pastry instan

BAHAN CUSTARD VLA:

120 gr whipped cream cair

120 gr gula pasir

4 butir kuning telur

2 sdm tepung maizena

500 ml susu cair full cream

1 sdt vanilla extract/1 batang
vanilla bean

Dari berbagai jenis *egg tart*, menurut saya paling enak *portuguese egg tart*. Creamy, harum, dan super yummy. Lapisan karamel di bagian permukaan menjadi ciri khas *Portuguese egg tart* ini bahkan menambah harum *custard*-nya. Sekali coba pasti ketagihan lagi dan lagi. Untuk *puff* nya saya pakai *puff instan*, kilat, & lezat. Yukk coba *mommies*, snack legendaris ini.



Tips:

- Sesekali putar loyang supaya *golden brown* merata.
- Boleh kecilkan suhu sedikit jika dirasa terlalu cepat gosong di bagian permukaan karena suhu oven berbeda-beda.
- Hasil akhir yang benar, *puff* harus *flaky* renyah berlapis-lapis dan *custard vla* kecokelatan bagian permukaan tapi *creamy* bagian dalam.
- Gunakan pasta vanilla kualitas bagus supaya *vla* harum bila perlu gunakan *vanilla bean*.

CARA MEMBUAT:

1. **Custard vla:** tim semua bahan dengan api kecil sampai sedikit kental, tapi jangan terlalu kental (lihat di foto *step*), sisihkan sampai hangat.
2. Panaskan oven suhu 250 °C api atas bawah.
3. Cetak *puff pastry instan* dengan cetakan bulat, susun di atas *aluminium foil/cup* bulat kecil, tusuk-tusuk bawahnya dengan ujung garpu.
4. Isi dengan *custard vla* sampai 0,5 cm dari permukaan, panggang selama 30 - 35 menit sampai *puff* kecokelatan dan *custard* kuning kecokelatan.
5. Setelah matang boleh dilepas dari cetakan. *Enjoy!*



spiku surabaya

Resep Lapis Surabaya Original

12 potong

Mommies, ini adalah resep lapis Surabaya kuno, asli dengan banyak telur dan tidak memakai bahan-bahan tambahan lagi. Citarasanya khas harum mentega dan teksturnya padat lembap, benar-benar lezat. Setelah mencoba beberapa resep, paling suka dengan resep ini, pori-porinya juga halus. Coba yuk, moms.

BAHAN A:

35 butir kuning telur
300 gr gula pasir butiran kecil
1 sdt pasta vanilla good quality

BAHAN B:

75 gr tepung terigu protein rendah
15 gr tepung maizena
10 gr susu bubuk

BAHAN C:

250 gr salted butter
50 gr margarin
1 sdm susu kental manis

BAHAN D:

pasta cokelat atau cokelat bubuk
yang sudah dicairkan

FILLING:

selai stroberi/sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Mixer bahan A sampai kental pucat mengembang, sisihkan.
2. Mixer bahan C sampai putih mengembang, sisihkan.
3. Campur bahan A dan C, masukkan perlahan-lahan dengan spatula sampai rata, hati-hati di tahap ini karena warna hampir sama.
4. Lalu masukkan bahan B sambil diayak, aduk memakai spatula sampai rata.
5. Bagi 3 bagian, 1 bagian diberi pasta cokelat/bubuk cokelat yang sudah dicairkan. Tuang di loyang 24 cm sebanyak 3 loyang yang sudah dialasi kertas, panggang suhu 180 °C/25 menit atau sampai matang.
6. Olesi selai, tumpuk posisi cokelat di tengah. Siap disajikan. Enjoy!



Tips:

- Pengocokan butter harus benar-benar sampai putih mengembang ringan supaya cake tekstur akhirnya lembut ringan.
- Pengocokan telur harus benar-benar sampai putih kental, tandanya jika adonan dijatuhkan dari whisk, dia jatuh perlahan dan meninggalkan jejak yang tidak mudah hilang.
- Pencampuran antara telur kocok & butter kocok harus benar-benar rata karena warna hampir mirip. Kalau sampai tidak rata, setelah matang akan ada lapisan keras kenyal pertanda mentega ambles.



strawberry japanese rollcake 4 telur

Rollcake Jepang Paling Sempel & Mudah

5 potong

Hai *mommies* ini adalah resep *roll cake* Jepang paling mudah dan *simple*. Hemat sekali cuma 4 telur saja, buatnya juga cepat. Cocok untuk yang baru pertama mencoba belajar bikin *roll cake* ala Jepang.

BAHAN A:

4 butir telur ayam, pisahkan kuning & putihnya
60 gr tepung terigu protein rendah
20 gr tepung maizena
70 gr gula pasir
4 sdm susu cair
1 sdm pasta stroberi
1 sdt vanilla extract

FILLING:

whipped cream/buttercream & buah segar



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C.
2. Kocok kuning telur memakai *whisk* sampai memucat, masukkan susu cair, pasta stroberi, dan vanilla. Aduk rata. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata kembali. Sisihkan.
3. *Mixer* putih telur dan sedikit gula sampai berbusa. Masukkan sisa gula pasir bertahap sambil terus di-*mixer* sampai mengembang *soft peak*, jangan terlalu kaku.
4. Masukkan kocokan putih telur ke dalam pasta nomor 1 bertahap 3x, aduk memakai spatula.
5. Tuang dalam loyang kotak 20 - 22 cm yang sudah dialasi kertas roti panggang dalam suhu 180 °C sekitar 20 menit atau sampai matang.
6. Angkat, keluarkan dari loyang tunggu suhu ruang baru diberi *filling* & gulung menggunakan kertas roti.
7. Bagian luar *rollcake* saat digulung menggunakan bagian dalam *cake* sehingga cantik tidak berkulit *rollcake*-nya.

Tips:

- Pasta stroberi bebas boleh diganti pasta apa pun sesuai selera, begitu juga dengan filling & buah-buahan.
- Mengaduk harus perlahan dengan teknik aduk balik supaya adonan tetap kental dan cantik.
- Panggang secukupnya asal matang tidak perlu sampai berkulit kecokelatan karena ini bolu Jepang.
- Saat menggulung gunakan kertas roti jangan langsung bersentuhan dengan tangan nanti bisa patah, gulung dengan mantap & percaya diri.



english fruit cake

Rich, Buttery, & Classic

10 potong

Siapa pun pasti tahu *english fruit cake* ini adalah *cake* kuno berumur ratusan tahun, sampai sekarang masih abadi & banyak penggemar. Biasanya disajikan pada hari raya istimewa. Ciri khasnya selalu bertabur buah-buahan kering bak permata dengan aroma rempah-rempah, *butter*, & gula palem yang sangat menggoda, bikinnya mudah banget, harus coba ya.

BAHAN I:

500 gr mixed fruit (cherry, kismis, cranberry, sultana, sukade, prune, almond, mete, kenari, mixed peel)
7 sdm jus apel kemasan
25 gr tepung terigu

BAHAN II:

150 gr salted butter
40 gr gula pasir butir kecil
40 gr gula palem/brown sugar
125 gr tepung terigu protein rendah
3/4 sdt baking powder
1/2-1 sdt kayu manis
1/2-1 sdt bumbu spikuk
4 butir kuning telur
3 butir putih telur

CARA MEMBUAT:

1. Rendam buah-buahan kering dalam jus apel kemasan minimal 2 jam/semalaman, tiriskan, lalu baluri tepung terigu sampai rata.
2. Panaskan oven 170 °C.
3. *Mixer butter* dan gula sampai lembut putih mengembang *creamy*, ini tahap penting supaya *cake* lembut.
4. Kecilkan *speed*, masukkan telur satu per satu jarak 1 menit tiap telurnya.
5. Turunkan semua terigu, *baking powder*, kayu manis, dan bumbu spikuk, kocok asal rata saja. Matikan *mixer*. Masukkan buah-buahan. Aduk rata memakai spatula.
6. Tuang dalam loyang (saya memakai *loaf* 27 cm) yang sudah diolesi/dialasi kertas roti. Taburi buah-buahan, panggang sekitar 40 - 45 menit atau sampai matang.

Tips:

- Tahap paling penting dalam *butter cake* adalah pengocokan *butter*, pastikan mengembang maksimal.
- Sebaiknya tetap menggunakan *butter* supaya lembut, jika diganti margarin hasil akhir lebih beremah & kering.





marble chiffon cake

Super Lembut & Fluffy

12 potong

BAHAN A:

130 gr tepung terigu protein rendah
75 ml susu cair full cream
60 ml minyak goreng
1 sdt pasta vanilla
1 sdt esens mokka
6 butir kuning telur

BAHAN B:

6 butir putih telur
1 sdm air jeruk nipis
1/2 sdt garam halus
130 gr gula pasir halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 160 °C.
2. **Bahan A:** kocok lepas telur sampai warna memucat pakai *whisk* & tambahkan sisa bahan, aduk rata, sisihkan.
3. **Bahan B:** mixer putih telur, air jeruk, dan garam sampai keluar busa. Masukkan gula pasir bertahap sambil terus di-mixer sampai mengembang *stiff peak*.
4. Masukkan kocokan putih telur ke pasta A bertahap 3x, aduk lipat memakai spatula sampai rata & halus. Bagi menjadi 2 bagian, 1 bagian diberi pasta vanilla, 1 bagian pasta mokka.
5. Tuang selang-seling dalam loyang chiffon 20 - 22 cm tanpa dioles apa-apa, tarik motif menggunakan ujung sumpit. Oven selama 60 menit sampai matang.
6. Setelah matang tangkupkan, saya memakai leher botol sirup, baru dilepas setelah suhu ruang.



Tips:

- Chiffon cake harus menggunakan loyang chiffon dan tidak boleh dioles apa pun supaya adonan menempel ke loyang.
- Adonan akhir yang benar seharusnya tetap kental kalau encer berarti bisa over aduk/kocokan putih telur kurang sempurna.
- Kalau ingin permukaan chiffon cake mulus tanpa retak suhu kecil saja namun panggang lebih lama.
- Lebih maksimal setelah matang didiamkan beberapa jam sambil ditangkupkan baru dikeluarkan menggunakan pisau.



mocca nougat rollcake

Ekonomis & Yummy

6 potong

Mommies pembaca tersayang. *Cake mocca nougat* ini tengah *happening* saat ini. Memang lezat sekali, aroma mokka yang lembut klasik berpadu dengan renyahnya *nougat* kacang *homemade*. Pantas saja *cake* ini banyak sekali peminatnya. Yuk, coba muat sendiri *mom* dengan bahan ekonomis kita sudah bisa menikmati *cake* ini. *Recommended.*

BAHAN A:

5 butir telur
85 gr gula pasir
1/2 sdm emulsifier
1 sdm air
65 gr tepung terigu protein rendah
15 gr tepung maizena
10 gr susu bubuk

BAHAN B:

100 gr salted butter
1 sdt pasta mokka

OLESAN:

150 gr buttercream mokka

NOUGAT KACANG:

175 gr kacang tanah kupas tumbuk, sangrai
175 gr gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 190 °C.
2. Mixer semua **bahan A** jadi satu dengan kecepatan tinggi selama 10 menit, matikan *mixer*.
3. Masukkan **bahan B** perlahan sambil diaduk rata pakai spatula sampai rata & homogen.
4. Tuang dalam loyang kotak 24 cm yang sudah dialas kertas, panggang 20 menit atau sampai matang.
5. Beri *filling*, gulung, padatkan, taburi dengan nougat, hias sesuka hati.
6. Olesan, kocok *buttercream* dan 1 sdt pasta mokka, sisihkan.
7. **Nougat:** panaskan gula di wajan antilengket hingga larut dan berwarna kecokelatan lalu masukkan kacang, aduk rata & siapkan *baking paper* yang sudah diberi sediki minyak, letakkan nougat, tunggu hingga dingin kemudian hancurkan.



Tips:

- Teknik pada bahan A disebut dengan teknik kocok all in one, semua dikocok jadi 1 dengan kecepatan tinggi selama 10 menit menghasilkan pori yang lembut halus & lentur.
- Emulsifier jangan di-skip yah harus tetap dipakai.
- Menggulung gunakan kertas, jangan bersentuhan langsung dengan tangan supaya tidak retak.



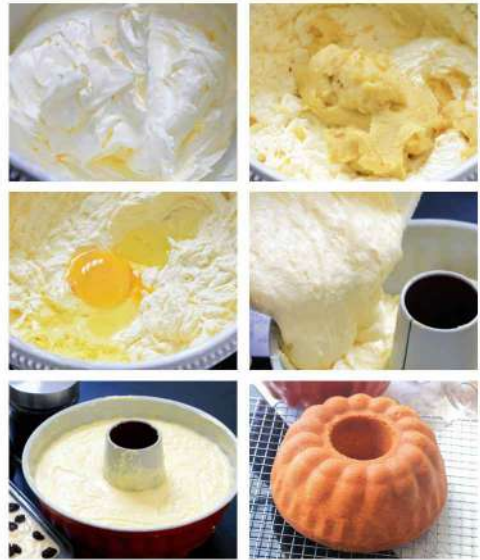
cake tapai

Very Delicious & Easy

10 potong

350 gr tepung terigu serbaguna atau protein sedang
2 sdt baking powder double acting *)
50 gr susu bubuk full cream
1/4 sdt garam

340 gr salted butter
2 sdt vanilla ekstrak atau 1/4 sdt vanilli essens atau
vanili bubuk
350 gr tapai singkong + 4 sdm susu kental manis
280 gr gula pasir butiran halus
6 butir telur suhu ruang
2 butir kuning telur
100 gr keju cheddar parut



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C.
2. Lumatkan tapai dan susu kental manis sampai benar-benar lumat, sisihkan.
3. Siapkan mangkuk, masukkan butter dan vanilla ekstrak, mixer sampai benar-benar putih mengembang ringan.
4. Masukkan tapai, kocok sampai tercampur rata lalu gula, kocok kembali. Masukkan telur satu per satu. Setiap memasukkan telur, tunggu telur sebelumnya merata sekitar 1 menit/telur.
5. Matikan mixer, masukkan terigu berselang-seling dengan keju, 3 tahapan. Aduk dengan spatula sampai rata, jangan overmixed yah. Bisa bantat. Adonan akhir harus kental, ya.
6. Masukkan adonan ke loyang tulban 24 cm yang sudah dioles margarin dan ditabur tepung terigu. Pangang sekitar 50 menit atau sampai matang, sesuaikan suhu oven sendiri-sendiri, ya.

Tips:

- Kalau mau halus tapai boleh diblender, kalau mau bertekstur cukup lumatkan.
- Pengocokan step 2 adalah tahap krusial, pastikan butter benar-benar mengembang putih sempurna.
- Butter boleh dicampur margarin dengan perbandingan 1 : 1, tetapi hasil akhir lebih kering berminyak tidak sehalus selanjut full butter.
- Jangan buka tutup oven minimal 3-4 menit menggang supaya tidak kempes.
- Gunakan tapai madu manis supaya hasil makan legit.



Mommies pembaca tersayang, saya yakin banyak sekali penggemar tapai di Indonesia dalam bentuk olahan apapun pasti suka, apalagi kalau dicampur *cake* ternyata lezat sekali. Dulu saya tidak bisa membayangkan bagaimana rasanya tapai dicampur ke *cake*, ternyata sekali mencoba langsung ketagihan, *Mommies*. Mudah pula, ayo angkat *mixer* sekarang. ^^

bolu gulung

Resep Basic yang Sangat Lentur & Lembut

10 potong

Mommies pembaca tersayang, ini adalah resep bolgul andalan saya, sudah mencoba beberapa resep tapi tetap paling cocok resep ini. Selain ekonomis, hasil poriporinya halus, digulung lentur tidak mudah patah, dan rasanya lezat ringan tidak eneg/berlebihan. Kalau suka rasa yang berat silakan gunakan resep bolgul dengan banyak kuning telur. *Recommended.*

BAHAN I:

6 butir telur utuh
90 gr gula pasir halus (gula kastor)
3/4 sdm cake emulsifier
70 gr tepung terigu protein rendah
10 gr tepung maizena
10 gr susu bubuk full cream
1 sdt vanilla essence
125 gr salted butter, lelehkan dan dinginkan

FILLING:

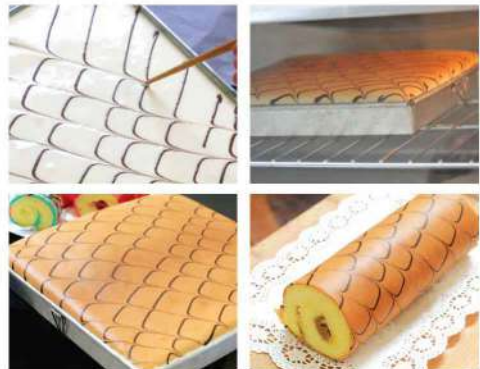
Selai sesuai selera
(kacang/stroberi/nutella/cokelat/nanas)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 190 °C.
2. Siapkan loyang, olesi dasarnya dengan margarin, alasi dengan kertas roti.
3. Ayak terigu, tepung maizena, dan susu bubuk. Campur semua bahan menjadi satu, kecuali mentega cair. Kocok dengan *mixer* kecepatan tinggi sampai mengembang 10 menit.
4. Masukkan mentega cair, aduk balik dengan spatula karet hingga merata dan homogen.
5. Tuang ke dalam loyang 26 cm, ratakan permukaannya. **Motif:** ambil 2 - 3 sdm adonan beri 1 sdt pasta cokelat, masukkan dalam plastik segitiga. Buat garis lurus, tarik memakai sumpit/lidi.
6. Panggang kurang lebih 15 menit sampai matang.
7. Keluarkan dari loyang.
8. Beri *filling* sesuai selera dan gulung sambil dipadatkan.

Tips:

- Resep ini harus menggunakan cake emulsifier karena irit telur.
- Teknik harus sesuai resep semua di-mixer menjadi 1 kecepatan langsung tinggi dari awal sampai akhir sekitar 10 menit.
- Hentakkan loyang 2x sebelum masuk oven untuk menghilangkan gelembung udara supaya pori cake halus.
- Kalau isian selai, boleh digulung hangat-hangat.
- Panggang jangan over baked supaya cake tidak kering menyebabkan pecah ketika digulung.





filling pandan

Gurih & Legit

potong

Mommies tersayang, ini adalah resep bolgul dengan hasil gurih, pulen, dan legit. Dari resep ini bisa dikreasikan jadi bermacam-macam jenis bolu gulung favorit monggo dicoba ya *mommies* rasa & tekstur tidak kalah lho dengan bolu-bolu gulung di *bakery-bakery* ternama, layak jual pula.

BAHAN:

4 butir kuning telur
4 butir telur utuh
90 gr gula pasir halus/kastor
3/4 sdm cake emulsifier
1 sdm air
70 gr tepung terigu protein rendah
14 gr susu bubuk full cream
1 sdt vanilla pasta
88 gr salted butter

MOTIF:

Pasta cokelat

FILLING:

Filling instant untuk roti/
mooncake

HIASAN:

Whipped cream/buttercream +
Marshmallow



CARA MEMBUAT:

1. Pasang oven 190 °C api atas bawah.
2. Mixer telur, gula pasir, & cake emulsifier sampai mengembang putih kental berjejak, pastikan sempurna supaya cake lembut.
3. Turunkan ke speed terendah masukkan terigu, susu bubuk, dan vanilla pasta perlahan-lahan sambil terus di-mixer sampai rata saja. Matikan mixer.
4. Masukkan butter leleh, aduk balik menggunakan spatula sampai tercampur benar-benar rata jangan sampai ada endapan karena menyebabkan cake bantat.
5. **Motif:** ambil 3-4 sdm adonan, beri pasta cokelat, aduk rata.
6. Tuang dalam loyang 26 - 28 cm yang sudah dialasi kertas lalu sendokkan motif cokelat di atas permukaan, tarik motif menggunakan lidi/sumpit.
7. Panggang selama 15 menit sampai matang.
8. Beri filling, gulung, dan padatkan, lalu hias sesuka hati.

Tips:

- Mixing step 2 harus benar-benar kental berjejak karena ini tahap krusial.
- Butter boleh dicampur margarin perbandingan 1 : 1 dengan hasil akhir lebih berpori.
- Filling pandan ini jenis padat sehingga bisa membentuk bulatan cantik di tengah cake, biasanya untuk isian mooncake instant ada di toko bahan kue.



matcha rollcake

Japanese Style Rollcake, Light, & Delicate

8 potong

Mommies pembaca tersayang, resep ini adalah resep *matcha roll* yang terkenal di Jepang, rasanya sederhana khas *cake-cake* Jepang. *Cake* Jepang *taste* selalu ringan berbeda dengan *cake-cake* kuno Indonesia yang *taste* lebih berat & *rich*, semua kembali ke selera ya, *mommies*.

BAHAN:

5 butir kuning telur
26 gr gula pasir
47 gr tepung terigu protein rendah
10 gr bubuk *green tea*/matcha Jepang
5 butir putih telur
80 gr gula pasir
1 sdm air jeruk nipis
26 gr salted butter, lelehkan

FILLING:

whipped cream

Tips:

Gunakan bubuk matcha berkualitas, jangan bubuk matcha untuk minuman.

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 170 °C.
2. Mixer kuning telur dan gula pasir sampai pucat mengembang, sisihkan.
3. **Bahan A:** masukkan bubuk *green tea* dan tepung terigu ke kocokan kuning telur, aduk memakai *whisk* sampai rata, sisihkan.
4. **Bahan B:** di *bowl* lain, kocok putih telur dan air jeruk nipis sampai berbusa. Masukkan gula bertahap sambil terus di-mixer sampai mengembang *soft peak*.
5. Masukkan kocokan **bahan B** bertahap 3x ke dalam kocokan **bahan A** memakai spatula sampai rata.
6. Masukkan *butter* cair, aduk rata memakai spatula sampai rata, jangan ada yang tertinggal.
7. Tuang di loyang 24 cm yang sudah dialasi kertas roti.
8. Panggang dalam oven selama 25 menit atau sampai matang.
9. Setelah matang, taruh di *cooling rack* sampai suhu ruang dan siap diberi *filling*. Bagian berkulit yang dikasih *filling* ya, jadi dibalik bagian dalam di luar sehingga warnanya cantik.





taro tiger rollcake

Super Yummy, Gurih, & Moist. Pasti Jadi!

12 potong



Recommended sekali ya, *mommies* resep ini selain enak banget, gurih, lembut, & pori-porinya bagus. Dulu saya tidak pernah terpikir untuk bikin *tiger roll*. Saya yakin susah banget ternyata mudah ya, *mommies* asal patuh pada *step-stepnya* & baca dengan detail, *cake* ini selain lezat untuk *snack* keluarga, juga layak jual, ya *moms*. Monggo dicoba.

BAHAN TIGER ROLL KULIT MACAN:

10 butir kuning telur
85 gr gula tepung
20 gr tepung maizena
30 gr minyak goreng
1/8 sdt pasta vanila

BAHAN BOLU GULUNG TARO:

9 butir kuning telur
2 butir putih telur
85 gr gula pasir
50 gr tepung terigu protein rendah
10 gr tepung maizena
10 gr susu bubuk
50 gr margarin, lelehkan
50 gr salted butter, lelehkan
1 sdt pasta taro/ubi ungu

OLESAN:

Buttercream /whipped cream kocok secukupnya + jeruk mandarin kaleng
50 gram susu kental manis putih

Tips:

- Trik kulit macan berkerut sukses adalah dari suhu yang benar- benar tinggi, jika suhu terlalu rendah kulit tidak bisa muncul sempurna.
- Pasta taro bebas mau diganti pasta lain misal vanilla, cokelat, red velvet, dan lain-lain.

CARA MEMBUAT TIGER ROLL KULIT MACAN:

1. Panaskan oven api atas suhu 200 - 220 °C.
2. Mixer telur dan gula tepung sampai kental mengembang.
3. Masukkan tepung maizena, aduk memakai spatula. Masukkan minyak goreng dan pasta vanila. Aduk rata.
4. Tuang di loyang 30 x 40 x 2 cm yang sudah dialasi kertas. Panggang di oven api atas suhu tinggi, motif *tiger* akan otomatis terbentuk sendiri.

CARA MEMBUAT BOLU GULUNG TARO:

1. Mixer telur dan gula pasir sampai kental berjejak. Masukkan terigu, tepung maizena, dan susu bubuk (aduk memakai spatula).
2. Masukkan mentega leleh, aduk kembali.
3. Tuang di loyang 25 cm yang dialasi kertas roti.
4. Panggang 190 °C selama 20 menit atau sampai matang.
5. Tunggu suhu ruang, isi dengan *buttercream* dan jeruk kalengan, gulung, dan padatkan. Sisihkan.
6. **Penyelesaian:** oles kulit *tiger roll* dengan susu kental manis, letakkan bolu gulung taro di tengah, gulung, dan padatkan.



chiffon taro zebra

Super Fluffy, Light, & Fragrant

12 potong

Mommies pembaca tersayang, rasa taro/ubi ungu sekarang sangat populer di mana-mana berawal dari Jepang yang menggunakan taro sebagai rasa untuk *cake*, *roti*, *ice cream*, & *dessert-dessert* lain akhirnya merambah ke Indonesia. Aromanya sangat *sweet* & wangi, dari anak kecil sampai dewasa kini menyukai taro untuk semua *dessert*, kali ini saya coba bikin *chiffon* belang taro cokelat hasilnya lezat banget *mommies* harus coba yah untuk varian *chiffon cake* kesayangan.

BAHAN A:

6 butir kuning telur
100 ml susu cair full cream
60 gr minyak goreng
120 gr tepung terigu protein rendah
10 gr taro powder good quality
1/2 sdt baking powder
30 gr gula pasir butiran halus/kastor

BAHAN B:

6 butir putih telur
100 gr gula pasir butiran kecil/kastor
1/4 sdt cream of tartar atau 1 sdm air jeruk nipis
1/4 sdt garam

TAMBAHAN:

1 sdt pasta cokelat

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 160 °C.
2. **Bahan A:** kocok lepas telur & gula pasir sampai warna memucat memakai *whisk*. Tambahkan sisa bahan, aduk rata, sisihkan.
3. **Bahan B:** *mixer* putih telur, air jeruk, dan garam sampai keluar busa. Masukkan gula pasir bertahap sambil terus di-*mixer* sampai mengembang *stiff peak*.
4. Masukkan kocokan **bahan B** ke pasta **bahan A**, bertahap 3x, aduk lipat memakai spatula sampai rata & halus. Ambill 1/3 adonan beri pasta cokelat, aduk rata.
5. Tuang selang-seling dalam loyang *chiffon* 20 - 22 cm tanpa dioles apa-apa, oven selama 60 menit atau sampai matang
6. Setelah matang tangkupkan, saya pake leher botol sirup, baru dilepas setelah suhu ruang.



- Tips:*
- *Chiffon cake* harus menggunakan loyang khusus *chiffon* dan tidak boleh dioles apa pun.
 - Adonan akhir yang benar seharusnya tetap kental kalau encer berarti bisa *over* aduk/kocokan putih telur kurang sempurna.
 - Kalau ingin permukaan *chiffon cake* mulus tanpa retak suhu kecil saja namun panggang lebih lama.
 - Lebih maksimal setelah matang didiamkan beberapa jam sambil ditangkupkan, baru dikeluarkan.



sponge cake

Delicious & Easy Traditional Japanese Cake

14 potong

Ini adalah *cake* kesukaan anak sulung saya *mommies*, bikinnya mudah, aromanya sederhana, & tentu saja sehat tanpa bahan tambahan apa pun bahkan lemak, jadi benar-benar rendah kalori. *Cake* ini sudah ada sejak abad ke 16 dan kini menjadi oleh-oleh khas kota Nagasaki Jepang. *Cake* ini dibawa oleh bangsa Portugis sehingga artinya *Pao De Castella* (roti dari kastil). Yuk, *mommies* pembaca tersayang, kita bikin *cake* sehat untuk camilan keluarga.

3 butir putih telur
55 gr gula pasir butiran kecil/kastor
3 butir kuning telur
20 ml madu
60 gr tepung serbaguna/protein sedang
20 gr susu cair full cream

1. Panaskan oven suhu 180 °C.
2. *Mixer* putih telur sampai setengah mengembang, masukkan gula pasir bertahap 3x sambil terus di-*mixer* sampai mengembang *soft peak*.
3. Turunkan *speed mixer*, masukkan telur satu per satu sampai tercampur rata. Masukkan madu, *mixer* asal rata, dan terakhir masukkan terigu, *mixer* rata.
4. Masukkan susu cair sambil diaduk balik memakai spatula sampai rata & homogen.
5. Tuang dalam loyang *loaf* 25 cm yang sudah dialasi kertas. Panggang selama 35 - 40 menit atau sampai matang.
6. Setelah matang oles permukaannya dengan madu.



Tips:

Gunakan madu aroma netral jangan madu hitam.



strawberry yoghurt ogura cake

Soft & Cottony Cake

9 potong

Cotton cake populer asal negeri Jiran ini adalah jenis *cake* terlembut di antara semua jenis *cake* lain, selain rendah kalori, teksturnya bagaikan kapas saat kita menikmatinya, dijamin ketagihan, yuk *mommies* harus coba, ya.

BAHAN A:

90 gr tepung terigu protein rendah
5 butir kuning telur
1 butir telur
50 gr minyak goreng
120 ml yoghurt stroberi (blender 40 ml yoghurt + 80 gr stroberi segar)
1/4 sdt pewarna/esens stroberi kalau ingin cakenya lebih pinky
1.5 sdt poppyseeds

BAHAN B:

5 butir putih telur
1/4 sdt garam
1 sdm air jeruk nipis
90 gr gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven suhu 160 °C, masukkan loyang besar berisi air setinggi 1 cm (*Au Bain Marie*).
2. Blender susu/yoghurt dengan stroberi sampai halus. Sisihkan.
3. **Pasta A:** campur semua **bahan A** jadi 1, aduk memakai *whisk* aja, sisihkan.
4. Kocok putih telur, garam, dan air jeruk nipis sampai berbusa. Masukkan gula pasir bertahap sambil terus di-mixer sampai mengembang *soft peak*.
5. Masukkan kocokan putih telur ke dalam **pasta A** bertahap, aduk lipat memakai spatula sampai tercampur rata dan homogen.
6. Tuang ke dalam loyang kotak 22 cm yang sudah dialasi kertas, panggang dengan sistem *Au Bain Marie* sekitar 70 menit.



Tips:

- Poppy seeds boleh ditiadakan, tidak ada perbedaan tekstur akhir.
- Ogura cake dengan buah asli lebih lembap daripada ogura cake jenis lain.
- Boleh menggunakan yoghurt rasa stroberi supaya aroma makin harum.



moist banana dates cake

Cake pisang kurma yang Moist & Lembut

6 potong

Mommies, harus coba resep enak ini, ya. Meski hemat bahan tapi hasilnya lembut & lembap sekali. Aroma *butter*, kurma, & pisang berpadu legit menjadi *dessert* yang nikmat. Apalagi ditemani dengan segelas teh. Hmmm...satu *slice* pasti kurang.

BAHAN:

150 gr kurma, buang biji, cincang
60 ml madu (rendam dengan kurma)
200 gr pisang matang, lumatkan
125 gr salted butter
80 gr gula palem/brown sugar
175 gr tepung terigu protein rendah
1 sdt baking powder
1 sdt cinnamon powder (boleh ditiadakan)
2 butir telur ayam

TOPPING:

almond, kurma, kismis sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C.
2. Kocok dengan *mixer* *butter* dan gula sampai *creamy* halus mengembang dengan kecepatan tinggi sekitar 10 menit.
3. Turunkan *speed* rendah. Masukkan telur satu per satu sampai habis diselingi 1 sendok tepung terigu dan *baking powder* sampai rata lalu matikan *mixer* (beri jarak 1 menit/telur sebelum telur selanjutnya masuk).
4. Tuang sisa tepung terigu bergantian dengan rendaman madu kurma dan pisang, aduk balik memakai spatula sampai merata & homogen.
5. Tuang dalam loyang *loaf* 27 cm yang sudah dioles/dialasi kertas roti. Taburi *topping*. Panggang dalam sekitar 40 menit atau sampai matang.

Tips:

- Gunakan pisang yang sudah matang supaya cake legit & manis, jenis pisang ambon/raja lebih harum.
- Gunakan tes tusuk untuk uji kematangan dengan menancapkan lidi ke permukaan kue, jika lidi keluar dengan bersih berarti cake sudah matang.
- Nikmat disiram dengan saus karamel/ dulce leche.
- Butter sebaiknya jangan diganti margarin untuk jenis cake ini supaya cake lebih lembut.





lemon butter cake

Moist & Fragrant

10 potong

Mommies tersayang, apakah *mommies* tahu jenis *cake* yang tak kalah populernya dengan *sponge cake* & *cotton cake*? Yaa ini adalah *butter cake* jenis *cake* yang berumur ratusan tahun dengan ciri khas butter & gula selalu dikocok di tahap awal sampai mengembang baru dimasukkan bahan-bahan lain. Hasil akhir *cake* ini begitu khas; padat, sangat harum, dan gurih. Mampu membawa kita bernostalgia akan aroma *cake-cake* beraroma *butter* yang kuat di masa lampau. *Lemon butter cake* ini sangat gurih berpadu dengan lemon *glazing* yang segar, ayuk coba *mommies*.

BAHAN:

230 gr butter
220 gr gula pasir butiran
3 butir telur utuh
2 butir kuning telur
1 sdt essens vanilla
260 gr tepung terigu protein rendah
3/4 sdt baking powder
1/4 sdt garam
1 sdm kulit lemon, parut campur dengan tepung
60 ml air perasan lemon

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 170 °C.
2. Mixer butter & gula sampai mengembang *creamy* dan putih.
3. Turunkan *speed* terendah. Masukkan esens vanilla, disusul telur satu per satu jarak tiap telur 1 menit.
4. Turunkan campuran tepung (terigu, *baking powder*, & garam yang sudah diayak) dan air lemon berselang-seling diawali tepung dan diakhiri tepung juga.
5. Tuang dalam loyang *loaf* 30 cm atau tulban 20 cm yang sudah dioles mentega.
6. Panggang selama 40 menit atau sampai matang keemasan.
7. Setelah suhu ruang, oles dengan lemon *glazing* siap disajikan. Enjoy.

LEMON GLAZING

(Aduk rata saja)

150 gr gula halus
3-4 sdm air lemon (kental/encer sesuai selera aja)



Tips:

- Dalam pembuatan *butter cake* pengocokkan butter memegang tahap paling penting. Kocok butter minimal 10 menit dengan mixer kecepatan tinggi.
- Lemon *glazing* jangan dihilangkan karena yummy & match untuk lemon cake ini.
- Bagian tengah *butter cake* yang retak merekah menandakan cake mengembang sempurna.



chewy brownies

Best Chocolate Brownies Ever!

potong

Setelah bereksperimen mencoba bermacam-macam resep, kembali lagi hanya pada resep ini. *Moist chewy* wangi manisnya pas, pokoknya *the best*, beberapa kawan juga pakai resep ini untuk jualan kue, *highly recommended ya, mommies*.

BAHAN:

2 butir telur ukuran besar
150 gr gula pasir butiran halus
100 gr tepung protein rendah
20 gr susu bubuk
20 gr cokelat bubuk kualitas bagus
10 gr tepung maizena
120 gr dark cooking chocolate
100 gr butter

TOPPING:

Chocochips & keju parut

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven suhu 180 °C.
2. Lelehkan *butter*, panas-panas masukkan *dark cooking chocolate*, aduk-aduk sampai meleleh, sisihkan.
3. Kocok telur dan gula pasir sampai putih mengembang dengan *mixer* berkecepatan tinggi sekitar 5 menit.
4. Matikan *mixer*. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, dan cokelat bubuk yang sudah diayak, aduk balik memakai spatula. Tambahkan *butter* dan cokelat leleh, aduk kembali sampai rata.
5. Masukkan loyang kotak 20 x 20 cm yang sudah dialasi kertas roti. Taburi *topping* suka-suka.
6. Oven selama 25 - 30 menit/sampai matang.
7. Setelah matang, tunggu suhu ruang baru dipotong.



Tips:

- Panggang jangan sampai over baked karena brownies akan kehilangan kelembapannya.
- Setelah matang bagian tengah brownies masih sedikit lembek karena efek penggunaan dark cooking chocolate, tunggu suhu ruang hingga kokoh baru dipotong.
- Gunakan cokelat bubuk good quality supaya rasa brownies premium.
- Penggunaan butter akan membuat brownies empuk tahan lama daripada margarin.



pandan ogura cake

Super Soft, Super Yummy, Melt in Your Mouth

16 potong

Cake pandan paling hits di Instagram, ya ogura pandan ini *moms*. Sudah ribuan teman bikin dan suka banget, sekali berhasil bisa bikin ini tiap hari. Oh iya, beberapa teman juga laris manis jualan pakai resep ini. Indahya berbagi. Yuk ikutan bikin *mommies*, asal *step-step*-nya benar pasti sukses.

BAHAN A:

5 butir kuning telur
1 butir telur utuh
40 ml minyak goreng
80 ml santan kental
1 sdt pasta pandan
1/2 sdt pasta vanilla
85 gr tepung terigu protein rendah
2 sdt poppy seeds

BAHAN B:

5 butir putih telur
1/4 sdt garam halus
1 sdm air jeruk nipis
95 gr gula pasir butiran halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 160 °C, masukkan loyang besar berisi air setinggi 1 cm.
2. Aduk semua **bahan A** jadi satu memakai *whisk* sampai rata. Sisihkan
3. **Bahan B:** mixer putih telur, garam, dan air jeruk nipis sampai mulai berbusa, masukkan gula pasir bertahap sampai mengembang *softpeak*.
4. Masukkan **bahan B** bertahap ke **bahan A** lalu aduk lipat memakai spatula sampai rata dan homogen.
5. Tuang adonan ke loyang kotak/bulat 20 cm yang sudah dialasi kertas.
6. Panggang selama 60 menit atau sampai matang dengan teknik *au bain marie* (loyang utama alasi loyang lain yang lebih besar dan sudah diberi air setinggi 1 cm), loyang step 1.



Tips:

- Pasta pandan boleh diganti dengan endapan jus pandan.
- Gunakan telur segar supaya hasil kocokan maksimal dan cake tidak amis.
 - Poppy seeds boleh ditiadakan, tidak merubah tekstur akhir cake.



TIPS & TRIK ANTIGAGAL OGURA CAKE

Mommies pembaca tersayang ini adalah tanya jawab terbanyak untuk *ogura cake* yah tidak ada salahnya saya rangkum pertanyaan-pertanyaan ini supaya segala keraguan yang ada dalam pikiran *mommies* saat praktik *ogura*, bisa terjawab. *Happy baking ya, mommies.*

Singkat cerita, *ogura cake* adalah *cotton cake* yang populer dan asli dari Malaysia, meski nama *ogura* sendiri berbau Jepang. *Ogura* terkenal akan kelembutannya dengan sensasi *melt in your mouth* yang bakal membuat siapa pun yang menyantapnya & membuatnya pasti ketagihan, seperti saya yang sejak pertama kali membuat langsung jatuh cinta dan sudah membuat bermacam-macam jenis *ogura cake* sampai detik ini.

Q: Kenapa permukaan *ogura* saya bisa retak/merekah, ya?

A: Permukaan *ogura* merekah/retak karena suhu terlalu tinggi sebaiknya taruh di rak paling bawah jangan di bagian tengah rak oven & kecilkan suhu dari suhu yang tertera di resep karena panas oven berbeda.

Q: Kenapa putih telur saya saat dikocok tidak mau kaku padahal saya sudah mengocok 30 menit?

A: Kemungkinan pertama wadah *bowl/whisk mixer* kurang bersih, masih ada lemak tertinggal, kedua bisa juga saat memisahkan putih & kuning telur ada sedikit kuning telur tercampur di putih telur, sedikit saja lemak akan membuat putih telur susah mengembang jadi pastikan peralatan semua bersih dan putih telur bersih.

Q: Kenapa putih telur saya bergumpal-gumpal susah menyatu dengan adonan pasta ya, saya aduk terus sampai mencair akhirnya malah adonan encer?

A: Kocokan putih telur pada *ogura* hanya perlu sampai tahap *soft peak* jangan terlalu kaku, cirinya jika *whisk mixer* diangkat adonan putih telur akan berbentuk puncak yang melengkung ke bawah/layu. Di tahap ini kocokan putih telur sangat mudah diaduk dengan adonan pasta dan hasil akhir akan tetap kental. Kalau sampai diaduk bergumpal-gumpal susah menyatu berarti kocokan terlalu kaku.

Q : Kenapa pori-pori *ogura* saya besar ya, tidak bisa halus?

A : Kemungkinan pertama kocokan putih telur terlalu kaku (*hardpeak*) ini menyebabkan pori-pori besar & tekstur kurang *moist*, lalu kedua bisa juga pengadukan kurang rata jadi banyak gelembung-gelembung udara terperangkap. Setelah dipanggang dia akan menyebabkan rongga-rongga di pori-pori *cake*.

Q: Ada tips lain supaya pori-pori *ogura* lebih halus?

A: Hentakkan loyang 3x sebelum masuk oven untuk memecah gelembung-gelembung udara yang terjebak di dalam adonan. Solusi kedua gunakan tepung Jepang membantu pori lebih halus & rapat.

Q: Kenapa *ogura* saya cekung/ambblas setelah keluar oven?

A: Biasanya karena *underbaked* atau belum matang karena *ogura* adalah *cake* tinggi cairan daripada bahan padatnya apalagi sistem pemanggangan *au bain marie*, dia membutuhkan waktu lama untuk matang & set. Tiap oven berbeda mulai dari minimal 1 jam sampai 1,5 jam untuk memanggang *ogura*.

Q: Kenapa *ogura* saya masih bau telur atau aroma telur masih kuat?

A: *Ogura* dengan aroma telur kuat biasanya; pertama penggunaan telur kurang *fresh* jadi amis, kedua *ogura* belum matang sempurna. Solusinya perpanjang waktu panggang, gunakan telur segar, dan gunakan pasta vanilla kualitas bagus.

Q: Bagaimana tips kocokan putih telur saya supaya sukses, ya ?

A: Pertama wadah dan semua peralatan harus bebas lemak/minyak, kedua putih telur harus benar-benar 'bersih' jangan ada tetesan kuning telur sedikit pun dalam putih telur, lalu ketiga jangan masukkan gula pasir sekaligus namun bertahap 3x supaya tidak terlalu berat dan bisa mengembang maksimal, keempat jangan menggunakan kecepatan maksimal saat mengocok telur. Saya lebih suka kecepatan medium supaya hasil kocokan stabil.

Q: Apa kegunaan air jeruk nipis saat mengocok putih telur?

A: Jeruk nipis digunakan untuk *stabilizer* membantu kocokan putih telur lebih stabil, tidak mudah turun karena sifat asamnya. Bisa juga digantikan dengan *cream of tartar* atau air cuka dapur.

Q: Kenapa kulit ogura saya keriput & mengelupas?

A: Sebaiknya gunakan api atas juga saat memanggang *ogura* jadi kulit atas ikut terpancang sempurna sampai matang keemasan sehingga kokoh ketika di balik ke *cooling rack*, tidak lengket, bahkan saya menyalakan *blower*/kipas dalam oven supaya kulit lebih gagah.

Q: Kenapa ada lapisan jelly/ endapan keras yang berbeda warna di dasar ogura cake saya?

A: Itu adalah minyak yang turun. Kemungkinan pertama pengadukan kurang sempurna, kemungkinan kedua pengadukan berlebihan mengakibatkan adonan encer dan lemak turun.

Q: Bisakah bila saya panggang ogura tanpa sistem *au bain marie*?

A: Jawabnya bisa saja, tetap jadi *cake* lezat tapi akan berbeda tekstur dengan *ogura* yang dipanggang lambat dengan sistem *au bain marie* yang pasti lebih *moist* & lembut dan kalau tidak pakai sistem *au bain* hasilnya mirip seperti *chiffon cake*.

Q: Kenapa separuh bagian ogura cake saya lembek seperti bubur padahal sudah dipanggang 1 jam lebih?

A: Kemungkinan ada air yang merembes dari luar, karena itu gunakan loyang non sambungan jadi aman karena meski dialasi *double aluminium foil* pun terkadang masih rembes.

Q: Apakah harus dengan sistem *au bain marie*? Lantas apa bedanya dengan cara panggang biasa untuk hasil akhir ogura?

A: Oh tentu saja beda ya *mommies*, pemanggangan *au bain marie* menghasilkan *cake* selembut kapas dengan tekstur lumer di lidah dengan sistem pemanggangan yang sangat perlahan & mengunci kelembapan.

Semoga membantu ya *mommies*, *ogura* ini *cake* yang mudah tapi cukup tricky. Kuncinya hanyalah perhatikan *step* dengan seksama, ya. Siapa pun yang sudah berhasil sekali membuatnya selalu ketagihan karena teksturnya yang sangat lembut seperti kapas. Sampai detik ini *cake* paling lembut adalah *ogura*. Tidak heran semua *mommies* beramai-ramai membuat *ogura* sendiri di rumah.

Good Luck !

CARA MENGHANDLE OGURA

Hai *mommies*, ada ribuan pertanyaan baik via *direct message /comment* yang masih penasaran dan bertanya tanya pada saya bagaimana cara meng-handle ogura cake super lembut ini setelah matang keluar oven.

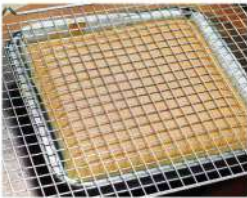
Di sini saya kupas tuntas ya, *mommies* beserta *step by step*-nya semoga jelas dan membantu karena ogura ini cake yang sangat lembut, sayang sekali kalau rusak/gompel sekeluarnya dari oven. Setelah penantian panjang kita semua pasti ingin cake kita mulus & cantik. Yuk *mommies* simak ya semoga berguna semua ini saya susun berdasarkan pengalaman pribadi saya.



Segera keluarkan ogura setelah matang dari oven tidak perlu didiamkan dulu di oven. Setelah keluar dari oven tunggu sekitar 3 menit sambil kita siapkan *cooling wire/* kawat pendingin.



Setelah berhasil ditelungkupkan, lepaskan loyangnya.



Taruh posisi kawat persis di atas cake ogura.



Dengan sangat perlahan & hati-hati kelupas kertasnya karena di fase ini cake ogura masih lembut dan rapuh. sekali



Pegang hati-hati lalu balik cake posisi kulit di bawah, ya.



Diamkan dalam posisi terbalik sampai uapnya hilang baru dipotong-potong & disajikan.

TIPS & TRIK BOLU GULUNG SUKSES

Mommies pembaca tersayang, kali ini saya akan merangkum ratusan pertanyaan yang paling sering ditanyakan seputar bolu gulung. Di sini akan kita kupas tuntas, jangan lupa sebelum mengeksekusi resep sempatkan membaca dahulu supaya proses & hasil makin maksimal yah, *mommies*, karena sebagus-bagusnya suatu resep bisa gagal jika kita tidak memahami *step-step*-nya. Ayo *Mommies*, kita baca bersama.

Q: Apa yang dimaksud dengan adonan kental berjejak?

A: Adonan kental berjejak adalah jika adonan kita angkat menggunakan ujung *whisk mixer*, dia akan jatuh kental perlahan dan meninggalkan jejak yang cukup lama hilang di permukaan menandakan

kental sempurna. Tahap ini juga disebut tahap *Ribbon Stage* karena jejak yang ditinggalkan bertumpuk cantik seperti bentuk pita.

Ini tahap yang krusial dalam pembuatan semua cake, adonan bagus menghasilkan cake bagus dan sebaliknya.

Q: Jenis tepung apa yang paling bagus untuk bolu gulung ?

A: Dari pengalaman saya paling bagus adalah tepung kotobuki Jepang. Tepung kotobuki adalah tepung terigu protein rendah asal Jepang yang akan memberikan hasil akhir halus & mulus pori-porinya. Selain itu gunakan tepung terigu protein rendah supaya lembut.

Q: Kenapa kulit bolu gulung saya lengket/mengelupas dan keriput?

A: Biasanya karena belum matang/kurang matang. Hasil terbaik gunakan api atas bawah bersamaan bahkan saya nyalakan *blower*/kipas oven supaya kulit benar-benar kering, tebal, & kokoh sehingga bisa cantik ketika digulung nanti. Selain itu untuk memastikan kulit atas benar-benar sudah kering, detik-detik terakhir boleh raba kulitnya, jika masih berbunyi 'pess; pess; berarti belum kering sempurna masih basah, silakan panggang beberapa menit lagi atau pindah rak atas.

Q: Bagaimana cara menggulung bolu gulung yang benar kok bolgul saya pecah,retak & lengket, tidak cantik?

A: Biasanya saat menggulung saya alasi kertas minyak dahulu supaya tidak lengket. Lalu lipat bagian ujungnya dahulu baru lanjutkan gulung sisanya, jangan sampai bersentuhan langsung dengan tangan pasti pecah lalu diamkan sampai set baru dibuka. Ketika menggulung harus pede dan mantap, ya.

Q: Bagaimana cara mengisi filling supaya bisa cantik di bagian tengah?

A: Caranya saya masukkan *filling* ke dalam plastik segitiga lalu saya spuitkan paling banyak di bagian ujung *rollcake*, bagian lainnya saya oles tipis saja jadi bisa cantik.



Q: Kalau menggulung bolu gulung sebaiknya kondisi panas/dingin?

A: Untuk bahan isian yang tidak leleh terkena panas misal selai boleh digulung hangat-hangat tapi untuk bahan isian mudah leleh seperti *whipped cream* atau *buttercream* diisi setelah bolu dingin, logikanya memang bolu lebih mudah di-handle waktu hangat, lebih lentur, & elastis.

Q: Kenapa bolu gulung saya pori-porinya besar & tidak bisa halus?

A: Banyak faktor ya *mommies*, bisa juga karena pengocokan terlalu lama atau mencairkan *butter* terlalu lama sehingga protein terpisah. Penggunaan margarin juga membuat pori sedikit lebih besar, saya pribadi paling suka menggunakan *butter* yang *salted* supaya gurih.

Nah, semoga sukses yah *mommies*, bikin bolgulnya, sekali sukses pasti ingin bikin lagi & lagi seperti saya. Pantang menyerah & perhatikan resep & step dengan saksama pasti sukses. Salam bolgul!

TIPS ANTIGAGAL MENGOCOK PUTIH TELUR

Mommies, banyak resep yang menggunakan teknik pengocokan telur terpisah antara kuning dan putih telur. Tujuannya menghasilkan tekstur *cake* yang ringan mengembang dan lembut. Ini adalah teknik *cake* favorit saya. Kunci utamanya kita harus bisa mengocok putih telurnya dengan benar, sekali bisa melewati tahap ini saya jamin *Mommies* akan ketagihan untuk membuat *cake* teknik kocok terpisah. *Cake-cake* super lembut yang menggunakan teknik kocok telur terpisah di antaranya *chiffon cake*, *ogura cake*, *cotton cake*, dan *cheese cake*.



7. Tes dengan cara mengangkat ujung *mixer*, jika terbentuk puncak yang ujungnya melengkung seperti di foto, berarti sudah *softpeak*.

Tips

Tahapan pengocokan meringue:

1. Pisahkan putih telur dan kuning telur dengan sangat hati-hati karena satu tetes kuning telur masuk ke dalam putih telur bisa membuat putih telur gagal mengembang.
 2. Letakkan di dalam mangkuk bersih bebas minyak. Lebih baik kalo mangkuk kaca/*stainless* karena *bowl* plastik biasanya cenderung menyimpan sisa lemak. Pastikan juga *mixer* benar-benar bersih tanpa sisa lemak sedikit pun.
 3. Masukkan *cream of tartar* atau air jeruk nipis/air cuka dalam putih telur (fungsinya adalah penstabil agar kocokan putih telur tidak mudah turun).
 4. Kocok perlahan dengan *speed* terendah beberapa saat. Pada *step* ini gelembung-gelembung udara akan mulai terbentuk tapi ukurannya tidak merata dan besar-besar.
 5. Mulai masukkan gula pasir sedikit demi sedikit secara bertahap sambil terus dikocok dengan *mixer* kecepatan sedang sampai gelembung terlihat lebih kecil dan halus tetapi belum stabil.
 6. Naikkan *speed mixer* menjadi maksimum. Kocok terus sampai kondisi *softpeak* di mana tekstur busa yang terbentuk kelihatan lembut/halus, stabil, dan kokoh. Pada kondisi ini *volume* busa yang dihasilkan tidak akan mudah turun/kempis (stabil dan kokoh) sehingga tidak akan mudah berair/mencair kembali.
- Gunakan telur yang baru dan segar sehingga hasil kocokan mudah mengembang maksimal.
 - Jangan mengocok sampai benar-benar kaku/*hardpeak* karena hasil kocokan akan mudah cair dan pecah karena sulit menyatu ketika dicampur.
 - Mengocok putih telur dimulai dari *speed* rendah, medium lalu maksimum supaya hasil kocokan stabil dan tidak mudah turun.
 - Dalam pengocokan putih telur, ada 3 tahap yang dilalui: berbusa, puncak tumpul, dan puncak runcing.
 - **Tahap berbusa:** telurnya berbusa dan mulai naik, adonan mulai ringan. Di tahap ini biasanya gula masuk.
 - **Tahap puncak tumpul (*softpeak*):** adonan relatif kaku, membentuk puncak-puncak adonan yang bentuknya membukit-bukit, alias tumpul. Warnanya mengilat (*shiny*), terlihat lembut seperti krim kocok. Kalau *mixer* dimatikan, kemudian kocokan diangkat, adonan yang menempel di kocokan akan ikut terangkat ke atas, kemudian jatuh lagi ke mangkuk.
 - **Tahap puncak runcing (*hardpeak*):** adonan sangat kaku, membentuk puncak-puncak adonan yang bentuknya runcing-runcing. Warna tidak mengilat lagi, adonan terlihat kaku (keras) dan kering. Kalau *mixer* dimatikan, kemudian kocokan diangkat, adonan yang terangkat tidak jatuh lagi ke mangkuk, tapi tetap menunjuk ke atas. Di tahap ini adonan mudah mencair (terpisah), antara air di bagian bawah dan busa di bagian atas. Kalau hal ini terjadi, cairan di bagian bawah jangan ikut dimasukkan ke dalam adonan karena akan menyebabkan kue bantat.



RESEP

KUE KERING

strawberry thumbprint cookies

Delicious, Crunchy, & Buttery

600 gram

Hai *mommies*, resep *cookies* ini sudah jadi resep andalan saya kalau membuat *cookies thumbprint*. Dijamin suka sejak pertama kali membuat. Gurih *butter* berpadu dengan masam manis stroberi dan renyahnya keju panggang, benar-benar surga! Sesuai namanya kita harus membuat lubang di tengah pakai jari kita, seru kan, *moms*? Yuk, ambil *mixer mom* buat menu *cookies* lebaran nanti, nih!



BAHAN-BAHAN:

100 gr salted butter
50 gr margarin
120 gr gula halus
1 butir kuning telur
225 gr tepung terigu protein rendah
20 gr susu bubuk
20 gr tepung maizena
1/2 sdt baking powder

BALURAN:

50 gr keju parut &
1 butir putih telur

FILLING:

selai stroberi

CARA MEMBUAT:

1. Kocok salted butter, margarin, dan gula halus dengan mixer sampai pucat. Tambahkan kuning telur, aduk rata, matikan mixer.
2. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, dan baking powder. Aduk rata dengan spatula.
3. Bulatkan adonan, celup ke putih telur. Gulingkan ke keju parut.
4. Taruh di atas loyang, tekan tengahnya dengan ujung jari sehingga berbentuk cekungan.
5. Panggang di oven bersuhu 160 °C selama 15 menit, keluarkan. Tunggu hangat, isi dengan selai stroberi di bagian cekungan cookies, panggang lagi di oven bersuhu 150 °C hingga berwarna keemasan dan renyah.

Tips:

- Jangan membulatkan adonan terlalu besar agar cookies bisa renyah.
- Gunakan selai stroberi sebagai filling untuk hasil terbaik.
- Boleh diganti dengan selai blueberry atau cokelat sesuai selera.
- Tunggu sampai uap benar-benar hilang baru boleh masuk stoples. Kalau masih hangat bisa cepat melempem dan berjamur.
- Supaya filling rapi, masukkan selai dalam plastik segitiga/piping bag.



lumer

Melt in Your Mouth Sensation

gram

BAHAN KULIT NASTAR:

150 gr salted butter
100 gr margarin
90 gr gula halus
250 gr tepung terigu
protein rendah
150 gr tepung maizena
100 gr susu bubuk full cream
3 butir kuning telur
1/4 sdt vanilli bubuk (boleh
ditiadakan)

FILLING:

*Selai nanas homemade
dibulat-bulatkan terlebih
dahulu*

OLESAN:

kuning telur

CARA MEMBUAT:

1. Kocok *butter*, margarin, gula halus, dan vanilli bubuk dengan mixer sampai mengembang sekitar 2 menit.
2. Turunkan kecepatan hingga ke *speed* paling rendah. Masukkan kuning telur, aduk rata.
3. Masukkan campuran tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk bertahap sampai tercampur rata menggunakan spatula. Adonan siap digunakan.
4. Pipihkan adonan, isi dengan selai nanas yang sudah dibulat-bulatkan sebelumnya, kali ini saya bikin bentuk oval. (*selai nanas homemade resep di halaman 184*)
5. Panggang di oven bersuhu 150 °C selama 15 menit. Keluarkan, tunggu sampai uap hilang. Olesi dengan kuning telur.
6. Panggang kembali selama 15 menit dengan suhu 140 °C sampai berwarna keemasan.



Tips:

- Kocok maksimal 2 menit saja supaya bentuk tidak melebar saat dipanggang.
- Perbandingan butter & margarin boleh diubah, makin banyak butter makin lumer.
- Fall butter juga bisa, tapi nanti terlalu rapuh.
- Untuk olesan boleh ditambahkan madu supaya lebih kecekelatan.



Renyah, Pulen, & Harum

gram

BAHAN KULIT NASTAR:

125 gr salted butter
125 gr margarin
50 gr gula halus
1 butir kuning telur
250 gr tepung terigu
50 gr tepung maizena
50 gr susu bubuk

FILLING:

Selai nanas homemade
dibulat-bulatkan terlebih
dahulu

OLI SAN (aduk rata):

2 butir kuning telur
1 sdm susu cair

HIASAN:

Cengkih

CARA MEMBUAT:

1. Kocok *butter*, margarin, dan gula halus dengan mixer sampai memucat sekitar 5 menit. Tambahkan kuning telur, kocok rata. Matikan *mixer*.
2. Masukkan bertahap tepung terigu, susu bubuk, tepung maizena sambil diaduk dengan spatula sampai tercampur rata. Adonan siap dibentuk.
3. Ambil adonan, pipihkan, isi dengan selai nanas, bulatkan kembali bentuk menjadi oval. Ukir menggunakan ujung gunting pelan-pelan, setelah itu diberi tangkai cengkih di ujungnya.
4. Letakkan di loyang yang sudah dioles margarin/dilapisi kertas antilengket. Panggang di oven bersuhu 150 °C sekitar 15 menit.
5. Keluarkan dari oven, tunggu sampai hangat. Olesi dengan bahan olesan, panggang kembali dengan suhu sama selama 20 menit atau sampai keemasan dan harum.



Tips:

- Jangan mengocok *butter* terlalu lama supaya bentuk naster tetap bagus
- Bulat-bulatkan kan selai supaya mudah saat membentuk adonan,
- Selai yang kesat membuat bentuk adonan tetap bagus
- Pantau suhu jangan terlalu tinggi yang mengakibatkan permukaan naster pecah
- Resep ini cocok untuk segala bentuk naster jumbo misal bentuk daun, dan lain lain
- Jika suka aroma susu bisa ditambahkan dengan cara mengurangi jumlah tepung sejumlah tambahan susu yang digunakan.

Nah ini resep andalan kalau membuat nastar jumbo. Adonan mudah dipulung. Setelah dioven pun bentuk tidak melebar, hasilnya renyah, pulen, & legit, tidak terlalu berasa susu supaya tidak eneg karena *filling*-nya sendiri uda jumbo. Layak coba ya *Mommies* ^__^ cocok untuk penggemar nastar renyah.



green tea pinneapple taart

Nastar Green Tea yang Empuk, Pulen, dan Harum
Favorit Saya dan Teman teman. Must Try!

140 butir

BAHAN:

150 gr butter
100 gr margarin
20 gr susu bubuk
2 butir kuning telur
70 gr gula halus
50 gr tepung maizena
300 gr tepung terigu protein rendah
8 gr bubuk green tea/matcha, ayak

FILLING:

Selai nanas homemade dibulat-bulatkan
terlebih dahulu

OLESAN (aduk rata):

2 butir kuning telur
1 sdm susu cair

CARA MEMBUAT:

1. Kocok butter, margarin, dan gula halus dengan mixer sekitar 2 menit saja sampai mengembang.
2. Masukkan kuning telur, kocok sampai tercampur rata. Matikan mixer.
3. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, dan green tea bubuk sambil diaduk memakai spatula.
4. Jika dirasa terlalu lembek boleh ditambahkan 1 sdm terigu sampai enak dipulung.
5. Adonan siap digunakan. Pipihkan adonan secukupnya, isi dengan bulatan selai nanas. Letakkan dalam loyang pendek yang sudah dialasi kertas. *nanas homemade resep di halaman 86.*
6. Panggang dalam oven bersuhu 150 °C selama 15 menit. Keluarkan, tunggu hangat. Olesi kembali dengan olesan, panggang lagi selama 15 menit atau sampai matang.





almond crescent cookies

Crunchy, Buttery, & Yummy

500 *gram*

Satu lagi *cookies* lezat andalan saya *mom*, gurih renyah dengan aroma khas *butter* & almond bubuk. Dewasa atau krucils semua suka, *one bite never enough*.

BAHAN:

75 gr margarin
100 gr salted butter
100 gr gula halus
1 butir kuning telur
1/4 sdt garam halus

100 gr almond, sangrai, blender halus
230 gr tepung terigu protein rendah
1/4 sdt baking powder

CELUPAN:

100 gr dark cooking chocolate, lelehkan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok margarin, *butter*, garam halus, dan gula halus dengan mixer selama 2 menit. Masukkan kuning telur, aduk rata. Matikan *mixer*.
2. Masukkan almond bubuk, aduk rata. Masukkan tepung terigu dan *baking powder* sambil diayak, aduk rata.
3. Ambil sedikit adonan, bentuk sabit, susun di loyang yang sudah dialasi kertas/diolesi margarin.
4. Panggang dengan suhu 140 °C selama 30 menit atau sampai matang keemasan.
5. Setelah dingin, celupkan ke dalam lelehan coklat. Ayak gula halus di atas permukaan *cookies*.

Tips:

- Boleh diganti dengan white cooking chocolate kalau suka.
- Kocok cukup 2 menit saja supaya bentuk tetap bagus & renyah.





putri salju keju

Melt in Your Mouth

800 gram

Ini adalah resep putri salju favorit saya, sensasi kletis-kletis keju parut panggang yang gurih berpadu dengan manisnya gula halus, benar-benar surga. Dijamin 1 butir tidak akan cukup, *mommies*.

BAHAN:

300 gr salted butter
3 butir kuning telur
120 gr gula pasir halus
400 gr tepung terigu protein sedang
100 gr tepung maizena
50 gr susu bubuk full cream
80 gr keju cheddar parut

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 150 °C.
2. Kocok *salted butter*, gula pasir halus, dan kuning telur dengan *mixer* kecepatan rendah sekitar 2 menit hingga tercampur rata.
3. Masukkan keju parut, aduk rata. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk. Aduk rata menggunakan sendok kayu.
4. Cetak/bulatkan adonan sesuai selera dan susun di loyang yang sudah dialasi silpat atau dioles margarin.
5. Panggang hingga matang jangan sampai *overbaked*.
6. Panas-panas gulingkan ke dalam gula halus hingga rata, gulingkan lagi ke dalam gula donat.
7. Tunggu uap hilang baru boleh masuk stoples.

TABURAN:

gula halus dan gula donat, bisa ditambah 1 sdm susu bubuk jika suka.



Tips:

- Gunakan full butter untuk hasil lembut lumer di mulut.
- Butter dengan kandungan lemak tinggi akan menambah kelembutan dan aroma pada cookies.
- Proses pemanggangan putri salju tidak perlu menunggu hingga berwarna kecokelatan seperti cookies lain. cukup hingga permukaannya kokoh dan kering.



crunchy peanut thumbprint cookies

500 gram

Satu lagi resep *cookies* kesayangan saya dan teman-teman. *Cookies* ini mudah dibuat dan hasilnya renyah, gurih, dan *buttery*. Sekali coba pasti ketagihan membuat lagi. *Recommended* yah *mommies*, beberapa teman bahkan sudah sukses jualan pakai resep ini. Selamat mencoba!



BAHAN:

200 gr kacang mede cincang, sangrai
100 gr salted butter
50 gr margarin
120 gr gula halus
1 butir kuning telur
225 gr tepung terigu protein rendah
20 gr susu bubuk
20 gr tepung maizena
1/2 sdt baking powder
1 butir putih telur (olesan)

FILLING:

Cokelat filling

CARA MEMBUAT:

1. Kocok *salted butter*, margarin, dan gula halus dengan mixer sampai pucat sekitar 2 - 3 menit. Masukkan kuning telur, aduk rata, lalu matikan *mixer*.
2. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, dan *baking powder*. Aduk rata dengan spatula. Jika dirasa terlalu lembek boleh ditambahkan 1 sdm tepung terigu sampai enak dipulung.
3. Bulatkan adonan, celup ke putih telur. Gulingkan ke kacang mede sangrai.
4. Susun di loyang yang sudah diolesi margarin/dialasi kertas roti, tekan bagian tengah dengan jari hingga cekung.
5. Panggang di oven bersuhu 150 °C sekitar 15 menit. Keluarkan, tunggu hingga hangat. Isi dengan *filling* cokelat menggunakan plastik segitiga.
6. Panggang lagi di oven bersuhu 140 °C sekitar 20 menit sampai renyah keemasan. Taburi dengan bubuk cinnamon/gula palem.

Tips:

- Bentuk dengan ukuran kecil saja jangan terlalu besar supaya lebih renyah dan cepat matang.
- Sebelum dikemas, angin-anginkan cookies di cooling wire sampai uap benar-benar hilang agar cookies tidak melempem dan tidak mudah berjamur.
- Mede sangrai bisa diganti dengan kacang tanah/almond sesuai selera.
- Panggang sampai benar-benar kering supaya renyah sampai dalamnya.



vanilla chocochips cookies

Delicious, Crunchy, & Buttery

300 *gram*

Salah satu resep kue kering antigagal yang harus dicoba dan pasti suka. Dari *basic cookies* ini bisa dikembangkan jadi bermacam-macam rasa. *Mommies*, yuk angkat *mixer* sekarang.

BAHAN:

50 gr margarin
50 gr salted butter
90 gr gula bubuk
1 butir telur
115 tepung terigu
12 gr tepung maizena
12 gr susu bubuk
1/2 sdt baking powder
double acting
1/4 sdt vanilla cream
bubuk, ayak
100 gr kismis/raisin
125 gr chocolate chips
30 gr mede cincang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 160 °C.
2. Kocok *butter*, margarin, dan gula halus dengan mixer sampai putih mengembang. Masukkan telur, aduk rata. Matikan *mixer*.
3. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, *baking powder*, dan *vanilla cream* bubuk. Aduk memakai spatula sampai rata.
4. Tambahkan *chocochips*, kismis, dan mede cincang. Aduk hingga rata.
5. Siapkan loyang yang sudah diolesi margarin/dialasi kertas roti, sendokkan adonan menggunakan 2 sendok ke loyang.
6. Masukkan ke dalam oven, panggang selama 30 menit sampai kuning kecokelatan dan kering.



Tips:

- Mengaduk adonan tidak boleh terlalu lama agar adonan tidak keras.
- Untuk mendapatkan kue kering yang renyah, adonan dapat disimpan 15 menit di kulkas.
- Topping bisa diganti sesuai selera, misal raisin ditiadakan atau chocohips diganti almond.



spicy

Spicy, Crunchy, & Delicious

500 gram

Basic cookies super renyah ini salah satu idola saya. Dari 1 resepi *cookies* lezat ini bisa dikembangkan dan divariasikan menjadi *cookies* jenis lain, semisal dengan menambahkan *flavour* lain seperti coklat, *green tea*, atau *topping* lain, akan sama lezatnya. Bisa jadi *cookies* lebaran kesayangan juga, *mommies*.

100 gr salted butter
50 gr margarin
75 gr gula tepung
1/4 sdt garam
2 sdt madu
1 butir kuning telur
150 gr tepung terigu protein rendah
30 gr susu bubuk full cream
30 gr tepung maizena
1/4 sdt baking powder
1 sdt cinnamon/kayu manis bubuk
1/2 sdt jahe bubuk
30 gr chocochips

1. Kocok salted butter, margarin, gula tepung, dan garam dengan mixer sampai mengembang sekitar 2 menit.
2. Masukkan telur dan madu, kocok rata.
3. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, baking powder, susu bubuk, cinnamon bubuk, dan jahe sambil diayak dan diaduk rata memakai spatula kayu. Tambahkan chocochips, aduk rata.
4. Sendokkan/pipihkan sedikit di atas loyang yang dioles margarin/kertas roti lalu taburi almond.
5. Panggang di oven dengan suhu 160 °C selama 30 menit sampai matang kecokelatan.
6. Dinginkan di cooling rack, baru boleh masuk stoples.

almond/kenari



- Tips:*
- Kocok butter + gula 2 menit saja sampai gula larut. Kalau terlalu lama nanti cookies akan meleleh pipih saat dipanggang.
 - Untuk yang tidak suka cinnamon jahe bisa dihilangkan diganti dengan vanilla bubuk menjadi cookies vanilla.



kukis buah kering renyah

Crunchy & Buttery

600 gram

Mommies pembaca tersayang, resep ini sungguh kesukaan saya dan keluarga. Selain renyah banget, aroma kukis ini juga sangat *buttery* dan gurih, 1 stoples bisa ludes dalam 1 hari saja. Perpaduan buah keringnya membuat tiap gigitannya penuh dengan kejutan. Yuk cobain *moms*, buah keringnya bisa divariasikan sesuai selera.

BAHAN A:

100 gr salted butter

75 gr margarin

50 gr gula halus

2 sdm madu

2 butir kuning telur

150 gr campuran buah (cherry merah, cherry hijau, dan kenari)

200 gr tepung terigu protein sedang

25 gr tepung maizena

1/4 sdt baking powder

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 150 °C.
2. Kocok *salted butter*, margarin, dan gula halus dengan *mixer* selama 2 menit. Tambahkan madu disusul kuning telur. Kocok lagi sampai tercampur rata.
3. Masukkan campuran buah, aduk rata dengan spatula.
4. Tambahkan tepung terigu, tepung maizena, dan *baking powder* sambil diayak. Aduk rata dengan spatula kayu.
5. Sendokkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin/dialasi kertas, panggang selama 30 - 35 menit atau sampai matang dan renyah.



Tips:

- Buah kering bisa ditambah kismis/almond/manisan jeruk/cranberry sesuai selera.
- Bisa juga ditambahkan 1/2 sdt bumbu spekuk/cinnamon powder supaya beraroma rempah.
- Tunggu hingga benar-benar suhu ruang baru boleh masuk di dalam stoples kedap udara supaya renyah dan tahan lama.



eggless choco cereal cookies

Super Crunchy, Chocolaty, & Yummy

600 *gram*

Mommies, resep unik ini menghasilkan *cookies* yang sangat renyah dan garing. Rahasianya dari adonan tanpa telur dan penggunaan gula pasir butiran kasar. *Cookies* ini bakal membuat kita susah berhenti saat ngemil, yuk dicoba *moms*.

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 150 °C.
2. Kocok *salted butter*, margarin, dan gula pasir dengan *mixer* sampai mengembang sekitar 2 - 3 menit.
3. Masukkan cokelat leleh, aduk rata. Matikan *mixer*.
4. Masukkan cokelat bubuk, tepung terigu, tepung maizena, dan *baking powder* yang sudah diayak. Aduk rata memakai spatula kayu. Terakhir masukkan *corn flakes*, aduk rata.
5. Sendokkan adonan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang sampai matang selama 30 - 35 menit atau sesuaikan dengan suhu oven sendiri.
6. Angin-anginkan di *cooling rack*, semprot dengan topping cokelat. *Enjoy!*

BAHAN:

175 gr salted butter
50 gr margarin
40 gr gula pasir butiran kasar
50 gr dark cooking chocolate, lelehkan
175 gr tepung terigu protein rendah
75 gr tepung maizena
1,5 sdm cokelat bubuk
1/4 sdt baking powder double action
50 gr corn flakes, hancurkan

TOPPING (*lelehkan*):

25 gr milk cooking chocolate
25 gr white cooking chocolate



- Tips:*
- Gula pasir butiran kasar adalah gula pasir yang butirannya besar-besar bukan gula castor (butiran kecil).
 - Alternatif penggunaan corn flakes bisa diganti dengan sereal cokelat/coco crunch.



raisin cookies

Super Crunchy, One Bite is Never Enough!

800 gram

Mommies tersayang, resep *crunchy oatmeal* ini sangat renyah, dan *yummy*, satu tidak akan pernah cukup. Selain cocok untuk camilan keluarga, *cookies* ini juga cocok dijual karena banyak peminat. Lezat juga sehat karena kandungan buah kering & *oat*-nya.

200 gr salted butter
50 gr margarin
170 gr gula palem atau brown sugar
1/2 sdt pasta vanilla
2 butir kuning telur
1/2 sdt baking powder
150 gr kismis/raisin
200 gr oatmeal
250 gr tepung terigu protein rendah
1 sdt cinnamon powder, ayak



1. Panaskan oven 160 °C.
2. Kocok *butter*, margarin, dan gula dengan *mixer* sampai mengembang sekitar 2 menit. Masukkan kuning telur dan pasta vanilla, kocok rata. Matikan *mixer*.
3. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan *cinnamon powder*, tambahkan *oatmeal*. Aduk rata memakai spatula kayu. Tambahkan kismis/raisin, aduk rata.
4. Sendokkan adonan di atas loyang yang sudah diolesi mentega/dialasi silpat, tekan sedikit menggunakan garpu.
5. Masukkan ke dalam oven, panggang sekitar 30 menit atau sesuaikan oven masing-masing.
Enjoy!

Tips: • Panggang dengan suhu kecil dan lama supaya cookies renyah dan tidak mudah gosong.
• Boleh ditambahkan buah kering lain sesuai selera misal cranberry, kurma, chocochips, dan almond.



crunchy cornflake

One Bite is Never Enough, Super Yummy!

kilogram

Hai *Mommies*, ini adalah resep *cornflake* andalan ibu saya. Beliau utak atik resep berkali-kali sampai akhirnya dapat resep *cornflake* yang sangat lezat ini. Gurih dan harum banget ditambah *kress kress* dari *cornflake*-nya. Kalau tidak ingat timbangan, bisa ngemil 1 stoples sendirian. Harus dicoba ya, *Mommies*. *Highly recommended*.

BAHAN A:

300 gr salted butter
50 gr margarin
250 gr gula pasir halus
2 gr garam

BAHAN B:

2 butir telur

BAHAN C:

350 gr tepung terigu
protein rendah
5 gr baking powder
150 gr cornflakes
100 gr kelapa parut kering

CARA MEMBUAT:

1. Kocok **bahan A** dengan *mixer* hingga mengembang.
2. Masukkan **bahan B** satu per satu, kocok rata.
3. Masukkan ke **bahan C**, aduk rata.
4. Sendokkan di loyang yang sudah diolesi margarin atau dialasi silpat.
5. Panggang di oven bersuhu 160 °C sekitar 30 menit atau sampai matang dan renyah.

Tips:

- Untuk mempercantik cookies, sebelum masuk oven boleh diberi topping lagi.
- Jangan mengocok bahan A terlalu lama supaya cookies tidak melebar ketika dipanggang.
- Pastikan kering sempurna supaya renyah dan tahan lama, jika melempem bisa dioven ulang untuk cookies.





lumer

Lumer & Ngeju Banget

500 *gram*

200 gr tepung sagu
70 gr gula halus
75 gr keju parut
1 butir kuning telur
30 gr margarin
70 gr salted butter
30 ml santan kental instan

Keju parut

1. Sangrai tepung sagu sampai terasa kering & ringan, angkat, tunggu sampai uap hilang, sisihkan.
2. Panaskan oven 150 °C.
3. Kocok dengan *mixer* margarin, *butter*, dan gula sekitar 2 menit. Masukkan kuning telur, *mixer* rata, lalu masukkan santan, *mixer* kembali sampai rata. Matikan *mixer*.
4. Terakhir masukkan keju parut & tepung sagu yang sudah diayak. Aduk memakai spatula sampai rata.
5. Masukkan adonan dalam plastik segitiga lalu semprotkan di atas loyang yang sudah dioles margarin atau dialasi kertas roti. Taburi *topping*.
6. Panggang selama 30 menit atau sampai keemasan renyah. Tunggu sampai uap hilang baru boleh masuk stoples.

Tips:

- Kalau ingin tekstur lebih kokoh perbandingan margarin bisa dibuat lebih tinggi dari resep di atas.
- Tepung disangrai supaya kukis lebih renyah & garing.





chewy & soft chocochips cookies

Chewy, Thick & Yummy

600 gram

Hai *mommies* ini adalah resep best *chewy cookies* ala *western*, di sana lebih populer *soft cookies* daripada *crunchy cookies*. Ciri khasnya adalah bagian tengah terlihat lembap dan kenyal hanya keras di bagian luar saja, sungguh nikmat dan harum aroma *butter*-nya. Anak-anak pun biasanya lebih suka *cookies* versi *chewy/soft* ini. Harus coba, ya *mommies*.

BAHAN:

340 gr tepung terigu protein sedang
1/2 sdt baking powder
1/2 sdt baking soda
1/2 sdt garam halus
170 gr salted butter
90 gr gula pasir butiran kecil
90 gr gula palem/brown sugar
1 butir telur ayam
1/2 sdm vanilla extract
152 gr chocochips

CARA MEMBUAT:

1. Nyalakan oven 170 °C.
2. Kocok semua gula dan *salted butter* dengan *mixer* sampai mengembang sekitar 2 menit. Turunkan kecepatan, masukkan telur, kocok rata. Masukkan *vanilla extract*, aduk rata.
3. Ayak tepung, garam, *baking soda*, dan *baking powder* ke atas adonan *butter*, aduk dengan spatula. Tambahkan *chocohips*, aduk rata.
4. Ambil adonan menggunakan *scoop ice cream*, tata di loyang yang sudah dialasi kertas/diolesi margarin.
5. Masukkan ke dalam oven, panggang selama 12 - 15 menit maksimal hingga bagian bawah dan luar sudah mulai berkulit dan kokoh.



Tips:

- Memanggang cookies empuk tidak perlu sampai kering seperti halnya memanggang cookies tipikal renyah.
- Setelah matang, bagian tengah memang masih terasa lembek tapi akan mengeras di suhu ruang.
- Bisa dibilang berhasil jika bagian luar kokoh bagian dalam padat empuk ketika digigit.
- Cookies ini ukurannya harus agak besar agar mendapatkan hasil akhir bagian dalam yang empuk, kalau terlalu kecil dan tipis nanti bisa gagal menjadi cookies yang renyah.



lidah kucing almond green tea

Harum, Renyah, & Very Yummy

600 *gram*

BAHAN:

250 gr salted butter
175 gr gula halus
75 ml putih telur
240 gr tepung terigu protein rendah
6 gr green tea bubuk
1/4 sdt baking powder

TOPPING:

Almond



Hai *mommies*, saat ini *green tea* masih menjadi salah satu *trend* terdepan dalam dunia *pastry*. Resep lidah kucing *green tea* ini favorit keluarga saya. Aroma harum *green tea* berpadu dengan harumnya *butter* dan renyahnya lidah kucing membuat kue ini selalu menjadi idola.

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 160 °C.
2. Kocok *salted butter* dan gula halus dengan *mixer* sampai mengembang ringan putih. Tuang putih telur, kocok kembali sekitar 5 menit. Turunkan ke *speed* terendah. Masukkan tepung terigu, *green tea* bubuk, dan *baking powder* yang sudah diayak. Matikan *mixer*.
3. Masukkan adonan ke dalam *pipng bag*/plastik segitiga lalu gunting ujungnya.
4. Siapkan cetakan yang sudah diolesi margarin, semprotkan adonan lidah kucing memanjang ke dalam cetakan, taburi almond.
5. Masukkan ke dalam oven, panggang sekitar 30 - 40 menit hingga matang dan renyah. Angin-anginkan di rak pendingin sebelum masuk stoples.

Tips:

- Khusus cookies lidah kucing, mengocok mentega lebih lama daripada jenis cookies lain, harus mengembang putih sekali supaya lidah kucing renyah.
- Green tea powder boleh ditambahi/dikurangi sesuai selera, tidak mengubah tekstur.
- Pastikan lidah kucing dipanggang sempurna supaya renyah tahan lama.



lidah kucing

Renyah dan Super Ngeju, Recommended!

gram

Hai *Mommies*, resep ini cocok sekali untuk penggemar *katettong*/lidah keju yang lumer dan renyah sekali. Kejunya juga berasa sekali. Pokoknya kalau sudah mengemil lidah keju lumer ini susah berhenti. *Recommended*. Ayo, mencoba. Resepnya mudah.

BAHAN:

80 gr salted butter

40 gr margarin

70 gr gula halus

38 gr putih telur (sekitar 2 telur besar)

105 gr tepung terigu protein rendah

7 gr susu bubuk full cream

30 gr tepung maizena

75 gr keju cheddar parut

TABURAN:

keju cheddar parut

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 160 °C.
2. Kocok *salted butter*, margarin, gula halus dengan *mixer* berkecepatan tinggi sekitar 10 menit sampai mengembang pucat.
3. Masukkan putih telur, kocok lagi sekitar 5 menit.
4. Turunkan ke *speed* terendah, masukkan tepung terigu, susu bubuk, tepung maizena yang sudah diayak, kocok rata. Matikan *mixer*.
5. Tambahkan keju parut, aduk rata memakai spatula. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga/*piping bag*.
6. Semprot adonan di loyang yang sudah diolesi mentega. Masukkan dalam oven, panggang selama 30 menit sampai kuning keemasan dan renyah.



Tips:

- Keju cheddar boleh dicampur dengan keju parmesan supaya makin harum.
- Pastikan uap sudah benar-benar hilang saat menyimpan cookies dalam stoples supaya tidak melempem.



crispy

Sus Kering Keju Renyah

gram

Hai *mommies* tersayang, siapa pun pasti suka sus kering baik untuk camilan sehari-hari atau pun untuk sajian-sajian spesial. Membuatnya super mudah dan hemat. Rasanya *yummy* sekali, tidak kalah kalau kita beli di *bakery-bakery*. Yuk coba *mommies*, dilengkapi tips-tipsnya juga.

100 gr margarin/salted butter
250 gr air
1/4 sdt garam
125 gr tepung terigu protein sedang/serbaguna
75 gr keju cheddar/edam, parut
3 butir telur
1 sdt baking powder double action



Tips:

- Jangan lewatkan *baking powder* supaya sus bisa mengembang sempurna dan renyah. Dikatakan sukses jika bagian dalam kopong dan sus-nya *crispy*.
 - Pemanggangan memang cukup lama jadi harus sabar ya, Moms, supaya benar-benar kering. Jika belum kering mudah melempem.
1. Panaskan oven 200 °C.
 2. Rebus margarin, air, dan garam. Aduk sampai mendidih. Matikan api.
 3. Masukkan tepung terigu, nyalakan api kecil saja. Aduk terus sampai kalis. Angkat, biarkan hangat.
 4. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok sampai rata. Tambahkan keju parut dan *baking powder*, kocok rata.
 5. Masukkan dalam kantung segitiga, beri spuit kerang. Semprotkan di atas loyang yang sudah diolesi mentega/dialasi kertas roti .
 6. Panggang di oven sekitar 20 menit, jangan buka oven selama proses ini agar tidak kempis. Turunkan menjadi 130 °C, teruskan memanggang sekitar 35 - 45 menit sampai sus benar-benar kering dan renyah.
 7. Tunggu suhu ruang baru boleh masuk stoples.



hong kong egg tart

Crunchy, Milky, Recommended.

buah

Mommies tersayang, suka pie susu dengan kulit yang renyah dan *filling* harum tapi tidak amis? Resep ini layak dicoba. *Egg tart* yang akrab disapa pie susu ini menjadi terkenal setelah menjadi oleh-oleh khas Bali meski sebenarnya asal mula *egg tart* ini berasal dari Hong Kong puluhan tahun silam. Lapisan *crust*-nya yang sangat renyah berpadu dengan *filling custard* yang sangat lezat. Membuatnya sangat mudah. Ayo buat sendiri di rumah, *mommies*.

BAHAN KULIT:

175 gr tepung terigu serbaguna/protein sedang
1 sdm gula halus
100 gr margarin/butter
1 butir kuning telur

BAHAN FILLING CUSTARD:

100 ml whipped cream cair
85 gr susu kental manis
2 butir kuning telur
1/2 sdt pasta vanilla
1/4 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** campur semua bahan menjadi satu, uleni hingga berbutir-butir. Satukan, kepal-kepal, gilas, lalu cetak pada cetakan pie diameter 5 cm yg sudah diolesi mentega.
2. Tusuk-tusuk bagian tengahnya dengan ujung garpu, sisihkan.
3. **Filling:** aduk semua menjadi satu menggunakan *balloon whisk* sampai tercampur rata, saring.
4. Tuang pada kulit pie, panggang dalam oven bersuhu 160 °C sampai matang kecokelatan selama kurang lebih 40 menit. *Enjoy!*



Tips:

1. Untuk kulit yang renyah, pastikan margarin/butter yang digunakan benar-benar dingin.
2. Untuk filling yang lembut, pastikan whipped cream cair yang digunakan benar-benar lembut.
3. Untuk filling yang manis, pastikan susu kental manis yang digunakan benar-benar manis.
4. Untuk filling yang harum, pastikan pasta vanilla yang digunakan benar-benar harum.
5. Untuk filling yang tahan lama, pastikan garam yang digunakan benar-benar tahan lama.
6. Untuk filling yang lembut, pastikan kuning telur yang digunakan benar-benar lembut.



TIPS DAN TRIK KUE KERING ANTIGAGAL

Mommies pembaca tersayang, ini adalah rangkuman saya tentang pertanyaan-pertanyaan terbanyak seputar kue kering yang paling sering ditanyakan *mommies*. Semoga informasi ini berguna dan terjawab semua keraguan *mommies*. Semua pasti bisa bikin kukis asal paham *step*-nya. Dicoba dari sekarang ya, *mommies*.

Q: Kenapa kue kering saya melebar alias meluber dan tidak bisa cantik waktu dioven, *mom*?

A: Biasanya penyebabnya pengocokan mentega yang terlalu lama sehingga kue kering melebar. Sebaiknya cukup 2 menit saja kecuali *cookies* tertentu seperti lidah kucing yang memang diharuskan mengocok sampai mengembang sekali.



Q: Kalo adonan saya lembek, boleh tambah tepung terigu terus, *mom*?

A: Boleh, maksimal 1 sendok tepung saja/bungkus plastik rapat lalu masukkan kulkas supaya adonan lebih padat dan enak dibentuk. Menambahkan tepung terlalu banyak menyebabkan kue kering keras dan mengubah teksturnya.



Q: Gimana sih *mom* cara mengaduk adonan kue kering yang benar?

A: Caranya menggunakan spatula kayu. Masukkan tepung perlahan sambil diaduk pelan jangan terlalu kuat/kencang supaya *cookies* tidak keras. Jangan mengaduk menggunakan tangan karena panas suhu badan bisa membuat adonan cepat kering dan susah dibentuk.

Q: Kenapa kue kering saya mudah melempem?

A: Biasanya karena pemanggangan belum benar-benar sempurna, di bagian dalam masih sedikit lembap atau mungkin sudah dimasukkan stoples saat proses pendinginan belum sempurna.

Q: Bagaimana tips supaya kue kering saya bisa lebih renyah?

A: Penggunaan *butter* membuat kue kering lebih renyah daripada margarin namun kita juga membutuhkan margarin untuk tekstur kue kering yang tidak terlalu rapuh. Sangrai tepung dahulu supaya kandungan air dalam tepung berkurang sehingga kukis jadi lebih renyah.

Q: Kalau saya maunya pakai margarin saja untuk kue kering hasilnya bagaimana, apakah berpengaruh?

A: Tentu saja berpengaruh. Hasilnya lebih keras, tidak serenyah *butter*/campuran margarin *butter* dan harumnya juga tidak seharum *butter*.



Q: Bagaimana cara mendinginkan kue kering sehabis matang dan keluar dari oven?

A: Sebaiknya segera dipindah dan diangin-anginkan di kawat pendingin/*cooling rack/cooling wire* supaya uap bisa hilang sempurna sebelum dimasukkan stoples.

Q: Jenis loyang apakah yang cocok untuk kue kering?

A: Jenis loyang yang cocok adalah loyang rendah dengan tinggi maksimal 2 - 4 cm supaya sirkulasi panas bagus. Sebaiknya loyang tinggi hanya untuk membuat cake.

Q: Kenapa cookies saya masih keliatan lembek setelah keluar dari oven padahal sudah sesuai suhu di resep?

A: Kue kering yang baru dikeluarkan dari loyang umumnya terlihat lembek dan meleleh di bagian tengahnya. Biarkan sejenak kue di loyang, karena ketika mendingin kue akan mengeras dengan sendirinya.

Q: Untuk butter sebaiknya pilih yang salted/unsalted?

A: Kalau saya selalu stok *salted butter* di rumah karena untuk rasa akan lebih kaya dan gurih dengan *salted butter* daripada *unsalted butter* begitu juga untuk cake dan roti.

Q: Saya suka sekali kue kering beraroma susu dan butter yang kuat seperti di bakery-bakery, bahan tambahan apa lagi yang bisa saya tambahkan untuk menambah aroma, ya?

A: Selain penggunaan butter yang berkualitas, boleh juga menambahkan esens susu/esens butter atau tambahkan 1 sdm susu bubuk full cream tiap 500 gram tepung.

Q: Kenapa kue kering saya gosong di bagian bawah namun kurang matang di bagian tengah?

A: Biasanya karena suhu oven terlalu tinggi atau loyang terlalu dekat dengan sumber api. Perlu diingat, suhu oven tiap merek berbeda-beda. Sebaiknya kenali oven sendiri supaya panggang maksimal. Bila perlu diintip-intip sebentar waktu panggang, jangan lupa putar loyang sesekali.

Q: Oven saya ada pengapian atas bawah dan fan/kipas sebaiknya saya pilih yang mana untuk panggang kue kering?

A: Sebaiknya gunakan api atas bawah supaya hasil kue kering cantik merata dan nyalakan blower/fan/kipas supaya hasil pangangan makin renyah.

Q: Apa perbedaan hasil kue kering yang menggunakan gula tepung/halus dan gula pasir? Bolehkah saling menggantikan?

A: Tentu saja bisa saling menggantikan dengan catatan kue kering yang menggunakan gula halus hasilnya lebih halus pori-porinya, sedangkan dengan gula pasir porinya lebih besar tapi lebih renyah.

Q: Kenapa kue kering saya terlalu rapuh?

A: Biasanya karena terlalu banyak penggunaan *butter*. Memang *butter* membuat kue kering renyah, tapi kalau terlalu banyak membuat kue kering menjadi mudah hancur. Diperlukan margarin untuk campuran karena margarin membuat kukis lebih kokoh.



Semoga berguna ya *mommies*, *Question & Answer* ini jangan ragu/takut lagi bikin kue kering karena semua pertanyaan sudah terjawab di sini. *Happy baking, Mommies!*



RESEP

PUDING & ROTI

puding marie regal

3 steps

Super Segar & Yummy

LAPISAN BENING + MARIE:

1 bungkus agar-agar plain

7 sdm gula pasir

650 ml air putih

Biskuit Regal 1 bungkus, tata rapi di dasar cetakan

(Masak puding sampai mendidih, sisihkan)

LAPISAN COKELAT:

1 bungkus agar-agar coklat

9 sdm gula pasir

3 sdm cokelat bubuk

650 ml air putih

(Masak sampai mendidih)

LAPISAN A:

BAHAN A

5 butir kuning telur

100 gr salted butter

1 sdt pasta vanilla

1/2 kaleng susu kental manis putih

(aduk semua memakai balloon whisk hingga rata, sisihkan)

BAHAN B

1 bungkus agar-agar plain

6 sdm gula pasir

500 ml air putih

(masak semua bahan sampai mendidih, matikan api. Ambil separuh bagian agar-agar, tuang segera ke adonan A. Aduk cepat memakai balloon whisk supaya tidak menggumpal. Tuang kembali ke sisa agar-agar B, masak lagi sampai mendidih dengan api kecil sambil diaduk memakai balloon whisk).



CARA MEMBUAT:

1. Tata biskuit marie berjejer di dasar loyang, siram perlahan dengan lapisan bening.
2. Setelah mulai berkulit dan cukup kokoh untuk ditimpa, tuang adonan kuning.
3. Terakhir tuang adonan coklat tunggu sampai mengeras baru boleh dipotong-potong. Sajikan.

Tips:

- Disajikan dingin lebih nikmat.
- Harus bergerak cepat saat menisapi layer selanjutnya, kalau tertunda keatas tidak bisa menempel pudding satu dan lainnya. Bisa lepas saat dingin.
- Kalau saya yang penting sudah berkulit dan set saat disentuh tangan meski dalamnya masih agak lembek, langsung saya timpa pelan-pelan menggunakan sendok supaya tidak amblas ke bawah.
- Gunakan butter beraroma haram supaya pudding makin lezat.

Satu lagi puding mentega unik lezat dan nge-hits seantero instagram dimana *mommies* ramai-ramai bikin dan beberapa bahkan sudah sukses jualan pakai resep ini. Menurut saya puding ini unik, lezat, dan cantik sekali penampilannya. Tidak heran teman-teman yang jualan puding ini laris manis, yuk *moms* coba bikin sendiri, anak-anak pasti suka.



best bread pudding ever

Mudah, Super Yummy, & Membuat Ketagihan

9 potong



BAHAN BREAD PUDDING:

200 gr roti tawar potong-potong/sobek-sobek
100 gr salted butter
350 ml susu cair full cream
4 butir telur ayam segar
100 gr gula pasir
kismis/chocochips/raisin sesuai selera
1 sdt pasta vanila

BAHAN SAUS CUSTARD:

250 ml susu cair
1 butir kuning telur
2 sdm gula pasir
1 sdt pasta vanila
1 sdt tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. **SAUS CUSTARD:** hangatkan 250 ml susu cair sampai terlihat gelembung-gelembung kecil di tepian (sekitar 3 menit), matikan api, sisihkan. Di wadah lain kocok lepas kuning telur, gula pasir, pasta vanila, dan tepung maizena sampai rata. Masukkan kocokan kuning telur tadi ke dalam susu cair hangat, kocok cepat memakai *balloon whisk* dengan nyala api kecil, terus aduk sampai licin.
2. Panaskan oven 160 °C.
3. Tata roti tawar di atas *aluminium foil*. Sebarkan kismis/*chocochips*/raisin sesuai selera.
4. Hangatkan susu dan *butter* sampai lumer, sisihkan. Di wadah lain, kocok lepas telur dan gula pasir, sisihkan.
5. Masukkan campuran susu dan *butter* ke dalam campuran telur sambil dikocok lepas memakai *balloon whisk* sampai rata.
6. Tuang merata ke dalam pinggan berisi roti tawar, pastikan permukaan roti tersiram semua. Taburi dengan bubuk cinnamon/ gula palem (jika suka).
7. Panggang di oven selama 45 menit atau sampai matang. Angkat, siram dengan saus *custard*. Bisa disajikan hangat/dingin sesuai selera.

Tips:

- Setelah matang bread pudding akan sedikit lembek, nanti setelah suhu ruang dia akan set.
- Boleh ditambahkan almond, kenari, buah-buahan misal apel, pisang, atau stroberi sesuai selera.
- Hasil akhir bervariasi tergantung jenis roti tawar yang digunakan, semisal roti tawarnya kering hasil akhir juga lebih kering dan sebaliknya.
- Gunakan pasta vanila kualitas bagus supaya harum dan tidak pahit.



Haii *mommies*, ada sisa roti tawar di rumah? Yuk diolah jadi *bread pudding* saja. Disebut puding karena setelah matang terasa *juicy* karena adonan *custard*-nya, walaupun setelah dingin dia akan kembali set. Resep ini sudah jadi resep kesayangan di keluarga saya dan teman-teman. Harus dicoba ya *mommies*, saya yakin Anda akan langsung jatuh cinta bahkan sebelum *bread pudding* ini keluar dari oven.

puding lumut cokelat

Pudding Pandan Paling Hits di Instagram

16 *cup*

Awalnya penasaran dengan puding lumut yang nge-hits banget seantero *instagram* di mana semua *mommies* bikin dan beberapa jualan puding ini. Akhirnya ikutan coba dan ternyata memang enak gurih banget, rasa pandannya berpadu dengan legitnya puding cokelat. *Must try mommies!*

BAHAN AGAR LUMUT HIJAU:

2 bungkus agar-agar plain
350 gr gula pasir
250 ml santan kental
1200 ml air
200 ml jus pandan dari 20 lembar daun pandan yang sudah diblender dengan air dan disaring
3 butir telur kocok lepas
1/2 sdt garam halus
1 sdt pasta vanilla

BAHAN AGAR COKELAT

(rebus sampai mendidih) sisihkan:

2 bungkus agar agar plain
1,4 liter susu cair UHT putih/cokelat
1/2 kaleng susu kental manis cokelat
Gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan beserta kocokan telur lalu saring supaya rata dan tidak bergerindil. Masak sampai mendidih dengan api sedang, tunggu sampai terbentuk lumut.
2. Tuang dalam cetakan/cup, lapisan pertama puding lumut, lapisan kedua puding cokelat.
3. Tunggu sampai suhu ruang, siap dinikmati.



- Tips:*
- Tuang lapisan cokelat setelah puding lumut mulai berkulit dan cukup kokoh namun jangan kelamaan, kalau terlanjur keras nanti lapisan kedua susah menyatu. Saya biasanya coba tekan pakai jari.
 - Lapisan cokelat bisa diganti rasa lain semisal vanilla atau sesuai selera.
 - Dingin lebih nikmat.



blueberry streusel

Super Soft, Moist, & Fluffy

buah

BAHAN A:

200 gr tepung protein tinggi
50 gr tepung protein sedang
5 gr ragi instant
55 gr gula pasir
1 gr bread improver (boleh ditiadakan)
1 butir telur utuh
110 ml susu cair dingin

BAHAN B:

40 gr salted butter
1/4 sdt garam halus

FILLING:

Selai blueberry

OLESAN (aduk rata):

1 kuning telur
1 sdt susu evaporasi

TOPPING CRUMBLE/ STREUSEL (aduk sampai berbutir)

20 gr salted butter
18 gr gula halus
5 gr susu bubuk
40 gr tepung protein rendah

TOPPING CREAMCHEESE (campur rata)

18 gr salted butter
40 gr cream cheese
30 gr gula halus



CARA MEMBUAT:

1. Kocok semua **bahan A** dengan *mixer* sampai kalis dengan *mixer spiral*, tuang cairan perlahan supaya tidak terlalu lembek.
2. Masukkan **bahan B**, *mixer* lagi sampai elastis, tandanya adonan bisa dibentang tipis tanpa robek.
3. Bulatkan, tutupi plastik, diamkan mengembang 2 kali lipat selama 40 - 60 menit tergantung cuaca. Makin hangat makin cepat.
4. Kempiskan adonan, potong-potong, timbang adonan 60 gr. Bulat-bulatkan, diamkan 15 menit.
5. Gilas memanjang adonan isi bagian tengah dengan selai *blueberry*, rapatkan bentuk memanjang. Masukkan dalam cup, diamkan 40 menit.
6. Panaskan oven 190 °C.
7. Olesi permukaan adonan dengan olesan. Semprotkan *topping cream cheese* secara zig-zag menggunakan plastik segitiga, lalu taburi *crumble*.
8. Panggang selama 15 menit atau sampai *golden brown*.

Tips:

Saat mengisi *filling*, cubit-cubit adonan supaya menutup sempurna sehingga tidak terbuka adonannya saat *proofing*.



Pembaca tersayang, resep Blueberry Streusel ini saya rekomendasikan banget karena benar-benar enak, wangi, lembut, dan berani bersaing *taste* dan teksturnya dengan *bread-bread* di *bakery* kesayangan. Lembut roti berpadu dengan asam selai blueberry dan lezatnya *cream cheese crumble*, tiada duanya! Ayo angkat mixer, Mommies.

i go isi daging

10 buah

Lembut & Lezat

BAHAN A:

225 gr tepung terigu protein tinggi
25 gr tepung terigu protein sedang/serbaguna
45 gr gula pasir butiran halus
30 gr susu bubuk full cream
1 sdt ragi instant
1 butir telur ukuran besar
110-120 ml susu cair dingin

BAHAN B:

45 gr salted butter
3 gr garam

DILAPIS:

putih telur & tepung roti (bread crumbs)

ISI:

daging ayam/sapi tumis kecap



Mommies pembaca tersayang, ini adalah resep roti goreng andalan saya. Empuk berhari-hari & lezat sekali untuk camilan keluarga. Sekali coba pasti suka. Buat apa beli kalau bisa membuat sendiri, bahkan lebih enak & sehat? Yuk, *mommies*.

CARA MEMBUAT:

1. *Bahan A* mixer bahan kering sebentar saja supaya tercampur rata, masukkan bahan cair, mixer/uleni sampai kalis tidak menempel di bowl.
2. Tuang susu cair dingin perlahan supaya tidak kelembekan, jika dirasa sudah pas, *stop*.
3. Masukkan *bahan B*, uleni/mixer lagi sampai kalis elastis halus, tandanya jika direntangkan adonan transparan tidak robek.
4. Bulatkan di bowl, diamkan adonan 35 menit, tutupi dengan plastik/serbet hangat. Kempiskan adonan lalu timbang per 50 gram lalu bulatkan dan diamkan 10 menit.
5. Gilas, pipihkan adonan, isi dengan daging, tutup, rapatkan, dan diamkan 30 menit lagi.
6. Balurkan hati-hati ke putih telur lalu gulingkan ke tepung roti.
7. Goreng dengan api kecil yang sudah dipanaskan sebelumnya cukup dibalik 1x saja ya, *mommies*.

Tips:

- Bila ingin menggunakan bread improver supaya roti makin empuk juga boleh. Takaran 2% tiap berat tepung.
- Sebelum menggulingkan roti ke putih telur rapikan kembali ikatan roti yang terlepas selama proses proofing.
- Filling bisa diganti sesuai selera tidak harus daging tumis.
- Supaya waktu proofing berjalan cepat letakkan di tempat hangat, misal di bawah sinar matahari.



tumis daging

untuk Filling Roti Daging

Resep daging tumis ini simpel, namun lezat sekali, bahkan dimakan dengan nasi putih hangat pun bisa membuat nambah lagi. Apalagi jika dibuat *filling* roti, hmm *yummy*! Bisa juga untuk *filling* bakpao, ya *mommies*, dijamin suka.

BAHAN A:

300 gr daging sapi/ayam, cincang
1 butir bawang bombai, iris tipis
3 butir bawang merah, iris kasar
1 helai daun bawang, iris tipis
sesuai selera:

- kecap manis
- saus tiram
- kecap asin
- merica putih
- merica hitam
- garam
- gula
- air

1 sdt terigu larutkan air



CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah & bombai sampai harum. Masukkan daging cincang, aduk sampai berubah warna.
2. Masukkan air secukupnya sambil diberi bumbu. Masak sampai empuk meresap, jangan terlalu kering. Akan lebih enak jika sedikit *juicy*.
3. Taburi daun bawang, lalu beri cairan terigu sebagai pengikat, aduk-aduk, angkat.
4. Siap digunakan untuk *filling* roti/bakpao.

pizza mini simple super empuk

Lembut, moist sehari-hari, recommended

20 buah

BAHAN:

200 gr tepung protein tinggi
100 gr tepung protein sedang
40 gr gula pasir
1 butir kuning telur
6 gr ragi instan
1/2 sdt garam
60 gr salted butter
150 ml air dingin

TOPPING:

- Saus tomat botolan/saus bolognaise
- Mayonaise
- Keju parut/mozarella
- Sosis sapi/daging cincang
- Bawang bombai (potong dadu)
- Oregano untuk taburan
- Bayam, petik daunnya

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan semua bahan kering, aduk rata, tuang kuning telur dan air dingin perlahan sambil terus dikocok menggunakan *mixer* spiral sampai kalis. Tuang air secukupnya supaya tidak terlalu lembek.
2. Tambahkan garam dan margarin sambil terus dikocok sampai rata dan elastis, tutup dengan serbet basah. Fermentasikan selama 30 menit sampai adonan mengembang.
3. Ambil adonan dan timbang masing masing 30 gr dan bulatkan. Taruh di dalam loyang yang sudah diolesi margarin/kertas roti. Pipihkan ke samping dengan bantuan tangan.
4. Beri saus tomat, ratakan dengan sendok. Tambahkan potongan sosis sapi, daun bayam, dan taburi keju parut. Semprotkan saus tomat dan mayonaise.
5. Terakhir, taburi dengan oregano dan bawang bombai cincang. Diamkan sekitar 30 menit sampai mengembang.
6. Panggang adonan selama 10 - 12 menit dengan panas oven 190 - 200 °C sampai matang keemasan.



Tips:

- Memanggang pizza harus menggunakan api besar supaya lapisan luar crunchy dan bagian dalam cepat mengembang matang karena tipis. Kalau api kecil membuat matang terlalu lama dan roti keras.
- Topping boleh diganti apa pun sesuai selera masing-masing karena ini adalah resep dasar roti pizza empuk.
- Adonan harus benar-benar kalis elastis, tandanya adonan jika ditarik bisa merenggang seperti selaput tipis. Tahap ini sangat menentukan empuk tidaknya roti.

A close-up photograph of several mini pizzas, likely pepperoni, stacked on a black metal cooling rack. The pizzas are round, with a thick, golden-brown crust. They are topped with a red tomato sauce, melted cheese, and slices of pepperoni. Some pizzas also have fresh green herbs like basil. In the background, there are blurred bottles of olive oil and other kitchen items. An orange text box is overlaid on the top left of the image.

Hai mommies, anak saya paling suka beli roti pizza mini di *bakery-bakery* dekat rumah. Terpikir akhirnya untuk bikin sendiri. Ternyata jauh lebih enak dan pastinya sangat hemat..1 resep bisa menjadi 20 biji mini pizza. Selain puas juga lebih sehat, beberapa teman saya bahkan sudah sukses berjualan mini pizza dengan resep ini. Monggo dicoba ya, *mommies* ^^ . Oh ya *mommies* resep ini empuk sehari-hari jadi pasti krucil suka.

super fluffy doughnut jam

Donat Paling Ringan & Fluffy

25 buah

Mommies suka dengan donat modern yang kopong dan *fluffy* ketimbang donat jadul yang padat? Kalo gitu pasti cocok banget dengan resep ini, hasilnya adalah donat yang sangat ringan, kopong, dan empuk berhari hari. Bisa diisi dengan macam-macam *filling*. Yuk, coba Mommies.

BAHAN A:

350 gr tepung protein tinggi
150 gr tepung protein sedang
80 gr gula pasir butiran kecil
10 gr ragi instan
10 gr susu bubuk
1/2 sdt vanilla powder/esens
vanilla susu
3 butir kuning telur

1 butir putih telur
75 ml susu cair full cream
150 ml air dingin

BAHAN B:

5 gr garam
80 gr salted butter

TABURAN:

gula donat

FILLING:

Selai lemon & stroberi



CARA MEMBUAT:

1. **Bahan A:** Kocok dengan *mixer* bahan kering sebentar saja supaya tercampur rata. Masukkan bahan cair, *mixer*/uleni sampai kalis, tidak menempel di mangkuk.
2. Tuang air dingin perlahan supaya tidak terlalu lembek.
3. Masukkan **bahan B**, uleni/*mixer* lagi sampai kalis elastis halus, tandanya jika direntangkan adonan transparan tidak robek.
4. Gilas adonan dan cetak bulat-bulat, susun di loyang yang sudah ditaburi tepung. Diamkan sampai mengembang 2 kali lipat, sekitar 40 menit.
5. Goreng dalam minyak panas dengan api kecil cukup dibalik 1 kali saja sampai matang.
6. Isi dengan selai favorit dari bagian samping donut, taburi gula halus, donat siap dinikmati.

Tips:

- Saat menggoreng donat cukup dibalik 1 kali supaya terbentuk ring putih di samping donat.
- Goreng dengan minyak banyak.
- Gunakan tepung Jepang untuk hasil lebih kopong dan ringan.



mini panettone bread

Roti Natal Khas Italia Versi Mini

40 *cup*

Hai *mommies* pembaca tersayang, panettone ini adalah roti Natal khas Italia, roti berumur ratusan tahun dengan sejarah romantisnya ini selalu disajikan saat Natal. Ciri khas tinggi menjulang dengan aneka macam buah-buahan kering bagaikan kubah bertabur permata. Rasanya yang sangat lezat tidak mudah dilupakan, yuk kita bikin sendiri *mommies* di rumah, bikinnya mudah dan juga hemat, saya pakai cup ukuran besar, ya.

BAHAN:

240 gr mixed fruit (kismis, manisan jeruk, dll)
100 gr cherry merah, cincang kasar
100 gr cherry hijau, cincang kasar
2 sdm kulit jeruk lemon, parut
250 ml susu cair full cream
4 butir telur segar
500 gr tepung terigu protein tinggi
1 sdt bumbu speuk (bumbu lapis legit bubuk)
1 bungkus ragi instan (11 gr)
125 gr gula pasir
180 gr salted butter/mentega
1/2 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur susu cair dan telur, aduk rata, sisihkan. Dalam wadah lain campur tepung terigu, ragi instan, bumbu speuk, dan gula pasir. Buat lubang di tengah, tuang perlahan campuran telur dan susu ke dalam lubang tersebut sambil diuleni sampai kalis.
2. Masukkan *butter* & garam, uleni terus sampai kalis elastis, tandanya adonan tidak robek ketika dibentangkan, lalu masukkan semua buah kering, uleni lagi sampai rata.
3. Bulatkan adonan, tutupi plastik, diamkan kurang lebih 40 menit.
4. Kempiskan adonan timbang per 40 - 50 gr di *cup* kertas jumbo, diamkan 40 menit lagi. Gunting sedikit ujung panetton, olesi *butter* cair di bagian guntingan, sementara bagian permukaan lain dioles dengan kuning telur.
5. Panaskan oven suhu 180 °C, panggang sampai matang.



Tips:

- Resep ini bisa menggunakan loyang bulat diameter 16 cm, jangan lupa lapiasi kertas roti dengan 2 kali tinggi loyang karena hasil akan sangat menjulang.
- Bumbu speuk boleh ditiadakan kalau kurang suka.



cream vla horn bread

Lembut, Empuk, & Yummy

30 buah

BAHAN A:

350 gr tepung protein tinggi
150 gr tepung protein sedang
125 gr gula pasir butiran halus
3 butir kuning telur
1 butir putih telur
75 ml susu cair
150 ml air es
10 gr ragi instan
10 gr susu bubuk

BAHAN B:

5 gr garam
100 gr salted butter

OLESAN:

2 butir kuning telur + 1 sdm susu
evaporasi

FILLING VLA:

350 ml susu cair
75 ml gula pasir halus
25 gr tepung maizena
1/4 sdt garam
1 butir kuning telur, kocok lepas
1/2 sdm mentega
pasta vanilla/susu secukupnya

CARA MEMBUAT:

- Cara membuat vla:** rebus susu, gula, tepung maizena, dan garam sambil diaduk hingga meletup-letup. Tuang 3 sendok adonan ke dalam kuning telur, aduk rata. Tuang kembali campuran telur ke dalam adonan sambil terus diaduk hingga kembali meletup-letup. Angkat dari api lalu tambahkan mentega, aduk hingga agak dingin. Setelah dingin, tambahkan pasta vanilla/susu. Aduk rata.
- Cara membuat roti:**
 - Mixer semua **bahan A** sampai kalis, tidak menempel di bowl.
 - Masukkan **bahan B**, uleni/mixer lagi sampai elastis halus.
 - Bulatkan adonan. Diamkan 1 jam sampai mengembang 2 kali lipat, tutupi dengan serbet.
 - Kempiskan adonan timbang per 30 gr, bulat-bulatkan. Diamkan 15 menit.
 - Gilas adonan dan bentuk seperti di foto step.
 - Diamkan 1 jam lagi sampai mengembang 2x lipat lalu olesi bahan olesan.
 - Panggang suhu 200 °C selama 12 menit atau sampai matang.
 - Setelah matang tunggu suhu ruang, isi dengan *cream/ vla* kesukaan, dan hias dengan cherry merah.



Tips:

- Vla bisa divariasi jadi vla coklat /green tea sesuai kesukaan tinggal tambahkan pasta atau bubuk yang sudah diencerkan dengan beberapa sendok makan air.
- Gunakan butter salted supaya hasil cake & kue gurih.
- Sebelum dipanggang pastikan ikatan adonan kencang supaya tidak terburai saat mengembang di oven.



Roti siput isi vla lembut ini mengingatkan kita akan roti-roti jadul di mana sering kita temui berbentuk *horn filling*-nya bisa diberi *custard vla/buttercream*/saus kesukaan, nikmatnya! Selain lucu bentuknya, roti ini lembut sampai berhari-hari lho, *Mommies*. Tunggu apa lagi ?

japanese dorayaki

Rasa & Tekstur Persis Aslinya, Recommended!

6 *pasang*

Haai *mommies* pembaca tersayang, pasti kenal kue dorayaki, kan? Di negara asalnya dorayaki ini diisi dengan azuki/selai *red bean*. Nah, di Indonesia dorayaki ini dipopulerkan lewat serial kartun Doraemon, sekarang sudah disesuaikan dengan selera lokal bisa diberi isi cokelat, nutella, atau stroberi. Untuk resep ini teksturnya sudah persis dengan dorayaki yang kita beli di negara asalnya, Jepang. Bikinnya super mudah & hemat, yuk bikin *moms*.

BAHAN A:

2 butir telur
85 gr gula pasir
1 sdm madu (jangan diganti/
ditiadakan)

BAHAN B (ayak rata):

130 gr tepung serbaguna/protein
sedang
2 gr soda kue
2 gr garam halus
1/4 sdt vanilla esens/pasta

BAHAN C:

50 ml air putih

FILLING:

selai kacang merah instan/homemade

Tips:

- Pembuatan dorayaki ini prosesnya sama persis dengan pembuatan pancake.
- Pan tidak perlu dioles apa pun supaya hasil kulit mulus tidak cemplong-cemplong, ya *moms*.
- Selai kacang merah instan bisa dibeli di toko bahan kue atau jika ada waktu bisa membuat sendiri di rumah.

CARA MEMBUAT:

1. Mixer **bahan A** selama 2 menit kecepatan sedang.
2. Masukkan **bahan B** dan **C** berselang-seling dengan mixer speed terendah total waktu 1 menit. Matikan mixer.
3. Diamkan 15 menit.
4. Panaskan pan/*teflon* dorayaki, setelah panas tuang adonan dorayaki. Setelah permukaan bergelembung rata, dibalik sebentar, angkat.
5. Bagian tengah diberi selai kacang merah dan ditangkup dengan bagian lain.





super fluffy pancake

Pancake Lembut & Mengembang

10 *buah*

Mommies tersayang, ini adalah resep pancake kesayangan saya, selain mengembang ringan pancake ini juga empuk walau sudah suhu ruang. Harus dicoba, ya *mommies*, sekali coba pasti suka.

BAHAN A:

130 gr terigu serbaguna
1/4 sdt vanilla bubuk/vanilla cream
1 sdt baking powder (pastikan baru)
1/2 sdt baking soda (pastikan baru)
1/8 sdt garam halus
1,5 - 2 sdm gula pasir
1 butir telur ukuran besar, kocok lepas
140 - 150 ml buttermilk (susu cair yang
diberi perasan 2 sdm air jeruk nipis
lalu diamkan 10 menit)
2 sdm butter, lelehkan

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata semua bahan kering. Masukkan telur, *buttermilk* dan *butter* leleh. Aduk asal rata saja, tidak perlu aduk sampai licin. Kalau aduk berlebihan bisa keras pancakenya.
2. Panaskan wajan antilengket dengan api sedang. Tuang adonan, setelah mulai berlubang-lubang balik adonan. Apabila sudah kuning kecokelatan, angkat, sekitar 1 menit.
3. Sajikan hangat dengan *topping* suka-suka, ya.

Tips:

Kunci kelembutan pancake ini ada pada buttermilk, ya mommies, jadi luangkan sedikit waktu untuk membuat buttermilk ini, ya.



green tea

Antigagal & Super Yummy

potong

Bosan dengan kue sus vanilla akhirnya saya bereksperimen dengan kue sus *green tea* ala Jepang. Hasilnya sungguh memuaskan. Vla-nya cantik tidak luber waktu di-s*puited*, *choux puff*-nya juga lembut & kopong resepnya mudah & simpel. Yuk, cobain moms.

BAHAN:

Choux puff (lihat halaman 183)

Green tea pastry cream

TABURAN:

Gula halus

GREEN TEA PASTRY CREAM:

200 gr susu cair full cream

1 sdt vanilla pasta

3 butir kuning telur

55 gr gula pasir

20 gr tepung serbaguna

6 - 8 gr bubuk green tea asli

1 sdt salted butter

CARA MEMBUAT:

1. Mixer kuning telur dan gula sampai memucat dan gula larut.
2. Masukkan tepung terigu dan bubuk *matcha*, mixer lagi sampai rata. Sisihkan.
3. Panaskan susu dan *vanilla pasta* sampai mendidih. Matikan api. (Saya memakai vanilla asli jadi ada bintik-bintik hitamnya).
4. Ambil separuh bagian susu, campurkan ke adonan nomor 1, aduk cepat pakai *whisk*. Masukkan semua kembali ke sisa susu, aduk cepat di atas api kecil sampai kental *glossy* dan lembut. Masukkan *butter*, aduk rata, sisihkan.
5. Masukkan ke wadah, tutup permukaan dengan plastik supaya tidak berkulit. Masukkan ke dalam kulkas minimal 2 jam.
6. Tunggu suhu ruang jika akan dipakai.
7. Sebelum dipakai jangan lupa aduk memakai *whisk* supaya tidak bergerindil, siap dipakai untuk *filling*.
8. Masukkan *choux pastry* ke dalam plastik segitiga/*piping bag* semprotkan ke dalam *choux puffs* yang sudah digunting bagian tengahnya. Taburi gula halus, siap dinikmati.

Tips:

- Kekentalan untuk pastry cream bisa diatur, kalau suka lebih kental diaduk di atas kompor sampai kental kalau suka lebih encer bisa dipersingkat.
- Bubuk green tea boleh ditiadakan menjadi vla vanilla biasa.
- Bisa juga dijadikan vla cokelat/rasa apa pun sesuai selera karena ini adalah resep dasar vla.





pizza rollbread

1x Proofing, Kilat, Empuk Berhari-Hari
Super Soft & Fluffy

9 buah

Resep *pizza roll* ini nge-hits banget ramai yang membuat karena resepnya kilat hanya 1x saja *proofing*-nya namun hasil yang didapat lembut & wangi. Cocok buat *mommies* yang ingin membuat roti namun waktunya sempit. Ayo bikin *mommies*.

BAHAN A:

30 gr salted butter
3 gr garam
1/2 sdt pasta susu
200 gr tepung terigu protein tinggi
50 gr tepung terigu protein sedang
15 gr susu bubuk full cream
40 gr gula pasir butiran kecil
6 gr ragi instant
180 ml cairan (1 butir telur utuh + 20 gr whipped cream bubuk + susu cair sampai 180 ml)

FILLING:

Pasta tomat, sosis/daging cincang,
keju parut, oregano, basil

TOPPING:

Saus tomat botolan + mayonaise

OLESAN:

1 butir kuning telur + 1 sdt susu
evaporasi

CARA MEMBUAT:

1. Uleni/mixer semua bahan jadi 1 (kecuali garam, butter, & pasta susu) sambil dituang cairan pelan-pelan jika dirasa sudah pas stop supaya tidak kelembekan.
2. Uleni terus sampai kalis, adonan tidak menempel di bowl lalu masukkan butter dan garam, uleni/mixer terus sampai kalis dan elastis, tandanya adonan lembut dan bisa ditarik sampai transparan. Masukkan pasta susu, uleni lagi sampai rata.
3. Gilas adonan berbentuk persegi taburi dengan filling, gulung, potong-potong dan tata di pyrex/loyang yang sudah dioles/dialasi kertas roti.
4. Tutup permukaan dengan plastik, diamkan sampai mengembang 2 kali lipat sekitar 1 jam.
5. Olesi permukaan dengan kuning telur, semprot saus tomat dan mayonaise, panggang dalam suhu 180 °C selama 15 menit atau sesuaikan oven masing-masing.



- Tips:*
- Filling bisa disesuaikan selera, misal suka manis bisa dibuat jadi cinnamon roll.
 - Memanggang terlalu lama bisa membuat roti keras, memanggang terlalu cepat roti bisa masih mentah. Jadi intinya kenali suhu oven sendiri.
 - Untuk mempercepat proofing bisa ditaruh di tempat bersuhu hangat.



schotel peyeum

Super Yummy & Harum

12 *cup*

Pertama baca resep ini pasti *mommies* belum bisa membayangkan bagaimana hasilnya, tapi percayalah, sekali mencoba pasti ketagihan membuat lagi & lagi. Aromanya waktu dipanggang sangat harum. Selain untuk camilan sehat keluarga, bisa untuk menu jualan yang pasti bakal laris manis.

BAHAN:

25 gr salted butter
25 gr tepung terigu serbaguna/ protein sedang
250 ml susu cair putih
450 gr tapai singkong manis, buang seratnya
3 sdm gula pasir
1/2 sdt garam halus
1/4 sdt vanilla bubuk

100 gr kismis/raisin
3 butir telur kocok lepas

LAPISAN ATAS:

1 butir telur kocok lepas

TABURAN:

80 gr keju parut



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C.
2. Panaskan *butter* sampai meleleh, segera masukkan terigu dan vanilla bubuk, aduk memakai *whisk*. Matikan api.
3. Masukkan susu, gula pasir, dan garam. Aduk rata.
4. Masukkan 3 butir telur yang telah dikocok lepas, aduk rata. Tambahkan kismis, aduk kembali.
5. Tata tapai di dasar cup (biarkan berbongkah), tuang adonan hingga tapai terendam. Lalu siram atasnya dengan kocokan telur dan taburi dengan keju parut.
6. Panggang selama 30 menit atau sampai matang.

Tips: • Pemanggang jangan overbaked supaya tekstur skotel tetap moist.
• Biarkan tapai berbongkah besar jangan dihancurkan supaya teksturnya bagus.



rollbread

Roti Sosis Balur Tepung Roti yang Renyah & Kilat

buah

200 gr tepung terigu protein tinggi
50 gr tepung terigu protein sedang
15 gr susu bubuk full cream
40 gr gula pasir butiran kecil
6 gr ragi instant
180 ml cairan (timbang 1 butir telur utuh, 20 gr whipped cream bubuk, susu cair sampai 180 ml)
30 gr salted butter
3 gr garam
1/2 sdt pasta susu
Sosis secukupnya

parsley, breadcrumbs, parmesan

Tips:

- Whipped cream jangan di-skip karena menambah kelembutan & harum roti.
- Taruh di tempat hangat supaya adonan cepat mengembang.
- Pengovenan roti harus tepat waktu kalau kelamaan roti bisa kering & seret.
- Penggunaan butter membuat roti lebih lembut, kalau diganti margarin tetap jadi tapi cenderung lebih keras setelah suhu ruang & berpori.
- Jika ingin menggunakan bread improver campurkan langsung pada tepung takarannya 1 persen per berat tepung.



1. Uleni/mixer semua bahan menjadi 1 (kecuali garam, butter, & pasta susu) sambil dituang cairan pelan-pelan jika dirasa sudah pas, stop supaya tidak kelembekan.
2. Uleni terus sampai kalis, adonan tidak menempel di bowl, lalu masukkan butter dan garam uleni/mixer terus sampai kalis dan elastis, tandanya adonan lembut dan bisa mulur sampai transparan. Masukkan pasta susu, uleni lagi sampai rata.
3. Timbang adonan per 35 gr, bentuk panjang, ulirkan di sosis setelah itu celupkan di putih telur, terakhir gulingkan di bread crumbs. Susun di loyang.
4. Diamkan mengembang 2 kali lipat, sekitar 1 jam. Taburi parsley dan parmesan.
5. Panggang dengan suhu 190 °C selama 12 - 15 menit sesuaikan oven masing-masing sampai matang golden brown.



Hai *mommies* ini varian baru roti sosis yang dibalur *breadcrumbs*, menjadikan rasanya renyah dan tekstur rotinya lebih menggugah selera. Pakai adonan kilat 1 kali *proofing* yang lagi ngehits banget saat ini yaitu KSB aka *Killer Soft Bread*, *whipped cream* bubuknya menambah kelembutan adonan jadi jangan samai dilewatkan. Adonan KSB ini cocok buat *mommies* yang pengen bikin roti tapi ingin cepat, karena proses roti standarnya memakan waktu sampai 4 jam lebih, di resep ini bisa serba cepat, yuk dicoba!

moist sweet potato muffin

Delicious, Quick, & Easy

9 *cup*

Buang anggapan kalau muffin itu kering & seret, Muffin ubi kilat tanpa *mixer* yang sangat *moist* ini bakal bikin *mommies* ketagihan, rasa ubi yang sangat gurih & harum berpadu dengan masam manis Cranberry, hmm *heaven*.

Bisa jadi camilan sehat atau bekal untuk krucils ya, *mommies*.

BAHAN A:

300 gr ubi madu matang, lumatkan
2 butir telur ukuran besar
90 gr gula pasir
30 gr gula palem
40 gr minyak sayur/canola
50 gr butter, cairkan tunggu suhu ruang
1/2 sdt vanilla esens
60 ml susu cair full cream/yoghurt plain/buttermilk

BAHAN B:

180 gr tepung terigu protein rendah
1 sdt baking powder double action
1/2 sdt baking soda
Cranberry/kismis/chocohips sesuai selera
1/4 sdt garam
1/2 sdt cinnamon powder

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C.
2. Campur semua bahan A, aduk memakai *whisk* sampai tercampur rata, sisihkan.
3. Campur semua bahan B, kecuali cranberry.
4. Masukkan bahan B ke dalam bahan A, aduk memakai *whisk* cukup sampai rata, jangan berlebihan.
5. Masukkan cranberry, aduk rata.
6. Tuang dalam cetakan mini yang sudah dioles atau cup muffin, panggang suhu selama 25 menit atau sampai matang.

Tips:

- Tepung protein rendah bisa digantikan tepung protein sedang dengan hasil akhir tekstur lebih padat.
- Penggunaan butter bisa digantikan margarin namun hasil akhir tekstur lebih padat & mudah kering.
- Jangan mengaduk adonan terlalu kuat/berlebihan, cukup sampai tercampur rata supaya muffin tidak keras.
- Jangan membuka tutup oven sebelum 3/4 waktu panggang supaya muffin bisa mengembang maksimal.





chocolate custard muffin

Best Chocolate Muffin Ever

13 *cup*

Mommies, ini adalah resep muffin coklat andalan saya. Super mudah, *moist*, lembut & *chocolaty* banget. Puluhan eksperimen sudah dicoba dan akhirnya pencarian saya berhenti di resep ini. Harus dicoba, ya *moms*.



BAHAN:

50 gr tepung maizena
3 sdm coklat bubuk
100 gr brown sugar/gula palem
225 ml susu cair
75 gr butter suhu ruang
125 gr coklat blok/DCC cincang
75 ml minyak sayur
2 butir telur ayam
110 gr gula pasir
125 gr tepung terigu
1 sdt baking powder double action

TOPPING:

Chocochips/keju/almond

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven suhu 180 °C.
2. Masak susu cair, gula palem, tepung maizena, coklat bubuk di atas api kecil, aduk memakai *whisk* terus sampai kental licin, matikan api.
3. Masukkan *butter* dan coklat blok, aduk rata.
4. Tunggu hangat, masukkan 1 butir telur & minyak, aduk rata.
5. Masukkan 1 butir telur lagi dan gula pasir, aduk rata. Terakhir masukkan tepung terigu & *baking powder*, aduk merata.
6. Tuang ke dalam cup *muffin*, beri taburan, panggang selama 20 - 25 menit sesuaikan suhu oven masing-masing.

Tips:

- Gunakan coklat bubuk good quality supaya rasa muffin maksimal & jangan buka tutup oven selama proses pemanggangannya berlangsung supaya muffin tidak kempes.
- Awal matang bagian tengah akan sedikit lembek tapi setelah suhu ruang akan mengeras karena penggunaan coklat blok.



best banana muffin ever

Paling Lembut & Enak, No Mixer

11 *cup besar*
17 *cup kecil*

Sudah ribuan teman cocok sekali, bahkan berjualan dari resep ini. Saya rekomendasikan untuk *mommies* sibuk yang ingin menyajikan camilan sehat buat keluarga. Lupakan *muffin* itu seret dan kering, soalnya *muffin* pisang satu ini lembut dan harumnya bersaing dengan *muffin/cake-cake* pisang di *bakery* terkenal. Yuk, coba *mommies*.

BAHAN A:

3 buah pisang tua & besar, lumatkan
1 butir telur ukuran besar
80 gr gula pasir
30 gr gula palem
85 gr butter, lelehkan
1 sdt pasta vanila

BAHAN B:

190 gr tepung protein rendah/
serbaguna
1 sdt baking powder double action
1/2 sdt baking soda
chocochips sesuai selera
1/2 sdt cinnamon/kayu manis bubuk
(boleh ditiadakan)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180 °C.
2. Aduk semua **Bahan A** hingga tercampur rata menggunakan *whisk*, sisihkan.
3. Di wadah lain, ayak semua **Bahan B**. Buat cekungan di tengahnya, masukkan bahan A perlahan di cekungan sambil terus diaduk menggunakan *whisk* cukup sampai rata saja, jangan berlebihan.
4. Masukkan dalam cup *muffin*/loyang *muffin* yang sudah dioles mentega. Taburi *chocochips* lagi supaya cantik, panggang selama 20 - 25 menit atau sampai matang.
5. Siap untuk dinikmati.

Tips:

- Aduk cukup sampai rata bahan B ke bahan A jika terlalu kencang akan berakibat *muffin* bantat karena gluten.
- Lebih baik gunakan pisang yang sudah tua, mulai keluar bintik-bintik hitam, sehingga *muffin* lebih manis, legit, & harum.
- Pisang cukup dihancurkan, jangan di blender supaya ada teksturnya. Jenis pisang bebas.
- Selain *chocochips* boleh diganti dengan kismis/*cranberry* sesuai selera
- Gula palem boleh diganti dengan gula pasir semua namun taste sedikit berubah
- Jangan buka tutup oven supaya tidak kempes.





bake^{ry} style vanilla chocochips muffin

Delicious, Quick, & Easy

12 *cups*

Ini salah satu resep *muffin* favoritku, siapa pun bisa bikin ya sekali pun belum pernah bikin *cake* sebelumnya. Lembut, *fluffy*, super mudah hanya aduk-aduk saja dan taraa jadilah cemilan *yummy* & bergizi.

BAHAN A:

280 gr tepung terigu protein rendah
25 gr susu bubuk
1 sdt *baking powder double action*
1 sdt *baking soda*
1/2 sdt garam
200 gr *chocochips*

BAHAN B:

60 gr *butter* (lelehkan, tunggu hangat)
60 gr minyak goreng
180 gr gula pasir
2 butir telur ukuran besar
250 cc *buttermilk* (250 ml susu + 3 sdm air jeruk nipis)
1 sdm ekstrak *vanilla/pasta/essens*

CARA MEMBUAT:

1. Membuat **buttermilk homemade**: campur 250 ml susu + 3 sdm jeruk nipis lalu diamkan 10 menit).
2. Panaskan oven 180 °C.
3. Ayak tepung terigu, susu, *baking powder*, dan *baking soda*, sisihkan.
4. Campur semua **bahan A** di satu *bowl*.
5. Aduk semua **bahan B** di *bowl* terpisah menggunakan *whisk*.
6. Buat lubang di tengah-tengah **bahan A**. Masukkan **bahan B** perlahan sambil diaduk memakai *whisk* sampai tercampur rata saja, jangan berlebihan.
7. Tuang dalam cup *muffin* atau loyang *muffin* yang sudah dioles margarin lalu panggang selama 25 menit atau sampai matang lakukan tes tusuk.



Tips:

- Aduk secukupnya. Cukup bahan kering tercampur rata dengan bahan basah karena kalau diaduk kencang-kencang gluten pada terigu akan terbentuk dan membuat muffin liat/keras
- Penggunaan *butter* bisa diganti dengan margarin namun hasil akhir lebih kering dan beremah.
- Sesaat sebelum dipanggang taburi lagi *chocochips* di atas adonan muffin supaya muffin terlihat cantik.
- *Buttermilk* bisa diganti dengan *yoghurt* plain/tawar.



apple turnover

Renyah dengan Puff Instan, Easy, & Delicious

buah

Mommies, puff kilat ini jadi penyelamat saat ingin menyajikan *dessert* lezat untuk teman/family yang datang berkunjung ke rumah. Hanya dengan menggunakan *puff* instan, snack lezat ala *bakery* ini sudah siap tersaji di meja makan kita. Sempel, kilat, & *yummy*. Membuatnya juga sangat mudah, yuk kita coba!

2 lembar puff pastry instan
2 buah apel Fuji, potong dadu/ sesuai selera
1 sdm kismis
1 sdm salted butter
3-4 sdm gula pasir
2 sdm gula palem/sesuai selera
1/2 sdt tepung maizena
larutkan dengan 2 sdm air
1/2 sdm air perasan lemon
cinnamon bubuk sesuai selera
1/4 sdt garam

1. Panaskan *butter*, tumis apel lalu masukkan semua bahan lain aduk sampai layu/sesuai selera, diamkan sampai suhu ruang.
2. Potong *pastry sheet* jadi 4 bagian, isi dengan *filling*. Lapis pinggirannya dengan kuning telur supaya menempel rapat dan isian tidak bocor, lalu lipat, tutup, dan tekan-tekan ujungnya menggunakan garpu.
3. Oles dengan kuning telur, taburi gula pasir.
4. Panggang 190 - 200 °C sampai matang/sesuaikan suhu oven.

kuning telur



Tips:

- Membuat *filling* bisa disesuaikan dengan selera. Ingin apel lebih lunak/renyah.
- Kunci pemanggangan puff ini adalah pada suhu tinggi supaya hasilnya bisa berlapis-lapis & mengembang ringan renyah, jadi suhu tinggi ini mutlak, ya mommies.



TIPS & TRIK ANTIGAGAL MEMBUAT ROTI EMPUK

Mommies pembaca tersayang di sini saya juga rangkum ribuan pertanyaan terbanyak dari teman-teman yang memiliki *passion* sama dan sehati untuk hobi bikin roti. Yuk sempetin baca *moms* sebelum praktik supaya hasil makin maksimal, karena bikin roti ini sangat-sangat mudah jika tahu tips & triknya. Berikut ini jawaban berdasarkan pengalaman pribadi saya selama belajar otodidak, belajar pada kegagalan sendiri, semangat, ya!

Q: Mengapa adonan saya tidak mengembang padahal sudah saya kasih ragi & sudah sesuai resep?

A: Kemungkinan ragi sudah tidak aktif, kedua bisa juga adonan kurang elastis jadi tidak bisa mengembang sempurna. Cara mengetes ragi masih aktif/tidak yaitu dengan mencampur ragi dan air hangat, jangan air panas karena ragi bisa mati. Jika ragi masih aktif setelah 15 menit akan berbusa dan naik volume 2x lipat. Jika tidak berbusa berarti ragi sudah mati, sebaiknya ganti baru saja.



Q: Bagaimana caranya supaya saya tahu bahwa adonan saya sudah elastis?

A: Caranya dengan melakukan tes *Window Pane* di mana saat kita membentangkan adonan, adonan bisa ditarik mulur tanpa sobek dan halus transparan. Terkadang dengan melihatnya kita sudah tahu dimana adonan menjadi berwarna pucat dengan permukaan licin halus dan sedikit berkilau. Ini adalah tahap sangat penting dalam step awal pembuatan roti.



Q: Apakah saat proofing kita perlu menutup adonan dengan plastik/serbet?

A: Tentu saja perlu supaya kulit tidak kering sehingga hasil akhir roti memiliki kulit yang lembut bisa juga menggunakan mesin *proofer* dengan cara adonan dihangatkan sekaligus diuap sehingga bisa mengembang sempurna dan berkulit halus.

Q: Apakah ada cara lain supaya adonan lebih cepat mengembang ketika tahap proofing?

A: Ragi berkembang aktif pada suhu hangat & lembap, letakkan adonan di bawah sinar matahari atau di tempat-tempat hangat di sudut rumah kita. Beberapa teman kadang menaruh adonan di teras supaya terkena sinar matahari bisa juga ditaruh dalam oven yang dimatikan tapi diberi 1 mangkuk air hangat supaya suhu sekitar menjadi lembap & hangat.

Q: Apa kegunaan Bread Improver?

A: Bread improver membantu mempercepat proses *proofing* dan membantu supaya volume roti lebih besar dan serat lebih putih & halus empuk. Jika ingin menggunakan bisa dengan takaran 0,5 - 1% dari berat tepung. Pemakaian langsung dicampur ke tepung kering.

Q: Kenapa roti saya keriput setelah keluar oven?

A: Biasanya penyebabnya adalah proses fermentasi yang terlalu lama atau dalam suatu resep jumlah cairan terlalu banyak jadi kurang kokoh.

Q: Kenapa roti saya melebar bukannya meninggi waktu dipanggang di oven?

A: Penyebabnya karena jumlah cairan terlalu banyak sehingga adonan lembek lalu melebar di oven.

Q: Kenapa roti saya keras padahal bahan sudah sesuai resep?

A: Pertama, biasanya karena pengulenan belum mencapai tahap elastis sempurna, karena kalau sudah mencapai tahap ini biasanya roti bisa empuk berhari-hari. Kedua, penggunaan *butter* bisa membuat roti empuk tahan lama ketimbang margarin karena *butter* mengandung lemak sebagai *conditioner* roti. Ketiga, resep yang digunakan kurang cairan/lemak melainkan lebih banyak tepung/bahan keringnya. Keempat, bisa karena salah suhu oven, saat roti masuk suhu terlalu rendah sehingga roti matangnya lama dan kelembapan hilang duluan.

Q: Kenapa bagian tengah roti saya masih mentah & bau adonan padahal sudah dipanggang dan nampaknya sudah matang?

A: Biasanya karena suhu kebesaran jadi matang dulu di bagian luar tetapi bagian dalam masih mentah atau penyebab kedua kemungkinan suhu sudah pas tapi pengovenan kurang lama karena itu penting sekali mengenali suhu oven sendiri karena oven itu ibarat *soulmate* seorang *baker*.

Q: Kenapa pori-pori roti saya besar besar dan tidak bisa halus?

A: Kemungkinan waktu pembentukan adonan tidak digilas dahulu jadi banyak gas di dalam adonan yang terperangkap sebaiknya harus dikempiskan & digilas dulu.

Q: Kenapa roti saya terasa asam/kecut?

A: Biasanya karena *over proofing* atau terlalu lama proses pengembangan rotinya, kedua jumlah ragi terlalu banyak.



Q: Kenapa roti saya cepat berjamur ya?

A: Biasanya belum benar-benar hilang uapnya sudah dimasukkan ke dalam plastik akhirnya beruap lembap memicu bertumbuhnya jamur dan gunakan peralatan-peralatan bersih untuk meminimalkan kontak dengan bakteri.

Q: Sebaiknya menggunakan air hangat/dingin dalam menguleni roti?

A: Lebih baik menggunakan air dingin/air es saat proses mencampur adonan untuk menjaga suhu adonan tetap stabil karena dalam pengulenan adonan kita melibatkan ragi padahal saat mencampur suhu semakin naik, suhu yang terlampau panas akan menurunkan aktivitas ragi. Kecuali jika tinggal di luar negeri malah biasanya disarankan menggunakan air hangat karena cuaca di sana yang cenderung dingin daripada cuaca di Indonesia.

Q: Jenis tepung apakah yang paling cocok untuk pembuatan roti?

A: Menurut pengalaman saya tepung Jepang memberi hasil lebih lembut dan berserat putih halus. Tepung ini adalah tepung terigu protein tinggi berasal dari Jepang, kalau tidak ada bisa gunakan tepung terigu protein tinggi bisa juga dicampur dengan sedikit tepung serbaguna supaya lebih empuk.

Q: Selain kuning telur sebaiknya dioles apa ya supaya cantik permukaannya?

A: Dari pengalaman saya kalau lagi malas mengoles kuning telur bisa diganti dengan susu evaporasi. Susu evaporasi adalah susu cair yang sudah dihilangkan 50% cairannya jadi lebih kental dari susu biasa tapi bukan susu kental manis, ya.

Semoga berguna dan terjawab keresahan *mommies* yang mau praktik roti, ya. Ingat ya *mommies practice makes perfect!* Salam otodidak semua!



choux puffs

Kue Soes Basic yang simple & anti gagal **15** buah

Hai *mommies*, masih mencari resep kue soes klasik yang simple & antigagal? Coba bikin resep ini *mom*, hasilnya bisa kopong cantik empuk dan mengembang tinggi sesuai dengan keinginan saya, bahan2 nya sangat mudah didapat, *filling* boleh diisi apa aja sesuai selera bisa *custard vla* atau *whipped cream* bahkan ragout sayuran & daging. Resep ini juga bisa untuk Eclairs, ya *moms*. Yuk bikin.

BAHAN:

100 gr tepung protein sedang
50 gr tepung protein tinggi
150 gr air putih
100 gr susu cair full cream
100 gr salted butter
4 butir telur suhu ruang, kocok ringan
sejumput gula & garam



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 200°C.
2. Panaskan susu cair, air, *butter*, gula, & garam sampai mendidih, matikan api, angkat dari kompor.
3. Masukkan tepung terigu, aduk menggunakan spatula sampai tekstur berbongkah-bongkah.
4. Naikkan kembali ke atas kompor, aduk terus menggunakan api kecil sampai benar-benar kesat. Matikan api.
5. Tunggu sampai hangat, masukkan telur satu per satu sambil diaduk sampai mendapatkan tekstur yang di inginkan (pastikan 1 telur rata, baru masukkan telur selanjutnya)
6. Tes adonan dengan cara angkat adonan menggunakan spatula kayu, adonan harus bisa menggantung kental licin seperti lem, jika adonan tidak bisa menggantung berarti boleh ditambahkan 1 telur lagi.
7. Masukkan adonan ke dalam piping bag/plastik segitiga & siap dibentuk di loyang yang sudah dioles/dialasi kertas *baking*.
8. Panggang 200 °C sekitar 20-25 menit sampai kokoh dan mulai keluar busa-busa kecil di permukaan, lalu turunkan suhu menjadi 180 °C panggang lagi 20 menit sampai matang.

Tips:

- Choux membutuhkan suhu pertama yang tinggi agar mengembang sempurna & kopong kalau suhu terlalu rendah, choux tidak bisa mengembang tinggi & bantat.
- Pastikan tekstur adonan akhir choux kental bergelantung glossy seperti lem, tidak terlalu encer atau terlalu kering.
- Pastikan busa-busa kecil pada choux sudah hilang saat choux diangkat dari oven pertanda matang sempurna.

selai nanas homemade

Hai *mommies*, kalau untuk isian nastar saya selalu bikin selai nanas *homemade*, karena bisa disesuaikan dengan selera, lebih kesat, & wangi sehingga membuat nastar makin enak & legit. Selai untuk nastar berbeda dengan selai untuk *filling* roti, harus benar-benar kesat & bisa dipulung sehingga bentuk nastar kita tetap cantik, tidak melebar/ retak karena selai encer. Terkadang saya bikin sekaligus banyak lalu saya pulungi & dimasukkan kulkas, jadi kapan pun mau digunakan udah siap, ya *moms*. Yuk bikin selai nastar sendiri, mudah kok dan sepadan dengan hasilnya.

BAHAN:

1 kg buah nanas palembang
300 gr gula pasir
1 sdt garam halus
5 cm kayu manis batang (boleh ditiadakan)
4-5 batang cengkih (boleh ditiadakan)

CARA MEMBUAT:

1. Kupas nanas, cuci bersih, potong-potong, rendam sebentar dengan air garam, cuci lagi, lalu tiriskan
2. Blender kasar atau parut buah nanas, tuang ke dalam wajan antilengket masukkan daun pandan. Setelah mendidih, tambahkan garam, aduk sampai airnya berkurang dan kering.
3. Masukkan gula, masak dengan api kecil sambil diaduk terus sampai mengental lalu kering dan liat.
4. Setelah uap panasnya hilang, dinginkan selai dengan cara diangin-anginkan, masukkan ke dalam tempat kedap udara, lalu simpan di lemari pendingin.
5. Siap untuk dipulung. Simpan lagi di lemari pendingin dan siap menjadi isian nastar.

Tips:

- Pilih buah nanas yang banyak seratinya, saya biasanya menggunakan nanas palembang. Pilih buah nanas yang tua tetapi belum masak atau mengkal, warna kulitnya hijau kekuningan karena nanas yang mengkal tidak terlalu banyak mengandung air dan mengandung pektin (senyawa karbohidrat yang berguna untuk membentuk gel jika bereaksi dengan gula dan asam).
- Setelah nanas dikupas bersih dan dipotong-potong, sebaiknya direndam dengan air garam sebentar agar rasa gatalnya hilang, lalu dicuci lagi dan tiriskan. Bagian tengah nanas sebaiknya jangan dibuang, tetap digunakan dan dimasak menjadi selai.
- Sebaiknya nanas diparut atau diblender kasar jangan terlalu halus agar padat dan mudah dibentuk
- Sebaiknya menggunakan wajan antilengket atau teflon dan memasak selai tanpa menambahkan air.
- Penambahan gula sebaiknya setelah parutan nanas dimasak sampai airnya mengering, untuk menghindari karamelisasi gula.
- Memasak selai nanas sebaiknya dengan api kecil dan mengaduknya dengan sendok kayu, masak selai agak lama sampai warnanya gelap, menggumpal, lihat, dan tidak lengket di wajan.



SIMPLE & MOIST

Cake



tintinrayner

Follow



832 posts

240k followers

1,020 following

Tintin Rayner • Mom of Three • Baking Addict • Otodidak • Gallery khusus dokumentasi pribadi hasil Experiment Baking&Hobby hanya dari Resep2 yang SUKSES dicoba :)



Terlahir di Semarang, 33 tahun silam dari seorang ibu yang gemar memasak dan menyajikan camilan manis untuk saya dan keempat adik saya membuat saya terbiasa dengan pemandangan di dapur sejak kecil. Saya belajar baking/pastry 3 tahun lalu secara otodidak, bahkan saya tidak pernah mengenyam pendidikan pastry, ikut kursus, atau lihat demo sekali pun. Kegagalan ketika ujicoba resep semakin menambah wawasan & ilmu yang membuat saya semakin yakin bahwa pastry adalah passion saya.

Sampai detik ini saya tidak pernah bosan untuk terus berbagi resep-resep simpel dan enak. Senang ketika melihat teman-teman berhasil bikin, bahkan sukses berjualan kue dengan resep-resep ini. Kesibukan mengurus 3 anak yang masih kecil-kecil tidak membuat semangat saya kendor untuk terus berbagi. Buat saya, kebahagiaan terasa begitu nyata saat kita saling berbagi.

@ulfa_elhasan24 makasih resep-resepnya ya, Ce. Saya merasa menemukan resep wasiat yang luar biasa...Pengen eksperimen semua resepnya Cece @tintinrayner. Salam kenal, Ce.

@dayenscake Salam kenal, Ci @tintinrayner. Saya salah satu penggemar IG Cici. Suka sama resep-resep yang di-share, banyak manfaat dan ilmu baru. Thanks ya, semoga terus bisa sharing.

@gumilyaekapertiwii saya suka banget kepoin IG-nya Mba. Resepnya bagus-bagus, hasilnya keren-keren banget dan yang paling penting orangnya baik. Pertanyaan di IG dijawab dengan ramah dan baik walaupun yang nanya kadang ngeyel tapi tetap dijawab dengan baik. Top, deh @tintinrayner.

@widianty_am Idolaku. Masih muda, cantik, pintar masak, krucilnya banyak, smart mom, suka share ilmu pula. Pernah baca yang kalimat".. kolektor buku trus sampai dibaca ratusan kali", it's inspired me. Thanks, ya Mom @tintinrayner.

@hsnhinrnh Paling suka sama akun ini. Baik banget share resep beserta step-nya.

@anita.sumartanti Sudah cantik, pintar bikin kue, nggak pelit resep lagi. Verry amazing.

@yanti_calistatio Selamat, ya Ci. Tetap menginspirasi. Sebab resep-resep di IG-mu anti gagal semua dan enak :)



Redaksi

Jl. H. Montong No.57 Ciganjur, Jagakarsa

Jakarta Selatan 12630

Telp : (021) 78883030 ext. 214, 215, 216

E-mail : redaksi@kawanpustaka.com

Website : www.kawanpustaka.com

Fanpage : Kawan Pustaka

Twitter : @KawanPustaka

Instagram : @KawanPustaka

ISBN (13) 978-979-757-651-6



9789797576516

Masakan