



RESEP FAVORIT NY. LIEM

# Kue Kering

UNTUK USAHA BOGA



CHENDAWATI





RESEP FAVORIT NY. LIEM

# Kue Kering

UNTUK USAHA BOGA



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

**KOMPAS GRAMEDIA**



RESEP FAVORIT NY. LIEM

# Kue Kering

UNTUK USAHA BOGA

Oleh: Chendawati

GM 618205015

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Kompas Gramedia Building blok I Lt. 5  
Jl. Palmerah Barat 29 – 37, Jakarta 10270

Editor: Intarina Hardiman & Yudho Asmoro

Sampul dan Perwajahan: Ridwanul Hakim Soebki By In5design

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Anggota IKAPI, Jakarta, Mei 2018

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang  
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau  
seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

ISBN 978-602-03-8419-1

---

Sanksi Pelanggaran Pasal 113  
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014  
tentang Hak Cipta

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia, Jakarta  
Isi di luar Tanggung Jawab Percetakan



## DAFTAR ISI

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Prakata .....                     | <b>05</b> |
| 1. Bangket Aci Sduit.....         | <b>06</b> |
| 2. Almond Butter Balls .....      | <b>08</b> |
| 3. Butter Hunkue Cookies .....    | <b>10</b> |
| 4. Lidah Kucing .....             | <b>12</b> |
| 5. Pitmopen.....                  | <b>14</b> |
| 6. Bangket Aci Cetak .....        | <b>16</b> |
| 7. Lemon Leaves Cookies.....      | <b>18</b> |
| 8. Rheinische Brezeln.....        | <b>20</b> |
| 9. Lidah Kucing Keju .....        | <b>22</b> |
| 10. Ginger and Coconut Cookies... | <b>24</b> |
| 11. Lidah Kucing Durian.....      | <b>26</b> |
| 12. Husaren Cookies.....          | <b>28</b> |



|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| 13. Almond Slice Cookies .....     | <b>30</b> |
| 14. Peanut Chocolate Cookies ..... | <b>32</b> |
| 15. Scotland Havermut Cookies....  | <b>34</b> |
| 16. Havermut Almond Cookies .....  | <b>36</b> |
| 17. Jamaica Cookies.....           | <b>38</b> |
| 18. Melinjo Sakura Cookies.....    | <b>40</b> |
| 19. Linzer Kranzerl .....          | <b>42</b> |
| 20. Chess Cookies .....            | <b>44</b> |
| 21. Patternfan Biscuit .....       | <b>46</b> |
| 22. Basket Flower Cookies.....     | <b>48</b> |
| 23. Hollandische Zebras .....      | <b>50</b> |
| 24. Othelo Cookies .....           | <b>52</b> |
| 25. Strawberry Cookies.....        | <b>54</b> |
| 26. Romias Cookies.....            | <b>56</b> |
| Tentang Penulis .....              | <b>58</b> |







## PRAKATA

Kursus Masak Ny. Liem sebuah nama kursus masak yang tidak hanya sangat populer di kota Bandung, tetapi juga di luar kota Bandung, bahkan hingga ke luar pulau Jawa. Setiap praktisi dan penggemar boga hampir selalu menginginkan dapat mengasah ilmu boga-nya di kursus masak terkenal tersebut.

Ny. Liem seorang pakar boga dari kota Bandung yang sangat terkenal sebagai pemilik sekaligus pengajar langsung kursus masak dan kue selama lebih dari 30 tahun dengan murid mencapai ribuan sejak tahun 2006, bersama penerbit Gramedia Pustaka Utama telah menerbitkan beberapa buku masak berisi resep-resep favorit yang juga diajarkan di Kursus Masak Ny. Liem. Penerbitan buku-buku seri Resep Andalan Ny. Liem selain untuk ikut memperkaya kuliner Indonesia sekaligus juga untuk memudahkan mereka yang memiliki minat dan kepentingan dalam dunia boga, namun belum memiliki kesempatan mengikuti kursusnya. Tidak hanya itu, ternyata penerbitan satu buku dan lalu disusul buku-buku berikutnya, diikuti pula dengan antusiasme yang luar biasa dari para pengikut kursus Ny. Liem dan para alumninya yang tersebar di seluruh Indonesia. Resep-resep dalam buku seri ini tersusun sebagai hasil upaya Chendawati, menantu Ny. Liem yang hampir setiap hari, berdua dengan ibu mertua tercinta mengajar para peserta kursus.



Buku ini berisi lebih dari 20 resep Kue Kering untuk Usaha Boga yang digemari seperti misalnya Bangkit Acı Spuit, Lidah Kucing, Peanut Chocolate Cookies, Melinjo Sakura Cookies, dan Strawberry Cookies.

Buku ini bermanfaat tidak hanya bagi para peminat, peserta, dan alumni kursus masak Ny. Liem tetapi juga bagi mereka yang akan atau sedang menjalankan usaha boga.

Penulis

**Bahan I:**

50 gram mentega  
25 gram margarin  
150 gram gula bubuk  
1 sdt garam  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla cream  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem condensed milk

**Bahan II:**

1 butir telur

**Bahan III:**

50 gram keju *parmesan*,  
parut  
50 gram keju *cheddar*,  
parut  
170 ml santan kental  
matang, dinginkan

**Bahan IV (campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
 $\frac{1}{2}$  sdt soda kue  
350 gram tepung tapioka  
kualitas baik, sangrai

# Bangket Aci Sduit

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- 2 Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
- 3 Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 4 Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *sduit* berbentuk bintang, semprotkan di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata berbentuk lingkaran atau sesuai selera.
- 5 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Simpan ke dalam stoples kedap udara.





**Bahan I:**

125 gram mentega  
125 gram margarin  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
50 gram gula bubuk  
100 ml Ny. Liem lemon  
pasta  
1 sdt *emulplex*  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream  
2 kuning telur  
1 putih telur

**Bahan II:**

100 gram *almond*,  
cincang, panggang  
 $\frac{1}{2}$  matang  
100 gram *almond*  
bubuk, panggang  $\frac{1}{2}$   
matang

**Bahan III****(campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking*  
*powder*  
50 gram susu bubuk *full*  
*cream*  
400 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan IV:**

Gula donat secukupnya

# Almond Butter Balls

**Cara membuat:**

- ❶ Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk.
- ❷ Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ❸ Bentuk bulat adonan sebesar kelereng, letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ❹ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ❺ Gulingkan ke dalam gula donat hingga rata, ulangi sekali lagi. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



**Bahan I:**

125 gram mentega  
100 gram margarin  
2 kuning telur  
175 gram gula bubuk  
1 sdt *emulplex*  
½ sdt Ny. Liem  
condensed milk

**Bahan II (campur dan ayak):**

125 gram tepung hunkue  
200 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan III:**

100 gram *trix* warna –  
warni

# Butter Hunkue Cookies

**Cara membuat:**

- ➊ Campur dan kocok bahan I hingga mengembang dan putih.
- ➋ Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ➌ Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *sput* bentuk bintang, semprotkan ke dalam loyang yang telah diberi sedikit margarin hingga rata berbentuk bunga. Beri bagian atasnya dengan bahan III.
- ➍ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ➎ Simpan ke dalam stoples kedap udara.







**Bahan I:**

150 gram mentega  
150 gram margarin  
 $\frac{1}{4}$  sdt garam  
175 gram gula bubuk  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem  
condensed milk  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream  
2 kuning telur

**Bahan II  
(campur dan ayak):**

25 gram susu bubuk *full  
cream*  
250 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan III:**

100 ml putih telur, kocok  
kaku

# Lidah Kucing

**Cara membuat:**

- ❶ Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ❷ Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III, aduk rata.
- ❸ Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *sputit*, semprotkan ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata berbentuk panjang.
- ❹ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ❺ Simpan ke dalam stoples kedap udara.



**Bahan I:**

125 gram mentega  
100 gram margarin  
50 gram *knusper*  
50 gram gula bubuk  
100 gram gula palem  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream  
1 sdt *emulplex*  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
1 sdt bumbu spekuk  
2 kuning telur  
1 putih telur

**Bahan II  
(campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
50 gram susu bubuk *full cream*  
300 gram tepung terigu protein sedang

**Bahan III  
(campur dan saring):**

5 kuning telur  
1 sdm air  
 $\frac{1}{2}$  sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna kuning telur

**Bahan IV:**

200 gram kacang mete,  
belah menjadi 2,  
panggang  $\frac{1}{2}$  matang

# Pitmopen

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- 2 Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Giling adonan dengan ketebalan 2 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk bulan sabit. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Olesi permukaan kue dengan bahan III hingga rata, beri bagian atasnya dengan bahan IV.
- 5 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Simpan ke dalam stoples kedap udara.





**Bahan I:**

100 gram mentega  
100 gram margarin  
3 kuning telur  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream  
250 gram gula tepung

**Bahan II:**

80 ml susu kental manis  
75 gram keju *parmesan*,  
parut  
75 gram keju *cheddar*,  
parut

**Bahan III:**

650 gram tepung  
tapioka kualitas baik,  
sangrai

# Bangket Aci Cetak

**Cara membuat:**

- ❶ Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk rata.
- ❷ Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ❸ Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk bunga atau sesuai selera. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ❹ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan biarkan dingin.
- ❺ Simpan ke dalam stoples kedap udara.





**Bahan I:**

150 gram mentega  
100 gram margarin  
100 gram gula pasir halus  
(kastor)  
100 gram gula bubuk  
1 sdt *emulplex*  
1 sdm Ny. Liem lemon  
pasta

**Bahan II:**

2 kuning telur  
1 putih telur

**Bahan III:**

100 gram *almond* bubuk

**Bahan IV (campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
40 gram susu bubuk *full cream*  
400 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan V (campur dan saring):**

5 kuning telur  
1 sdm air  
½ sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna  
kuning telur

**Bahan VI:**

100 gram *bakemark lemon kist*  
*Almond slice* secukupnya

**Bahan VII:**

50 gram *dark cooking chocolate*

# Lemon Leaves Cookies

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
- 2 Tambahkan bahan III, aduk. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk segitiga. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Olesi permukaan kue dengan bahan V hingga rata.
- 3 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, angkat.
- 6 Olesi kembali permukaan kue dengan *bakemark lemon kist* hingga rata, beri *almond slice* bagian atasnya.
- 2 Panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 10 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Semprotkan dengan bahan VII, biarkan mengeras. Simpan ke dalam stoples kedap udara.





**Bahan I:**

100 gram mentega  
100 gram margarin  
135 gram gula bubuk  
1 sdt *emulplex*  
1 sdt Ny. Liem lemon  
pasta  
2 kuning telur  
½ sdt garam  
1 sdt kulit jeruk lemon

**Bahan II (campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
50 gram susu bubuk *full cream*  
250 gram tepung terigu protein sedang

**Bahan III (campur dan saring):**

5 kuning telur  
1 sdm air  
½ sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna kuning telur

**Bahan IV:**

30 gram wijen putih  
Ceri merah secukupnya,  
potong kecil

# Rheinische Brezeln

Ceri hijau secukupnya, potong kecil

**Cara membuat:**

- ❶ Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ❷ Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ❸ Bentuk adonan seperti pita, letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ❹ Olesi permukaan kue dengan bahan III hingga rata, beri bahan IV pada bagian atasnya.
- ❺ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 10 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ❻ Simpan ke dalam stoples kedap udara.







**Bahan I:**

100 gram mentega  
100 gram margarin  
20 gram gula bubuk  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam

**Bahan II:**

50 gram keju *cheddar*,  
parut  
50 gram keju *parmesan*,  
parut

**Bahan III (campur dan saring):**

150 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan IV:**

100 ml putih telur, kocok  
kaku

**Bahan V:**

100 gram keju *cheddar*,  
parut

# Lidah Kucing Keju

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk.
- 2 Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk dengan *spatula* hingga rata. Tuangkan bahan IV, aduk perlahan hingga tercampur rata.
- 3 Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga, semprotkan adonan ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata berbentuk memanjang. Taburi dengan bahan V.
- 4 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 10 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 10 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 5 Simpan ke dalam stoples kedap udara.



**Bahan I:**

100 gram mentega  
75 gram margarin  
75 gram gula bubuk  
75 gram gula pasir  
1 sdt *emulplex*  
3 sdm air jahe  
2 kuning telur

**Bahan II:**

50 gram kelapa kering

**Bahan III (campur dan ayak):**

25 gram tepung  
maizena, sangrai  
25 gram susu bubuk *full cream*  
200 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan IV:**

100 gram *chocolate easymelt*

**Bahan V:**

30 gram *spikel* warna –  
warni

# Ginger And Coconut Cookies

**Cara membuat:**

- ❶ Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk.
- ❷ Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ❸ Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *sputit*, semprotkan adonan ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata berbentuk bunga. Beri bahan IV pada bagian tengah adonan, olesi dengan air dan taburi dengan bahan V.
- ❹ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ❺ Simpan ke dalam stoples kedap udara.





**Bahan I:**

150 gram mentega  
100 gram margarin  
170 gram gula bubuk  
1 sdt *emulplex*  
 $\frac{1}{4}$  sdt garam  
3 kuning telur

**Bahan II:**

50 ml jus durian

**Bahan III (campur dan ayak):**

30 gram tepung  
maizena, sangrai  
30 gram susu bubuk *full cream*  
150 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan IV:**

1 sdt Ny. Liem coklat  
pasta

# Lidah Kucing Durian

**Cara membuat:**

- ❶ Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk.
- ❷ Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ❸ Ambil 2 sdm adonan, campur dengan bahan IV lalu aduk rata. Masukkan ke dalam kantong plastik segi tiga, sisihkan.
- ❹ Masukkan sisa adonan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *sputit*, semprotkan adonan ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata berbentuk memanjang. Semprotkan kembali bagian atasnya dengan adonan cokelat membentuk motif.
- ❺ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 10 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 10 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ❻ Simpan ke dalam stoples kedap udara.







**Bahan I:**

100 gram mentega  
100 gram margarin  
125 gram gula bubuk  
¼ sdt garam  
1 sdt *emulplex*  
½ sdt Ny. Liem vanilla  
cream  
2 kuning telur  
1 putih telur

**Bahan II:**

80 gram *almond* bubuk

**Bahan III:**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
30 gram susu bubuk *full cream*  
300 gram tepung terigu protein

**Bahan IV (campur dan ayak):**

5 kuning telur  
1 sdm air  
½ sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna kuning telur

**Bahan V (campur rata):**

30 gram *almond* bubuk  
15 gram gula pasir

**Bahan VI (cream mocha):**

50 gram mentega putih  
40 gram gula bubuk  
¼ sdt garam  
30 gram susu bubuk *full cream*  
½ sdt esens *butter cream*  
½ sdt Ny. Liem mocca hopyes

# Husaren Cookies

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk rata.
- 2 Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Giling adonan dengan ketebalan 2 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk lonceng. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Olesi permukaan kue dengan bahan IV, taburi dengan bahan V di atasnya.
- 5 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Campur dan kocok bahan VI menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- 7 Ambil 1 buah kue, olesi dengan bahan VI lalu tumpukkan dengan kue kembali. Lakukan hal yang sama hingga kue dan isi habis.
- 8 Simpan ke dalam stoples kedap udara.



**Bahan I:**

125 gram mentega  
100 gram margarin  
150 gram gula bubuk  
2 kuning telur  
1 putih telur  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
1 sdt *emulplex*  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem  
condensed milk

**Bahan II (campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
25 gram tepung  
maizena, sangrai  
25 gram susu bubuk *full cream*  
300 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan III:**

*Almond slice* secukupnya

**Bahan IV (campur dan saring):**

5 kuning telur  
1 sdm air  
 $\frac{1}{2}$  sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna  
kuning telur

# Almond Slice Cookies

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- 2 Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Bentuk adonan bulat sebesar kelereng, letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Letakkan bagian atasnya dengan bahan III, olesi permukaannya dengan bahan IV hingga rata.
- 3 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Simpan ke dalam stoples kedap udara.





**Bahan I:**

100 gram mentega  
100 gram margarin  
150 gram gula bubuk  
2 kuning telur  
1 putih telur  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanili bubuk  
1 sdt *emulplek*

**Bahan II:**

100 gram selai kacang

**Bahan III (campur dan ayak):**

25 gram tepung  
maizena, sangrai  
25 gram susu bubuk *full cream*  
200 gram tepung terigu protein sedang

**Bahan IV:**

# Peanut Chocolate Cookies

25 gram cokelat *chip*

**Cara membuat:**

- ❶ Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk rata.
- ❷ Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ❸ Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit* berbentuk bintang, semprotkan adonan di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata berbentuk bunga. Beri dengan bahan IV pada bagian tengahnya.
- ❹ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ❺ Simpan ke dalam stoples kedap udara.







**Bahan I:**

125 gram mentega  
75 gram margarin  
100 gram gula bubuk  
1 sdt *emulplex*  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream  
2 kuning telur

**Bahan II:**

2 sdm *fresh cream*  
40 gram keju *parmesan*  
40 gram *almond* bubuk  
150 gram *havermut*,  
haluskan

**Bahan III (campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
125 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan IV (campur dan saring):**

5 kuning telur  
1 sdm air  
 $\frac{1}{2}$  sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna  
kuning telur

**Bahan V:**

Ceri merah secukupnya,  
potong kecil  
Ceri hijau secukupnya,  
potong kecil  
Kismis secukupnya,  
potong kecil

# Scotland Havermut Cookies

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk rata.
- 2 Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *sprit*, semprotkan adonan ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata berbentuk *zig – zag*.
- 4 Olesi permukaan kue dengan bahan IV hingga rata, taburi dengan bahan V.
- 5 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Simpan ke dalam stoples kedap udara.



# Havermut Almond Cookies

## Bahan I:

200 gram tepung terigu  
protein sedang  
125 gram *havermut*  
125 gram gula bubuk  
175 gram *almond* bubuk  
½ sdt garam  
½ sdt soda kue  
1 sdt Ny. Liem *baking*  
*powder*  
½ sdt Ny. Liem vanilla  
cream

## Bahan II:

1 butir telur  
125 gram margarin  
125 gram minyak sayur

## Bahan III (campur dan saring):

5 kuning telur  
1 sdm air  
½ sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna  
kuning telur

## Bahan IV:

50 gram *almond slice*

## Cara membuat:

- ❸ Campur dan uleni bahan I menjadi satu hingga rata. Masukkan bahan II, aduk kembali hingga tercampur rata dan adonan dapat dibentuk.
- ❷ Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk hati. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ❸ Olesi permukaan kue dengan bahan III hingga rata, beri dengan bahan IV lalu olesi kembali dengan bahan III.
- ❹ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ❺ Simpan ke dalam stoples kedap udara.





**Bahan I:**

100 gram mentega  
75 gram margarin  
125 gram gula bubuk  
 $\frac{1}{4}$  sdt garam  
1 sdt *emulplex*  
1 sdm Ny. Liem mocca  
hopyes  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream

**Bahan II:**

1 butir telur

**Bahan III:**

150 gram *milk cooking chocolate*, cairkan  
150 gram kacang mete,  
haluskan

**Bahan IV (campur dan ayak):**

2 sdt Ny. Liem *baking powder*  
30 gram susu bubuk *full cream*  
300 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan V (campur dan saring):**

5 kuning telur  
1 sdm air  
 $\frac{1}{2}$  sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna  
kuning telur

**Bahan VI:**

250 gram *almond slice*

**Bahan VII:**

100 gram *dark cooking chocolate*, cairkan

# Jamaica Cookies

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- 2 Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
- 3 Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 4 Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, potong dengan ukuran  $1 \frac{1}{2} \times 5$  cm. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 5 Olesi permukaan kue dengan bahan V hingga rata, beri dengan bahan VI.
- 6 Panggang ke dalam oven dengan suhu  $150^{\circ}\text{C}$  selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi  $100^{\circ}\text{C}$  lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 2 Semprotkan bagian atas kue dengan bahan VII, biarkan mengeras.
- 6 Simpan ke dalam stoples kedap udara.







**Bahan I:**

150 gram mentega  
100 gram margarin  
200 gram gula bubuk  
 $\frac{1}{2}$  sdt *emulplex*  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
2 kuning telur  
1 putih telur  
 $\frac{1}{4}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream

**Bahan II:**

200 gram emping goreng,  
haluskan  
50 gram *almond* bubuk,  
panggang  $\frac{1}{2}$  matang

**Bahan III (campur dan ayak):**

300 gram tepung terigu  
protein sedang (misal  
segitiga)  
25 gram susu bubuk *full  
cream*  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem *baking  
powder*  
 $\frac{1}{2}$  sdt soda kue

**Bahan IV:**

50 gram mentega  
50 gram margarin  
1 butir telur  
 $\frac{1}{4}$  sdt garam  
 $\frac{1}{4}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream

100 gram gula bubuk

**Bahan V:**

125 gram kelapa kering

**Bahan VI (campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking  
powder*  
150 gram tepung terigu  
protein sedang

# Melinjo Sakura Cookies

25 gram susu bubuk *full cream*

**Bahan VII:**

5 kuning telur  
1 sdm air  
 $\frac{1}{2}$  sdt minyak sayur  
2 tetes pewarna kuning telur

**Bahan VIII:**

25 gram wijen putih dan wijen hitam

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk rata.
- 2 Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk bunga sakura. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Campur dan kocok bahan IV menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan V, aduk rata.
- 3 Masukkan bahan VI sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Bentuk bulat kecil, letakkan pada bagian tengah kue yang telah dicetak.
- 6 Olesi permukaan kue dengan bahan VII hingga rata, taburi dengan bahan VIII.
- 2 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Simpan ke dalam stoples kedap udara.



**Bahan I:**

150 gram mentega  
100 gram margarin  
150 gram gula bubuk  
2 kuning telur  
1 sdt Ny. Liem vanilla  
cream

½ sdt garam

1 sdt *emulplex*

**Bahan II (campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*

50 gram susu bubuk  
*full cream*

30 gram tepung  
maizena

350 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan III (campur dan saring):**

5 kuning telur

1 sdm air

½ sdt minyak sayur

2 tetes pewarna kuning  
telur

**Bahan IV:**

Gula pasir secukupnya

**Bahan V:**

1 botol selai *strawberry*  
kental

500 gram selai  
*strawberry*

2 sdm gula pasir

1 sdm air jeruk nipis

2 sdt mentega

# Linzer Kranzerl

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- 2 Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* menjadi 2 bentuk ( bentuk bulat polos dan bentuk bulat tengahnya berlubang). Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Olesi permukaan kue dengan bahan III hingga rata, untuk bentuk bulat tengahnya berlubang taburi dengan bahan IV.
- 5 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 25 menit. Angkat dan dinginkan.
- 6 **Bahan V:** Masak selai hingga leleh, saring. Tambahkan dengan gula pasir, air jeruk nipis, dan mentega, masak kembali hingga gula larut dan kental. Angkat, masukkan ke dalam kantong plastik segitiga.
- 7 Rekatkan kedua macam bentuk kue dengan selai, semprotkan bagian tengahnya lalu panggang kembali dalam oven dengan suhu 100°C selama 10 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 8 Simpan ke dalam stoples kedap udara.





# Chess Cookies

## Bahan I:

150 gram mentega  
100 gram margarin  
100 gram gula bubuk  
 $\frac{1}{4}$  sdt Ny. Liem vanilla cream  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
1 butir telur

## Bahan II (campur dan ayak):

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
50 gram susu bubuk *full cream*  
325 gram tepung terigu protein sedang  
15 gram cokelat bubuk

## Bahan III:

100 gram mentega  
100 gram margarin  
150 gram gula bubuk  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam  
1 sdt *emulplex*  
1 butir telur

## Bahan IV:

50 gram selai kacang

## Bahan V:

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
50 gram susu bubuk *full cream*  
325 gram tepung terigu protein sedang

## Cara membuat:

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 2 Timbang adonan seberat 125 gram, bentuk persegi. Simpan ke dalam lemari pendingin selama 30 menit hingga agak mengeras.
- 3 Campur dan kocok bahan III menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan IV, aduk rata.
- 4 Masukkan bahan V sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Timbang adonan seberat 125 gram, bentuk persegi. Simpan ke dalam lemari pendingin selama 30 menit hingga agak mengeras.
- 6 Keluarkan masing-masing adonan dari lemari pendingin, potong persegi panjang. Susun adonan secara berselang-seling antara adonan cokelat dan putih hingga menyerupai bentuk domino. Lapsi seluruh permukaannya dengan adonan yang cokelat atau adonan yang putih, masukkan kembali ke dalam lemari pendingin selama 30 menit hingga agak mengeras.
- 2 Gulingkan di atas gula pasir, potong dengan ketebalan 2 mm. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 6 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 9 Simpan ke dalam stoples kedap udara.







**Bahan I:**

150 gram mentega  
100 gram margarin  
140 gram gula bubuk  
¼ sdt garam  
1 sdt Ny. Liem orange  
pasta  
2 kuning telur  
1 putih telur

**Bahan II (campur dan saring):**

500 gram susu bubuk  
*full cream*  
400 gram tepung terigu  
protein sedang  
60 gram tepung  
maizena, sangrai

**Bahan III (glazuur):**

150 gram gula bubuk  
½ sdt air jeruk nipis  
1 putih telur  
½ sdt cuka  
1 sdt Ny. Liem lemon  
pasta

**Bahan IV:**

Ny. Liem Pewarna merah  
secukupnya  
Ny. Liem Pewarna merah  
muda secukupnya  
Ny. Liem Pewarna  
kuning secukupnya  
Ny. Liem Pewarna hijau  
secukupnya

**Bahan V:**

*Dark cooking chocolate*  
secukupnya, cairkan

# Patternfan Biscuit

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- 2 Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Giling adonan dengan ketebalan 2 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk kipas. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 10 menit. Angkat dan dinginkan.
- 5 **Bahan III:** Campur semua bahan menjadi satu hingga tercampur rata. bagi menjadi 4 bagian masing-masing beri dengan bahan IV.
- 6 Hias kue dengan bahan III bentuk bunga, panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 10 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 7 Semprotkan bagian pinggir kue dengan bahan V, biarkan mengering.
- 8 Simpan ke dalam stoples kedap udara.



**Bahan I:**

150 gram mentega  
150 gram margarin  
175 gram gula bubuk  
½ sdt Ny. Liem vanilla  
cream  
2 kuning telur  
1 putih telur  
1 sdt *emulplex*  
½ sdt garam

**Bahan II (campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
50 gram susu bubuk *full cream*  
50 gram tepung kentang  
400 gram tepung terigu protein sedang

**Bahan III (glazuur):**

60 ml putih telur  
200 gram gula bubuk  
½ sdt cuka/air jeruk nipis  
½ sdt Ny. Liem lemon pasta

**Bahan IV:**

Ny. Liem Pewarna merah secukupnya  
Ny. Liem Pewarna merah muda secukupnya  
Ny. Liem Pewarna hijau secukupnya  
Ny. Liem Cokelat pasta secukupnya

# Basket Flower Cookies

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- 2 Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk keranjang. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.
- 5 **Bahan III:** Campur semua bahan menjadi satu hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 4 bagian, masing-masing beri bahan IV.
- 6 Hias kue dengan bahan III berbentuk bunga, panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 10 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 1 Simpan ke dalam stoples kedap udara.





**Bahan I:**

150 gram mentega  
100 gram margarin  
200 gram gula bubuk  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream  
1 sdt *emulplex*  
 $\frac{1}{2}$  sdt garam

**Bahan II:**

4 kuning telur

**Bahan III (campur dan ayak):**

1 sdt Ny. Liem *baking powder*  
40 gram susu bubuk *full cream*  
100 gram tepung terigu  
kentang  
300 gram tepung terigu  
protein sedang

**Bahan IV:**

20 gram coklat bubuk

**Bahan V (campur dan saring):**

5 kuning telur  
1 sdm air  
 $\frac{1}{2}$  sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna  
kuning telur

**Bahan VI (campur rata):**

30 gram *almond* bubuk  
20 gram gula pasir

# Hollandische Zebras

**Cara membuat:**

- 1 Campur dan kocok bahan I hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
- 2 Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Bagi adonan menjadi 2 bagian,  $\frac{1}{3}$  bagian adonan campur dengan bahan IV, aduk.
- 4 Giling masing-masing adonan dengan ketebalan 2 mm, tumpuk adonan putih – coklat- putih lalu masukkan ke dalam lemari pendingin selama 30 menit hingga agak mengeras.
- 5 Potong-potong ukuran 2 x 3 cm, letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 6 Olesi permukaan kue dengan bahan V hingga rata, taburi dengan bahan VI.
- 1 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 10 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Simpan ke dalam stoples kedap udara.







# Othelo Cookies

## Bahan I:

100 gram mentega  
50 gram margarin  
100 gram gula bubuk  
1 butir telur  
 $\frac{1}{2}$  sdt *emulplex*  
 $\frac{1}{4}$  sdt garam  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla cream

## Bahan II:

50 gram *almond* bubuk,  
panggang  $\frac{1}{2}$   
matang

## Bahan III (campur dan ayak):

$\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem *baking powder*  
30 gram susu bubuk *full cream*  
175 gram tepung terigu protein sedang  
25 gram tepung maizena, sangrai

## Bahan IV (campur dan saring):

5 kuning telur  
1 sdm air  
 $\frac{1}{2}$  sdt minyak sayur  
2 tetes Ny. Liem pewarna kuning telur

## Bahan V (campur rata):

50 gram *almond* bubuk  
25 gram gula pasir

## Bahan VI:

1 botol selai *strawberry* pekat

500 gram selai *strawberry*

2 sdm gula pasir

1 sdm air jeruk nipis

2 sdt mentega

## Bahan VII:

Ceri hijau secukupnya, potong

## Cara membuat:

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk rata.
- 2 Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Bentuk adonan bulat sebesar kelereng lalu tekan bagian tengahnya hingga berlubang, letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Olesi permukaan kue dengan bahan IV hingga rata, taburi bahan V.
- 5 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, angkat dan dinginkan.
- 6 **Bahan VI:** Masak selai hingga leleh, saring. Tambahkan dengan gula pasir, air jeruk nipis, dan mentega, masak kembali hingga gula larut dan kental. Angkat, masukkan ke dalam kantong plastik segitiga.
- 7 Semprotkan pada bagian tengah kue, beri dengan bahan VII pada bagian atasnya. Panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 8 Simpan ke dalam stoples kedap udara.



# Strawberry Cookies

## Bahan I:

150 gram mentega  
100 gram margarin  
100 gram gula bubuk  
2 kuning telur  
1 putih telur  
1 sdt *emulplex*  
 $\frac{1}{4}$  sdt garam  
 $\frac{1}{2}$  sdt Ny. Liem vanilla cream  
 $\frac{1}{2}$  sdt esens susu

## Bahan II (campur dan ayak):

40 gram susu bubuk *full cream*  
400 gram tepung terigu protein sedang

## Bahan III (campur dan saring):

5 kuning telur  
1 sdm air  
 $\frac{1}{2}$  sdt minyak sayur  
2 tetes pewarna kuning telur

## Bahan IV:

1 botol selai *strawberry* pekat  
500 gram selai *strawberry*  
2 sdm gula pasir  
1 sdm air jeruk nipis  
2 sdt mentega

## Cara membuat:

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- 2 Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk oval. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- 4 Olesi permukaan kue dengan bahan III hingga rata.
- 3 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, angkat dan dinginkan.
- 6 **Bahan IV:** Masak selai hingga leleh, saring. Tambahkan dengan gula pasir, air jeruk nipis, dan mentega, masak kembali hingga gula larut dan kental. Angkat, masukkan ke dalam kantong plastik segitiga.
- 7 Semprotkan pada bagian tengah kue, panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 10 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Simpan ke dalam stoples kedap udara.





# Romias Cookies

## Bahan I:

150 gram mentega  
100 gram margarin  
100 gram gula bubuk  
 $\frac{1}{4}$  sdt Ny. Liem vanilla  
cream  
 $\frac{1}{4}$  sdt garam

## Bahan II:

40 ml putih telur

## Bahan III (campur dan ayak):

25 gram tepung  
maizena, sangrai  
25 gram susu bubuk *full  
cream*  
250 gram tepung terigu  
protein sedang

## Bahan IV:

100 gram *glukose*  
100 gram gula palem  
100 gram mentega  
100 gram *almond*  
cincang, panggang  
 $\frac{1}{2}$  matang

## Cara membuat:

- 1 Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
- 2 Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- 3 Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *sputit* bentuk bintang, semprotkan adonan ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata bentuk bunga.
- 4 **Bahan IV:** Campur *glukose*, gula palem, dan mentega menjadi satu, masak hingga larut dan tercampur. Tambahkan *almond*, aduk rata. Angkat dan dinginkan, bentuk bulat kecil. Letakkan pada bagian tengah kue sebagai isi.
- 5 Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- 6 Simpan dalam stoples kedap udara.







## TENTANG PENULIS



Kursus Ny. Liem, kursus yang banyak diikuti para ibu rumah tangga dan kalangan profesional, sebenarnya berawal dari hobi. Kala itu, sekitar tahun 1966, Ny. Liem yang tinggal bersama keluarganya di Jln. Gandapura, Bandung sering diminta memperagakan keahlian memasaknya di acara ibu-ibu di lingkungan sekitar. Awal tahun 1971, berkat dorongan rekan-rekan, Ny. Liem yang telah pindah ke Jalan Naripan memutuskan membuka kursus, saat itu dengan peserta sekitar 50 orang.

Konsep dasar kursus Ny. Liem adalah pelatihan membuat kue, roti, dan masakan. Pada awalnya, kesalahan persepsi sering terjadi. Banyak orang salah mengira tempat kursus Ny. Liem adalah toko kue dan bahan kue karena bagian

depannya yang tampak seperti toko. Seiring berjalannya waktu, pesanan mulai berdatangan, dari kue kering, *wedding cake*, hingga *birthday cake*. Akhirnya, datangnya permintaan untuk membuka toko membuat Ny. Liem mendirikan toko kue dan bahan kue di Jln. Naripan 52 yang menjadi satu dengan tempat kursusnya. Disatukannya toko dengan tempat kursus mulanya adalah untuk mempermudah para peserta kursus mendapatkan bahan serta alat yang dibutuhkan. Sejalan dengan perkembangannya, toko Ny. Liem selanjutnya juga terbuka untuk masyarakat umum yang berminat membeli kue atau bahan baku kue.

Karena kursus Ny. Liem terus berkembang dan kebutuhan akan sumber daya manusia dalam bidang tata boga terus meningkat, pada tahun 2007 didirikanlah Lembaga Pendidikan dan Ke-terampilan (LPK) Ny. Liem yang secara khusus memberikan pendidikan/pengajaran tata boga. Pendirian LPK ini—yang diharapkan dapat menciptakan sumber daya manusia andal serta profesional dalam bidang tata boga—diprakarsai oleh Ny. Chendawati, menantu Ny. Liem sekaligus tenaga pengajar dan pengelola kursus.

Membanjirnya peminat kursus membuat Ny. Liem sejak tahun 2008 membuka toko dan tempat kursus baru di Jln. Naripan 80. Agar lebih nyaman dan dapat menyediakan lebih banyak bahan kue, lokasi kursus di Jln. Naripan 52 selanjutnya lebih difungsikan sebagai toko dan tempat produksi. Sementara itu, tempat yang baru selain memberikan kursus juga menyediakan jasa konsultasi gratis bagi peserta kursus yang mengalami masalah dalam pembuatan kue, roti, atau masakan.

Follow Instagram Chendawati:  
**achen\_nyliem/ny\_liem**











RESEP FAVORIT NY. LIEM

# Kue Kering

## UNTUK USAHA BOGA



Ingin ikut mempraktikkan dan menikmati Kue Kering untuk Usaha Boga yang diajarkan di Kursus Masak Ny. Liem? Atau ingin memperkaya khazanah resep andalan di usaha boga Anda. Milikilah segera buku ini!

Berisi lebih dari 20 resep Kue Kering untuk Usaha Boga yang diajarkan di tempat kursus tersebut, seperti misalnya Bangkit Aci Spuit, Lidah Kucing, Peanut Chocolate Cookies, Melinjo Sakura Cookies, dan Strawberry Cookies.

Kursus Masak Ny. Liem merupakan tempat kursus masak yang sangat terkenal di kota Bandung dengan jumlah murid mencapai ribuan, tersebar di seluruh Indonesia. Resep-resep masakan yang diajarkan di kursus Ny. Liem sangat diminati para peminta dan praktisi boga, dan telah menjadi resep andalan puluhan usaha boga para alumnyanya.

**Penerbit**  
**PT Gramedia Pustaka Utama**  
Gedung Kompas Gramedia Lt. 5  
Jl. Palmerah Barat 29-37  
Jakarta 10270  
[www.gpu.id](http://www.gpu.id)



Harga P. Jawa Rp75.000