BEST SELLER - EDISI EKSKLUSIF






400 RESEP Kue & Minuman Terfavorit

untuk Usaha Boga

SISCA SOEWITOMO








400 RESEP

Kue & Minuman Terfavorit untuk Usaha Boga

PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

KOMPAS GRAMEDIA

400 Resep
Kue & Minuman Terfavorit untuk Usaha Boga
Oleh: Sisca Soewitomo

GM 21001110107

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

Editor: Intarina Hardiman
Food Stylist: Yudho Asmoro & Firta Hapsari
Sampul dan Perwajahan: Natalia Kartka
Fotografer: Marcel Adrianus, CB. Ariyo Pidekso, dan Syahroni

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Juni 2011

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

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002
Tentang Hak Cipta:

1. Barang siapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 Ayat (1) atau pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/ atau denda paling sedikit Rp1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan /atau denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

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





Daftar Isi

Cake & Kue Kering

1. Cake Cokelat Kukus
2. Cupcake Kukus
3. Moka Cupcake
4. Cake Jeruk Stroberi Kukus
5. Cake Rempah Kukus
6. Roll Cake Cokelat
7. Fruit Cake Kukus
8. Cake Kismis Hias Gula
9. Cake Marmer Kukus
10. Cake Pandan Kukus
11. Cake Krim Stroberi
12. Cake Pisang
13. Cake Moka Lembut
14. Cake Tabur Tumis Daging
15. Cokelat Sponge Cake
16. Cake Jeruk
17. Ontbijkoek
18. Banana Cake
19. Fruit Cake
20. Choco Brownies
21. Nuts Maudy Brownies
22. Cake Isi Daging
23. Sponge Kukus Warna-Warni
24. Chocolate Chips Muffin
25. Banana Nuts Muffin
26. Muffin Gurih
27. Cheese Cake Mangga
28. Blueberry Cheese Cake
29. Chocolate Cheese Cake
30. Stroberi Cheese Cake
31. Cappucino Cheese Cake
32. Choco Nuts Cake
33. African Choco Cake
34. Marble Choco Cake
35. Orange Markisa Cake
36. Fruit Sponge Cake
37. Mocha Slices
38. Cake Apricot Streusel
39. Blueberry Cheese Cake
40. Strawberry Cream Tart
41. Marble Streusel
42. Fruit And Nuts Cake
43. Black Forest Cake
44. Chocolate Layer Cake
45. Strawberry Orange Cake
46. Cheese Nut Strawberry Cake
47. Cake Kukus Es Krim
48. Cake Cokelat Truffel
49. Cake Cokelat Krim
50. Cake Buah Cokelat
51. Pai Cokelat Buah
52. Kue Cokelat Hatiku
53. Mini Chiffon Cokelat
54. Cake Cokelat Kukus
55. Cake Rempah
56. Cake Pisang

57. Chiffon Cake
58. Cake Aroma Ragi
59. Bika Ambon
60. Cheese Cake Krim Asam
61. Riccotta Cheese Cake
62. Cheese Cake Saus Raspberry
63. Cheese Tart Blueberry
64. Muffin Cantik
65. Muffin Pisang Cokelat Keping
66. Muffin Keju Daging Asap
67. Muffin Nanas
68. Muffin Peach Mixed Fruits
69. Muffin Orange Strusel
70. Muffin Tape
71. Muffin Capuccino
72. Muffin Stroberi
73. Muffin Jahe Kayu Manis
74. Muffin Kurma Cokelat Keping
75. Muffin Ubi Merah
76. Muffn Blueberry
77. Muffin Cokelat Kacang
78. Muffin Ayam Jagung Pedas
79. Macaron Cokelat
80. Kue Kelapa Havermouth
81. Kue Lapis Cokelat
82. Macaron Kelapa
83. Kue Keripik Jagung Mete
84. Kue Cokelat Kopi
85. Kue Kelapa
86. Kaastengels
87. Kue Kacang Jahe
88. Keripik Cokelat
89. Kue Sagu Keju
90. Kue Kacang Kurma
91. Lidah Kucing
92. Nastar Keju
93. Putri Salju Keju
94. Kue Jahe
95. Kue Almond Macarons
96. Kue Stroberi Almond
97. Kue Almond Cokelat
98. Kue Jagung Macarons
99. Kue Kacang Manis
100. Kue Jagung Cokelat
101. Kue Ceri Almond
102. Kue Renyah Manis
103. Kue Moka Mete
104. Kue Cokelat Kunang-kunang
105. Kue Mentega
106. Kue Kurma Keju
107. Kue Renyah Gurih
108. Bolu Kering

Kue Trendy

1. Cake Ubi Merah
2. Cake Ubi Ungu
3. Cake Gula Merah
4. Siomay Ayam Udang
5. Lo Ma Kai
6. Hakau
7. Pau Isi Kacang Merah
8. Pau Ayam
9. Pau Goreng
10. Pau Ayam Panggang Merah
11. Bola-Bola Rambutan
12. Egg Tart
13. Fried Tart
14. Talas Goreng
15. Pingky Heart
16. Donat Buah
17. Pizza Donat
18. Tuna Donat
19. Donat Hotdog
20. Burger Donat
21. Donat Cokelat
22. Cappuccino Donat
23. Donat Kribo
24. Choco Krim Donat
25. Blueberry Donat
26. Donat Ceri Hitam
27. Donat Rempah
28. Choco Fruit Donat
29. Choco Ring Donat
30. Wafel Cokelat Es Krim
31. Kue Cokelat Manis
32. Donat Cokelat
33. Kue Bola Cokelat
34. Permen Bola Cokelat
35. Dadar Cokelat Krim Keju
36. Peach Stroberry Pie
37. Blueberry cheese Pie
38. Meat Pie
39. Mango Butter Pie
40. Mushroom Cheese Pie
41. Pear Caramel Pie
42. Chick Curry Pie
43. Picnick Pie
44. Tomato Pie
45. Salmon Cheese Pie
46. Choco Cheese Pie
47. Tutti Fruity Pie
48. Kiwi Tartlets
49. Apple Fruit Pie
50. Coconut Pie

51. Adonan Puff Pastry/Phyllo
52. Cheese Stick
53. Puff Cookies
54. Napoleon
55. Apple Puff
56. Chick Puff
57. Kari Puff
58. Choco Horn Puff
59. Mini Beef Roll
60. Apricot Puff
61. Tuna Puff
62. Cheese Puff
63. Tomato Puff
64. Fruit Puff
65. Prawn Salmon Puff
66. Ring Puff
67. Crackers Aroma
68. Risoles Ayam
69. Kroket Ayam Jamur
70. Bitterballen
71. Risoles Telur Keju Ayam Asap
72. Lumpia Goreng
73. Lumpia Basah
74. Risoles Sayuran
75. Crepes Isi Tuna
76. Pastel
77. Pizza
78. Sandwich Bakar
79. Kue Mangkuk Kembang Tabur Kelapa
80. Poffertjes
81. Apem Kuah Santan
82. Kue Stroberi Kelapa
83. Pisang Bollen
84. Ollieball
85. Pukis
86. Martabak Manis
87. Kue Lipat Pandan
88. Wafel
89. Kue Manis Madu
90. Kue Kacang Merah
91. Bluder Tape
92. Muffin Kukus
93. Kue Tape Kukus
94. Kue Manis
95. Kue Bola Manis
96. Dadar Cokelat Isi Manis
97. Bolu Kukus Bintik
98. Sus
99. Roti Manis
100. Hunkue Marmer

Jajan Pasar

1. Bongko Menthuk
2. Bongko Pisang
3. Kue Ku
4. Wingko Babat
5. Perut Ayam
6. Madumongso
7. Dadar Gulung Ketan Hitam
8. Bongko Kelapa Muda
9. Putu Tegal
10. Lepet
11. Combro & Misro
12. Bugis
13. Sosis Solo
14. Semar Mendem
15. Onde-onde
16. Onde-onde Ketawa
17. Kue Serabi Kinca
18. Putu Mayang Bihun
19. Serikaya Durian
20. Serikaya Kelapa Muda
21. Serikaya Pisang
22. Serikaya Tape Singkong
23. Onde-onde kacang merah
24. Pisang Penyet saus mangga
25. Talam Udang
26. Otak – Otak Goreng
27. Lumpia Mini
28. Lumpia Telur Sayuran
29. Panada
30. Risoles Sayuran
31. Lemper Ayam
32. Lemper Isi Daging Sapi
33. Lemper Isi Tuna Suwir
34. Semar Mendem
35. Arem-arem
36. Angsle
37. Kolak Ubi Pisang Durian
38. Jenang Gerundul
39. Bubur Sumsum
40. Bubur Sagu Ambon
41. Bubur Ketan Hitam ala Kaki Lima
42. Bubur Ketan manis
43. Bubur Jagung
44. Bubur Merah Putih
45. Bubur Jali Merah Delima
46. Bubur Bola Dadar Manis

Puding & Minuman Segar

1. Puding Sutera Almond
2. Puding Batik Saus Cokelat
3. Puding Stroberi
4. Puding Cream Mangga Saus Stroberi
5. Puding Cokelat Dalam Gelas
6. Puding Diplomat
7. Puding Jagung Manis
8. Puding Apel Kayu Manis
9. Puding Crepe
10. Puding Roti Saus Blueberry
11. Puding Cokelat Saus Krim
12. Puding Marmer Es Krim
13. Cokelat Kasih Sayang
14. Banana Chocolate Cake
15. Brownies Kukus
16. Puding Apel Krim

Puding & Minuman Segar

17. Puding Ketan Kelapa Muda
18. Apricot Stroberi Puff
19. Puding Jes-jes
20. Puding Koi
21. Wafel Lucu
22. Buah Cokelat Hias
23. Cheese Apel Panggang
24. Fruit Streusel
25. Tart Pisang
26. Krim Apricot Karamel
27. Krim Puding Panggang
28. Koktil Buah dengan Krim
29. Buah Saus jeruk
30. Selai Mangga
31. Selai Strowberry
32. Puding Buah Segar
33. Mango Strawberry Pudding
34. Puding Jeruk Markisa
35. Puding Kacang Hijau Klapmud
36. Kurma Cokelat Krim
37. Puding Sponge Orange Saus Stroberi
38. Puding Cokelat
39. Puding Susu Coktail Buah
40. Es Mutiara Merah
41. Wedang Ronde
42. Wedang Gula Kacang
43. Wedang Kolang-kalingTape
44. Es Campur Meriah
45. Punch Buah
46. Es Kopi Nanas
47. Es Buah Segar
48. Es Santan Selasih
49. Es Lidah Buaya
50. Es Merah Delima
51. Es Pop Stroberi
52. Es Pop Peach Jeruk Manis
53. Es Pop Mangga
54. Es Pop Melon
55. Es Ubi Jagung Kacang
56. Koktail Buah Aroma Almond
57. Es Jelita Lidah Buaya
58. Cocktail Guava
59. Rujak Degan
60. Koktil Kuah Asam Pedas
61. Es Krim Tutti Fruity
62. Ice cake
63. Caramel Pisang Es Krim
64. Stroberi Isi Es Krim
65. Es Lolly Cokelat
66. Es Lolly Durian
67. Es Lolly Jagung Manis
68. Es Lolly Cendol
69. Es Lolly Kopyor
70. Pancake Cokelat Es Krim
71. Badut Pesta
72. Es Krim Susu
73. Es Podeng
74. Mangkuk Cake Es Krim
75. Es Krim Pelangi
76. Milkshake Blue
77. Es Kopyor Sarang Burung
78. Es Buah ala Warung Tenda
79. Minuman Cokelat Jahe
80. Koktil Jeruk Manis
81. Kopi Jahe
82. Teh Jahe
83. Mochachino Jahe

Rupa - Rupa

1. Roti Abon
2. Roti Tuna
3. Roti Cokelat
4. Roti Kismis
5. Roti Kayu Manis
6. Aneka Donat
7. Donat Ayam
8. Panada
9. Donat Stroberi
10. Donat Selai Tabur Gula Bubuk
11. Pizza tomato
12. Pizza Marinara
13. Pizza Rendang
14. Pizza Daging Olahan
15. Calzone
16. Roti Manis Keju
17. Kue Nanas Kismis
18. Cake Mentega Kismis
19. Roti Cokelat Almond
20. Roti Sarden Keju
21. Roti Si Panjang
22. Nugget Udang Pedas
23. Nugget Cumi Rasa Kari
24. Bola Ikan
25. Lumpia Udang
26. Gimbal Talas
27. Perkedel Ikan
28. Fish Bites
29. Calamary Ring
30. Tenggiri Tusuk Serai
31. Otak-otak Goreng
32. Pangsit Goreng
33. Nugget Ikan
34. Udang Kupu-kupu
35. Udang Pop Corn
36. Lumpia Rebung
37. Setup Kiwi Pisang melon
38. Setup Buah Manis
39. Setup sawo Mangga
40. Setup Jambu Nanas
41. Rujak Serut Jeruk Nipis
42. Strawberry Roll Cake
43. Fruit Streusel cake
44. Buah Saus Jeruk
45. Strawberry Souffle
46. Orange Kiwi Souffle
47. Sirsak Markisa Souffle
48. Chocolate Souffle
49. Banana Souffle
50. Fruit Ring Puff
51. Ring Ice Cake & Sweet Ball
52. Cokelat Celup-celup
53. Getuk Pisang
54. Roti Saus Udang
55. Churos
56. Stroberi Orange Cake
57. Cake Labu Kuning
58. Orange Coffee Cake
59. Fried Puff
60. Bola Cokelat
61. Choco Cup Cream
62. Party Ball
63. Kue Moka Mete
64. Kue Kurma Keju
65. Kue Kelapa Kismis
66. Pastel Buah Manis

Prakata

Saya anak pertama dari lima bersaudara. Kenangan indah masa kecil yang selalu melekat adalah saat saya bersama keluarga duduk makan mengelilingi meja untuk menyantap masakan ibu saya dengan cita rasa yang selalu istimewa. Waktu saya kecil hingga remaja, sepulang sekolah, kebiasaan makan bersama di meja meja makan merupakan keharusan, duduk mengelilingi meja makan yang telah tersedia sajian istimewa masakan almarhumah ibu saya tercinta, beliau memasaknya sendir. Di malam hari, makan malam lebih ramai lagi karena ayah juga bersama kami.

Sejak kecil saya sudah menyenangi kegiatan memasak. Almarhumah nenek yang mengajarkan saya membuat kue-kue, terutama pada saat bulan Ramadhan, seperti membuat Kue Kering Kaastengels. Saya belajar memoles dengan kuning telur yang hanya menggunakan bulu ayam, dan dipanggangnya dengan oven yang menggunakan api arang. Sedang untuk sajian masakan saya belajar dengan kebiasaan membantu ibu saya di dapur, dan saya sangat menyukai pekerjaan tersebut.

Menyiapkan sendiri sajian yang istimewa untuk orang-orang yang kita sayangi dan hormati selalu menjadi keinginan saya, dan juga Anda. Saya telah menyusun dan mempraktikan begitu banyak sekali resep-resep masakan praktis dengan bahan yang mudah didapat di pasar ataupun supermarket, dan disajikan dengan penampilan yang menggoda selera.

Semoga buku ini ada di semua dapur sahabatku di seluruh Indonesia dan menjadi panduan berguna pembuatan sajian istimewa untuk keluarga tercinta. Terima kasih kepada semua pengguna buku-buku masak saya, para pemirsa siaran masak saya, dan pengunjung demo masak saya, atas segala dukungan yang memacu saya untuk terus berkiprah dan berkarya di dunia boga Indonesia.

Salam manis,

Sisca Soewitomo

Bila ada yang akan ditanyakan mengenai sajian di buku ini, silakan hubungi saya melalui:
siscasoewitomo@yahoo.com

Untuk yang tercinta, anak-anakku, menantu dan cucu: Deddy, Mike, Novia, Annisa, Dymas, dan Irsyad



Digital publishing/KG-3/GC

Cake & Kue Kering

Digital publishing



1. Cake Cokelat Kukus

Bahan:
5 butir telur
175 gram gula pasir
1/2 sdt *cake emulsifier* (SP/Ovalet)
80 gram tepung terigu
35 gram cokelat bubuk
100 gram margarin, cairkan

Hiasan: cokelat oles roti, stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk segi empat, ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, panaskan dandang.

2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut, masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Masukkan margarin cair, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.

4. Potong kue menjadi 2 bagian, tiap lapisan olesi dengan cokelat oles, padatkan, taruh potongan kue, olesi dengan cokelat oles dan tutup dengan potongan. Hias kue dengan cokelat oles dan stroberi segar. Potong menurut selera dan sajikan.

Untuk: 12 potong

2. Cupcake Kukus



Bahan:

125 gram margarin
80 ml susu cair
2 butir telur
150 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
30 gram cokelat bubuk
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*

Cara membuat:

1. Siapkan dandang untuk mengukus dan loyang muffin ukuran diameter 6 cm yang telah beri kertas cup.

2. Margarin cairkan bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat, tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula, hingga gula hancur, tidak sampai berbuih banyak, masukkan tepung terigu, *baking powder*, cokelat bubuk dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan margarin leleh, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh, dan kukus selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk: 10 buah



3. Moka Cupcake

Bahan:
2 butir telur
175 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier (Ovalet)*
200 gram tepung terigu
200 ml susu cair
Pasta moka secukupnya

Hiasan: cokelat masak, jeruk manis, dan stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan cake kecil, beri kertas cup dan panaskan kukusan/dandang.
2. Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier*, selama 7 menit, hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan susu cair bergantian, aduk rata, tambahkan pasta moka secukupnya.
4. Tuangkan adonan hingga hampir penuh dan kukus selama 15 menit, angkat.
5. Setelah agak dingin, hias dengan cokelat masak, jeruk manis, dan stroberi. Sajikan.

Untuk: 16 buah

4. Cake Jeruk Stroberi Kukus



Bahan:
5 butir telur
175 gram gula pasir halus
1 sdt *cake emulsifier (SP/Ovalet)*
125 gram tepung terigu
100 gram margarin, lelehkan
12 gram sari jeruk manis bubuk
300 gram stroberi segar, iris

Saus stroberi:
200 gram stroberi segar haluskan bersama 100 gram gula pasir
1 sdt maizena, larutkan dengan sedikit air

Hiasan: buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bulat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu, siapkan dandang panaskan.

2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier,* kocok hingga lembut. Masukkan tepung terigu, aduk rata, masukkan margarin leleh, aduk rata, tambahkan sari jeruk manis bubuk, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 20 menit.

4. **Saus stroberi:** campur stroberi yang telah dihaluskan dengan gula dan didihkan, kentalkan dengan larutan maizena, masukkan irisan stroberi, aduk rata, angkat.

5. **Hias kue:** siram dengan saus stroberi, hias dengan buah stroberi segar, simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk: 12 potong



5. Cake Rempah Kukus

Bahan:
5 butir telur
75 gram gula palem
100 gram gula pasir
175 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
2 sdt bumbu spekuk
100 gram margarin, lelehkan

Hiasan: 1 putih telur, 100 gram gula bubuk, 1 sdt air jeruk nipis

Taburan: 50 gram kacang mete sangrai, cincang kasar

Cara membuat:

1. Siapkan 2 loyang ukuran 19 x 19 x 5 cm, olesi dengan margarin. Siapkan dandang untuk mengukus, tutup dandang alasi serbet.

2. Kocok telur bersama gula palem dan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung tepung terigu, *baking powder*, dan bumbu spekuk, aduk rata, tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang.

3. Kukus selama 40 menit hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya.

4. **Hiasan:** kocok putih telur dengan kecepatan tinggi, masukkan gula bubuk sedikit-sedikit sambil terus dikocok hingga kaku, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.

5. **Penyelesaian:** oleskan gula di atas kue dan taburi kacang mete, setelah mengeras, potong menutut selera. Sajikan.

Untuk: 16 potong

6. Roll Cake Cokelat



Bahan:
3 butir telur
100 gram gula pasir
1/2 sdt *cake cake emulsifier (SP/Ovalet)*
50 gram tepung terigu
1 sdm susu bubuk,
1 sdm cokelat bubuk
50 gram margarin, lelehkan

Olesan: cokelat oles roti
Hiasan: cokelat masak leleh

Cara membuat:

1. Siapkan loyang kecil ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu dan juga siapkan dandang untuk mengukus.

2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut, masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 15 menit atau hingga matang, angkat.

4. Setelah agak dingin, olesi dengan cokelat oles roti, gulung, hias dengan cokelat masak. Sajikan.

Untuk: 8 potong



7. Fruit Cake Kukus

Bahan:

150 gram kismis
1500 gram ceri merah, potong dadu
150 gram ceri hijau, potong dadu

Rendaman:

150 gram gula pasir rebus dan 150 ml air, rebus
Rhum secukupnya
150 gram margarin
100 gram gula pasir halus
50 gram gula palem
1/2 sdt vanili bubuk
5 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
200 gram tepung terigu, ayak
1 sdt *baking powder*

Cara membuat:

1. Campur kismis, ceri merah, dan ceri hijau dengan rendaman dan rhum, diamkan selama 3 jam atau lebih.

2. Siapkan 2 loyang segi empat panjang ukuran 19 x 9 x 5 cm, olesi margarin dan taburi tepung, sisihkan. Siapkan dandang untuk mengukus, tutup dandang dengan serbet.

3. Kocok margarin bersama gula pasir, gula palem, dan vanili hingga mengembang.

4. Masukkan kuning telur satu persatu dan terus kocok hingga mengembang.

5. Masukkan tepung terigu dan *baking powder,* aduk rata, tambahkan buah dan rendamannya, aduk rata.

6. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan ke dalam adonan telur, aduk rata.

7. Tuangkan adonan ke loyang dan kukus selama 40 menit, hingga matang, angkat. Bila suka selagi panas siram rhum. Sajikan.

Untuk: 16 potong

8. Cake Kismis Hias Gula



Bahan:
200 gram margarin
200 gram gula pasir halus/*castor*
1/2 sdt vanili bubuk
6 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
250 gram tepung terigu, ayak
1 sdt *baking powder*
300 gram kismis, rendam selama 10 menit

Gula hias: 1 putih telur, 100 gram gula bubuk, 1 sdt cuka masak, dan 1 sdt esens jeruk

Cara membuat:

1. Siapkan 2 loyang bentuk segi empat panjang ukuran 19 x 9 x 5 cm, olesi margarin dan taburi tepung, sisihkan. Panaskan dandang, tutup dandang alasi serbet.

2. Kocok margarin bersama gula pasir dan vanili hingga mengembang.

3. Masukkan kuning telur satu persatu dan terus kocok hingga mengembang.

4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder,* aduk rata, tambahkan buah dan rendamannya, aduk rata.

5. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan ke dalam adonan telur, aduk rata.

6. Tuangkan adonan ke loyang dan kukus selama 30 menit, atau hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya.

7. **Gula hias:** kocok putih telur dengan kecepatan tinggi, masukkan gula bubuk sedikit-sedikit, setelah mengembang kaku masukkan cuka masak dan esens jeruk, aduk rata.

8. Hias kue dengan gula hias, potong menurut selera. Sajikan.

Untuk: 16 potong



9. Cake Marmer Kukus

Bahan:
6 butir telur
175 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier* (SP/Ovalet)
150 gram tepung terigu
1/2 sdt vanili bubuk
100 gram margarin, lelehkan

Adonan cokelat:
1 sdm cokelat bubuk
Pasta cokelat secukupnya
1 sdm gula bubuk

Hiasan:
Cokelat bubuk dan cokelat oles roti

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bulat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu dan siapkan dandang untuk mengukus.

2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk, aduk rata. Tuang margarin, aduk.

3. Adonan cokelat: ambil seperempat adonan campur dengan cokelat bubuk, pasta cokelat dan gula bubuk, aduk rata.

4. Tuangkan adonan ke dalam loyang, tuangkan adonan cokelat di atasnya, dan bentuk pola marmer dengan menggunakan garpu, jangan sampai menyentuh dasar loyang.

5. Kukus selama 30 menit, angkat, hilangkan uap panasnya dan hias dengan cokelat bubuk dan cokelat oles roti.

Untuk: 8 potong

10. Cake Pandan Kukus



Bahan:
100 gram gula pasir
2 butir telur
1 sdt *cake emulsifier (SP/Ovalet)*
125 gram tepung terigu
1sdt *baking powder*
Pasta pandan secukupnya

Pelengkap:
1/2 kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang, kukus tambahkan
1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan cake bentuk cincin ukuran 18 cm, olesi dengan minyak goreng, siapkan dandang untuk mengukus.

2. Kocok gula, telur, dan *cake emulsifier* hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, *baking powder,* dan pasta pandan, aduk rata.

3. Tuangkan adonan ke dalam loyang, kukus selama 15 menit, angkat.

4. Sajikan dengan kelapa parut.

Untuk: 12 buah



11. Cake Krim Stroberi

Bahan:

250 gram *cream cheese*
100 gram gula pasir *castor*
2 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
150 ml krim kental
60 gram tepung terigu
8 sdm selai stroberi, panaskan dengan 5 sdm air hingga mencair

Hiasan: wafer cokelat, stroberi segar, anggur, daun mint

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dengan *aluminium foil*, siapkan dandang untuk mengukus.

2. **Adonan *cheese*:** kocok *cream cheese* bersama gula pasir *castor* hingga lembut, masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan krim kental dan tepung terigu bergantian, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.

3. Kukus kue selama 40 menit hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.

4. Setelah dingin olesi selai stroberi di atasnya dan hias dengan buah segar.

5. Sajikan dingin.

Untuk: 8 potong

12. Cake Pisang



Bahan:

150 gram margarin
80 gram gula pasir
80 gram gula palem
3 kuning telur, pisahkan kuning dan putihnya
150 gram tepung terigu, ayak
1 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
2 sdt bumbu spekuk
50 ml susu cair
3 buah pisang ambon, haluskan
1 sdm air jeruk nipis

Hiasan:

Gula bubuk dan buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan cake kecil, olesi dengan dengan margarin, sisihkan, siapkan dandang untuk mengukus.

2. Haluskan pisang ambon, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata, agar tidak cepat berubah warna.

3. Kocok margarin bersama gula palem dan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga mengembang.

4. Masukkan tepung terigu, *baking powder,* soda kue, dan bumbu spekuk, aduk rata, tambahkan pisang yang telah dihaluskan, masukkan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang.

5. Kukus selama ±30 menit hingga matang, angkat.

6. Taburi dengan gula bubuk dan hias dengan buah stroberi segar, potong menurut selera. Sajikan.

Untuk: 16 potong



13. Cake Moka Lembut

Bahan:
5 kuning telur
150 gram gula pasir halus
100 ml minyak selada/minyak sayur
150 ml santan dari 1/2 butir kelapa
250 gram tepung terigu, ayak
1 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
Pasta moka secukupnya
6 putih telur
1 sdt *cream of tartar*
100 gram gula pasir halus

Hiasan: cokelat masak, lelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang bentuk chiffon bentuk cincin ukuran 20 cm, alasi dengan kertas roti dan basahi dengan air, sisihkan.

2. Aduk rata kuning telur dan gula pasir, masukkan minyak selada, santan, tepung terigu, *baking powder,* dan soda kue, aduk hingga menjadi adonan yang kental. Tambahkan pasta moka, aduk rata.

3. Kocok putih telur bersama *cream of tartar,* masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku.

4. Campurkan putih telur ke dalam adonan telur, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 45 menit hingga matang, angkat.

5. Setelah kue dingin hias dengan cokelat masak. Sajikan.

Untuk: 12 potong

14. Cake Tabur Tumis Daging



Bahan:

Isian:

1 sdm margarin
3 siung bawang merah, cincang
150 gram daging sapi cincang
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
5 sdm kecap manis
1 sdm daun seledri cincang

Taburan: 2 sdm bawang goreng

Bolu:

2 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier (SP/Ovalet)*
250 gram tepung terigu
200 ml susu cair, hangatkan

Cara membuat:

1. Panaskan dandang, siapkan loyang ukuran 22 cm, alasi kertas roti, sisihkan.

2. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan daging sapi, garam, merica bubuk, dan kecap manis, masak hingga daging matang dan mengering. Angkat.

3. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* selama 7 menit, masukkan tepung terigu bergantian dengan susu hangat, aduk rata.

4. Tuangkan setengah bagian adonan ke dalam cetakan, tuangkan 2/3 bagian adonan isi, tuangkan sisa adonan, taburkan sisa isian, taburi dengan bawang goreng dan seledri cincang.

5. Kukus selama 25 menit, angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 12 potong



15. Cokelat Sponge Cake

Bahan:
5 butir telur
175 gram gula pasir
130 gram tepung terigu protein sedang
20 gram cokelat bubuk
1/2 sdt *baking powder*
80 gram margarin, cairkan

Hiasan:
Cokelat oles dan cokelat masak
Potongan buah: apel, kiwi, jeruk manis, belimbing, dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C. Siapkan loyang bulat diameter 20 cm, olesi dengan margarin, beri alas kertas roti, sisihkan.

2. Ayak tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder* menjadi satu, sisihkan.

3. Kocok telur dengan gula pasir hingga kental dan berwarna pucat. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Tuangkan margarin cair, aduk rata secara berlahan. Masukkan ke dalam loyang.

4. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga mengembang dan matang, angkat dan dinginkan.

5. **Hiasan pinggiran cake:** siapkan plastik tebal ukuran 25 x 30 cm, cairkan cokelat masak dan tuang ke atas plastik dan ratakan dengan bantuan spatula hingga rata, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras, potong 1/2 potong menurut selera sebagai hiasan pinggiran cake.

6. Setelah cake dingin, potong mendatar menjadi 3 bagian, olesi dengan cokelat oles, susun kembali. Olesi seluruh permukaan cake dengan cokelat oles hingga rata. Taruh potongan cokelat masak di sekeliling cake dan hias bagian atasnya dengan potongan buah segar.

7. Simpan dalam lemari pendingin dan potong menurut selera. Sajikan.

Hasil: 12 potong



16. Cake Jeruk

Bahan:
4 butir telur
75 gram gula pasir
80 gram tepung terigu protein sedang
1/2 sdt *baking powder*
1 sdm sari jeruk bubuk instan, siap beli
75 gram margarin, cairkan

Hiasan:
Whipped cream dan jeruk manis kalengan, siap beli

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175 °C. Siapkan cetakan kecil ukuran 8 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.

2. Ayak tepung terigu, sari jeruk bubuk dan *baking powder* menjadi satu, sisihkan.

3. Kocok telur dan gula pasir hingga kental dan berwarna pucat. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit hingga rata, tuang margarin cair, aduk rata secara berlahan.

4. Masukkan ke dalam cetakan, panggang selama 20 menit hingga mengembang dan matang. Angkat dan dinginkan.

5. Setelah dingin semprotkan *whipped cream* di atasnya, hias dengan jeruk manis.

6. Sajikan.

Hasil: 12 buah

17. Ontbijkoek



Bahan:
5 butir telur
75 gram gula palem
100 gram gula pasir
175 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt *baking powder*
2 sdt bumbu spekuk
100 gram margarin, cairkan

Taburan:
1 sdm almond iris atau kenari iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175 °C, siapkan 2 loyang ukuran 19 cm x 9 cm x 6 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, *baking powder,* dan bumbu spekuk menjadi satu, sisihkan.
3. Kocok telur bersama gula palem dan gula pasir hingga kental dan berwarna pucat. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit hingga rata, tuang margarin cair, aduk rata secara berlahan.
4. Masukkan ke dalam loyang, taburi atasnya dengan almond atau kenari iris.
5. Panggang dalam oven selama 40 menit hingga mengembang dan matang, angkat dan dinginkan.
6. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Hasil: 10 potong



18. Banana Cake

Bahan:
250 gram margarin
100 gram gula pasir
100 gram gula palem
5 kuning telur
250 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
1 sdm bumbu spekuk
100 ml susu cair
4 buah pisang ambon, haluskan
1 sdm air jeruk nipis
5 putih telur, kocok kaku

Hiasan:
Gula bubuk dan buah stroberi

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu180 derajat Celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.

2. Ayak tepung terigu, *baking powder*, soda kue, dan bumbu spekuk menjadi satu. Haluskan pisang ambon, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata, agar tidak cepat berubah warna, sisihkan.

3. Kocok margarin bersama gula palem dan gula pasir hingga mengembang dan lembut, masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga mengembang dan tercampur rata.

4. Masukkan campuran tepung dan pisang yang telah dihaluskan secara bergantian hingga rata. Tuang susu, aduk. Masukkan putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.

5. Masukkan ke dalam loyang, panggang dalam oven selama 45 menit hingga mengembang dan matang.

6. Angkat, setelah dingin taburi dengan gula bubuk dan hias dengan stroberi segar.

7. Potong – potong menurut selera, sajikan.

   Hasil: 16 potong



19. Fruit Cake

Bahan:
250 gram kismis
250 gram ceri merah, potong dadu kecil
250 gram ceri hijau, potong dadu kecil
250 gram kacang mete, sangrai, cincang kasar

Rendaman:
150 gram gula pasir
150 ml air hangat
rhum secukupnya
250 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt *baking powder*
250 gram margarin
150 gram gula halus/ *castor*
100 gram gula palem
1/2 sdt vanili bubuk
8 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya

Cara membuat:

1. Campur gula pasir, air, dan rhum menjadi satu hingga gula larut. Masukkan kismis, ceri merah, dan ceri hijau, aduk rata dan diamkan selama 3 jam atau lebih.

2. Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan loyang loaf ukuran 18 x 7,5 x 6,5 cm sebanyak 2 buah, alasi kertas roti dan olesi margarin serta di taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.

3. Ayak tepung terigu bersama *baking powder* menjadi satu, sisihkan.

4. Kocok margarin bersama gula pasir, gula palem, dan vanili hingga mengembang dan lembut.

5. Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga menyatu dan mengembang.

6. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit hingga rata. Masukkan campuran buah yang telah direndam, aduk rata.

7. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan ke dalam adonan secara berlahan.

8. Tuangkan adonan ke dalam loyang dan panggang selama 45 menit, gunakan panas sedang. Bila bagian luar mulai matang, tutup dengan *aluminium foil,* sehingga warnanya akan rata, angkat. Bila suka selagi panas siram dengan rhum.

9. Potong- potong, sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Hasil: 16 potong



20. Choco Brownies

Bahan:

175 gram margarin
175 gram *dark cooking chocolate*, potong–potong
3 butir telur
200 gram gula pasir
150 gram tepung terigu protein sedang
20 gram cokelat bubuk

Hiasan:

100 gram cokelat oles
50 gram cokelat masak, cairkan
Cokelat chips putih, secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175 °C, siapkan loyang ukuran 28 cm x 18 cm x 3 cm, olesi dengan margarin dan beri alas kertas roti, sisihkan.

2. Ayak tepung terigu bersama cokelat bubuk menjadi satu, aduk rata.

3. Tim dark *cooking chocolate* bersama margarin hingga cair, angkat.

4. Kocok telur dan gula pasir hingga gula larut, masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit, aduk rata, masukkan adonan cokelat, aduk hingga tercampur rata.

5. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama 30 menit hingga matang, angkat, dinginkan.

6. Hiasan daun cokelat: cairkan cokelat masak, ambil daun jeruk segar, cuci bersih, keringkan dengan serbet, olesi bagian belakang daun dengan cokelat masak, tiriskan, taruh di nampan dan simpan di lemari es hingga mengeras.

7. Potong cake menurut selera, hias atasnya dengan cokelat oles, letakkan daun cokelat dan cokelat chips putih. Sajikan.

Hasil: 20 potong

21. Nuts Maudy Brownies



Bahan:

160 gram cokelat masak *(dark cooking chocolate),* potong–potong
160 gram mentega/margarin
250 gram gula pasir
4 butir telur
150 gram tepung terigu protein sedang
150 gram kacang mete, sangrai

Adonan kacang:

100 gram cokelat masak putih, cairkan
150 gram selai kacang
2 sdm gula bubuk
1 butir telur
1 sdm tepung terigu
Selai kacang dan kenari panggang, secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175 °C, siapkan loyang ukuran 28 cm x 18 cm x 3 cm, olesi dengan margarin, alasi dengan kertas roti, sisihkan.

2. Tim cokelat masak bersama mentega/margarin hingga cair, angkat.

3. Kocok telur bersama gula hingga gula larut. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk rata, masukkan adonan cokelat, aduk hingga tercampur rata.

4. **Adonan kacang:** campur cokelat masak putih yang telah dicairkan dengan selai kacang dan gula bubuk jadi satu. Masukkan telur dan tepung terigu, aduk rata.

5. Tuangkan adonan cokelat ke dalam loyang, taburkan dengan kacang mete, tuangkan adonan kacang, gunakan garpu untuk membentuk pola marmer.

6. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat, dinginkan, potong–potong.

7. Hias dengan selai kacang dan almond panggang, sajikan.



22. Cake Isi Daging

Bahan:

Isi:

1 sdm margarin, untuk menumis
3 buah bawang merah, cincang
100 gram daging sapi cincang
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
5 sdm kecap manis
1 sdm daun seledri cincang, untuk taburan
2 sdm bawang goreng, untuk taburan

Cake:

1 butir telur
100 gram gula pasir
1/2 sdt *cake elmusifier* ovalet
125 gram tepung terigu
100 ml santan dari 1/2 butir kelapa

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, alasi dengan kertas cup, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.

2. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum, masukkan daging sapi, garam, merica bubuk, dan kecap manis, masak hingga daging matang dan mengering, angkat.

3. Kocok telur bersama gula pasir dan ovalet hingga kental dan berwarna pucat, masukkan tepung terigu secara bergantian dengan santan sambil diaduk rata.

4. Isi ke dalam cetakan 1 sdm adonan, beri 1 sdt isi, dan tutup kembali dengan 1 sdm adonan. Taburi dengan bawang goreng dan seledri cincang hingga rata.

5. Kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang, angkat.

Hasil: 10 buah

23. Sponge Kukus Warna-warni



Bahan:

2 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdt *cake elmusifier (seperti ovalet dan sp)*
250 gram tepung terigu
250 ml susu cair hangat
Pasta pandan, stroberi, dan moka, secukupnya
Cokelat meisjes untuk taburan, secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, alasi dengan kertas cup, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.

2. Kocok telur bersama gula dan *cake elmusifier* hingga kental dan berwarna pucat.

3. Masukkan tepung terigu secara bergantian dengan susu sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.

4. Bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing 1/2 bagian beri pasta pandan, stroberi, dan moka, aduk rata. Masukkan masing-masing adonan dengan *meisjes,* aduk rata.

5. Tuangkan adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh, kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang. Angkat.

Hasil: 18 buah



24. Chocolate Chips Muffin

Bahan:

125 gram margarin
50 ml susu cair
2 butir telur
125 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
150 gram *cokelat chips*

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan cetakan muffin ukuran diameter 6 cm, alasi dengan kertas cup, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, cokelat bubuk, soda kue, dan *baking powder* menjadi satu.
3. Cairkan margarin dengan susu tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok telur dan gula hingga gula larut, tidak sampai berbuih banyak. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
5. Tuang larutan margarin, aduk secara berlahan, masukkan cokelat *chips*, aduk rata.
6. Tuangkan adonan ke dalam cetakan muffin hingga hampir penuh, panggang selama 30 menit hingga mengembang dan matang, angkat.

Hasil: 10 buah

25. Banana Nuts Muffin



Bahan:

2 buah pisang ambon, haluskan
125 gram margarin
50 ml susu cair
2 butir telur
150 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
5 sdm selai kacang
1/2 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
150 gram kacang mete sangrai, cincang kasar

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C, siapkan cetakan muffin ukuran diameter 6 cm, alasi dengan kertas cup, sisihkan.

2. Ayak tepung terigu, soda kue, dan *baking powder* menjadi satu.

3. Cairkan margarin dengan susu cair, tidak sampai mendidih, angkat.

4. Kocok telur dan gula hingga gula larut, tidak sampai berbuih. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk.

5. Tuang larutan margarin, aduk secara berlahan, masukkan pisang yang telah dihaluskan, selai kacang, dan kacang mete, aduk rata.

6. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh dan panggang selama 20 menit hingga mengembang dan matang, angkat.

Hasil: 12 buah



26. Muffin Gurih

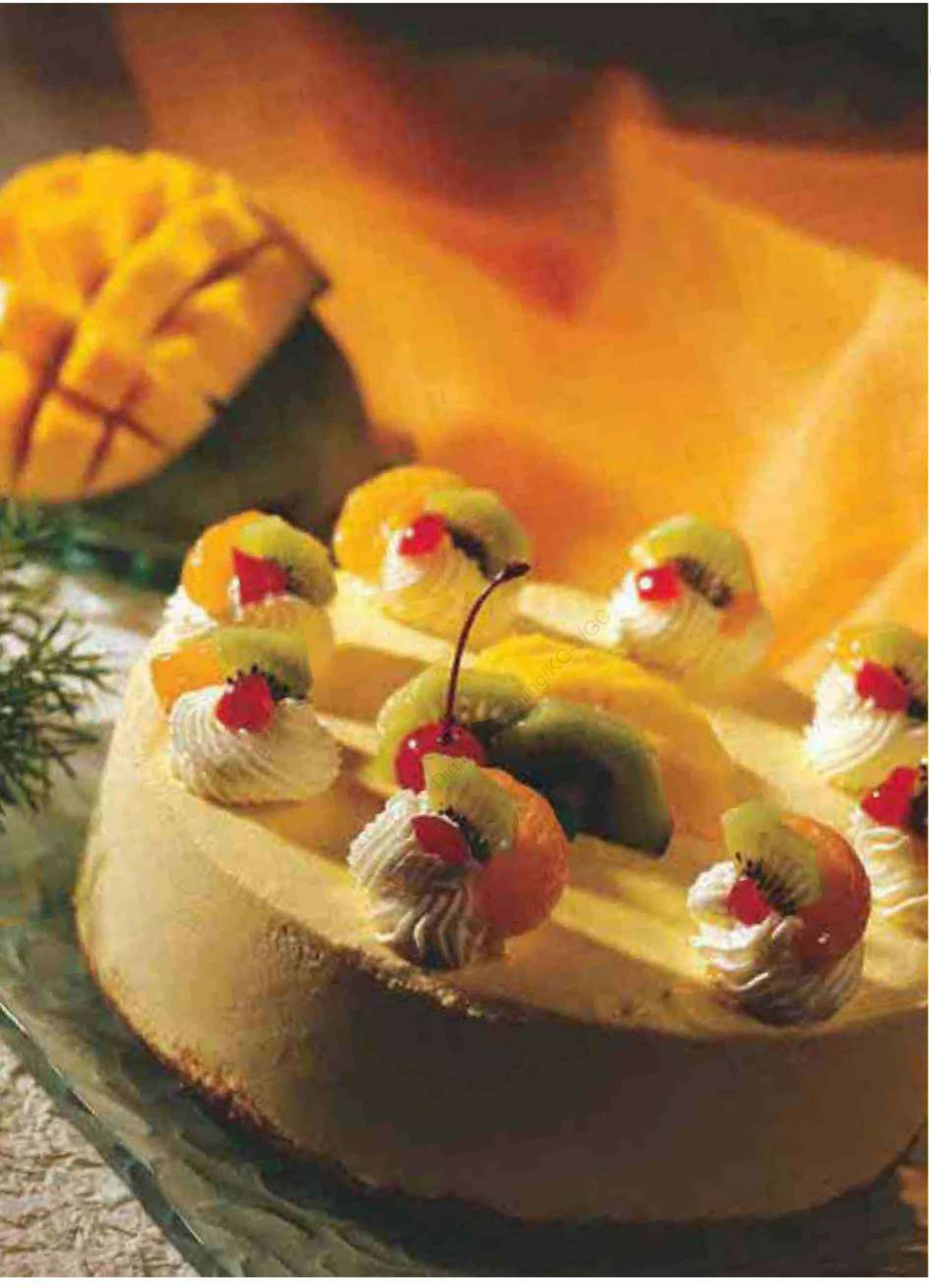
Bahan:

125 gram margarin
50 ml susu cair
2 butir telur
125 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
1/2 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
20 gram keju *parmesan* bubuk
200 gram jagung manis pipilan rebus
2 lembar daging asap, iris
50 gram keju *cheddar,* parut

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C, siapkan cetakan muffin ukuran diameter 6 cm, alasi dengan kertas cup, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, soda kue, dan *baking powder* menjadi satu.
3. Cairkan margarin bersama susu cair, tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok telur dan gula hingga gula larut, tidak sampai berbuih. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
5. Tuang larutan margarin, aduk perlahan, masukkan keju *parmesan*, jagung manis, daging asap, dan keju parut, aduk rata.
6. Tuangkan adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh, panggang selama 20 menit hingga mengembang dan matang, angkat.

Hasil: 12 buah



27. Cheese Cake Mangga

Bahan

Dasar cake:

100 gram biskuit marie, haluskan
100 gram mentega, cairkan

Adonan *cheese:*

2 buah mangga harum manis, haluskan
100 gram gula pasir
200 ml susu cair
1 sdm agar-agar bubuk putih
250 gram *cream cheese*, kocok
500 ml krim kental, kocok
10 gram gelatin, larutkan dengan 50 ml air hangat
100 gram mangga harum manis, potong dadu kecil

Hiasan:

Potongan mangga, kiwi, ceri merah, dan jeruk manis kalengan (siap beli)

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 22 cm, sisihkan.

2. **Dasar Cake:** campur biskuit marie dengan mentega cair menjadi satu, aduk rata dan letakkan adonan di dalam dasar loyang, ratakan hingga padat. Simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit hingga mengeras.

3. **Adonan *cheese:*** campur mangga yang telah dihaluskan dengan gula pasir, susu cair, dan agar-agar, aduk rata dan didihkan, angkat.

4. *Cream cheese* dan krim kental masing-masing dikocok hingga mengembang dan kaku. Campurkan ke dalam larutan mangga, masukkan potongan mangga, aduk rata.

5. Tuangkan larutan gelatin ke dalam adonan mangga, aduk rata.

6. Tuang adonan isi ke dalam loyang dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam hingga mengeras.

7. Hias atasnya dengan potongan mangga, kiwi, jeruk manis, dan ceri merah menurut selera, sajikan dingin.

Hasil: 12 potong



28. Blueberry Cheese Cake

Bahan:
Dasar cake:
100 gram biskuit marie, hancurkan
100 gram mentega, cairkan

Adonan *cheese:*
500 gram *cream cheese*
125 gram gula pasir halus (kastor)
2 kuning telur
150 ml krim kental
50 gram tepung terigu
1 kaleng *blueberry* dalam sirup, tiriskan

Olesan:
Air sirup *blueberry* yang ditiriskan, kentalkan dengan 1 sdt tepung maizena

Hiasan:
Krim kocok semprot siap pakai dan *blueberry* segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 20 cm, alasi dengan *aluminium foil,* panaskan oven dengan suhu 180 °C.

2. **Dasar cake**: campur biskuit marie dengan mentega cair menjadi satu, aduk rata dan letakkan di dalam dasar loyang, ratakan hingga padat. Simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit hingga mengeras.

3. **Adonan *cheese:*** kocok *cream cheese* bersama gula pasir hingga lembut, masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan krim kental dan tepung terigu secara bergantian sedikit demi sedikit, aduk rata.

4. Masukkan *blueberry,* aduk. Tuangkan adonan ke dalam loyang.

5. Panggang selama 1 jam hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat dan dinginkan. Olesi atasnya dengan cairan *blueberry* yang telah dikentalkan, simpan ke dalam lemari pendingin.

6. Potong- potong, sajikan dingin dan hias dengan krim semprot dan *blueberry* segar.

Hasil: 12 potong



29. Chocolate Cheese Cake

Bahan:

Dasar Cake:

100 gram biskuit cokelat, hancurkan
100 gram mentega, cairkan
1 sdt kayu manis bubuk

Adonan *cheese:*

150 gram cokelat masak *(dark cooking chocolate)*
500 gram *cream cheese*
100 gram gula pasir halus (*kastor)*
2 butir telur
50 gram tepung terigu
1 sdm cokelat bubuk
150 ml krim kental, kocok kaku

Hiasan:

Cokelat masak, cairkan
Enting-enting kacang, tumbuk kasar
Stroberi segar
Krim kocok semprot siap pakai

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 20 cm, alasi dasar loyang dengan *aluminium foil.* Panaskan oven dengan suhu 180°C.

2. **Dasar cake:** campur biskuit cokelat dengan mentega menjadi satu, aduk rata dan letakkan di dalam dasar loyang, ratakan hingga padat. Simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit hingga mengeras.

3. **Adonan *cheese:*** kocok *cream cheese* dengan gula pasir hingga lembut, masukkan telur satu persatu hingga tercampur rata.

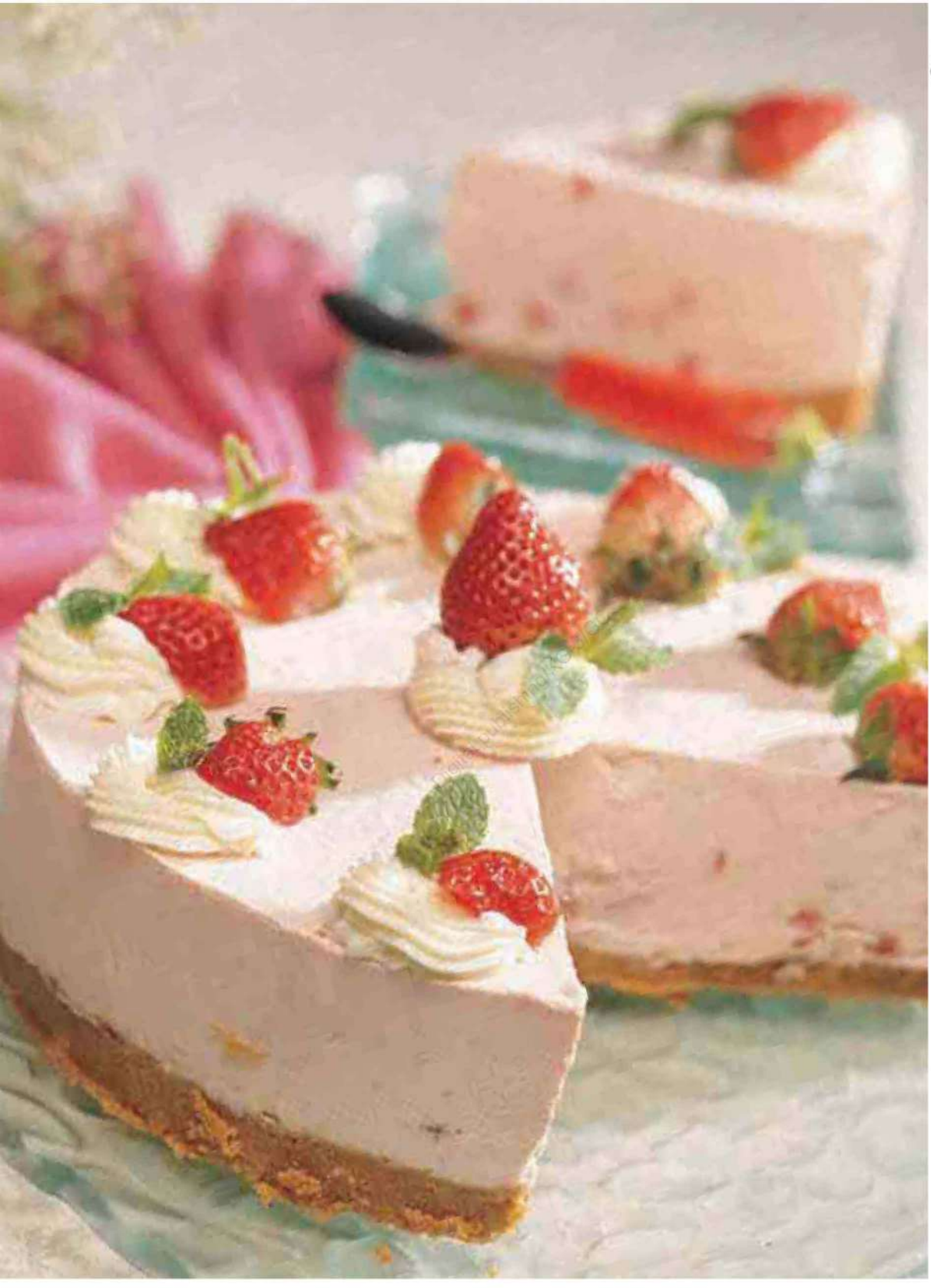
4. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk sedikit demi sedikit, aduk rata. Tuang dan masukkan cokelat cair dan krim kental yang telah dikocok , aduk rata.

5. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 1 jam hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.

6. Siram dengan cokelat cair hingga rata, taburi atasnya dengan enting-enting dan semprot dengan krim, letakkan stroberi segar di atasnya.

7. Potong-potong, sajikan dingin.

   Hasil: 12 potong



30. Stroberi Cheese Cake

Bahan:

Dasar cake:

150 gram biskuit cokelat, hancurkan
150 gram mentega, cairkan

Adonan *cheese:*

250 gram stroberi segar
100 gram gula pasir
100 gram stroberi segar, potong dadu
250 gram *cream cheese,* kocok lembut
250 ml krim kental dingin, kocok hingga mengembang
2 sdm gelatine, larutkan dengan 50 ml air panas, biarkan dingin

Hiasan dingin:

250 gram *cream cheese* dan 100 gram gula halus, kocok lembut
stroberi segar dan daun mint, secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 20 cm, alasi dengan kertas *aluminium foil.*

2. **Dasar cake:** campur biskuit dengan mentega cair menjadi satu, aduk rata dan letakkan di dalam dasar loyang, ratakan dan padatkan.

3. Campur stroberi yang telah dihaluskan dengan stroberi potongan dan *cream cheese* yang telah dikocok lembut, aduk rata, masukkan krim kental kocok, aduk rata.

4. Tuang larutan *gelatin*, aduk rata. Masukkan adonan ke dalam loyang dan simpan dalam lemari es selama 3 jam hingga mengeras.

5. Hias atasnya dengan *cream cheese* kocok, stroberi segar, dan daun mint.

6. Potong-potong, sajikan dingin.

Hasil: 8 potong



31. Cappucino Cheese Cake

Bahan
Dasar cake:
150 gram biskuit cokelat, hancurkan
80 gram mentega, cairkan

Adonan *Cheese:*
250 gram *cream cheese*
150 gram gula pasir halus (*kastor*)
3 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya (putih telur kocok kaku)
250 ml krim kental, kocok kaku
2 sdm tepung terigu
2 sdm tepung maizena
1 sdm cokelat bubuk
1 sdt kopi instan campur dengan 5 sdm air panas

Hiasan:
Gula bubuk (untuk taburan)
Krim kocok semprot siap pakai
Cokelat dekor

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 20 cm, alasi dasar loyang dengan *aluminium foil*. Panaskan oven dengan suhu 180°C.

2. **Dasar cake:** campur biskuit cokelat dengan mentega cair menjadi satu, aduk rata dan letakkan di dalam dasar loyang, ratakan hingga padat.

3. **Adonan *cheese:*** kocok *cream cheese* dengan gula pasir hingga lembut, masukkan kuning telur sambil dikocok terus hingga rata, masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk. Tuang larutan cokelat dan kopi instan, aduk rata, masukkan putih telur yang telah dikocok kaku dan krim kental kocok, secara berlahan hingga kaku.

4. Tuangkan adonan ke dalam loyang, panggang selama 1 jam hingga matang, angkat dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.

5. Hias atasnya dengan taburan gula bubuk, krim semprot, dan cokelat dekor.

6. Potong-potong, sajikan dingin.

Hasil: 12 potong



32. Choco Nuts Cake

Bahan:

Cake:
5 butir telur
150 gram gula pasir
125 gram tepung terigu
30 gram cokelat bubuk
100 gram margarin, lelehkan
1/2 sdt *baking powder*

Olesan:
150 gram selai kacang
150 gram pasta cokelat oles roti

Hiasan: cokelat masak, lelehkan, cetak bentuk daun, pasta cokelat untuk oles roti, cokelat bubuk, dan irisan almond panggang

Cara membuat:

1. **Cake:**
   - Panaskan oven dengan suhu 180 °C. Siapkan loyang ukuran 20 cm bentuk segiempat, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu, sisihkan.

   - Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang dan kaku. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder,* aduk rata, masukkan margarin leleh, aduk rata.

   - Tuangkan ke dalam loyang, lalu panggang selama 30 menit, angkat dan dinginkan.

2. **Olesan:** campur selai kacang dengan cokelat oles, aduk rata. Potong cake mendatar menjadi 2 bagian, dan beri olesan kacang, rapatkan kembali.

3. Olesi permukaan cake dengan cokelat oles dan taburi cokelat bubuk, hias cake menurut selera, taburi irisan almond panggang dan simpan dalam lemari es.

   Untuk: 12 potong



33. AFRICAN CHOCO CAKE

Bahan:
Cake:
4 butir telur
125 gram gula pasir
1/2 sdt *cake emulsifier*
100 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
100 gram margarin, lelehkan

Lapisan isi krim:
700 ml susu cair
50 ml krim kental
200 gram gula pasir
3 sdm cokelat bubuk
100 gram tepung maizena
Esens rhum secukupnya, bila suka

Lapisan atas:
150 gram cokelat oles roti
100 gram keripik cokelat/coco crunch

Taburan: gula bubuk

Cara membuat:

1. **Cake :**
   - Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan loyang bentuk segiempat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.

   - Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier* selama 7 menit, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang, lalu masukkan oven dan panggang selama 30 menit, angkat, dinginkan.

2. Siapkan loyang ring berlubang tanpa dasar ukuran 22 cm, letakkan kue dalam loyang dan tekan-tekan, sisihkan.

3. **Lapisan isi krim:** campur semua bahan menjadi satu, dan masak hingga mengental, angkat beri sedikit rhum, bila suka dan tuangkan ke dalam loyang, simpan dalam lemari pendingin.

4. **Lapisan atas:** olesi kue dengan cokelat olesan roti dan hias dengan keripik cokelat, taburi gula bubuk, simpan dalam lemari es.

5. Potong-potong menurut selera dan sajikan dingin.

   Untuk: 12 potong



34. MARBLE CHOCO CAKE

Bahan:
150 gram margarin
125 gram gula pasir
1 sdt vanili bubuk atau esens rum
5 kuning telur
150 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
5 putih telur, kocok kaku

Adonan cokelat:
1 sdm cokelat bubuk
1 sdt cokelat pasta

Topping: cokelat oles roti dan buah stroberi segar, iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan loyang bentuk segiempat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan tepung terigu.

2. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut, masukkan vanili bubuk dan kuning telur satu persatu sambil terus diaduk hingga lembut.

3. Masukkan tepung terigu dan *baking powder,* aduk rata. Masukkan kocokan putih telur, aduk.

4. **Adonan cokelat:** ambil 100 gram adonan campur dengan cokelat bubuk dan cokelat pasta, aduk rata.

5. Tuangkan setengah bagian adonan telur ke dalam loyang, masukkan setengah adonan cokelat, gunakan garpu bentuk pola marmer, tuangkan sisa adonan telur dan adonan cokelat di atasnya dan bentuk pola marmer.

6. Panggang dalam oven selama 30 menit, hilangkan uap panasnya.

7. Olesi cake dengan cokelat oles roti, potong menurut selera, dan hias dengan buah stroberi segar. Sajikan.

Untuk: 20 potong

35. Orange Markisa Cake



Bahan:

Cake jeruk:

4 butir telur
75 gram gula pasir
80 gram tepung terigu, ayak
1/2 sdt *baking powder*
1 sdm sari jeruk bubuk, siap beli
75 gram margarin, lelehkan

Agar-agar markisa:

1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
100 gram gula pasir
600 ml jus jeruk manis
3 buah markisa, ambil isinya

Hiasan: krim hias bubuk, buah stroberi segar, dan jeruk manis

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C. Siapkan loyang segiempat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.

2. Kocok telur dan gula hingga mengembang dan lembut, masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan sari jeruk, aduk rata. Masukkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 20 menit, angkat dan dinginkan.

4. Setelah dingin, taruh dalam loyang ring segi empat tanpa dasar ukuran 20 cm.

5. **Agar-agar markisa:** masak agar-agar bersama gula pasir dan air jeruk manis, setelah mendidih, angkat, tuangkan ke cake jeruk, taburkan markisa.

6. Setelah hilang uap panasnya, simpan dalam lemari es dan potong menurut selera, hias dengan krim bubuk, buah sroberi segar, dan jeruk manis. Sajikan.

Untuk: 12 potong



36. Fruit Sponge Cake

Bahan:
6 butir telur
150 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier* (tbm/ovalet)
150 gram tepung terigu
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt *baking powder*
150 gram margarin, lelehkan

Krim hias: 150 gram *whipping* krim bubuk dan 300 ml susu dingin

Hiasan: buah segar: buah naga, stroberi, jeruk manis, anggur, dan kiwi

Cara membuat:

1. **Cake:**
   - Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan loyang segi empat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.

   - Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier*, hingga mengembang dan lembut.

   - Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan *baking powder*, aduk rata, tambahkan margarin cair, aduk rata. Tuangkan ke dalam oven dan panggang selama 30 menit, atau hingga matang, angkat, dinginkan.

2. **Krim hias:** kocok whipping krim bubuk dengan susu cair dingin, kocok hingga mengembang dan kaku.

3. Potong kue mendatar tiga bagian, olesi tiap bagian dengan krim hias, potong menurut selera, hias dengan potongan buah, simpan dalam lemari es. Sajikan.

   Untuk: 12 potong

37. Mocha Slices



Bahan:
6 butir telur
150 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier* (tbm/ovalet)
150 gram tepung terigu
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt *baking powder*
Pasta moka, secukupnya
150 gram margarin, lelehkan

Olesan:
150 gram mentega putih
150 gram margarin
100 gram gula bubuk
50 ml susu kental manis
Pasta moka, secukupnya

Hiasan: cokelat masak, lelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan loyang segi empat ukuran 24 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.

2. Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier*, hingga mengembang dan lembut, masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan *baking powder*, aduk rata, tambahkan pasta moka, secukupnya, aduk rata.

3. Masukkan margarin cair, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit hingga matang.

4. Setelah dingin potong bentuk segitiga, olesi dengan krim hias dan hias dengan potongan cokelat masak.

5. Simpan dalam lemari es.

Untuk: 12 potong



38. Cake Apricot Streusel

Bahan:
150 gram margarin
150 gram gula pasir
4 butir telur
150 gram tepung terigu
1/2 sdt *baking powder*
250 gram apricot dalam kaleng, potong-potong

Taburan streusel:
100 gram tepung terigu
75 gram margarin
50 gram gula pasir
50 gram kacang mete sangrai, cincang

Hiasan: jeruk manis dan ceri merah

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan loyang ukuran 26 cm x 18 cm x 3 cm, alasi dengan kertas roti, olesi margarin dan taburi dengan tepung terigu, sisihkan.
2. **Taburan-streusel:** campur semua bahan menjadi satu, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut, masukkan telur satu persatu dan terus kocok hingga lembut.
5. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata, tambahkan potongan apricot, dan tuangkan ke dalam loyang, taburi dengan streussel.
6. Panggang selama 35 menit hingga matang, angkat.
7. Potong menurut selera. Hias dengan jeruk manis dan ceri merah.

Untuk: 12 potong

39. Blueberry Cheese Cake



Bahan:

Dasar:

200 gram biskuit

175 gram mentega tawar, lelehkan

Adonan isi:

250 gram *cream cheese*

100 gram gula bubuk

2 kuning telur

10 gram *gelatin*, aduk dengan air panas 50 ml air

500 ml krim kental, kocok

1 sdm parutan kulit jeruk lemon

1 sdt air jeruk lemon

Pelengkap:

1 kaleng *blueberry* dalam kaleng

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang dengan ukuran 22 cm, sisihkan.

2. Haluskan biskuit, masukkan mentega tawar yang telah dicairkan, aduk rata. Masukkan adonan dasar ke dalam loyang dan padatkan pada dasar loyang, masukkan dalam *freezer.*

3. **Adonan isi:** kocok cream cheese hingga lembut, masukkan gula dan telur secara bergantian dan kocok terus hingga mengembang, masukkan *gelatin* yang telah dicampur dengan air panas, aduk rata. Tambahkan krim kental yang telah dikocok kaku, parutan kulit jeruk, dan air jeruk, aduk rata.

4. Tuangkan setengah bagian adonan ke dalam loyang dan tuang setengah bagian *blueberry,* tuangkan sisa adonan dan *blueberry* di atasnya.

5. Simpan dalam lemari es selama sedikitnya 6 jam hingga mengeras. Sajikan dingin.

Untuk: 8 potong



40. Strawberry Cream Tart

Bahan:
1 bolu gulung berat 400 gram, iris

Adonan isi:
350 gram stroberi segar, haluskan
100 gram gula pasir
150 ml susu cair
100 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
500 ml krim kental, kocok
10 gram *gelatin* larutan dengan 50 ml air hangat

Hiasan: stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan 6 pinggan tahan dingin ukuran diameter 8 cm, sisihkan.
2. Tata irisan bolu gulung di dasar dan ping-giran pinggan.
3. **Adonan isi:** campur stroberi yang telah dihaluskan dengan gula pasir, susu cair, dan agar-agar, aduk rata dan didihkan, angkat dan dinginkan.
4. Kocok krim kental hingga mengembang kaku, campurkan ke adonan stroberi.
5. Tuangkan ke dalam Larutkan *gelatin* adonan stroberi, aduk rata.
6. Tuangkan adonan isi ke dalam loyang dan simpan dalam lemari es selama 3 jam hingga mengeras.
7. Hias dengan buah stroberi segar dan sajikan dingin.

Untuk: 8 potong

41. Marble Streusel



Bahan:
150 gram margarin
150 gram gula pasir
4 butir telur
150 gram tepung terigu
1/2 sdt *baking powder*

Adonan cokelat: 100 ml adonan ditambah 1 sdm cokelat bubuk

Taburan-streusel:
100 gram tepung terigu
75 gram margarin
50 gram gula pasir
50 gram almond iris
50 gram kismis

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan loyang ukuran 26 cm x 18 cm x 3 cm, alasi kertas roti, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.

2. **Taburan-strussel :** campur semua bahan menjadi satu, aduk rata, sisihkan.

3. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut, masukkan telur satu persatu dan terus kocok hingga lembut.

4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder,* aduk rata. Untuk adonan cokelat ambil 100 ml adonan, campur dengan cokelat bubuk, aduk rata. Tuangkan adonan ke dalam loyang, tuangkan adonan cokelat, bentuk pola marmer dengan garpu, taburi dengan streussel.

5. Panggang selama 35 menit hingga matang, angkat. Potong menurut selera.

   Untuk: 12 potong



42. Fruit And Nuts Cake

Bahan:

125 gram margarin
125 gram gula pasir halus
1/2 sdt vanili bubuk
4 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
125 gram tepung terigu, ayak
1 sdt *baking powder*
150 gram kismis, rendam sebentar dalam air
150 gram sultana, rendam sebentar dalam air
150 gram almond, cincang kasar
100 gram apricot kering, iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan cetakan ukuran 30 x 22 x 15 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung, sisihkan.

2. Kocok margarin bersama gula pasir dan vanili hingga mengembang dan kental.

3. Masukkan kuning telur satu persatu dan terus kocok hingga mengembang.

4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder,* aduk rata, sisihkan.

5. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan ke dalam adonan telur, aduk rata. Masukkan kismis, sultana, almond, dan apricot kering, aduk rata.

6. Tuangkan adonan ke loyang dan panggang selama 45 menit, gunakan panas sedang.

7. Angkat, hilangkan uap panasnya, potong menurut selera. Sajikan.

Untuk: 16 potong



43. Black Forest Cake

Bahan:
5 kuning telur
4 putih telur
1/2 sdt *cake emulsifier*, misalnya TBM
80 gram gula pasir
75 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
1/2 sdt *baking powder*
75 gram margarin, lelehkan

Hiasan:
100 gram *whipping cream* bubuk
200 ml susu cair, dingin
1 kaleng *black cherry,* tiriskan
250 gram cokelat masak pekat, serut kasar
8 buah manisan ceri merah
Rhum atau *Kirsch,* bila suka

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan loyang segi empat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.

2. Kocok kuning telur, putih telur, dan gula pasir hingga kental dan mengembang, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*, aduk rata, tambahkan margarin leleh, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit, angkat dan hilangkan uap panasnya.

4. Kocok *whipping cream* bubuk dengan susu cair dingin hingga lembut.

5. **Penyelesaian:** potong cake mendatar dua bagian, perciki potongan kue dengan *rhum* atau *Kirsch*, bila suka dan olesi dengan cream, potong cake dengan pemotong kue bulat ukuran 8 cm, olesi potongan kue dengan cream hingga rata. Tata *black cherry* di bagian tengah kue, dan susun kembali. Olesi seluruh bagian kue dengan whipping cream hingga rata.

6. Taburi cake dengan cokelat serut, hias dengan *whipping cream* dan ceri merah.

7. Simpan dalam lemari es, sajikan dingin. .

   Untuk: 10 potong



44. Chocolate Layer Cake

Bahan:
Cake:
3 kuning telur
2 putih telur
100 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier,* misalnya TBM
80 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
50 gram margarin, lelehkan

Sirup:
100 gram gula pasir
50 ml air
rhum secukupnya, bila suka

Adonan krim ganache:
200 ml krim kental
200 gram cokelat masak

Hiasan: cokelat masak, buah kiwi, anggur buah naga, jeruk manis, dan stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bentuk jantung hati kecil dan plastik mika, lingkari cetakan dengan mika tinggi 6-8 cm, lapisi dengan plastik mika, dan sambung menggunakan *double tape*. Siapkan loyang ukuran 30 x 23 cm, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu.

2. **Cake:** panaskan oven dengan suhu 180 °C, kocok kuning telur bersama putih telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin leleh, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang, panggang selama 15 menit hingga matang, angkat.

3. **Sirup:** rebus gula pasir dan air, setelah mendidih, angkat, dinginkan, tambahkan rhum bila suka.

5. **Krim *ganache:*** panaskan krim kental dan cokelat masak, setelah cokelat leleh, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es selama 2 jam, keluarkan dan kocok dengan kecepatan tinggi.

6. **Penyelesaian:** potong cake dengan cetakan jantung hati, taruh dalam mika, perciki dengan sirup, semprotkan krim *ganache* secukupnya, tutup dengan potongan cake, perciki dengan sirup, krim *ganache* dan tutup dengan potongan cake, hias dengan krim, hias dengan irisan buah, tata menurut selera.

7. Simpan dalam lemari es.

Untuk: 6 potong



45. Strawberry Orange Cake

Bahan:

Cake:
5 kuning telur
3 putih telur
100 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misalnya TBM
100 gram tepung terigu
50 gram margarin cair

Sirup:
150 gram gula pasir
100 ml air
rhum, bila suka

Krim orange:
100 ml sari jeruk manis dingin
50 gram gula pasir
1 sdm *gelatin*, larutkan dengan 5 sdm air dan tim
250 ml krim kental dingin

Hiasan: irisan *white cooking chocolate* dan buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bentuk bundar kecil, atau menurut selera, dan plastik mika, lingkari cetakan dengan mika setinggi 6-8 cm, lapisi dengan plastik mika, dan sambung menggunakan *double tape*. Siapkan loyang ukuran 30 x 23 cm, olesi dengan margrin, taburi tepung terigu.

2. **Cake:** Panaskan oven dengan suhu 180 °C, kocok kuning telur bersama putih telur, gula pasir, dan cake emulsifier hingga lembut, masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan margarin leleh, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang, panggang selama 15 menit hingga matang, angkat.

3. **Sirup:** rebus gula pasir dan air, setelah mendidih, angkat, dinginkan, tambahkan rhum bila suka.

4. **Krim orange:** larutkan *gelatin* dengan air panas dan tim hingga berwarna terang. Kocok krim kental dingin hingga mengembang kaku. Campur krim kental dengan sari jeruk manis, gula pasir, dan *gelatin*, aduk rata.

5. **Penyelesaian:** potong cake dengan cetakan, taruh dalam mika perciki dengan sirop, tata irisan stroberi mengelilingi mika, semprotkan krim orange hingga hampir penuh. Simpan dalam lemari es sedikitnya 3 jam, keluarkan, hias dengan irisan cokelat masak serut dan stroberi segar. Sajikan.

   Untuk: 6 potong



46. Cheese Nut Strawberry Cake

Bahan:

Dasar:

100 gram biskuit, haluskan

75 gram mentega atau margarin, lelehkan

Saus stroberi:

300 gram stroberi, haluskan

100 gram gula pasir

Hiasan: buah stroberi segar

Isi:

250 gram *cream cheese*

150 gram gula kastor

3 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya, kocok kaku

250 ml krim kental dingin, kocok kaku

2 sdm tepung terigu

2 sdm tepung maizena

150 gram kacang mete atau almond, sangrai, cincang kasar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dasar loyang dengan *aluminium foil.* Panaskan oven dengan suhu 180 °C.

2. **Dasar:** campur biskuit halus dengan mentega yang telah dilelehkan, aduk rata, dan tata di dasar loyang, padatkan.

3. **Isi:** kocok *cream cheese* dengan gula pasir hingga lembut, masukkan kuning telur dan kocok terus hingga rata. Masukkan tepung terigu dan maizena, aduk rata, masukkan putih telur yang telah dikocok kaku, dan krim kental kocok, aduk rata, tambahkan kacang mete atau almond, aduk rata.

4. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 40 menit, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.

5. **Saus stroberi:** masak stroberi yang telah dihaluskan bersama gula pasir hingga mendidih dan mengental, angkat.

6. **Penyajian:** potong cake menurut selera, hias dengan buah stroberi segar dan tuangkan saus stroberi di atasnya.

7. Sajikan dingin.

Untuk: 8 potong



47. Cake Kukus Es Krim

Bahan:
8 butir telur
200 gram gula pasir
1/2 sdt *cake emulsifier* (TBM/Ovalet)
100 gram tepung terigu
40 gram cokelat bubuk
150 gram margarin, cairkan

Pelengkap: 900 ml es krim cokelat

Saus cokelat: 150 gram *dark cooking chocolate,* lelehkan bersama 150 ml susu cair

Hiasan:
milk cooking chocolate, lelehkan dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk cincin, ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, panaskan dandang.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut, masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata, masukkan margarin cair, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.
4. Alasi loyang dengan plastik, kembalikan cake ke loyang, buat lobang mengelilingi kue kerok bagian tengahnya, isi dengan es krim cokelat dan simpan dalam *freezer* hingga es krim mengeras.
5. Balik kue hias dengan cokelat masak dan stroberi segar, simpan dalam lemari es.
6. **Saus cokelat:** masak cokelat masak dengan susu cair hingga mengental, angkat.
7. Potong menurut selera, sajikan dingin dengan saus cokelat.

   Untuk: 16 potong

Catatan:
sisa kue dipergunakan untuk membuat kue cokelat manis



48. Cake Cokelat Truffle

Bahan:
3 butir telur
80 gram gula pasir
80 gram tepung *self raising*
25 gram cokelat bubuk
50 gram almond bubuk
80 gram mentega tawar, lelehkan

Truffle oles:
250 gram cokelat masak, lelehkan
100 gram mentega
250 ml krim kental

Sirop: 100 gram gula pasir rebus dengan 150 ml air hingga mendidih, angkat, dinginkan

Hiasan: irisan *dark, milk,* dan *white cooking chocolate*

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C, siapkan loyang bentuk bulat ukuran 20 cm, olesi margarin dan tepung terigu.

2. Kocok telur dan gula hingga lembut, masukkan tepung, *self raising,* dan cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan almond bubuk dan mentega tawar cair, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam loyang, panggang selama 20-25 menit, angkat.

4. **Truffle oles:** tim cokelat masak dengan mentega dan krim kental, setelah rata, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es, diamkan selama 1 jam.

5. **Penyelesaian:** potong cake mendatar dua bagian, perciki dengan sirup gula, olesi dengan *truffle*, tutup dan ratakan ke seluruh bagian, hias dengan irisan cokelat masak di atasnya dan simpan di lemari es, potong menurut selera.

6. Sajikan dingin.

Untuk: 12 potong



49. CAKE COKELAT KRIM

Bahan:
5 butir telur
100 gram gula pasir
125 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
50 gram almond bubuk
1/2 sdt *baking powder*
100 gram margarin, lelehkan

Cokelat ganache:
250 gram *dark cooking chocolate,* lelehkan
200 ml krim kental
50 gram mentega, lelehkan

Sirop kopi:
1 1/2 sdt kopi instan
3 sdm gula pasir
100 ml air panas, seduh

Butter cream:
100 gram gula bubuk
100 gram mentega putih
100 gram mentega tawar
1 sdm air kopi instan yang telah diseduh air panas

Hiasan: anggur hijau dan anggur merah

Cara membuat:

1. **Cokelat *ganache:*** lelehkan cokelat masak, tambahkan mentega, aduk rata, masukkan krim kental, aduk rata, masak sebentar, angkat. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es hingga menjadi pasta oles.

2. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang segi empat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.

3. Kocok telur bersama gula hingga mengembang dan lembut, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, almond bubuk, dan *baking powder,* aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan masukkan oven dan panggang selama 30 menit, atau hingga matang, angkat, dinginkan.

4. ***Butter cream:*** campur gula bubuk dengan mentega dan kocok hingga lembut, tambahkan kopi instan, aduk rata. Penyelesaian: bagi kue menjadi 3 bagian, tiap potongan kue perciki dengan sirup kopi, lapisi dengan *butter cream,* letakkan lapisan kue kedua, olesi dengan cokelat *ganache*, letakkan kue ketiga, olesi dengan cokelat *ganache*, hias dengan anggur hijau dan anggur merah, simpan dalam lemari es, sajikan dingin.

   Untuk: 12 potong



50. Cake Buah Cokelat

Bahan:
250 gram *mixed fruit*
150 gram kismis

Rendaman:
100 gram gula pasir rebus dan
200 ml air, rebus
rhum secukupnya, bila suka
150 gram margarin
150 gram gula pasir halus
1/2 sdt vanili bubuk
5 kuning telur
250 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*

Hiasan: cokelat masak

Cara membuat:

1. Campur *mixed fuit* dengan kismis, dengan rendaman dan rum, diamkan selama 1 jam atau lebih.

2. Siapkan loyang segi empat panjang ukuran 24 cm, olesi margarin dan taburi tepung, sisihkan. Panaskan oven dengan suhu 180 °C.

3. Kocok margarin bersama gula pasir dan vanili hingga mengembang.

4. Masukkan kuning telur satu persatu dan terus kocok hingga mengembang.

5. Masukkan tepung terigu dan *baking powder,* aduk rata, tambahkan buah dan rendamannya, aduk rata.

6. Tuangkan adonan ke loyang dan panggang selama 30 menit, hingga matang, angkat, setelah dingin hias dengan cokelat masak, potong menurut selera. Sajikan.

Untuk: 12 potong



51. Pai Cokelat Buah

Bahan:

Kulit:

275 gram tepung terigu
25 gram cokelat bubuk
3 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

250 ml susu cair
50 gram gula pasir
2 kuning telur
30 gram tepung maizena
1/2 sdt vanili bubuk
50 ml krim kental
Esens *rhum* secukupnya, bila suka

Hiasan: stroberi segar, jeruk manis, anggur merah, hijau, buah peach, kiwi, dan buah naga

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan cokelat bubuk, gula, dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0.5 cm, cetak dalam loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, Panggang dalam oven dengan suhu 180 °C selama 15 menit atau hingga matang.

2. **Isi:** campur susu, gula, telur, maizena, dan vanili bubuk, aduk rata. Masak larutan susu hingga mendidih, aduk rata hingga menjadi kental. Masukkan krim, aduk rata, angkat. Beri esens *rhum*, bila suka, aduk rata.

3. Siapkan kulit pai matang, tuangkan isian, hias menurut selera dengan potongan buah segar, dan simpan dalam lemari pendingin.

4. Sajikan.

Untuk: 2 loyang



52. Kue Cokelat Hatiku

Bahan:
250 gram *dark cooking chocolate*
150 gram gula pasir
175 gram mentega tawar
1 sdt *esens vanili*
5 butir telur, pisah kuning dan putihnya
100 gram tepung terigu

Hiasan: cokelat oles, choco crunch, dan gula bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk jantung hati, alasi kertas roti, olesi mentega dan taburi tepung terigu, panaskan oven dengan suhu 180°C.

2. Tempatkan cokelat masak, gula pasir, dan mentega dalam wadah dan lumerkan, aduk rata, angkat dan hilangkan uap panasnya. Tambahkan esens vanili, aduk rata.

3. Kuning telur kocok lembut dan tuangkan ke dalam adonan cokelat, aduk rata. Masukkan tepung terigu, aduk rata.

4. Putih telur kocok hingga mengembang dan kaku, campurkan ke dalam adonan cokelat, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.

5. Panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.

6. Kue belah tiga bagian, olesi dengan cokelat oles, tata choco crunch dan taburi gula bubuk, potong menurut selera. Sajikan.

Untuk: 12 potong

53. Mini Chiffon Cokelat



Bahan:
7 kuning telur
200 gram gula pasir halus
100 ml minyak selada
150 ml susu cair
200 gram tepung terigu, ayak
50 gram cokelat bubuk, ayak
1 sdt *baking powder*
7 putih telur
100 gram gula pasir halus
1 sdt *cream of tartar*

Hiasan:
Dark cooking chocolate, lelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C. Siapkan 4 loyang bentuk cincin diameter 16 cm, alasi dengan kertas roti dan basahi dengan air.

2. Campur kuning telur dengan gula pasir, aduk rata, masukkan minyak selada, aduk rata, tambahkan susu cair, aduk rata. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder,* aduk rata, sisihkan.

3. Kocok putih telur bersama gula pasir dan *cream of tartar* hingga mengembang dan kaku, masukkan ke dalam adonan telur, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 45 menit.

4. Setelah panasnya hilang, dinginkan dan hias dengan cokelat masak. Sajikan.

Untuk: 4 loyang



54. Cake Cokelat Kukus

Bahan:
5 butir telur
175 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
150 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk, ayak
100 gram margarin, cairkan
1/2 sdt *baking powder*

Hiasan:
Cokelat oles dan cokelat masak.

Cara membuat:

1. Panaskan dandang, tutup dandang bungkus dengan serbet. Siapkan loyang bulat 20 cm, olesi dengan margarin, taburkan sedikit tepung terigu, sisihkan.

2. Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga lembut dan berwarna lebih pucat. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dicairkan, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang.

3. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat, dinginkan.

4. **Hiasan pinggiran cake:** siapkan plastik tebal ukuran 25 x 30 cm, lelehkan cokelat masak dan tuangkan ke atas plastik dan goyang-goyang hingga merata, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras. Potong-potong menurut selera sebagai pinggiran cake.

5. Setelah dingin, potong mendatar menjadi 3 bagian. Olesi dengan cokelat oles lalu susun kembali. Kemudian olesi seluruh permukaan dengan cokelat oles dan hias dengan cokelat dekor.

6. Simpan dalam lemari pendingin, potong menurut selera, sajikan.

   Untuk: 12 potong

Catatan:
Resep cake cokelat ini, selain dapat dikukus, juga dapat panggang dengan suhu 180 °C.

Dandang untuk mengukus, alasi tutupnya dengan serbet bersih, agar air tidak menetes ke kue.



55. Cake Rempah

Bahan:
5 butir telur
75 gram gula palem
100 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
175 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
2 sdm bumbu spekuk
100 gram margarin, cairkan

Taburan:
1 sdm almond iris atau kenari iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175 °C, siapkan 2 loyang ukuran 19 cm x 9 cm x 6 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.

2. Kocok telur bersama gula palem, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu dan bumbu spekuk, aduk rata. Tuang margarin yang telah dilelehkan, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.

3. Panggang selama 40 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk: 10 potong

56. Cake Pisang



Bahan:

250 gram margarin atau mentega
100 gram gula pasir
100 gram gula palem
8 kuning telur
250 tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
1 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
1 sdm bumbu spekuk
100 ml susu cair
5 buah pisang ambon, haluskan
1 sdm air jeruk nipis
8 putih telur, kocok kaku

Hiasan:

Gula bubuk dan buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 22 cm, olesi dengan dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.

2. Haluskan pisang ambon, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata, agar tidak cepat berubah warna.

3. Kocok mentega atau margarin, bersama gula palem dan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga mengembang.

4. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, soda kue, dan bumbu spekuk, aduk rata. Tambahkan pisang yang telah dihaluskan dan susu cair. Masukkan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang.

5. Panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.

6. Taburi dengan gula bubuk dan hias dengan buah stroberi segar, potong menurut selera.

7. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.



57. Chiffon Cake

Bahan:

6 kuning telur
150 gram gula pasir halus
100 ml minyak selada
150 ml santan dari 1/2 butir kelapa
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
1 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
Pasta pandan/pasta moka secukupnya
7 putih telur
1 sdt *cream of tartar*
100 gram gula pasir halus

Hiasan:

Taburan gula bubuk dan ceri merah

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu180 °C, siapkan loyang chiffon bentuk cincin ukuran 22 cm, alasi dengan kertas roti dan basahi dengan air, sisihkan.

2. Aduk rata kuning telur dan gula pasir. Masukkan minyak selada, santan,tepung terigu, *baking powder*,dan soda kue, aduk hingga menjadi adonan yang kental. Tambahkan pasta pandan, aduk rata.

3. Kocok putih telur bersama *cream of tartar*, masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku.

4. Campurkan putih telur ke dalam adonan telur, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 45 menit hingga matang.

5. Setelah matang, angkat, balik loyang atau gantungkan terbalik pada botol, setelah uap panasnya hilang, kue akan terlepas. Setelah kue dingin taburi dengan gula bubuk dan hias dengan ceri merah.

Untuk : 12 potong

Catatan:
Untuk membuat Chiffon Cake Cokelat: tepung terigu 200 gram dan 50 gram cokelat bubuk .

58. Cake Aroma Ragi



Bahan:
250 gram tepung terigu, ayak
1 sdt ragi instan
200 ml susu cair
80 gram gula pasir
4 butir telur
100 gram margarin, cairkan
50 gram kismis

Olesan:
100 gram gula pasir
150 ml air
100 gram selai stroberi

Hiasan: jeruk kaleng dan ceri merah

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C.

2. Campur tepung terigu, ragi, susu, dan gula, aduk rata. Masukkan telur dan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.

3. Siapkan loyang bentuk cincin olesi dengan margarin dan taburi sedikit tepung, aduk adonan campur dengan kismis dan tuangkan ke dalam loyang.

4. Panggang dalam oven selama 30 menit atau hingga matang, angkat.

5. Rebus gula dan air, masukkan selai, aduk rata, angkat, tuangkan atau oleskan ke kue, hias dengan jeruk kaleng dan ceri merah. Simpan dalam lemari pendingin.

6. Setelah dingin sajikan sebagai hidangan penutup.

Untuk: 12 potong



59. Bika Ambon

Bahan:
Adonan biang:
25 gram tepung terigu protein tinggi
1 sdt gula pasir
10 gram ragi instan
100 ml air hangat

Adonan:
150 gram tepung sagu ubi
200 gram gula pasir
12 kuning telur
1/2 sdt garam
1/2 sdt vanili bubuk

Rebus: 300 ml santan dari satu butir kelapa dengan 5 lembar daun jeruk dan 2 batang serai

Cara membuat:

1. Siapkan wajan tebal anti lengket ukuran 20 cm bertutup, olesi dengan sedikit minyak goreng.
2. **Adonan biang:** campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan air hangat, aduk rata, diamkan selama 15 menit.
3. Campur tepung sagu dengan gula pasir, kuning telur, dan garam, aduk rata. Masukkan adonan biang dan santan, aduk rata hingga gula larut, tambahkan vanili bubuk, aduk rata, saring.
4. Panaskan wajan dan tuangkan adonan, panggang selama 1 jam dengan api kecil.
5. Setelah matang, angkat, potong menurut selera. Sajikan.

Untuk: 12 potong

60. Cheese Cake Krim Asam



Bahan dasar:
125 gram biskuit marie
2 sdm mentega
1 sdt bumbu spekuk

Isi (lapis 1):
250 gram *light cream cheese*
100 gram gula pasir halus (kastor)
1 sdt esens lemon
2 butir telur
50 gram tepung terigu

Isi (lapis 2):
125 gram *sour cream*/krim asam, siap beli
1 sdt esens lemon
2 sdm gula pasir halus (kastor)

Taburan: gula palem
Hiasan: stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 18 cm, olesi dan alasi dengan *aluminium foil,* panaskan oven dengan suhu 180 °C.

2. **Dasar:** haluskan biskuit campur dengan mentega yang dileleh-kan dan bumbu spekuk, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang, padatkan di dasar dan keliling loyang, simpan di *freezer* hingga mengeras.

3. **Isi (lapis 1):** kocok *light cream cheese* dengan gula pasir dan esens lemon, masukkan telur satu persatu, kocok sebentar hingga rata. Tambahkan tepung terigu, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit, angkat.

4. **Isi (lapis 2) :** kocok krim asam, esens lemon, dan gula pasir, tuangkan ke dalam loyang, taburi gula palem dan panggang kembali selama 10 menit, angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es. Sajikan.

Untuk: 6 potong



61. Riccota Cheese Cake

Bahan:

Dasar:

200 gram tepung terigu
100 gram mentega
2 sdm gula pasir
1 kuning telur
2 sdm air es

Isi :

500 gram keju *ricotta*
250 gram *light cream cheese*
100 gram gula pasir
4 kuning telur
80 gram tepung terigu

Hiasan:

cokelat masak dan buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 180 °C.

2. **Dasar:** campur tepung terigu dengan mentega, gula pasir, kuning telur, dan air es hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.

3. Pipihkan adonan dan alasi dasar serta pinggiran loyang. Simpan dalam lemari es.

4. **Isi:** kocok keju *ricotta* bersama *light cream cheese* dan gula pasir hingga lembut, masukkan kuning telur bertahap, kocok sebentar, tambahkan tepung terigu, aduk rata.

5. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 40 menit, hingga mengeras, angkat, hilangkan uap panasnya, hias dengan cokelat masak dan stroberi segar, simpan dalam lemari es. Sajikan.

Untuk: 8 potong

62. Cheese Cake Saus Raspberry



Bahan:

Dasar:

125 gram biscuit marie
100 gram mentega, lelehkan

Adonan *cheese:*

250 gram *light cream cheese*, siap beli
250 gram keju *neufchatel,* siap beli
125 gram gula pasir halus (kastor)
2 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
150 ml krim kental
50 gram tepung terigu

Saus raspberry:

250 gram *raspberry* atau stroberi, haluskan
80 gram gula pasir
1 sdm mentega tawar

Hiasan: krim kocok/krim hias

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dengan *aluminium foil,* panaskan oven dengan suhu 180°C.

2. **Dasar:** biscuit marie haluskan, campur dengan mentega yang dilelehkan, aduk rata hingga menjadi adonan, dan cetak di dasar loyang, padatkan.

3. **Adonan *cheese:*** kocok *light cream cheese*, keju *neufchatel* bersama gula pasir halus hingga lembut, masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan krim kental dan tepung terigu bergantian, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.

4. Panggang kue selama 1 jam hingga mengeras, angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin.

5. **Saus:** campur dan masak *raspberry* yang telah dihaluskan bersama gula pasir dan mentega hingga mendidih, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es. Sajikan dengan saus dingin.

Untuk: 8 potong



63. Cheese Tart Blueberry

Bahan dasar:
150 gram biscuit marie
100 gram mentega, lelehkan

Adonan *cheese:*
250 gram *cream cheese*
125 gram gula pasir halus (kastor)
250 gram keju *mascarpone*, kocok
4 kuning telur
100 ml krim kental
100 gram tepung terigu

Olesan:
Air sirop *blueberry* yang ditiriskan, kentalkan dengan 1 sdt tepung maizena

Hiasan: krim kocok/krim hias

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dengan *aluminium foil,* panaskan oven dengan suhu 180 °C.

2. **Dasar:** haluskan biscuit marie, campur dengan mentega yang dilelehkan, aduk rata hingga menjadi adonan, dan cetak di dasar loyang, padatkan.

3. **Adonan cheese:** kocok *cream cheese* bersama gula pasir hingga lembut, masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata, tambahkan keju *mascarpone* yang telah dikocok lembut. Masukkan krim kental dan tepung terigu bergantian, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.

4. Panggang kue selama 45 menit hingga mengeras, angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.

5. **Olesan:** tuangkan olesan dan taburkan *blueberry* di atasnya, hias dengan krim hias, simpan kembali dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk: 8 potong



64. Muffin Cantik

Bahan:
150 gram margarin
100 ml susu cair
3 butir telur
150 gram gula pasir
250 gram tepung terigu
25 gram cokelat bubuk
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*

Krim hiasan:
300 gram mentega putih
200 gram gula bubuk
200 gram cokelat oles milk/putih atau cokelat
Pewarna merah, kuning, dan hijau
Confetti/permen hias warna-warni

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan loyang muffin berdiameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan campuran susu dan margarin leleh, aduk rata.

5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.

6. Kocok mentega putih bersama gula bubuk hingga lembut. Tambahkan cokelat oles *milk* warna putih atau cokelat, aduk rata. Bagi adonan menurut pewarna yang ada.

7. Setelah kue dingin, masukkan adonan hias ke dalam kantung plastik dengan tube bintang, buat hiasan di atasnya dan taburi dengan confetti warna-warni. Sajikan.

Untuk 15 buah



65. Muffin Pisang Cokelat Keping

Bahan:

2 buah pisang ambon, haluskan.
125 gram margarin
50 ml susu cair
2 butir telur
150 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
50 gram selai kacang kasar/*chunky*
1/2 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
150 gram cokelat keping/chips

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga margarin mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, aduk rata.

4. Masukkan campuran susu margarin leleh, aduk rata. Masukkan pisang yang dihaluskan, selai kacang chunky, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata. Tambahkan cokelat keping/chips, aduk rata.

5. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk 6 buah

66. Muffin Keju Daging Asap



Bahan:
125 gram margarin
80 ml susu cair
2 butir telur
50 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
1/2 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
20 gram keju *parmesan* bubuk
2 lembar daging asap, iris.
50 gram keju *cheddar*, parut.
1 sdm peterseli/seledri, cincang.

Taburan:
Keju *moozarella*, secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, soda kue, dan *baking powder,* aduk rata.

4. Masukkan campuran susu dan margarin leleh, aduk rata. Tambahkan keju *parmesan,* daging asap, keju *cheddar* parut dan peterseli/seledri cincang, aduk rata.

5. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh, taburi dengan keju *moozarella* dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk 6 buah



67. Muffin Nanas

Bahan:
200 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
125 gram margarin atau mentega tawar
80 ml susu cair
150 gram gula pasir castor
2 butir telur
1 sdt parutan kulit jeruk lemon
1/2 buah nanas manis, potong jadi dadu.
Selai nanas, secukupnya.

Hiasan: Cokelat masak, untuk olesan, Irisan nanas , Irisan stroberi

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan kertas cup, sisihkan.
2. Campur tepung terigu dengan *baking powder* dan soda kue, aduk rata, sisihkan.
3. Panaskan margarin atau mentega tawar bersama dengan susu cair hingga meleleh tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak berbuih. Masukkan campuran tepung terigu, aduk rata. Masukkan campuran margarin dan susu yang telah dilelehkan, aduk rata.
5. Masukkan parutan kulit jeruk dan potongan nanas, aduk rata.
6. Tuangkan 1/2 cup adonan ke dalam loyang. Isi dengan 1 sdt selai nanas. Tuangkan kembali adonan hingga 1/2 penuh.
7. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.
8. Setelah dingin, olesi dengan cokelat masak, hias dengan irisan nanas dan stroberi. Sajikan.

Untuk: 6 buah

68. Muffin Peach Mixed Fruits



Bahan:

250 tepung terigu
2 sdt *baking powder*
1 sdt soda kue
125 gram gula pasir
2 butir telur
80 ml susu cair hangat
125 gram mentega tawar atau margarin
5 buah apricot dalam kaleng, potong dadu.
150 gram *mixed fruits* atau kismis

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan loyang muffin, beri kertas cup ukuran 6 cm, sisihkan.

2. Campur tepung terigu dengan *baking powder* dan soda kue, aduk rata.

3. Panaskan susu cair bersama mentega tawar atau margarin hingga meleleh tetapi tidak sampai mendidih, angkat.

4. Kocok gula pasir bersama telur hingga gula larut. Masukkan campuran tepung terigu dan campuran susu mentega leleh, aduk rata. Masukkan potongan buah aprikot dan *mixed fruits* atau kismis, aduk rata.

5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga 1/2 penuh. Panggang selama 20 menit atau hingga matang. Sajikan.

Untuk: 12 buah



69. Muffin Orange Strusel

Bahan:

150 gram margarin atau mentega tawar
100 ml susu cair
3 butir telur
150 gram gula pasir
250 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
1 sdt soda kue
150 gram kacang mete goreng, cincang kasar
200 gram jeruk manis dalam kaleng

Taburan-strusel:

50 gram tepung terigu
25 gram margarin
20 gram gula pasir

Taburan: Gula bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C

2. Siapkan loyang muffin, beri kertas cup ukuran 6 cm, sisihkan.

3. Panaskan margarin atau mentega tawar dengan susu cair hingga meleleh tetapi tidak mendidih, angkat.

4. Kocok telur bersama gula pasir hingga gula larut tetapi tidak berbuih. Masukkan tepung terigu serta campuran susu dan margarin leleh, aduk rata. Tambahkan soda kue dan *baking powder*, aduk rata.

5 Masukkan kacang mete cincang dan jeruk manis, aduk rata.

6. **Taburan-*strusel:*** campur tepung terigu, margarin, dan gula pasir. Aduk rata.

7. Tuangkan adonan ke dalam loyang, taburi dengan *strusel*. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat. Taburi gula bubuk, hias dengan jeruk manis. Sajikan.

Untuk 12 potong

70. Muffin Tape



Bahan:
150 gram margarin
100 ml susu cair
3 butir telur
150 gram gula pasir
250 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
1 sdt soda kue
200 gram tape singkong, buang uratnya dan haluskan

Taburan:
3 sdm almond, iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan kertas cup ukuran 8 cm, sisihkan.

2. Panaskan margarin dan susu cair hingga meleleh tetapi tidak mendidih, angkat.

3. Kocok telur bersama gula pasir hingga gula larut tetapi tidak berbuih. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata. Masukkan campuran margarin dan susu. Tambahkan tape, aduk rata.

4. Tuangkan adonan, taburi dengan almond iris. Panggang selama 30 menit, angkat. Sajikan.

Untuk: 6 potong



71. Muffin Cappuccino

Bahan:

150 gram margarin atau mentega tawar
75 ml susu cair
75 ml krim kental
3 butir telur
150 gram gula pasir
250 gram tepung terigu
1 sdm cokelat bubuk
1 sdt kopi instan
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
150 gram *choco chips*

Hiasan: Cokelat oles roti
Gula bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan loyang muffin berdiameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih. Tambahkan krim kental, aduk rata, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan kopi instan, aduk rata. Tambahkan *baking powder* dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan margarin leleh, aduk rata. Tambahkan *choco chips*, aduk rata.

5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.

6. Setelah dingin, hias dengan cokelat oles dan taburi gula bubuk. Sajikan.

Untuk 12 buah

72. Muffin Stroberi



Bahan:

150 gram margarin
100 ml susu cair
3 butir telur
175 gram gula pasir
250 gram tepung terigu
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
150 gram stroberi segar, potong jadi dadu kecil
Selai stroberi secukupnya

Hiasan: Gula bubuk, Stroberi segar

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan loyang muffin berdiameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, baking powder, dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan campuran margarin leleh dan susu, aduk rata. Tambahkan potongan stroberi, aduk rata.

5. Tuangkan adonan, beri 1sdt selai stroberi di bagian tengah atas. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.

6. Setelah dingin, hias dengan gula bubuk dan stroberi segar. Sajikan.

Untuk 12 buah



73. Muffin Jahe Kayu Manis

Bahan:
150 gram margarin
100 ml susu cair
3 butir telur
150 gram gula pasir
250 gram tepung terigu
1 sdm jahe bubuk
1 sdm kayu manis bubuk
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*

Hiasan:
Gula bubuk
Batang kayu manis

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, jahe bubuk, kayu manis, *baking powder,* dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan campuran margarin leleh dan susu, aduk rata.

5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh, taburi gula bubuk dan beri batang kayu manis. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk 6 buah

74. Muffin Kurma Cokelat Keping



Bahan:

150 gram margarin atau mentega tawar
100 ml susu cair
3 butir telur
150 gram gula pasir
250 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
1 sdt soda kue
300 gram kurma, potong dadu kecil
150 gram *choco chips*

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan loyang muffin berdiameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan campuran margarin atau mentega leleh dengan susu, aduk rata. Tambahkan potongan kurma dan *choco chips*, aduk rata.

5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk 14 buah



75. Muffin Ubi Merah

Bahan:

150 gram margarin
100 ml susu cair
3 butir telur
150 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
1 sdt soda kue
200 gram ubi merah, kukus, haluskan.
50 gram kismis atau *mixed fruits*

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan loyang muffin, beri kertas cup ukuran 6 cm, sisihkan.

2. Panaskan margarin dan susu cair hingga meleleh tetapi tidak mendidih, angkat.

3. Kocok telur bersama gula pasir hingga gula larut tetapi tidak berbuih. Masukkan tepung terigu, *baking powder,* dan soda kue, aduk rata. Masukkan campuran margarin dan susu. Tambahkan ubi merah yang telah dihaluskan dan kismis atau *mixed fruits,* aduk rata.

4. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 30 menit, angkat.

5. Sajikan.

Untuk 6 potong

76. Muffin Blueberry



Bahan:

175 gram mentega tawar
80 ml susu cair
50 ml krim kental
3 butir telur
125 gram gula pasir
250 gram tepung terigu
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
250 gram *blueberry* dalam kaleng, tiriskan

Hiasan:

150 gram *cream cheese,* kocok bersama
100 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan loyang muffin berdiameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan mentega tawar bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih. Tambahkan krim kental, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, *baking powder,* dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan campuran mentega leleh dengan susu dan krim kental, aduk rata. Tambahkan *blueberry*, aduk rata.

5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.

6. Setelah dingin, hias dengan *cheese cream,* dan gula bubuk. Sajikan.

Untuk 6 buah



77. Muffin Cokelat Kacang

Bahan:

150 gram mentega tawar
80 ml susu cair
50 ml krim kental
3 butir telur
125 gram gula pasir
300 gram tepung *self-rasing*
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
20 gram cokelat bubuk
50 gram selai kacang
150 gram cokelat masak, potong jadi dadu kecil

Hiasan: Cokelat masak atau cokelat oles

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan loyang muffin berdiameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan mentega tawar bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih. Tambahkan krim kental, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder,* dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan campuran mentega leleh dengan susu dan krim kental, aduk rata. Tambahkan selai kacang dan potongan cokelat masak, aduk rata.

5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.

6. Setelah dingin, hias dengan cokelat masak atau cokelat oles. Sajikan.

Untuk 14 buah

78. Muffin Ayam Jagung Pedas



Bahan:

125 gram margarin
50 ml susu cair
2 butir telur
50 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
1/2 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
200 gram jagung manis pipilan rebus
3 lembar ayam asap, iris
1 sdt cabai bubuk
1 sdm peterseli/seledri, cincang
50 gram keju *cheddar,* parut

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Siapkan loyang muffin berdiameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan campuran margarin leleh dan susu, aduk rata. Tambahkan jagung manis, ayam asap, cabai bubuk, peterseli/seledri cincang, dan keju *cheddar* parut, aduk rata.

5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk 12 buah



79. Macaron Cokelat

Bahan:

2 putih telur
180 gram gula pasir halus
1/2 sdt *cream of tartar*
2 sdt cokelat bubuk
75 gram cokelat masak, serut, bekukan
75 gram kelapa parut kering

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 150 °C, siapkan loyang pipih, alasi dengan kertas roti, sisihkan.

2. Kocok putih telur bersama *cream of tartar,* masukkan gula pasir sedikit-sedikit, sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku, kocok selama 10-15 menit.

3. Masukkan cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan potongan cokelat masak beku dan kelapa parut kering, aduk rata.

4. Cetak adonan dengan menggunakan 2 sendok teh, bentuk bulat.

5. Panggang selama 45-60 menit, buka sedikit pintu oven bila terlalu panas. Setelah kue mengering, keluarkan dari oven, setelah dingin, angkat dari loyang.

6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 300 gram

80. Kue Kelapa Havermouth



Bahan:

225 gram margarin
125 gram gula pasir halus
50 gram gula palem
2 butir telur
2 sdm susu bubuk
125 gram tepung terigu
1 sdt soda kue
2 sdt kayu manis bubuk
175 gram *havermouth*
75 gram kelapa parut kering

Cara membuat:

1. Panaskan ovean dengan suhue 160 °C, siapkan loyang pipih, olesi dengan margarine, sisihkan

2. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut, masukkan telur dan terus kocok hingga merata dan lembut.

3. Masukkan susu bubuk, tepung terigu, soda kue, dan kayu manis bubuk, aduk rata, tambahkan *havermouth* dan kelapa parut kering, aduk rata.

4. Cetak dengan sendok makan dan panggang selama 15 menit, angkat.

5. Hilangkan uap panasnya, setelah dingin simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 800 gram



81. Kue Lapis Cokelat

Bahan:
200 gram margarin
250 gram gula halus/bubuk
3 butir telur
Esens lemon secukupnya
275 gram tepung terigu
25 gram maizena

Pelapis: 150 gram cokelat masak, lelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160 °C, siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.

2. Kocok margarin dan gula halus hingga lembut, masukkan telur dan kocok terus hingga merata dan lembut.

3. Masukkan esens lemon, tepung terigu, dan maizena, aduk rata.

4. Ambil sesendok teh, bentuk bulan sabit dan tata di loyang, lalu panggang selama 15 menit, angkat dan hilangkan uap panasnya.

5. Celupkan setengah bagian kue ke dalam cokelat dan diamkan hingga cokelat mengeras.

Untuk: 800 gram

82. Macaron Kelapa



Bahan:

2 putih telur
180 gram gula bubuk
1/2 sdt *cream of tartar*
150 gram kelapa parut kering
75 gram kacang mete, sangrai, cincang

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 150 °C, siapkan loyang pipih, alasi dengan kertas roti, sisihkan.

2. Kocok putih telur bersama *cream of tartar,* masukkan gula bubuk sedikit demi sedikit, sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku, kocok selama 10-15 menit .

3. Masukkan kelapa parut dan kacang mete, aduk rata.

4. Cetak adonan dengan menggunakan 2 buah sendok teh, bentuk bulat.

5. Panggang selama 45 - 60 menit, buka sedikit pintu oven bila terlalu panas, kue mengering, keluarkan dari oven, setelah dingin angkat dari loyang.

6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 300 gram



83. Kue Keripik Jagung Mete

Bahan:

150 gram margarin
100 gram gula bubuk
1 kuning telur
125 gram tepung terigu
1/2 sdt esens vanili
50 gram *corn flakes* (keripik jagung)
75 gram kacang mete, sangrai, cincang kasar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin bersama gula halus hingga lembut, masukkan kuning telur, kocok hingga lembut.
3. Masukkan tepung terigu dan *esens vanili*, aduk rata, tambahkan keripik jagung dan kacang mete, aduk rata.
4. Cetak adonan sesendok makan, taruh di loyang, beri jarak, panggang dalam oven dengan suhu 160°C selama 15 menit, atau hingga kecokelatan, angkat. Hilangkan uap panasnya.
5. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 450 gram

84. Kue Cokelat Kopi



Bahan:
250 gram margarin/mentega
125 gram gula pasir halus
4 kuning telur
50 gram cokelat masak, lelehkan
20 gram cokelat bubuk
250 gram tepung terigu, ayak

Hiasan:
1 putih telur
1/2 sdt *cream of tartar*
200 gram gula halus
1 sdt air jeruk nipis
Pasta moka secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok margarin dan gula pasir hingga mengembang, masukkan telur bertahap sambil terus dikocok hingga mengembang.

2. Masukkan cokelat masak, tepung terigu, dan cokelat bubuk, aduk rata.

3. Masukkan adonan ke dalam alat pecetak kue kering, siapkan loyang pipih olesi dengan margarin dan semprotkan adonan kue.

4. Panggang kue dalam oven dengan suhu 160 °C selama 15 menit, angkat dan dinginkan.

5. **Hiasan:** kocok putih telur dengan sebagian gula halus dan *cream of tartar,* tambahkan gula bertahap dan kocok hingga kaku, masukkan air jeruk nipis, aduk rata, tambahkan pasta moka.

6. Masukkan ke dalam kantong semprot dan tube bentuk bintang.

7. Jika kue telah dingin, beri hiasan gula, dan diamkan hingga gula mengeras. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 700 gram



85. Kue Kelapa

Bahan:
175 gram margarin
160 gram gula bubuk
2 kuning telur
175 gram tepung terigu
1/2 sdt vanili bubuk
200 gram kelapa parut kering atau sangrai

Hiasan: cokelat masak, lelehkan, secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan 160 °C, siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin.
2. Kocok margarin bersama gula bubuk, hingga lembut, masukkan telur, aduk kembali hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk, aduk rata. Tambahkan kelapa parut, aduk rata.
4. Cetak dengan menggunakan sendok teh, tata di loyang, beri jarak dan panggang selama 15 menit hingga dasar kue berwarna kecokelatan, angkat.
5. Hilangkan uap panasnya, hias dengan cokelat masak leleh, diamkan sebentar hingga cokelat mengeras dan simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 600 gram

86. Kaastengels



Bahan:

175 gram margarin
3 kuning telur
175 gram keju *edam* parut
1/2 sdt garam
175 gram tepung terigu, ayak
30 gram tepung maizena
1 kuning telur, untuk olesan
25 gram keju *cheddar* parut, untuk taburan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan panas 160 °C, siapkan loyang pipih olesi dengan margarin, sisihkan.

2. Kocok margarin hingga mengembang, masukkan telur dan terus kocok hingga mengembang.

3. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata, tambahkan keju *edam*, dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.

4. Pipihkan adonan dengan tebal 1 cm, gunakan pemotong kue kering, bentuk menurut selera, masukkan cetakan ke dalam tepung terigu dahulu agar mudah dikeluarkan dari cetakan, kemudian potong. Taruh di atas loyang, beri jarak, olesi dengan kuning telur dan taburi keju *cheddar*, parut.

5. Panggang dalam oven selama 15 menit. Hilangkan uap panasnya, setelah dingin simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 400 gram



87. Kue Kacang Jahe

Bahan:

125 gram margarin
125 gram gula halus bubuk
1 butir telur
1/2 sdt vanili bubuk
150 gram tepung terigu, ayak
1 sdm susu bubuk
100 gram selai kacang
2 sdm jahe bubuk
Kuning telur, untuk olesan
50 gram kacang mete sangrai tumbuk kasar dan gula pasir, untuk taburan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan mentega, lalu cetak kue kering bentuk menurut selera.

2. Kocok margarin dengan gula hingga lembut, masukkan telur, sambil terus dikocok hingga mengembang, masukkan vanili bubuk, tepung terigu, dan susu bubuk, aduk rata. Tambahkan selai kacang dan jahe bubuk, aduk rata.

3. Pipihkan adonan setebal 1 cm, cetak, tata di loyang, beri jarak, olesi dengan kuning telur, taburi kacang mete dan gula pasir. Panggang dalam oven dengan suhu 160 °C selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.

4. Simpan dalam stoples.

Untuk: 400 gram

88. Keripik Cokelat



Bahan:

1 pak (250 gram) cokelat masak:
dark atau *white cooking chocolate*
150 gram keripik jagung, siap beli

Cara membuat:

1. Siapkan nampan, alasi dengan kertas roti.
2. Cokelat masak, lelehkan, dengan cara ditim.
3. Masukkan keripik jagung, aduk rata.
4. Ambil, cetak dengan menggunakan sendok makan, taruh di kertas roti, masukkan ke dalam lemari es, hingga mengeras. Sajikan.

Untuk: 300 gram



89. Kue Sagu Keju

Bahan:

200 gram margarin
100 gram gula halus
1 butir telur
1 kuning telur
100 gram keju *edam*, parut dan jemur sebentar
50 gram keju *cheddar* parut
250 gram tepung sagu
50 gram tepung terigu

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan temperatur 160 °C, siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin.
2. Kocok margarin bersama gula halus hingga lembut, masukkan telur dan kuning telur sambil terus dikocok hingga merata dan lembut.
3. Masukkan keju *edam*, keju *cheddar*, tepung sagu, dan tepung terigu, aduk rata.
4. Gunakan spuit bintang dan plastik hias untuk mencetak kue, bentuk lingkaran kecil, semprotkan langsung keloyang, beri jarak.
5. Panggang selama 15 menit hingga dasar kue kecokelatan, hilangkan uap panasnya.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 700 gram

90. Kue Kacang Kurma



Bahan:

125 gram margarin
175 gram gula bubuk
2 butir telur
150 gram tepung terigu
1/2 sdt soda kue
1/2 sdt vanili bubuk
1 sdm bumbu spekuk
250 gram kurma, potong dadu kecil
200 gram kacang mete, sangrai, cincang kasar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, panaskan oven dengan panas 160 °C.
2. Kocok margarin bersama gula bubuk hingga lembut, masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok.
3. Masukkan tepung terigu, soda kue, vanili bubuk, dan bumbu spekuk, aduk rata, tambahkan kurma dan kacang mete, aduk rata.
4. Cetak adonan sesendok teh, tata di loyang, beri jarak.
5. Panggang selama 15-20 menit, hingga dasar kue kecokelatan, angkat dan dinginkan.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 850 gram



91. Lidah Kucing

Bahan:
250 gram margarin
150 gram gula halus
1/2 sdt vanili bubuk
250 gram tepung terigu
5 putih telur kocok hingga kaku

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160 °C dan loyang pipih atau loyang khusus lidah kucing, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin bersama gula halus hingga lembut, masukkan vanili bubuk dan tepung terigu, aduk rata.
3. Campur adonan dengan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik hias kue, potong ujungnya sedikit dan semprot-kan kue ke loyang, panggang selama 15 menit hingga kecokelatan, angkat.
5. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 750 gram

92. Nastar Keju



Bahan:

175 gram margarin
3 kuning telur
150 gram keju *edam* parut
1/2 sdt garam
175 gram tepung terigu, ayak
30 gram tepung maizena
1 kuning telur, untuk olesan
25 gram keju *cheddar* parut, untuk taburan

Selai nanas:

1 buah nanas, parut
125 gram gula pasir
5 butir cengkih
3 cm kayu manis

Cara membuat:

1. **Selai nanas:** parut nanas, masak bersama gula pasir, cengkih, dan kayu manis hingga mengering, angkat.

2. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.

3. Kocok margarin hingga mengembang, masukkan telur dan terus kocok hingga mengembang.

4. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan keju *edam* dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.

5. Ambil 1 sdt adonan, pipihkan, isi dengan selai bentuk bulat, taruh di atas loyang, beri jarak, olesi dengan kuning telur dan taburi keju *cheddar*, parut.

6. Panggang dalam oven dengan suhu 160 °C selama 15 menit, hingga matang

7. Hilangkan uap panasnya, setelah dingin simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 400 gram



93. Putri Salju Keju

Bahan:
175 gram margarin
3 kuning telur
100 gram keju *edam* parut
1/2 sdt garam
175 gram tepung terigu, ayak
30 gram tepung maizena

Taburan: 350 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin hingga mengembang,
   masukkan telur dan terus kocok hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu, dan maizena, aduk rata, tambahkan keju *edam* dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
4. Ambil 1 sdt adonan, bentuk bola, taruh di atas loyang, beri jarak.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 160 °C selama 15 menit, hinggaa matang.
6. Hilangkan uap panasnya, taburi dan lumuri dengan gula bubuk, hingga seluruh bagian kue tertutup gula bubuk, simpan dalam stoples kedap udara.

   Untuk: 400 gram

94. Kue Jahe



Bahan:
200 gram margarin
125 gram gula palem
100 gram gula pasir
2 sdm madu
2 butir telur
400 gram tepung terigu
50 gram tepung *self-rasing*
2 sdm jahe bubuk
1 sdt soda kue

Hiasan icing:
2 putih telur
1 sdt *cream of tartar*
400 gram gula bubuk
1 sdm air jeruk nipis/cuka masak
Pewarna merah, hijau, dan kuning

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang telah diolesi dengan margarin, dan pemotong kue dengan bentuk menurut selera. Panaskan oven dengan suhu 150 °C.

2. Kocok margarin bersama gula palem dan gula pasir hingga lembut. Masukkan madu dan telur, kocok terus hingga lembut.

3. Masukkan tepung terigu, tepung self-rasing, jahe bubuk, dan soda kue dengan menggunakan spatula, aduk rata. Diamkan selama 15 menit.

4. Pipihkan adonan hingga setebal 1 cm. Potong dengan pemotong kue, tata di loyang, beri jarak. Panggang selama 15 menit atau hingga matang.

5. **Icing:** kocok putih telur dan cream of tartar. Masukkan gula bubuk secara bertahap sambil terus dikocok hingga kaku. Masukkan air jeruk nipis atau cuka masak, bagi adonan putih telur menurut warna.

6. Setelah kue dingin, hias menurut selera. Caranya: masukkan *icing* ke dalam kantong hias, potong ujungnya jadi lubang kecil, semprotkan ke atas kue, diamkan hingga hiasan mengeras.

7. Simpan dalam stoples kedap udara atau bungkus dengan plastik.

Untuk 750 gram



95. Kue Almond Macarons

Bahan:
2 putih telur
180 gram gula pasir halus/castor
1/2 sdt *cream of tartar*
150 gram almond bubuk
Esens almond, secukupnya

Taburan:
Almond iris, secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 150 °C. Siapkan loyang pipih, alasi dengan kertas roti, sisihkan.

2. Kocok putih telur bersama *cream of tartar.* Masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku. Kocok selama 10-15 menit.

3. Masukkan almond bubuk dan esens almond secukupnya, aduk rata.

4. Cetak adonan jadi bentuk bulat dengan menggunakan 2 sendok teh. Taburi dengan almond iris.

5. Panggang selama 45-60 menit. Buka sedikit pintu oven apabila terlalu panas. Setelah kue mengering, keluarkan dari oven. Setelah dingin, angkat dari loyang.

6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk 300 gram

96. Kue Stroberi Almond



Bahan:
175 gram tepung terigu
100 gram gula bubuk
1/2 sdt garam
125 gram mentega tawar
50 gram almond bubuk
1 butir telur

Olesan: 1 kuning telur
Taburan: Almond cincang
Isi: Selai stroberi secukupnya.

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi margarin, dan pemotong kue berbentuk bunga ukuran 3 cm dengan lekukan di tengah.

2. Campur tepung terigu, gula bubuk, dan garam, aduk rata.

3. Masukkan mentega tawar, aduk rata. Masukkan almond bubuk, aduk rata. Tambahkan telur, aduk rata. Uleni hingga dapat dibentuk. Pipihkan di atas plastik, taburi dengan tepung, tutup plastik, dan simpan selama 30 menit dalam lemari es.

4. Panaskan oven dengan suhu 160°C.

5. Potong kue dengan cetakan bunga, olesi bagian atasnya dengan kuning telur, taburi dengan almond cincang. Panggang selama 15 menit, angkat.

6. Setelah dingin, isi lekukan dengan selai stroberi.

Untuk :350 gram



97. Kue Almond Cokelat

Bahan:

Lapisan dasar:

125 gram tepung terigu
50 gram mentega tawar
2 sdm gula bubuk
1 sdm gula palem
1 sdt kopi instan
2 sdm air

Lapisan atas:

50 gram mentega tawar, lelehkan.
3 sdm tepung self-rasing
2 sdm madu
1 butir telur
1/2 sdt vanili bubuk
150 gram cokelat keping/*chips*

Taburan: 100 gram almond, iris

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dengan *aluminium foil*. Panaskan oven dengan suhu 175 °C.

2. **Lapisan dasar:** campur tepung terigu dengan mentega tawar, gula bubuk, gula palem, dan kopi instan, aduk rata. Tambahkan air, aduk rata. Ratakan adonan di dasar loyang dan panggang selama 15 menit, angkat.

3. **Lapisan atas:** campurkan mentega leleh dengan tepung self-rasing, madu, telur, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan cokelat keping, aduk rata.

4. Tuangkan adonan lapisan atas ke dalam loyang dan taburi dengan almond iris. Panggang kembali selama 30 menit, angkat, potong-potong. Sajikan.

Untuk 8 potong

98. Kue Jagung Macarons



Bahan:

3 putih telur
275 gram gula bubuk
1/2 sdt *cream of tartar*
50 gram kelapa parut kering
100 gram keripik jagung

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 150 °C. Siapkan loyang pipih, alasi dengan kertas roti, sisihkan.
2. Kocok putih telur bersama *cream of tartar,* masukkan gula bubuk sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku. Kocok selama 10-15 menit.
3. Masukkan kelapa parut dan keripik jagung, aduk rata.
4. Cetak adonan jadi bentuk bulat dengan menggunakan 2 buah sendok teh.
5. Panggang selama 45-60 menit. Buka sedikit pintu oven bila terlalu panas. Setelah kue mengering, keluarkan dari oven. Setelah dingin, angkat dari loyang.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk 400 gram



99. Kue Kacang Manis

Bahan:

125 gram tepung terigu
200 gram kacang mete sangrai, cincang halus
100 gram gula bubuk
50 gram gula pasir
2 putih telur

Hiasan:

Cokelat masak

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, dan pemotong kue kering. Panaskan oven dengan suhu 160 °C.

2. Campur tepung terigu, kacang mete, gula bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan putih telur, uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, diamkan selama 15 menit.

3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong dengan pemotong kue, tata di loyang dan panggang selama 20 menit. Angkat, dinginkan.

4. Setelah dingin, hias dengan cokelat masak. Diamkan hingga mengeras.

5. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk 450 gram

100. Kue Jagung Cokelat



Bahan:

200 gram mentega tawar atau margarin
150 gram gula pasir
2 butir telur
150 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
150 gram keripik jagung
100 gram cokelat keping/*chips*

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 175 °C.
2. Kocok mentega tawar bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan keripik jagung dan cokelat keping, aduk rata.
4. Gunakan dua sendok teh untuk mencetak adonan. Tata di loyang, panggang selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.
5. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk 700 gram



101. Kue Ceri Almond

Bahan:

150 gram almond iris, sangrai
150 gram *rice bubles*, siap beli
100 gram manisan ceri merah, potong dadu kecil
100 gram manisan ceri hijau, potong dadu kecil
100 gram sultana
100 gram apricot kering, potong dadu kecil
200 ml susu kental manis
50 gram tepung terigu

Cara membuat:

1. Siapkan dua loyang segi empat ukuran 20 cm, alasi dengan kertas roti. Panaskan oven dengan suhu 175 °C.

2. Campur almond iris dengan *rice bubles,* ceri merah, hijau, sultana, dan apricot kering, aduk rata. Masukkan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan tepung terigu, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam loyang, padatkan. Panggang dalam oven selama 15 menit, angkat. Diamkan di dalam loyang hingga dingin, angkat. Potong menurut selera.

4. Sajikan.

Untuk: 800 gram

102. Kue Renyah Manis



Bahan:

200 gram mentega tawar
100 gram cokelat masak "*dark*"
125 gram gula pasir
2 sdm madu
50 gram tepung terigu
100 gram *havermouth*
80 gram kelapa parut kering
75 gram keripik jagung
100 gram almond iris
100 gram *mixed fruits*

Cara membuat:

1. Siapkan dua loyang ukuran 22 cm, alasi dengan kertas roti. Panaskan oven dengan suhu 175 °C.

2. Panaskan mentega tawar bersama cokelat masak, gula pasir, dan madu. Masak hingga gula larut dan cokelat meleleh, angkat.

3. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan *havermouth*, kelapa parut kering, keripik jagung, almond iris, dan *mixed fruits,* aduk rata.

4. Panggang dalam oven selama 40 menit, angkat. Diamkan dahulu di dalam loyang hingga dingin. Angkat dan potong menurut selera.

5. Sajikan.

Untuk: 2 loyang



103. Kue Moka Mete

Bahan:
150 gram kacang mete, sangrai, haluskan.
200 gram tepung terigu
125 gram gula bubuk
1 sdt soda kue
100 gram mentega tawar
1 butir telur
1 kuning telur
2 sdt kopi instan, larutkan dengan 2 sdm air panas

Hiasan: 30 biji kacang mete utuh, goreng.
Lapisan gula:
1 putih telur
1/2 sdt *cream of tartar*
150 gram gula bubuk
Pasta moka secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, dan pemotong kue bentuk bulat ukuran 3 cm.

2. Campur kacang mete yang telah dihaluskan dengan tepung terigu, gula bubuk, dan soda kue, aduk rata.

3. Masukkan mentega tawar, aduk rata. Masukkan telur, kuning telur, dan larutan kopi, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Diamkan selama 15 menit.

4. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong jadi bentuk bulat, tata di loyang, beri jarak, panggang selama 15 menit hingga matang. Angkat, hilangkan uap panasnya.

5. **Lapisan gula:** kocok putih telur bersama *cream of tartar,* masukkan gula bubuk sedikit demi sedikit, kocok hingga kaku. Tambahkan pasta moka secukupnya. Masukkan dalam kantong hias, potong sedikit ujungnya.

6. Setelah kue dingin, semprotkan lapisan gula dan tata kacang mete di atasnya. Setelah lapisan mengeras, simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 750 gram

104. Kue Cokelat Kunang-kunang



Bahan:
125 gram margarin
100 gram gula halus
1/2 sdt vanili bubuk
100 gram tepung terigu
25 gram cokelat bubuk
3 putih telur, kocok hingga kaku

Hiasan:
Cokelat masak "*white*", lelehkan

Taburan:
Confetti/permen gula warna-warni

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160 °C. Siapkan loyang pipih atau loyang lidah kucing, olesi dengan margarin, sisihkan.

2. Kocok margarin bersama gula halus hingga lembut. Masukkan vanili bubuk, tepung terigu, dan cokelat bubuk, aduk rata.

3. Campur adonan dengan putih telur yang telah dikocok hingga kaku, aduk rata.

4. Masukkan adonan ke dalam plastik hias kue, potong ujungnya sedikit dan semprotkan kue ke loyang. Panggang selama 15 menit hingga kecokelatan, angkat.

5. Hilangkan uap panasnya. Hias dengan cokelat masak, taburi dengan confetti, diamkan hingga cokelat mengeras. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk : 350 gram



105. Kue Mentega

Bahan:
125 gram mentega tawar
80 gram gula bubuk
2 kuning telur
1 sdt vanili bubuk
200 gram tepung terigu

Celupan:
100 gram cokelat masak, lelehkan.

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160 °C. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, tube berbentuk bintang, dan kantong plastik hias kue.

2. Kocok mentega dengan gula bubuk hingga lembut. Masukkan kuning telur, kocok hingga rata. Masukkan vanili bubuk dan tepung terigu, aduk rata.

3. Masukkan adonan dalam kantong hias. Semprotkan di loyang sepanjang 5 cm, beri jarak.

4. Panggang kue selama 15 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya.

5. Setelah dingin, celupkan setengah bagian kue ke dalam cokelat masak. Diamkan hingga cokelat mengeras.

6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 450 gram

106. Kue Kurma Keju



Bahan:

Adonan kue:

100 gram mentega tawar
75 gram margarin
3 kuning telur
125 gram keju *edam* parut
1/2 sdt garam
175 gram tepung terigu, ayak
30 gram tepung maizena
30 buah kurma, buang bijinya, potong memanjang jadi dua bagian

Olesan:

1 kuning telur

Taburan:

25 gram keju *cheddar,* parut

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok mentega dan margarin hingga mengembang. Masukkan telur dan terus kocok hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu, dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan keju *edam* dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
4. Ambil 2 sdt adonan, pipihkan. Isi dengan potongan kurma, ikuti bentuk kurma. Taruh di atas loyang, beri jarak, olesi dengan kuning telur dan taburi dengan keju cheddar parut.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 160 °C selama 15 menit.
6. Hilangkan uap panasnya. Setelah dingin simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk 60 potong



107. Kue Renyah Gurih

Bahan:
250 gram tepung *self-rasing*
2 sdm margarin
150 ml susu cair
7 batang kucai, iris halus
2 sdm bawang bombai, cincang
3 siung bawang putih, cincang halus
3 sdm keju *parmesan* parut

Olesan: Telur kocok lepas

Taburan:
Keju *parmesan* parut, secukupnya.

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160 °C. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, dan pemotong kue berbentuk bulat ukuran 3 cm.

2. Campur tepung *self-rasing* dengan margarin, aduk rata. Masukkan susu cair, aduk rata. Tambahkan keju *parmesan*, kucai, bawang putih, dan bawang bombai, aduk rata.

3. Bungkus adonan dengan plastik dan simpan dalam lemari es selama 15 menit.

4. Pipihkan adonan hingga tipis, potong. Tata di loyang, olesi dengan telur, taburi dengan keju *parmesan*. Panggang selama 15 menit hingga kecokelatan, angkat.

5. Setelah dingin, simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 350 gram

108. Bolu Kering



Bahan:

6 butir telur
200 gram gula pasir
175 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
1 sdt vanili bubuk
100 gram margarin, lelehkan

Adonan cokelat:

1/2 hasil adonan di atas ditambah pasta cokelat

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175 °C . Siapkan loyang segi empat ukuran 24 cm, olesi dengan margarin, dan taburi tepung.

2. Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan vanili bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata. Sisihkan 1/2 adonan, tambahkan pasta cokelat secukupnya.

3. Tuangkan adonan ke dalam loyang, tambahkan adonan cokelat, aduk dengan garpu. Panggang selama 30 menit atau hingga matang, angkat, dinginkan.

4. Setelah dingin, potong kue setebal 1 cm. Letakkan di loyang pipih dan panggang kembali hingga mengering, angkat, dan dinginkan. Bila telah dingin kue akan mengeras.

5. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 500 gram

Digital Publishing/KG-3/GC

Kue Trendy

Digital publishing by KG-Media



1. Cake Ubi Merah

Bahan:
250 gram ubi merah, kukus dan haluskan
200 gram tepung terigu
1/2 sdt ragi instan
2 sdm air
200 gram gula pasir
125 ml santan kental, hangatkan
2 kuning telur
1/2 sdt vanili bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, lapisi dengan kertas cup, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.

2. **Buat adonan biang:** campur 1 sdm tepung terigu dengan ragi instan dan 2 sdm air, diamkan selama 15 menit hingga mengembang.

3. Uleni tepung terigu dengan ubi yang telah dihaluskan serta gula pasir hingga gula hancur dan larut. Masukkan santan, telur, vanili, dan adonan biang, aduk 1/2 aduk hingga menjadi adonan yang rata dan licin.

4. Tutup adonan dengan serbet bersih yang telah dibasahi dan diamkan selama 1 jam hingga mengembang.

5. Masukkan adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh dan kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang, angkat.

   Hasil: 12 buah



2. Cake Ubi Ungu

Bahan:

250 gram ubi ungu, kukus dan haluskan
200 gram tepung terigu
1/2 sdt ragi instan
2 sdm air
180 gram gula pasir
125 ml santan kental, hangatkan
2 kuning telur
1/2 sdt vanili bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, lapisi dengan kertas cup, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.

2. **Buat adonan biang:** campur 1 sdm tepung terigu dengan ragi instan dan 2 sdm air, diamkan selama 15 menit hingga mengembang.

3. Uleni tepung terigu dengan ubi yang telah dihaluskan serta gula pasir hingga gula hancur dan larut, masukkan santan, telur, vanili, dan adonan biang aduk-aduk hingga menjadi adonan yang rata dan licin.

4. Tutup adonan dengan serbet bersih yang telah dibasahi dan diamkan selama 1 jam hingga mengembang.

5. Masukkan adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh dan kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang, angkat.

Hasil: 12 buah

3. Cake Gula Merah



Bahan:

125 gram gula pasir
125 gram gula merah, sisir
150 ml air
250 gram tepung terigu
1/2 sdt soda kue
1/2 sdt ragi instan
1 butir telur
100 ml minyak goreng

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan Bolu Kukus, alasi dengan kertas cup, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.

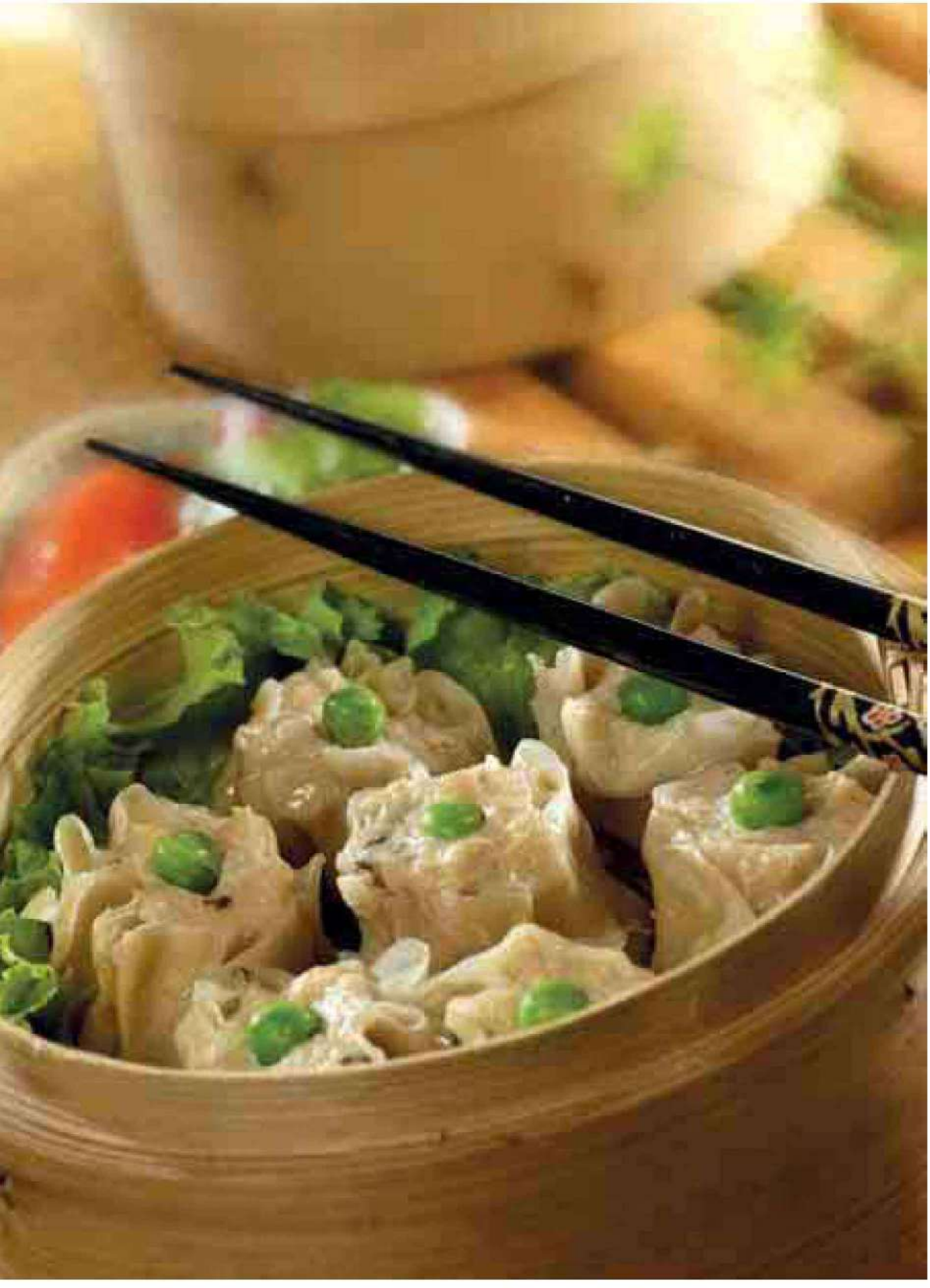
2. Masak gula pasir bersama gula merah dan air, setelah mendidih dan gula larut, angkat, dinginkan.

3. Campur tepung terigu dengan larutan gula, uleni hingga rata. Tambahkan soda kue, ragi instan, dan telur, aduk rata.

4. Tuang minyak sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga menjadi adonan yang rata dan licin.

5. Tuangkan adonan ke dalam cetakan dan kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang, angkat.

Hasil: 12 buah



4. Siomay Ayam Udang

Bahan:
200 gram udang, cincang kasar
200 gram daging ayam, cincang
3 butir bawang merah, cincang dan tumis dengan 2 sdm minyak goreng
3 sdm tepung sagu
1 putih telur
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdt kecap asin
1 sdm minyak wijen
2 buah jamur *shiitake* segar, cincang
20 buah kulit pangsit, potong bentuk bulat, diameter 7 cm

Hiasan:
1 kuning telur dicampur dengan 2 sdm tepung sagu dan 1 sdt tepung terigu, 1/2 sdt garam, aduk rata. Tambahkan sedikit pewarna merah dan kuning, aduk rata.

Pelengkap: Saus sambal

Cara membuat:

1. Campur udang dengan ayam, aduk rata. Tambahkan tumisan bawang merah cincang masukkan bersama minyaknya, aduk rata.

2. Masukkan tepung sagu, telur, garam, merica, gula pasir, kecap asin, dan minyak wijen. Tambahkan jamur *shiitake*, aduk rata.

3. Ambil selembar kulit pangsit, taruh 1 sdm adonan isi dan bentuk siomay. Lakukan terus hingga semua pangsit habis dibentuk.

4. Masukkan adonan hiasan ke dalam kantung plastik hias dan semprotkan di atas siomay.

5. Kukus siomay selama 15 menit hingga matang, angkat. Selagi panas, olesi dengan minyak goreng.

6. Sajikan hangat dengan saus sambal.



5. Lo Mai Kai

Bahan:
250 gram beras ketan putih
1 sdt garam
1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
400 ml air
2 sdm minyak goreng
3 buah jamu *shiitake* segar, iris
5 butir telur asin matang, ambil kuningnya

Isi:
2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
5 buah bawang merah, cincang
200 gram daging ayam, iris
3 buah jamur shiitake segar, iris
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm kecap manis
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap aroma jamur
1 sdm kecap asin pekat
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Pelengkap:
8 lembar daun teratai, cuci bersih

Cara membuat:
1. Rendam beras ketan putih selama 1 jam, cuci bersih, dan tiriskan. Kukus selama 15 menit, angkat.

2. Didihkan air, tambahkan garam dan kaldu bubuk rasa ayam, masak hingga menjadi nasi ketan aron, angkat. Bagi menjadi delapan bagian.

3. **Isi:** panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan garam, merica, kecap manis, kecap aroma jamur, kecap asin pekat, saus tiram, dan irisan jamur *shiitake*. Masak hingga ayam matang dan kentalkan dengan larutan tepung maizena.

4. **Penyelesaian:** ambil selembar daun teratai, taruh 1 sdm ketan. Taruh 2 sdm adonan isi di atasnya, beri kuning telur asin, tutup dengan 1 sdm ketan lalu bungkus.

5. Kukus selama 15 menit hingga matang, angkat. Sajikan hangat.

Untuk 8 bungkus



Digital publishing KG-IGC

6. Hakau

Bahan Isi:
250 gram udang sedang, kupas kulitnya
1 sdt soda kue
1/2 sdt garam
2 sdm tepung sagu

Bumbu udang:
2 sdm tepung sagu
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt kecap asin
2 sdm gula pasir
1 sdm minyak wijen

Kulit:
80 gram tepung tang-mien
50 gram tepung sagu atau tepung beras
125 ml air panas
3 sdm minyak goreng

Pelengkap: Saus sambal

Cara membuat:

1. **Isi:** lumuri udang kupas dengan soda kue, garam, dan tepung sagu. Diamkan selama 1 jam dan simpan dalam lemari es. Cuci kembali hingga bersih dan tiriskan. Campur udang dengan tepung sagu, garam, merica, kecap asin, gula pasir, dan minyak wijen, aduk rata. Uleni sebentar dan sisihkan.

2. **Kulit:** campur tepung tang-mien dengan tepung sagu atau tepung beras, aduk rata. Masukkan air panas, gunakan sumpit untuk mencampur, aduk rata, dan uleni hingga kalis. Bentuk jadi bulat panjang, olesi dengan minyak goreng. Tutup dengan plastik atau serbet.

3. Potong adonan dengan ukuran 0,5 cm, pipihkan. Isi dengan 2 potong udang, lipat jadi bentuk Hakau.

4. Kukus selama 15 menit. Angkat, olesi dengan minyak goreng.

5. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 4 porsi



7. Pau Isi Kacang

Bahan Isi:
300 gram kacang merah dalam kaleng
50 ml air
150 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
1 lembar daun pandan
3 sdm minyak goreng

Bahan A:
250 gram tepung terigu protein rendah
1 sdt ragi instan
150 ml air

Bahan B:
150 gram tepung terigu protein rendah
80 gram gula bubuk
1 sdt *baking powder*
50 ml air
75 gram mentega putih

Cara membuat:

1. **Bahan isi:** tiriskan kacang dari dalam kaleng dan haluskan. Didihkan air bersama gula, vanili bubuk, dan daun pandan. Masukkan kacang merah halus. Masak hingga kalis, angkat, dan dinginkan. Bagi menjadi 20 bagian, sisihkan.

2. Campur bahan A: tepung terigu dengan ragi instan, dan air. Buat adonan hingga kalis. Istirahatkan adonan selama 1 jam hingga mengembang.

3. Campur adonan B: tepung terigu dengan gula bubuk, *baking powder,* dan air, aduk rata. Tambahkan mentega putih dan adonan A, uleni hingga kalis.

4. Bentuk adonan memanjang seperti lontong. Potong menjadi 20 bagian dan bulatkan. Diamkan selama 10 menit.

5. Ambil satu adonan, isi dengan adonan isi pasta kacang, bulatkan. Alasi dengan kertas roti, diamkan selama 15 menit.

6. Kukus selama 10 menit hingga matang, angkat.

Untuk 20 potong

Catatan:
bila menginginkan pau berwarna lebih putih, campurkan 1/6 sdt pemutih makanan saat mengaduk adonan B.



8. Pau Ayam

Bahan:

Isi:

2 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
3 siung bawang putih, cincang
1 potong dada ayam tanpa tulang, potong jadi dadu kecil
2 buah jamur *shiitake* segar, iris
1 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm irisan daun bawang
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Bahan A:

300 gram tepung terigu protein rendah
1 sdt ragi instan
175 ml air

Bahan B:

200 gram tepung terigu protein rendah
100 gram gula halus
1 sdt *baking powder*
100 ml air
50 gram mentega putih

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan minyak goreng bersama minyak wijen. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan potongan ayam, jamur, daun bawang, saus tiram, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam matang. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat, sisihkan.

2. **Campur bahan A:** tepung terigu dengan ragi instan dan air. Buat adonan hingga kalis. Istirahatkan adonan selama 1 jam hingga mengembang.

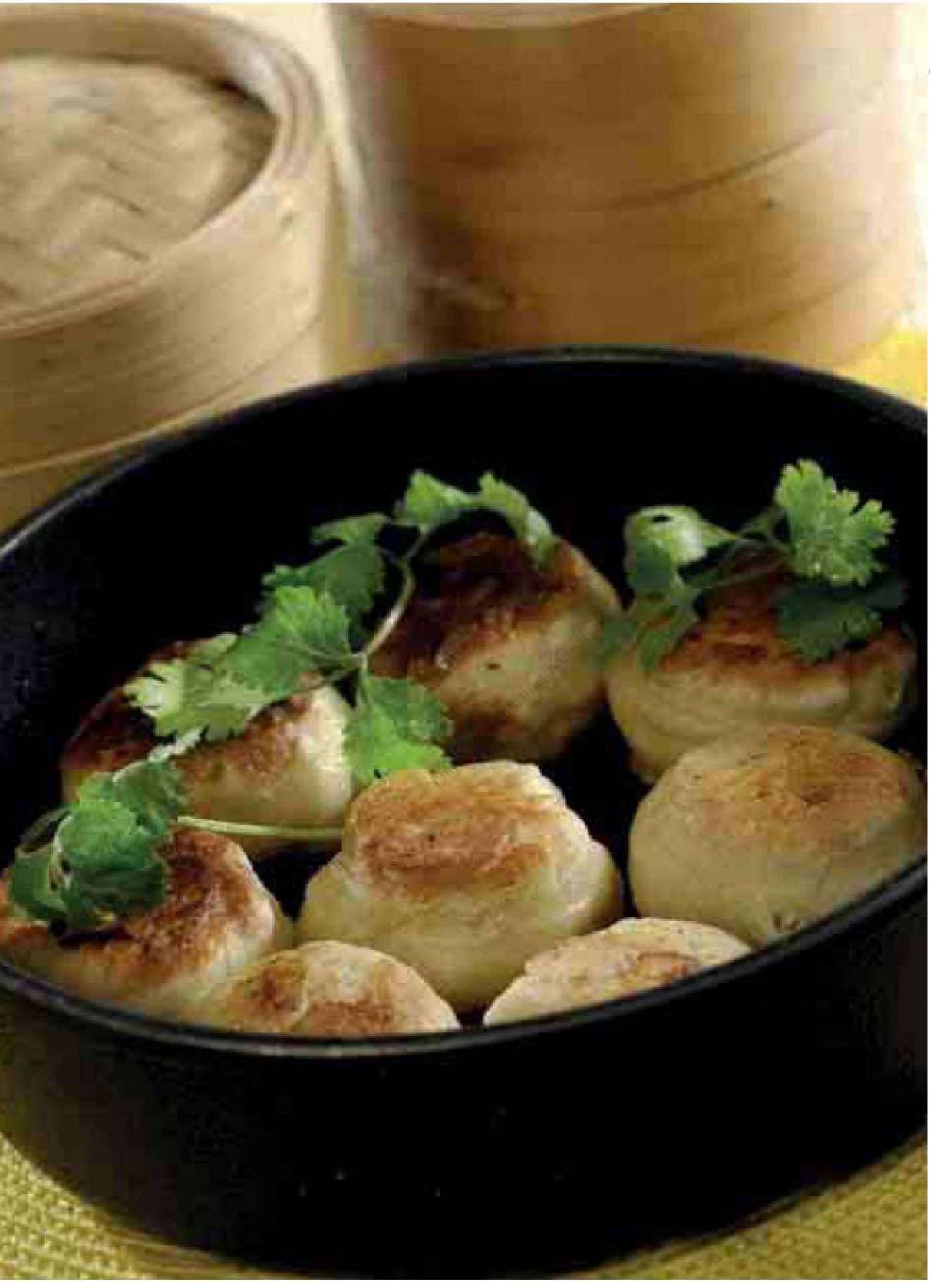
3. **Campur adonan B:** tepung terigu dengan gula halus dan *baking powder,* aduk rata. Tambahkan air, aduk rata. Masukkan adonan A dan mentega putih. Uleni hingga kalis.

4. Bentuk adonan memanjang seperti lontong. Potong menjadi 12 bagian, bulatkan. Diamkan selama 10 menit.

5. Ambil satu adonan. Isi dengan isian secukupnya dan bulatkan. Alasi dengan kertas roti. Istirahatkan selama 15 menit.

6. Kukus selama 10 menit hingga matang, angkat.

Untuk 12 potong



9. Pau Goreng

Bahan:

Isi:

2 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
3 siung bawang putih, cincang
1 potong dada ayam tanpa tulang, cincang halus
2 lembar sawi putih, iris halus, peras airnya
2 buah jamur *shiitake* segar, iris
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
2 sdm tepung maizena
1 sdm irisan daun bawang

Kulit:

Bahan A:

250 gram tepung terigu protein rendah
1/2 sdm ragi instan
150 ml air

Bahan B:

150 gram tepung terigu protein rendah
50 gram gula halus
1 sdt *baking powder*
50 ml air
60 gram mentega putih

Pelengkap: Saus sambal botolan

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan minyak goreng bersama minyak wijen. Tumis bawang putih hingga harum, angkat. Campur dengan ayam cincang, sawi putih, jamur, saus tiram, kecap manis, garam, merica bubuk, tepung maizena, dan irisan daun bawang, aduk rata.

2. Campur bahan A: tepung terigu dengan ragi instan dan air. Buat adonan hingga kalis. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang.

3. Campur adonan B: tepung terigu dengan gula halus, *baking powder,* dan air, aduk rata. Masukkan adonan A dan mentega putih, uleni hingga kalis.

4. Bentuk adonan memanjang seperti lontong, potong menjadi 12 bagian, bulatkan. Ambil satu adonan, isi dengan isian secukupnya, bulatkan dan pipihkan.

5. Gunakan wajan pipih, panaskan 2 sdm minyak goreng. Tata Pau, masak hingga matang kedua sisinya. Masukkan 150 ml air dan matangkan hingga Pau berwarna kecokelatan, angkat.

6. Sajikan hangat dengan saus sambal botolan.

Untuk 12 potong



10. Pau Ayam Panggang Merah

Bahan:

Isi:

1/2 ekor ayam panggang, siap beli
1 sdt minyak wijen
125 ml air
2 sdm gula pasir
5 sdm saus tomat
1 sdm saus tiram
1 sdm madu
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air, tambahkan sedikit pewarna kue merah

Adonan pau:

500 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
100 gram gula bubuk
1 sdm ragi instan
1 sdt *baking powder*
1 sdm susu bubuk
1 sdt *bread improver/bakers bonus*
1/2 sdt pemutih makanan, bila suka
275 ml air
75 gram mentega putih

Cara membuat:

1. **Bahan isi:** sisihkan tulang ayam panggang, iris. Panaskan minyak wijen. Masukkan air, gula, saus tomat, saus tiram, dan madu, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung
2. maizena, aduk rata. Masukkan irisan ayam, aduk rata, angkat. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.

3. **Adonan pau:** campur tepung terigu dengan gula bubuk, ragi instan, *baking powder*, susu bubuk, *bread improver,* dan pemutih makanan, aduk rata. Masukkan air, aduk rata dan uleni. Tambahkan mentega putih, uleni hingga kalis, bulatkan, dan istirahatkan selama 1 jam.

4. Bentuk adonan memanjang seperti lontong. Potong menjadi 30 bagian dan bulatkan.

5. Ambil satu adonan. Isi dengan adonan isi ayam merah, bulatkan. Pilin bagian lipatan di atas untuk menutup. Tata dan alasi dengan kertas roti.

6. Kukus selama 10 menit hingga matang, angkat.

   Untuk: 30 potong



11. Bola-bola Rambutan

Bahan:
250 gram ayam cincang
250 gram udang cincang
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm bawang merah goreng, haluskan
1 sdt gula pasir
1 sdm saus tiram
1 sdt kecap asin
2 sdm tepung sagu
1 kuning telur
20 lembar kulit pangsit, potong halus memanjang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap: Saus sambal

Cara membuat:

1. Campur ayam dengan udang, garam, merica bubuk, bawang merah goreng, gula pasir, saus tiram, kecap asin, tepung sagu, dan kuning telur, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.

2. Ambil adonan dengan berat 30 gram, bulatkan.

3. Lumuri bola-bola adonan dengan potongan kulit pangsit. Goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.

4. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 20 buah



12. Egg Tart

Bahan:

Adonan 1:

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
25 ml minyak goreng
25 gram gula pasir
125 ml air

Adonan 2:

100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
50 gram margarin
25 ml minyak goreng

Isi:

125 ml susu cair
50 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
1 lembar daun pandan
5 butir telur

Cara membuat:

1. **Adonan 1:** campur tepung terigu dengan minyak, gula pasir, dan air. Uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bagi menjadi 12 bagian, bulatkan.

2. **Adonan 2:** campur tepung terigu dengan margarin dan minyak goreng. Aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bagi menjadi 12 bagian, bulatkan.

3. Letakkan adonan 2 di atas adonan 1, kemudian bulatkan. Diamkan selama 10 menit kemudian pipihkan hingga setebal 1 cm, gulung. Diamkan sebentar, pipihkan kembali, dan gulung. Bagi masing-masing menjadi dua bagian dan pipihkan vertikal hingga lapisan adonan terlihat.

4. **Isi:** didihkan susu bersama gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan. Angkat, tambahkan telur, aduk rata, dan saring.

5. Panaskan oven dengan suhu175 ^{o}C. Siapkan loyang pie kecil, olesi dengan margarin, sisihkan.

6. Pipihkan adonan hingga setebal 0,75 cm. Potong dan taruh di dalam loyang pie, tuangkan isian.

7. Panggang dalam oven selama 20 menit atau hingga matang, bagian pinggiran kue berwarna kecokelatan dan isian menjadi keras.

Untuk: 12 buah



13. Fried Tart

Bahan:

Adonan 1:

250 gram tepung terigu
25 gram minyak goreng
30 gram gula pasir
100 ml air

Adonan 2:

100 gram tepung terigu
50 gram margarin

Isi:

1 sdm margarin
2 sdm bawang bombai cincang
1 potong dada ayam, potong jadi dadu
1 sdm tepung terigu
150 ml susu cair
1/2 sdt garam
1/2sdt merica bubuk
1/2 sdt pala bubuk
3 sdm kacang polong
Minyak untuk menggoreng, secukupnya

Cara membuat:

1. **Adonan 1:** campur tepung, minyak goreng, gula pasir, dan air menjadi satu, uleni hingga kalis. Bagi menjadi 12 bagian, bulatkan.

2. **Adonan 2:** campur tepung terigu dan margarin, aduk rata, uleni sebentar. Bagi menjadi 12 bagian, bulatkan.

3. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, garam, merica, dan pala. Masak hingga matang mengental. Tambahkan kacang polong, aduk rata, angkat.

4. Pipihkan adonan 1, bulatkan isi dengan adonan 2, pipihkan, dan gulung. Bagi menjadi dua bagian dan pipihkan vertikal hingga lapisan adonan terlihat.

5. Isi dengan isian, tutup, dan pilin pinggiran kue seperti pastel. Goreng hingga matang, angkat.

6. Sajikan hangat.

Untuk :12 buah



14. TALAS GORENG

Bahan:
350 gram talas kalimantan
60 gram mentega putih
150 gram tepung *tan-mien*, campur dengan 150 ml air panas
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1/2 sdt amoniak kue

Isi:
2 sdm minyak goreng
100 gram daging ayam cincang
2 buah jamur *shiitake* segar, cincang
2 sdm ebi kering, rendam dalam air, cincang
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdt kecap asin
1 batang daun bawang, iris
Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Kupas talas, cuci bersih, dan potong-potong. Kukus hingga matang, haluskan.

2. Campur talas dengan mentega putih, aduk rata. Masukkan tepung *ten-mien* yang telah dicampur dengan air panas, gula pasir, garam, merica bubuk, dan amoniak kue, aduk rata. Diamkan selama 15 menit. Bagi adonan menjadi 20 bagian.

3. **Isi:** panaskan minyak goreng. Tumis daging ayam hingga berubah warna. Masukkan jamur, ebi, garam, merica, gula pasir, daun bawang iris, dan kecap asin, aduk rata. Masak hingga ayam matang, angkat.

4. **Penyelesaian:** ambil dua sendok makan adonan talas, bentuk bulat. Isi dengan 1 sdm isian, bentuk kembali jadi bulat lonjong, diamkan selama 10 menit.

5. Panaskan minyak goreng. Goreng talas hingga matang, angkat.

6. Sajikan.

Untuk 20 buah



15. Pinky Hearth

Bahan:
500 gram tepung terigu, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
2 butir telur
180 ml air
100 gram margarin
Minyak untuk menggoreng

Hiasan: *white cooking chocolate* dan pewarna kue merah muda dan convetti warna-warni

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, baking powder, gula, garam, susu bubuk dan vanili bubuk, aduk rata.
   Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, potong dengan pemotong kue bentuk jantung hati, diamkan selama 10 menit.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.

4. Setelah dingin, olesi cokelat masak "*white*" tambahkan pewarna kue merah muda secukupnya, taburi convetti.

5. Sajikan.

   Untuk: 20 potong

16. Donat Buah



Bahan:
Resep sama dengan *Pinky Heart*
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Olesan:
125 ml susu cair
50 gram gula pasir
1 kuning telur
1 sdm tepung maizena
1/2 sdt vanili bubuk
50 ml krim kental
Rhum secukupnya, bila suka

Hiasan: buah naga, kiwi, jeruk, stroberi

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, potong bentuk bulat diameter 8 cm, diamkan selama 10 menit.
3. **Olesan:** campur susu cair, gula pasir, telur, maizena, vanili bubuk, dan krim kental, aduk rata, masak hingga mengental dan matang. Angkat, tambahkan rhum, aduk rata dan sisihkan.
4. Panaskan minyak, goreng hingga matang, cokelat keemasan, angkat dinginkan.
5. Setelah dingin olesi dengan olesan, tata irisan buah di atasnya.
6. Sajikan.

Untuk: 20 potong



17. Pizza Donat

Bahan:
500 gram tepung terigu, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
75 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
4 kuning telur
175 ml air
100 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Taburan: saus tomat, sosis sapi, irisan daging asap, irisan bawang bombay, irisan paprika hijau, dan keju *mozzarella* secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, potong bentuk bulat diameter 7 cm, diamkan selama 10 menit.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan, angkat, dinginkan.

4. Olesi dengan saus tomat, taburi sosis sapi, daging asap, bawang bombai, paprika, dan keju *mozzarella*, panggang dalam oven panas hingga keju meleleh, angkat. Sajikan.

Untuk: 20 buah

18. Tuna Donat



Bahan:
500 gram tepung terigu, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
2 kuning telur dan 1 butir telur
150 ml air
100 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Olesan:
10 sdm *mayonnaise*
3 sdm susu kental manis
2 sdm saus tomat
2 sdm saus sambal
140 gram daging tuna matang suwir
daun selada, tomat, dan peterseli
2 butir telur rebus, iris, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, baking powder, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata, masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong ukuran 4 x 7 cm.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan, angkat.

4. **Olesan:** campur mayonnaise dengan susu kental manis, saus tomat, dan saus sambal, aduk rata, tambahkan tuna, aduk rata.

5. Olesi bagian atas dengan olesan tuna, hias dengan daun selada, tomat, peterseli, dan irisan telur. Sajikan.

Untuk: 20 buah



19. Donat Hotdog

Bahan:
500 gram tepung terigu, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
75 gram gula pasir
1 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
2 butir telur
175 ml air
100 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi: *mayonnaise*, saus tomat, saus sambal, daun selada, mentimun, tomat, dan sosis sapi (goreng sebentar)

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, baking powder, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata, masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, potong dengan berat timbang 60 gram, bentuk lonjong sepanjang 12 cm.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan, angkat, dinginkan.

4. Ambil satu, belah mendatar tidak putus olesi dengan *mayonnaise*, saus tomat, saus sambal, tata daun selada, mentimun, tomat, dan sosis sapi. Sajikan.

   Untuk: 15 potong

20. Burger Donat



Bahan:
Resep sama dengan Hotdog Donat
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi burger:
500 gram daging sapi cincang
1 buah bawang bombai, cincang
2 sdt garam
2 sdt merica bubuk
5 sdm kecap beraroma
2 butir telur ayam
5 sdm tepung roti
3 sdm margarin
Keju lembaran, bila suka

Pelengkap: *mayonnaise,* saus tomat, saus sambal, daun selada, irisan tomat, dan irisan mentimun

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, potong adonan dengan berat @ 50 gram, bulatkan, diamkan selama 10 menit.

3. Campur daging sapi cincang dengan bawang bombai, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan telur dan tepung roti, aduk rata, bagi adonan menjadi 10 bagian, bentuk bulat pipih, sesuaikan dengan ukuran donat.

4. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.

5. Panaskan margarin, matangkan daging hingga berwarna kecokelatan, angkat.

6. **Penyelesaian:** donat belah dua mendatar, tidak putus, olesi dengan *mayonnaise,* saus tomat, saus sambal, tata daun selada, irisan tomat, mentimun, taruh daging burger, dan keju lembaran, kemudian tutup. Sajikan.

Untuk: 15 potong



21. Donat Cokelat

Bahan:
450 gram tepung terigu, ayak
2 sdm cokelat bubuk
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
3 butir telur
180 ml air
100 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan: dark cooking chocolate (cokelat masak "*dark*"), cokelat masak "*white*" lelehkan dan convetti warna-warni

Cara membuat:

1. Siapkan pemotong kue bentuk boneka atau bentuk lain menurut selera.

2. Campur tepung terigu, cokelat bubuk dengan ragi instan, *baking powder,* gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata, masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

3. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong dengan pemotong kue bentuk boneka.

4. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.

5. Setelah dingin olesi cokelat masak yang telah dilumerkan, hias menurut selera, diamkan sebentar hingga cokelat mengeras. Sajikan.

Untuk: 20 buah

22. Cappuccino Donat



Bahan:
450 gram tepung terigu, ayak
2 sdm cokelat bubuk
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
3 butir telur
175 ml air
100 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Taburan: almond iris panggang

Hiasan: 100 ml krim kental dingin kocok kaku, 3 sdm gula bubuk, 1 sdm cokelat oles roti, dan 2 kopi instan (seduh air panas)

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, cokelat bubuk, dengan ragi instan, *baking powder,* gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bentuk bulat diameter 7 cm.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.

4. Kocok krim kental dingin bersama gula bubuk hingga kaku, tambahkan cokelat oles roti dan larutan kopi instan, aduk rata.

5. Setelah dingin olesi krim, taburi almond iris dan hias dengan ceri merah. Sajikan.

Untuk: 20 buah



23. Donat Kribo

Bahan:
450 gram tepung terigu, ayak
2 sdm cokelat bubuk
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
5 kuning telur
150 ml air
125 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan: *dark cooking chocolate* (cokelat masak "*dark*"), lelehkan dan *rice crispy*, siap beli

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata, masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bulat ukuran 7 cm.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.

4. Setelah dingin olesi cokelat masak yang telah dilumerkan, taburi dengan rice crispy, hias dengan cokelat masak, diamkan sebentar hingga cokelat mengeras. Sajikan.

Untuk: 20 buah

24. Choco Krim Donat



Bahan:
Resep sama dengan Donat Kribo
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi krim:
250 ml susu cair
80 gram gula pasir
2 kuning telur
25 gram tepung maizena
1 sdt vanili bubuk
100 ml krim kental
Rhum secukupnya, bila suka

Hiasan: *dark cooking chocolate* (cokelat masak *"dark"*)leleh, krim kental kocok, dan ceri merah

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong dengan berat timbang 50 gram, bentuk lonjong.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat kee-masan. Angkat dan dinginkan.

4. **Isi:** campur susu dengan gula, masukkan telur, aduk rata. Tambahkan maizena dan vanili bubuk, aduk rata, didihkan dan masak hingga mengental dan mendidih kembali. Angkat, campur dengan krim kental, tambahkan rhum, bila suka, aduk rata.

5. **Penyelesaian:** iris bagian atas roti tidak putus, semprotkan krim di dalamnya, hias dengan cokelat masak, semprotkan dengan krim kental kocok dan beri ceri merah di atasnya. Sajikan.

   Untuk: 15 buah



25. Blueberry Donat

Bahan:

Resep sama dengan adonan Donat Kribo

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

1 kaleng *blueberry,* tiriskan

150 ml *light cream cheese* kocok bersama 150 ml krim kental dan 50 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bentuk segi empat ukuran 7 x 7 cm.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. Olesi bagian atas dengan olesan keju dan taburi *blueberry*.
5. Sajikan.

Untuk: 20 buah

26. Donat Ceri Hitam



Bahan:
Resep sama dengan Donat Kribo
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:
100 gram *whipping cream* bubuk
200 ml susu cair, dingin
1 kaleng *black cherry,* tiriskan
250 gram *dark cooking chocolate* (cokelat masak "*dark*"), lelehkan
rhum atau *kirsch*, bila suka

Hiasan: ceri merah dan almond panggang

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bentuk bulat diameter 7 cm.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.

4. **Isi:** kocok *whipping cream* bubuk bersama susu dingin hingga kaku.

5. **Penyelesaian:** potong kue mendatar putus, perciki rhum, isi dengan krim, tata ceri hitam, tutup. Celupkan bagian sisi kanan dan kirinya dengan cokelat leleh, hias dengan semprotan krim dan ceri merah. Taburi almond panggang. Sajikan.

   Untuk: 20 buah



27. Donat Rempah

Bahan:
500 gram tepung terigu, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
1 sdm bumbu spekuk
2 butir telur
175 ml air
100 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan: 150 gram gula bubuk dan 1 sdm kayu manis bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder,* gula, garam, susu bubuk, vanili bubuk, dan bumbu spekuk, aduk rata, masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, potong dengan pemotong donat, diamkan selama 10 menit.

3. Panaskan minyak goreng, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan, angkat, dinginkan.

4. **Hiasan:** campur gula bubuk dan kayu manis bubuk, masukkan dalam plastik bungkus, aduk rata, masukkan donat, goyang-goyang hingga gula merata, angkat. Sajikan.

Untuk: 25 buah

28. Choco Fruit Donat



Bahan:
500 gram tepung terigu, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
1 sdm bumbu spekuk
2 kuning telur
1 butir telur
175 ml air
100 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan: *dark cooking chocolate* (cokelat masak "dark")lelehkan, taburan *mixed fruit*, secukupnya, almond iris panggang secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, *baking powder,* gula, garam, susu bubuk, vanili bubuk, dan bumbu spekuk, aduk rata, masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan adonan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bentuk bulat diameter 7 cm.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.

4. **Hiasan:** celupkan permukaan kue dengan cokelat masak, taburi *mixed fruit* dan almond iris, diamkan sebentar hingga mengeras.

5. Sajikan.

Untuk: 20 buah



29. Choco Ring Donat

Bahan:
450 gram tepung terigu, ayak
2 sdm cokelat bubuk
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
2 butir telur
175 ml air
125 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan: *milk cooking chocolate* (cokelat masak "*milk*"), lelehkan dan choco crunch, siap beli dan ceri merah

Taburan: gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk dan ragi instan, baking powder, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata, masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bulat diameter 7 cm.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.

4. Setelah dingin olesi cokelat masak yang telah dilumerkan, taburi dengan *choco crunch* dan gula bubuk, hias dengan ceri merah. Diamkan sebentar hingga cokelat mengeras. Sajikan.

Untuk: 20 potong

30. Wafel Cokelat Es Krim



Bahan:

Untuk biang:

3 sdm tepung terigu
1 sdt ragi instan
1/2 sdt *baking powder*
2 sdm gula pasir
5 sdm air

Adonan:

2 butir telur
50 gram gula pasir
100 gram tepung terigu
2 sdm cokelat bubuk
1/2 sdt *baking powder*
1/2 sdt vanili bubuk
75 ml santan kental matang
75 ml air kelapa
50 gram margarin, lelehkan

Pelengkap:

vanilla ice cream dan cokelat masak leleh

Cara membuat:

1. **Biang:** campur semua bahan menjadi satu, aduk rata dan istirahatkan selama 15 menit.

2. Kocok telur bersama gula hingga mengembang, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan vanili bubuk, aduk rata.

3. Masukkan biang, santan, dan air kelapa, aduk rata, tambahkan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.

4. Panaskan cetakan wafel atau bentuk menurut selera, olesi dengan minyak, tuangkan adonan 3/4 penuh, tutup, panggang dengan api sedang hingga matang.

5. **Penyajian**: tata wafel di pinggan, taruh *vanilla ice cream* di atasnya dan hias dengan cokelat masak leleh.

Untuk: 10 potong



31. Kue Cokelat Manis

Bahan:
Kue cokelat kukus sisa
100 gram cokelat masak lelehkan
100 ml susu kental manis
rhum kue secukupnya

Celupan:
150 ml cokelat masak, lelehkan
100 gram cokelat *meisjes*

Cara membuat:

1. Remas-remas cake, tambahkan cokelat masak leleh dan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan *rhum*, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.

2. Bentuk adonan menjadi bola-bola ukuran menurut selera, celupkan dalam cokelat masak dan lumuri dengan cokelat meisjes, simpan di lemari es hingga mengeras.

3. Beri alas kertas cup dan sajikan.

Untuk: 6 orang

32. Donat Cokelat



Bahan:

475 gram tepung terigu, ayak
25 gram cokelat masak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
1 butir telur
3 kuning telur
175 ml air
100 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan:

Cokelat masak, lelehkan
Meisjes secukupnya
Irisan almond sangrai dan gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, cokelat bubuk, ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, potong masing-masing berat 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.

3. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng, lubangi bagian tengah donat, lalu goreng hingga matang, cokelat keemasan, dinginkan.

4. Setelah dingin beri cokelat masak yang telah dilumerkan kemudian segera taburi dengan meisjes atau almond sangrai dan dengan gula bubuk. Sajikan.

Untuk: 30 buah



33. Kue Bola Cokelat

Bahan:

150 gram tepung terigu
1/2 sdt ragi instan
1 sdt *baking powder*
1 sdm gula pasir
200 ml susu cair
2 butir telur
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt garam
1 sdm mentega tawar, lelehkan

Taburan: 50 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder,* gula pasir, dan susu cair, aduk rata.

2. Masukkan telur, aduk rata, tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.

3. Siapkan wajan berlubang kecil/poffertjes, olesi dengan mentega, tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga dasar kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan.

4. Tuangkan adonan bila dasar kue matang dan permukaannya agak lunak, taruh kue yang telah matang di atasnya, masak sebentar, angkat.

5. Setelah selesai semuanya, taburi dengan gula bubuk. Sajikan hangat.

Untuk: 6 porsi

34. Permen Bola Cokelat



Bahan:
100 ml krim kental
20 gram mentega tawar
250 gram *dark cooking chocolate*
100 gram gula bubuk
50 gram almond sangrai, cincang halus
3 sdm *orange liquor/grandmarnier,* bila suka
150 gram *dark cooking chocolate*

Hiasan: *milk cooking chocolate*

Cara membuat:

1. Panaskan krim kental dengan gula bubuk dan mentega tawar, setelah hangat, angkat.

2. Cokelat masak tim hingga meleleh.

3. Campur cokelat masak leleh dengan krim kental hangat, aduk rata hingga hilang uap panasnya, tambahkan almond cincang dan *grandmarnier,* aduk rata.

4. Simpan dalam lemari pendingin sedikitnya dua jam hingga menjadi adonan cokelat yang dapat dibentuk. Setelah dapat dibentuk, ambil sesendok adonan, bulatkan dan celupkan ke dalam *dark cooking chocolate* yang telah dilelehkan dan hias dengan *milk cooking chocolate.*

5. Simpan dalam lemari pendingin atau lemari es.

Untuk: 450 gram



35. Dadar Cokelat Krim Keju

Bahan Dadar:
100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1 sdm cokelat bubuk
250 ml susu cair
1 butir telur
1 sdm mentega, lelehkan

Isi cream cheese:
250 gram *cream cheese*
150 gram gula bubuk
300 gram jeruk manis dalam kaleng
200 gram stroberi segar

Saus cokelat putih:
150 gram *white cooking chocolate* lelehkan bersama 150 ml susu cair

Hiasan: 150 gram cokelat masak, lelehkan
Taburan: almond iris, sangrai, secukupnya

Cara membuat:

1. **Dadar:** campur tepung terigu dengan cokelat bubuk dan susu cair, aduk rata, tambahkan telur dan mentega yang dilelehkan, aduk rata, buat dadar tipis dengan wajan ukuran 18 cm.

2. **Isi cream cheese:** kocok *cream cheese* dengan gula bubuk hingga lembut, tambahkan irisan jeruk manis dan irisan stroberi segar, aduk rata.

3. **Penyelesaian:** ambil selembar dadar isi dengan isian, hias dengan cokelat masak, taburi almond iris.

4. Sajikan dengan saus cokelat.

Untuk: 6 porsi



36. Peach Stroberi Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

8 buah peach dalam kaleng, tiriskan
150 ml sirop dari buah peach kaleng
5 sdm selai stroberi
50 gram gula pasir
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
200 gram stroberi segar, iris

Olesan:

1 kuning telur dan 2 sdm susu cair

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pai ukuran 20 cm. Siapkan dua lembar adonan satu untuk dasar dan satu untuk penutup, sisanya cetak bentuk hati.

2. Siapkan oven dengan suhu 175 °C.

3. **Isi:** didihkan campuran sirop buah peach dan selai stroberi dengan gula pasir setelah mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, masukkan buah peach dan stroberi, masak sebentar, angkat.

4. Tuangkan adonan isi ke dalam kulit pai, tutup dengan kulit pai, buat hiasan hati mengelilingi bagian atas loyang, olesi dengan telur.

5. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin, hias dengan stroberi segar. Potong menurut selera. Sajikan.

Untuk: 1 loyang



37. Blueberry Cheese Pie

Bahan:

Kulit:

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
2 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
150 gram mentega tawar
1 butir telur
3 sdm air es

Adonan cheese:

250 gram *cream cheese*
80 gram gula pasir *castor*
1 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
75 ml krim kental
20 gram tepung terigu
1 kaleng *blueberry* dalam sirop, tiriskan

Olesan:

Air sirop blueberry yang ditiriskan, kentalkan dengan 1 sdt tepung maizena

Hiasan:

Krim kocok/krim hias, *blueberry,* dan ceri

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pai ukuran 20 cm.

2. Siapkan oven dengan suhu 175 °C.

3. **Adonan *cheese***: kocok *cream cheese* bersama gula pasir *castor* hingga lembut, masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan krim kental dan tepung terigu bergantian, aduk rata, tambahkan *blueberry,* aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.

4. Tuangkan adonan ke dalam pai, panggang kue selama 1 jam hingga mengeras, angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin.

5. Sajikan dingin hias krim kocok/krim, *blueberry,* dan ceri.

Untuk: 2 loyang



38. Meat Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

2 sdm margarin
3 siung bawang putih, cincang
1/2 buah bawang bombai, cincang
350 gram daging sapi cincang
50 ml saus teriyaki, siap beli
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
2 sdm kecap manis
100 gram jamur kancing segar, iris
1 sdm irisan batang seledri
1 sdm tepung maizena larutkan dengan sedikit air

Olesan: 1 kuning telur

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pai kecil bulat ukuran 8 cm, dan siapkan untuk kulit penutup.

2. Panaskan oven dengan suhu 175 °C.

3. **Isi :** panaskan margarin, tumis bawang putih, dan bawang bombai hingga harum, masukkan daging sapi cincang, aduk rata. Masukkan garam, merica, saus teriyaki, kecap manis, irisan seledri dan jamur, masak hingga daging matang, kentalkan dengan larutan maizena, masak sebentar, angkat.

4. Pipihkan adonan setebal 0.5 cm, taruh dalam cetakan pai, isi dengan adonan isi, keju parut, tutup dengan kulit pai, hias menurut selera dengan adonan kulit, olesi kuning telur dan panggang selama 30 menit hingga matang.

5. Sajikan hangat.

Untuk: 12 potong



39. Mango Butter Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es
1 buah mangga harum manis, potong dadu

Isi:

3 butir telur
100 gram gula pasir
50 gram tepung terigu protein sedang, misal segi tiga
1/6 sdt vanili bubuk
50 gram mentega, lelehkan

Taburan mentega:

50 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga,
25 gram mentega
20 gram gula pasir
Hiasan: almond iris

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0.5 cm, cetak dalam loyang pai bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin. Panggang sebentar dalam oven dengan suhu 175°C selama 5 menit, siap untuk diisi dan dipanggang kembali.
2. **Isi:** kocok telur bersama gula pasir hingga mengembang, masukkan tepung terigu dan vanili bubuk, aduk rata, masukkan mentega leleh, aduk rata.
3. **Taburan mentega:** campur tepung terigu dengan mentega dan gula pasir hingga rata.
4. **Penyelesaian:** ambil kulit pai yang telah dipanggang sebentar, tata potongan mangga, tuangkan adonan isi, taburi dengan adonan mentega dan almond, panggang kembali selama 15 menit hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk: 2 loyang



40. Mushroom Cheese Pie

Bahan

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram margarin
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
150 ml susu cair
50 ml krim kental
5 butir telur
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1/2 sdt pala bubuk
200 gram jamur kancing kaleng, iris
3 lembar daging asap, iris
1 sdm irisan batang seledri
50 gram keju *cheddar,* parut
100 gram keju *mozzarella*, iris

Taburan: peterseli cincang

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pai kecil bentuk bulat 8 cm, atau menurut selera, olesi margarin.
2. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, angkat. Campur susu cair, krim, telur, garam, merica, dan pala, aduk rata.
3. Panggang kulit pai setengah matang, angkat. Tata irisan jamur, daging asap, dan batang seledri, tuangkan adonan isi, taburi keju *cheddar* parut, keju *mozzarella,* dan panggang hingga matang.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 12 potong



41. Pear Caramel Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

250 ml susu cair
50 gram gula pasir
2 kuning telur
30 gram tepung maizena
1/2 sdt vanili bubuk
50 ml krim kental
4 buah pear, kupas, iris

Celupan pear karamel:

150 gram gula, buat karamel

Olesan:

5 sdm selai apricot atau jeruk dan 5 sdm air es, aduk rata

Hiasan: stroberi segar

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0.5 cm, cetak dalam loyang pai kecil ukuran 20 cm, olesi dengan margarin. Panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 10 menit, hingga setengah matang.

2. **Isi:** campur susu, gula, telur, maizena, dan vanili bubuk, aduk rata. Masak larutan susu hingga mendidih, aduk rata hingga menjadi kental, masukkan krim, aduk rata, angkat. Beri *rhum*, bila suka, aduk rata.

3. Siapkan kulit pai matang, tuangkan isian, tata potongan buah pear, tuangkan karamel pada bagian atasnya, simpan dalam lemari es, beri olesan di atas dan hias dengan stroberi.

4. Sajikan dingin.

Untuk: 2 loyang



42. Chick Curry Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram margarin
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

1 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang kasar
2 buah daging dada ayam, potong dadu
50 gram bumbu kare basah, siap beli
1 sdm tepung terigu
200 ml santan kental
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
3 buah kentang ukuran sedang kukus, potong dadu 1 cm
1 batang wortel, potong dadu 1 cm
100 gram kacang polong beku
1batang seledri, iris

Olesan:

1 kuning telur dan 2 sdm susu cair

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau pastry hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang bentuk bulat ukuran 8 cm, olesi dengan margarin. Cetak adonan untuk dasar dan penutup pai.

2. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna, masukkan bumbu kare,
aduk rata. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan santan, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga mengental. Masukkan kentang, wortel, kacang polong, dan seledri masak hingga sayuran matang, angkat.

3. **Penyelesaian:** masukkan adonan isi, tutup, olesi dengan telur, panggang selama 15 menit hingga matang kecokelatan, angkat.

4. Sajikan hangat.

Untuk: 12 potong



43. Picnick Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu tepung terigu protein sedang
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram margarin
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

250 gram daging dada ayam, haluskan
250 gram daging sapi cincang
1buah bawang bombai, cincang dan tumis
3 butir telur
3 sdm tepung roti
100 ml susu cair
50 ml krim kental
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1/2 sdt pala, parut
1 sdm gula pasir
2 lembar daging asap, iris
1 sdm seledri cincang
10 butir telur rebus matang, kupas

Olesan: 1 kuning telur dan 2 sdm susu cair
Taburan: keju *cheddar* parut

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula halus dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, gunakan loyang bentuk lonjong 10 cm, olesi dengan margarin, untuk dalam loyang dan penutupnya.

2. Siapkan oven dengan suhu 175 °C.

3. **Isi:** campur semua bahan menjadi satu, daging ayam, daging sapi, bawang bombai tumis, telur, tepung roti, susu cair, krim kental, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata, tambahkan daging asap, dan seledri cincang, aduk rata.

4. Siapkan kulit pai, isi dengan adonan isi, letakkan satu butir telur, padatkan dan tutup dengan adonan.

5. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 10 potong



44. Tomato Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
2 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram margarin
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

2 sdm margarin
2 sdm bawang bombai, cincang
150 ml susu cair
5 sdm krim kental
3 butir telur
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1potong daging dada ayam asap, iris tipis
50 gram jamur kancing, iris
1 sdm irisan batang seledri
5 buah tomat segar, iris
50 gram keju *cheddar,* parut
50 gram keju *mozzarella*

Taburan: peterselicincang

Cara membuat:

1. **Kulit :** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang bentuk kapal, atau menurut selera, olesi dengan margarin.

2. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, angkat. Campur susu cair, krim, telur, garam, merica, dan pala, aduk rata.

3. Panggang kulit pai 5 menit, setengah matang, angkat tata irisan ayam asap, jamur kancing, seledri, tuangkan adonan isi, taburi keju parut, tata tomat, dan panggang hingga matang, taburi peterselicincang.

4. Sajikan hangat.

Untuk: 2 loyang



45. Salmon Cheese Pie

Bahan

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram margarin
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

2 sdm margarin
3 buah bawang bombai, cincang
100 ml krim kental
3 butir telur
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt *thyme* bubuk
100 gram irisan salmon asap, siap beli
1/2 buah paprika hijau dan 1/2 buah paprika merah, potong dadu
50 gram keju *cheddar,* parut
50 gram keju *mozzarella*, iris

Taburan : peterseli cincang

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pai bentuk segi empat panjang kecil atau menurut selera, olesi dengan margarin.

2. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, angkat, campur dengan krim kental, telur, garam, merica, dan *thyme,* aduk rata.

3. Panggang kulit pai setengah matang, angkat dan masukkan adonan isi, tata salmon, paprika merah hijau, keju *cheddar* parut, keju *mozzarella,* dan panggang hingga matang.

4. Sajikan hangat.

Untuk: 12 potong



46. Choco Cheese Pie

Bahan

Kulit:

280 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20 gram cokelat bubuk
3 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

150 gram *dark cooking chocolate* (cokelat masak "*dark*")
500 gram *cream cheese*
100 gram gula pasir *castor*
2 butir telur
50 gram tepung terigu
1 sdm cokelat bubuk
150 ml krim kental, kocok kaku

Taburan: cokelat masak serut dan 50 ml krim bubuk kocok dengan 100 ml susu dingin

Hiasan: buah stoberi segar

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu, cokelat bubuk dengan gula dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0.5 cm, cetak dalam loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, Panggang dalam oven dengan suhu 175 °C.

2. **Adonan:** kocok *cream cheese* dengan gula pasir hingga lembut, masukkan telur dan kocok hingga rata, tambahkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Masukkan cokelat masak yang telah dilelehkan dan krim kental yang telah dikocok, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam kulit pai dan panggang selama 1 jam, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.

4. Hias dengan cokelat masak serut, krim hias, dan stroberi. Sajikan dingin.

Untuk: 2 loyang



47. Tutti Fruity Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

1bungkus agar-agar bubuk warna putih
1 sdm tepung maizena
125 gram gula pasir
400 ml susu cair
100 ml krim kental
1/6 sdt vanili bubuk
2 putih telur, kocok kaku
1 kaleng kecil koktil buah, tiriskan

Hiasan:

cokelat masak, lelehkan dan stroberi segar

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pai ukuran 20 cm.

2. Siapkan oven dengan suhu 175 °C, panggang kulit pai hingga matang.

3. **Adonan isi:** masak agar-agar bubuk, tepung maizena, bersama gula pasir, susu cair, krim kental, dan vanili bubuk hingga mendidih, angkat, setelah agak dingin campur dengan putih telur kocok, aduk rata. Tambahkan koktil buah aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.

4. Setelah uap panasnya hilang, simpan dalam lemari es.

5. Hias dengan cokelat masak leleh dan stroberi. Sajikan.

Untuk: 2 loyang



48. Kiwi Tartlets

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

100 gram almond bubuk
80 gram gula bubuk
150 gram keju *ricotta*
2 sdm madu
2 sdm parutan kulit sunkist
150 ml krim kental, kocok kaku
rhum secukupnya, bila suka

Hiasan: buah kiwi segar dan ceri merah

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0.5 cm, cetak dalam loyang pai kecil segi empat panjang atau menurut selera, olesi dengan margarin, Panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 15 menit.
2. **Isi:** campur almond bubuk dengan gula bubuk, keju *ricotta* dan madu, aduk rata, tambahkan parutan kulit sunkist, aduk rata, masukkan krim kental kocok, aduk rata, beri rhum, bila suka, aduk rata.
3. Siapkan kulit pai matang, tuangkan isian, hias dengan irisan buah kiwi dan ceri, simpan dalam lemari es.

   Untuk: 20 potong



49. Apple Fruit Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang
3 sdm gula bubuk
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi :

250 ml jus apel
100 gram gula palem
5 cm kayu manis
7 biji cengkih
500 gram apel malang, kupas, iris
25 gram tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
10 buah kurma, iris
100 gram *mixed fruit*

Olesan :

1 kuning telur dan 2 sdm susu cair

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pai ukuran 20 cm dan lembaran untuk ayaman tutup.

2. Siapkan oven dengan dengan suhu 175 °C.

3. **Isi:** didihkan jus apel bersama gula palem, kayu manis, dan cengkih, setelah mendidih masukkan apel, masak hingga apel layu, kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata, tambahkan kurma dan *mixed fruit*.

4. Tuangkan adonan isi, tutup dengan anyaman adonan, olesi telur pada bagian adonan.

5. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es, potong menurut selera. Sajikan.

Untuk: 2 loyang



Bahan kulit:
300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20 gram cokelat bubuk
3 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:
300 ml santan kental
200 ml air kelapa
100 gram gula pasir
5 kuning telur
10 gram tepung maizena
1/2 sdt vanili bubuk
Esens rhum secukupnya, bila suka
2 butir kelapa muda, kerok

Hiasan: 3 putih telur dan 100 gram gula pasir, kocok kaku

50. Coconut Pie

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan cokelat bubuk, gula, dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau pastry hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0.5 cm, cetak dalam loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, Panggang dalam oven dengan dengan suhu 175°C selama 10 menit, angkat.

2. **Isi:** Campur santan, air kelapa, dan gula pasir, aduk rata, tambahkan kuning telur, maizena, dan vanili bubuk, aduk rata. Tambahkan rhum, bila suka, aduk rata.

3. Siapkan kulit pai matang, tata kelapa muda, tuangkan adonan isi, panggang kembali hingga matang, mengeras, angkat, hias dengan putih telur kocok dan panggang dengan api atas hingga kecokelatan, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk: 2 loyang

Tips:

1. Agar hasil pie renyah: campur tepung dan margarin atau mentega, usahakan menjadi butiran tepung yang tertutup lemak, kemudian tambahkan telur dan air jangan terlalau lama diuleni, selalu diistirahatkan setiap setelah dipipihkan.

2. Untuk pie dengan satu kulit dasar atau *single crust,* setelah dibentuk dalam loyang, tusuk dengan garpu agar tidak mudah pecah, udara bebas mengalir.

3. Agar warna hasil pie istimewa, oles kannya gunakan 1 kuning telur lalu tambahkan 1 sdm susu cair.

4. Kulit pie siap pakai *single crust* matang dapat disimpan, taruh dalam wadah tertutup atau bungkus plastik atau bila menggunakan wadah *aluminium* untuk mencetak dapat disimpan bersama di *freezer* untuk waktu 1 bulan.

5. Agar tidak cepat gosong bila telah berubah warna, tutup de-ngan *aluminium foil,* sehingga warna akan sangat istimewa.



51. Adonan Puff Pastry/Phyllo

Bahan:
500 gram tepung terigu protein tinggi
1 butir telur
1/2 sdt garam
200 ml air
50 gram margarin

Lemak lipat:
200 gram lemak lipat/*korsvet*

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, telur, garam, dan air, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dan uleni hingga kalis, angkat. Istirahatkan selama 15 menit.

2. Pipihkan adonan hingga setebal 1 cm dan bentuk menjadi segiempat panjang.

3. Beri tanda pada ketiga bagian adonan. Tata irisan lemak lipat pada 2/3 bagian adonan. Sepertiga adonan yang tidak terkena lemak dilipat ke arah yang berlemak dan tutup dengan bagian yang berlemak sehingga adonan saling menutupi. Ini disebut lipatan satu-tiga.

4. Taruh adonan dalam lemari pendingin, diamkan selama 10 menit. Kemudian keluarkan dan giling menjadi lipatan satu-tiga kembali, dan istirahatkan selama 10 menit. Lakukan hal ini hingga tiga kali.

5. Setelah tiga kali dilipat, pipihkan kembali adonan dan lipat menjadi lipatan satu-dua. Artinya, setelah dipipihkan, lipat adonan menjadi satu. Diamkan selama 30 menit atau gulung.

6. Setelah 30 menit istirahat, adonan siap untuk dibentuk. Pipihkan adonan terlebih dahulu dan potong menurut selera.

Untuk: 1 kg adonan *puff pastry*

Tips:
Adonan puff pastry dapat disimpan di dalam freezer hingga satu bulan. Bila ingin digunakan, hilangkan lapisan es-nya terlebih dahulu. Diamkan dalam temperatur ruangan hingga siap pakai.



52. Cheese Stick Puff Cookies

Bahan:
1 resep adonan *puff pastry*
Keju *parmesan* parut, secukupnya
Keju *cheddar* parut, secukupnya

Olesan: Kuning telur

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan dengan suhu 175 °C.

2. Pipihkan adonan *puff pastry* hingga setebal 1 cm, panjang 30 cm, dan lebar 24 cm. Lalu potong menjadi ukuran 2 cm, tata di loyang, diamkan selama 30 menit. Olesi dengan kuning telur, plintir, dan taburi dengan keju *parmesan* parut serta keju *cheddar* parut.

3. Panggang dalam oven selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

53. Puff Cookies

Bahan:
1 resep adonan *puff pastry*

Olesan:
2 butir telur
Gula pasir secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Siapkan pemotong kue bentuk jantung hati. Panaskan oven dengan suhu 200 °C.

2. Pipihkan adonan *puff pastry* hingga setebal 0,5 cm. Potong menjadi bentuk jantung hati, tata di loyang, beri jarak, diamkan selama 15 menit.

3. Olesi dengan telur, taburi gula pasir secukupnya dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.

4. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 1 kg



54. Napoleon

Bahan:
1 resep adonan *puff pastry*

Isi:
500 ml susu cair
150 gram gula pasir
80 gram tepung maizena
2 kuning telur
200 ml krim kental
1/2 sdt vanili bubuk
Rhum kue, bila suka

Icing pelapis:
200 gram gula bubuk
5 sdm air jeruk nipis

Hiasan: 50 gram cokelat masak lelehkan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Pipihkan adonan *puff pastry* hingga setebal 1 cm, potong menjadi ukuran 25 cm x 10 cm, satu kue membutuhkan tiga lembar *puff pastry*. Tata di loyang dan panggang selama 30 menit hingga kecokelatan, angkat, hilangkan uap panasnya.

2. **Isi:** campur susu cair dengan gula pasir, tepung maizena, kuning telur, krim kental, dan vanili bubuk, aduk rata. Masak hingga mengental, angkat, tambahkan rum kue (bila suka), aduk rata.

3. Ambil 3 lembar kue, satu untuk dasar, tuangkan adonan isi secukupnya, taruh kue kedua, tuangkan adonan isi dan tutup dengan kue ketiga.

4. **Icing pelapis:** aduk gula bubuk bersama air jeruk nipis hingga rata, tuangkan di atas kue, hias dengan cokelat masak, potong menurut selera. Sajikan.

55. Apple Puff



Bahan:
1 resep adonan *puff pastry*

Isi:
5 buah apel, iris tipis, rendam dalam air, beri 2 sdm air jeruk nipis
150 gram gula pasir
50 ml air
3 butir cengkih
5 cm kayu manis
1 sdm tepung maizena larutkan dengan sedikit air

Olesan: 1 butir telur
Taburan: Gula bubuk
Hiasan: Buah stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue bentuk segitiga. Panaskan oven dengan dengan suhu 175 °C.

2. **Isi:** masak air bersama gula pasir, cengkih, dan kayu manis. Setelah mendidih, masukkan larutan maizena, aduk rata mengental. Masukkan potongan apel, aduk rata, angkat.

3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, potong menjadi bentuk segitiga, tata di loyang. Diamkan selama 30 menit, olesi dengan telur. Panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan, angkat.

4. Ambil 2 potong kue, tuangkan adonan pada satu kue, ratakan. Tutup atasnya dengan sepotong kue. Taburi gula bubuk dan hias dengan stroberi. Sajikan.

Untuk: 8 kue



56. Chick Puff

Bahan:

1 resep adonan *puff pastry*

Isi:

1 sdm margarin
1 bawang bombai, cincang.
50 gram tepung terigu
500 ml susu cair
1 potong dada ayam, rebus matang, potong jadi dadu kecil
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt pala bubuk
2 sdm gula pasir
100 gram kacang polong beku
1 batang seledri, iris halus
100 gram keju *cheddar* parut

Olesan: 1 butir telur

Taburan: Keju *cheddar* parut, secukupnya.

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat dengan diameter 7 cm. Panaskan oven dengan dengan suhu 175 °C.

2. **Isi:** panaskan margarin. Tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, masak hingga menjadi bubur. Masukkan potongan ayam, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga mengental. Tambahkan kacang polong, seledri dan keju parut, aduk rata, angkat.

3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, bentuk menjadi segi empat dengan panjang sisi 8 cm. Taruh 1 sdm isian di tengahnya, lipat menjadi bentuk segitiga, rekatkan dengan telur bagian pinggir kue. Diamkan selama 30 menit, olesi dengan telur. Taburi dengan keju *cheddar* parut.

4. Panggang selama 20 menit hingga kecokelatan, angkat. Sajikan hangat.

Untuk 20 potong

57. Kari Puff



Bahan:
1 resep adonan *puff pastry*

Isi:
1 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang kasar
150 gram daging sapi cincang
50 gram bumbu kari basah, siap beli
3 sdm tepung terigu
200 ml santan kental
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 buah kentang ukuran sedang, kukus, potong jadi dadu 1 cm
1 batang wortel, potong jadi dadu 1 cm
100 gram kacang polong beku
1 batang seledri, iris

Olesan: 1 butir telur
Taburan: keju *cheddar* parut

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan dengan suhu 175 °C.

2. **Isi:** panaskan margarin. Tumis bawang bombai hingga layu, masukkan daging sapi cincang, masak hingga berubah warna. Masukkan bumbu kari, aduk rata. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan santan, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga mengental. Masukkan kentang, wortel, kacang polong, dan seledri, masak hingga sayuran matang, angkat.

3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong adonan menjadi bentuk segiempat dengan ukuran sisi 10 cm. Isi dengan 1 sdm isian, lipat dua, rekatkan dengan telur, diamkan selama 30 menit. Olesi dengan telur dan taburi keju cheddar parut.

4. Panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan, angkat. Sajikan hangat.

Untuk 20 potong



58. Choco Horn Puff

Bahan:
1/2 resep adonan *puff pastry*

Isi:
250 ml susu cair
80 gram gula pasir
2 sdm cokelat bubuk
1 butir telur
30 gram tepung maizena
50 ml krim kental
Rhum kue secukupnya, bila suka

Olesan: 1 butir telur
Taburan: Gula pasir secukupnya
Hiasan: Ceri merah

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan horn kecil, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 175 °C.

2. Pipihkan adonan hingga setebal 0,3 cm, potong dengan lebar 1 cm x 20 cm, lilitkan pada cetakan.

3. Taruh di atas loyang, diamkan selama 20 menit, olesi dengan telur. Taburi dengan gula pasir, panggang selama 20 menit, angkat.

4. **Isi:** campur susu dengan gula pasir, cokelat bubuk, telur, dan tepung maizena, aduk rata. Masak hingga mengental, angkat. Tambahkan *rhum* kue, aduk rata. Angkat.

5. **Penyelesaian:** isi kue dengan isian dan hias dengan ceri merah.

Untuk 30 buah

59. Mini Beef Roll



Bahan:
1 resep adonan *puff pastry*

Isi:
350 gram daging sapi cincang
3 sdm tepung roti
150 ml susu cair
140 gram pasta hati sapi, siap beli
3 sdm bawang bombai cincang
1 butir telur
2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
3 sdm kecap asin beraroma
1 sdt pala bubuk
50 ml krim kental
20 butir telur puyuh rebus, iris
3 lembar daging asap, iris

Olesan: 1 butir telur
Taburan: keju *cheddar* parut, secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat dengan ukuran 8 cm. Panaskan oven dengan suhu 200 °C.

2. **Isi:** campur daging sapi dengan tepung roti, susu cair, pasta hati sapi, bawang bombai, telur, garam, merica, kecap asin beraroma, pala bubuk, dan krim kental, aduk rata. Tambahkan irisan daging asap, aduk rata. Bagi adonan isi menjadi 20 bagian. Isi dengan telur dan bulatkan.

3. **Penyelesaian:** pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong, satu kue dua lembar adonan. Taruh satu adonan isi, tutup dengan adonan dan rekatkan dengan telur. Diamkan selama 20 menit, olesi dengan telur dan taburi keju *cheddar* parut.

4. Panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan, angkat. Sajikan.

Untuk 20 potong



60. Apricot Puff

Bahan:
1/2 resep adonan *puff pastry*
10 buah apricot dalam kaleng

Isi:
150 ml susu cair
50 ml krim kental
50 gram gula pasir
30 gram tepung maizena
Rhum kue, bila suka, secukupnya

Olesan: 1 butir telur

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200°C.

2. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong adonan menjadi ukuran 10 cm x 10 cm. Iris bagian ujungnya hingga hampir ke tengah, lipat satu sudut ke tengah hingga membentuk kitiran. Tata di loyang, diamkan selama 15 menit. Olesi dengan telur.

3. Panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan, angkat.

4. **Isi:** campur susu, krim kental, gula pasir, dan tepung maizena, aduk rata. Masak hingga mengental, angkat. Tambahkan rum kue, aduk rata.

5. **Penyelesaian:** taruh isian secukupnya di bagian tengah kue lalu taruh apricot di atasnya.

6. Sajikan.

Untuk: 10 potong

61. Tuna Puff



Bahan:
1/2 adonan *puff pastry*

Olesan: 1 butir telur

Isi:
140 gram tuna dalam kaleng
2 sdm mayones
1 sdm saus tomat
1 sdm susu kental manis
1 sdm saus sambal

Pelengkap: Daun selada dan tomat

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat dengan ukuran 8 cm. Panaskan oven dengan suhu 200°C.

2. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, potong menjadi bentuk bulat atau segi empat dengan ukuran sisi 8 cm. Tata di loyang beri jarak, diamkan selama 15 menit. Olesi dengan telur.

3. Panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan, angkat.

4. **Isi:** suwir-suwir tuna campur dengan mayones, saus tomat, susu kental manis, dan saus sambal, aduk rata.

5. **Penyelesaian:** potong kue secara mendatar. T ata daun selada dan tomat, masukkan isian. Sajikan.

Untuk 12 potong



62. Cheese Puff

Bahan:
1/2 resep adonan puff pastry

Isi:
1 sdm minyak zaitun
50 gram bawang bombai cincang
1 ikat bayam, iris halus.
100 gram *feta cheese*, potong jadi dadu kecil
50 ml krim kental
Garam dan merica bubuk secukupnya
2 sdm mentega tawar, lelehkan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan bayam, tumis hingga layu, angkat.

2. Campur tumisan bayam dengan *feta cheese* dan krim kental, aduk rata. Tambahkan garam dan merica secukupnya.

3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,2 cm, panjang 15 cm, dan lebar 6 cm, olesi dengan mentega leleh. Ambil sesendok adonan bayam, lipat menjadi bentuk segitiga bersusun dan teruskan lipatan hingga adonan habis. Taruh di dalam loyang dan panggang selama 10 menit hingga matang cokelat keemasan, angkat.

4. Sajikan hangat.

Untuk: 10 potong

63. Tomato Puff



Bahan:
1/2 bagian resep *puff pastry*

Saus:
1 sdm margarin
1/2 buah bawang bombai, cincang
3 siung bawang putih, cincang
2 sdm pasta tomat
5 sdm saus tomat
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
3 sdm gula pasir

Taburan:
2 buah tomat, iris.
2 lembar daging sapi asap, iris
3 buah sosis sapi iris
Keju *mozzarella* secukupnya, iris
1 sdm peterseli cincang

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat dengan diameter 20 cm. Panaskan oven dengan dengan suhu 200 °C.

2. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, potong. Tata di loyang dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.

3. **Saus:** panaskan margarin. Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan pasta tomat, saus tomat, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Masak sebentar, angkat.

4. Olesi kue dengan saus tomat. Tata irisan tomat, irisan daging asap, sosis, dan keju *mozzarella* serta taburi dengan peterseli. Panggang kembali sebentar hingga keju meleleh, angkat. Sajikan.

   Untuk: 10 potong



64. Fruit Puff

Bahan:
1/2 resep adonan *puff pastry*

Topping:
250 ml susu cair
75 gram gula pasir
2 kuning telur
50 gram maizena
1/2 sdt vanili bubuk
100 ml krim kental
Rhum kue secukupnya, bila suka.

Hiasan:
Stroberi, kiwi, peach, jeruk manis, dan cokelat masak

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat ukuran 22 cm. Panaskan oven dengan suhu 200 °C.

2. Pipihkan adonan *puff pastry* hingga setebal 0,5 cm, cetak jadi bulat. Diamkan selama 15 menit dan panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan, angkat.

3. **Topping:** campur susu cair dengan gula pasir, kuning telur, maizena, vanili bubuk, dan krim kental. Masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Tambahkan *rhum*, aduk rata.

4. **Penyelesaian:** siapkan kue *puff pastry* matang. Tuangkan *topping* di atasnya. Tata buah di tengahnya menurut selera. Sajikan.

Untuk 2 loyang

65. Prawn Salmon Puff



Bahan:
1/2 adonan *puff pastry*

Olesan:
1 butir telur
300 gram udang sedang, buang kulit, rebus matang
150 gram daging ikan salmon asap
Jeruk manis kaleng secukupnya

Saus:
2 sdm mayones
3 kuning telur rebus, haluskan
2 sdm susu kental manis
1 sdm saus tomat
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt peterseli cincang

Hiasan: Daun dill atau peterseli

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, pemotong kue berbentuk bulat ukuran 8 cm, dan pemotong kecil ukuran 2 cm. Panaskan oven dengan suhu 200 °C. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, potong menjadi dua dengan ukuran 8 cm. Pada salah satu bagian, potong bulat ukuran 2 cm di bagian tengahnya, susun, dan rekatkan dengan telur. Tata di loyang, beri jarak, diamkan selama 15 menit. Olesi dengan telur.
2. Panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan, angkat.
3. **Saus:** campur mayones dengan kuning telur rebus, susu kental manis, air jeruk nipis, peterseli cincang, dan saus tomat, aduk rata.
4. Siapkan kue *puff* matang. Masukkan saus ke dalam kantong hias, semprotkan di atas kue. Tata udang, jeruk manis, dan ikan salmon. Hias dengan daun dill atau peterseli. Sajikan.

Untuk 12 potong



66. Ring Puff

Bahan:
1 resep adonan *puff pastry*

Isi:
350 gram almond sangrai, cincang halus
300 gram kacang mete, sangrai, haluskan
250 gram gula bubuk
1 sdt garam
2 butir telur
1 putih telur
Esens almond secukupnya

Olesan: 1 butir telur
Taburan: Irisan almond
Hiasan: Gula bubuk dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200 °C.

2. **Isi:** campur almond, kacang mete, dan gula bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan putih telur, aduk rata. Tambahkan esens almond, aduk rata.

3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, panjang 50 cm, dan lebar 20 cm. Taruh isian di pinggir kue, sisakan 2 cm pada setiap ujungnya untuk merekatkan. Gulung, temukan kedua ujungnya dan bentuk menjadi lingkaran, diamkan selama 30 menit. Kerat sedikit untuk hiasan, olesi dengan telur dan taburi dengan almond iris.

4. Panggang selama 30 menit hingga matang kecokelatan, angkat. Setelah dingin, taburi dengan gula bubuk, hias dengan stroberi.

Untuk :1 kue

67. Crackers Aroma



Bahan:
20 keping *crackers*

Isi:
100 gram *feta cheese*, siap beli
50 ml krim kental
3 sdm keju oles roti
2 sdm madu
1 sdm bawang bombai cincang
1 sdt peterseli cincang
Garam dan merica bubuk secukupnya

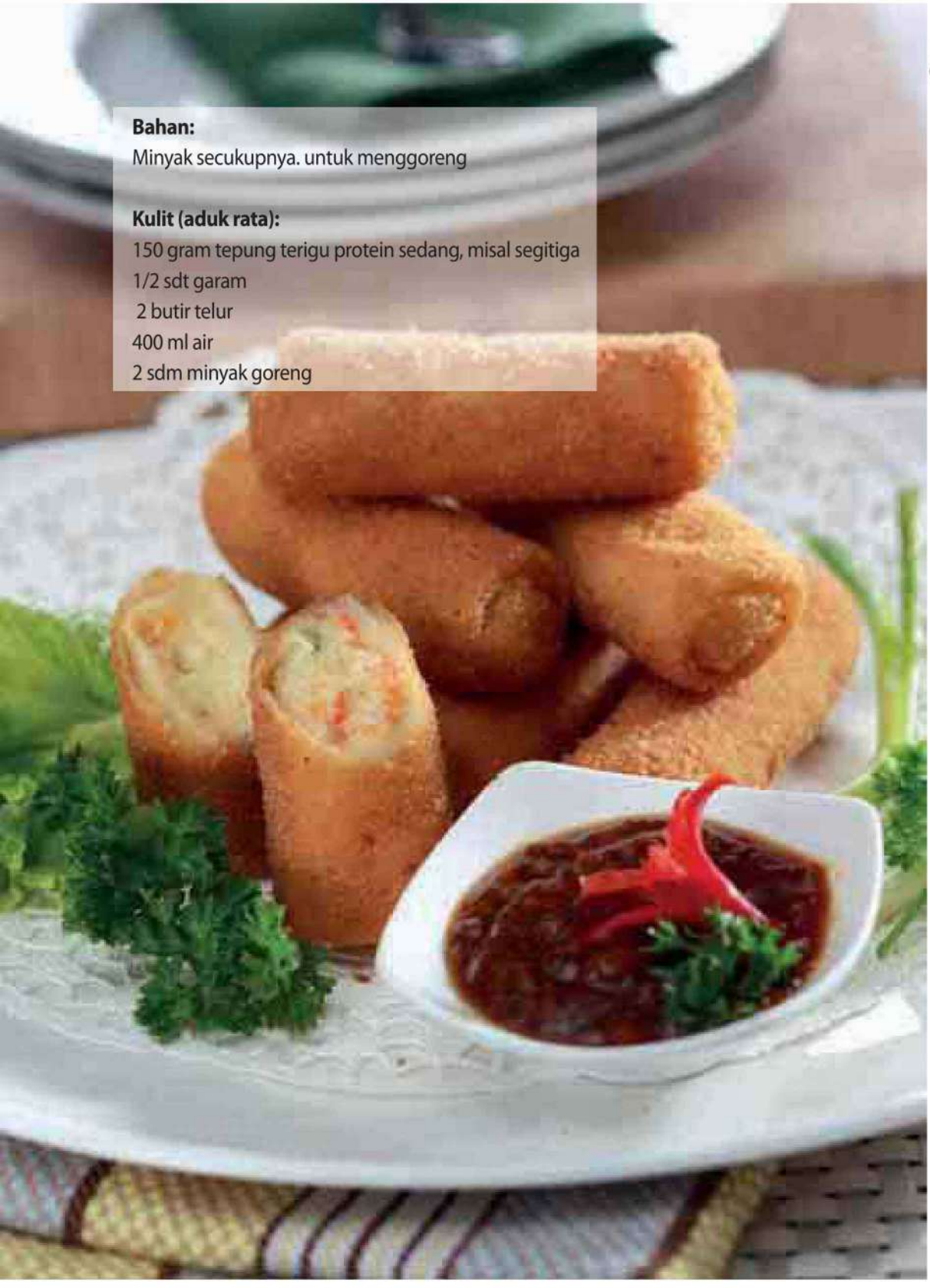
Cara membuat:

1. **Isi:** haluskan *feta cheese* bersama krim kental, keju oles, dan madu, aduk rata. Tambahkan bawang bombai cincang, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan peterseli cincang, aduk rata.

2. Ambil 2 keping *crackers*, oleskan isi dan tutup. Lakukan hal yang sama hingga isi habis.

3. Sajikan.

Untuk: 10 keping



Bahan:
Minyak secukupnya. untuk menggoreng

Kulit (aduk rata):
150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1/2 sdt garam
2 butir telur
400 ml air
2 sdm minyak goreng

68. Risoles Ayam

Isi:
2 sdm margarin
6 siung bawang merah, iris tipis
50 gram tepung terigu
250 ml susu cair
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1/2 biji pala, parut
3 sdm gula pasir
1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam, bila suka
1 potong dada ayam, rebus matang, potong dadu
2 batang wortel, kupas, serut dan rebus setengah matang
1 batang daun bawang, iris halus
1 batang daun seledri, iris halus

Perekat (aduk rata):
2 sdm tepung terigu dan 6 sdm air

Adonan Pelapis:
50 gram tepung terigu, larutkan dengan 100 ml air, aduk rata
200 gram tepung roti, untuk memanir

Pelengkap:
Daun selada, daun bawang kecil, cabai rawit dan

saus taoco: 4 sdm taoco haluskan bersama 2 siung bawang putih, kemudian rebus bersama 150 ml air, 2 sdm saus cabai, 2 sdm saus tomat, 1/2 sdt garam, 2 sdm kecap manis, dan kentalkan dengan 2 sdm larutan maizena

Cara membuat:

1. **Kulit:** buat dadar tipis dengan pan dadar antilengket diameter 20 cm.

2. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu cair, garam, merica, pala, gula pasir, dan kaldu bubuk, masak hingga menjadi kental dan matang. Masukkan ayam, wortel, daun bawang, dan seledri, masak hingga bumbu menyatu dengan daging ayam, angkat.

3. Ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdm adonan isi, gulung, beri sedikit perekat, lakukan terus hingga seluruh adonan habis. Masukkan ke dalam adonan pelapis, tiriskan dan balut dengan tepung roti dan simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.

4. Goreng dalam minyak panas hingga berwarna kecokelatan, angkat. Sajikan hangat dengan sambal taoco, daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit.

   Untuk: 20 buah



69. Kroket Ayam Jamur

Bahan:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
375 ml susu cair
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 biji pala, parut
4 sdm gula pasir
1 sdt kaldu bubuk
1 potong dada ayam, rebus matang, potong dadu
2 batang wortel, kupas, potong dadu kecil, rebus matang
100 gram kacang polong
150 gram jamur kancing kalengan, potong dadu kecil
1 sdm irisan daun bawang
1 sdm irisan seledri
1 butir telur, kocok, untuk memanir
150 gram tepung roti, untuk memanir
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Cabai rawit atau saus sambal

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung, aduk rata.

2. Masukkan susu cair, garam, merica, pala, gula pasir, dan kaldu bubuk, masak hingga menjadi adonan yang kental.

3. Masukkan ayam, wortel, kacang polong, jamur, irisan daun bawang, dan seledri, aduk rata. Masak hingga menjadi adonan yang kalis, tidak lengket diwajan dan matang, angkat, dinginkan.

4. Ambil satu sendok makan adonan, bentuk kroket lonjong, lakukan terus hingga seluruh adonan habis.

5. Celupkan ke dalam telur dan balut dengan tepung roti, simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.

6. Goreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat, dan tiriskan. Sajikan hangat.

Untuk: 20 potong



70. Bitterballen

Bahan:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
150 gram tepung terigu protein sedang
375 ml susu cair
2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 biji pala, parut
4 sdm gula pasir
1/2 sdt kaldu bubuk
300 gram daging sapi, rebus matang, potong dadu kecil
1 batang wortel, kupas, serut, rebus setengah matang
50 gram jamur kancing, cincang
1 sdm irisan daun bawang
1 sdm irisan seledri
1 butir telur, kocok, untuk memanir
150 gram tepung roti, untuk memanir
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap: *Mayonnaise* atau saus sambal

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung, aduk rata.
2. Masukkan susu cair, garam, merica, pala, gula pasir, dan kaldu bubuk, masak hingga menjadi adonan yang kental.
3. Masukkan ayam, wortel, jamur, irisan daun bawang, dan seledri, aduk rata. Masak hingga menjadi adonan yang kalis, tidak lengket diwajan dan matang, angkat, dinginkan.
4. Ambil satu sendok makan adonan, bentuk kroket lonjong, lakukan terus hingga seluruh adonan habis.
5. Celupkan ke dalam telur dan balut dengan tepung roti, simpan dalam lemari es selama 1 jam.
6. Goreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, sajikan hangat dengan *mayonnaise* atau saus sambal.

Untuk: 30 potong

71. Risoles Telur Keju Ayam Asap



Bahan:
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Kulit:
150 gram tepung terigu protein sedang
400 ml air
2 butir telur
2 sdm minyak goreng
1/2 sdt garam
4 butir telur, rebus matang, iris
2 lembar daging asap, iris
Keju lembaran, iris

Pelengkap:
Mustard atau saus sambal

Olesan:
2 sdm *Mayonnaise* campur dengan 1 sdm susu kental manis

Celupan:
2 sdm tepung terigu, larutkan dengan 50 ml air
100 gram tepung roti

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung, air, telur, minyak goreng, dan garam, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Dadar tipis adonan dengan pan dadar antilengket diameter 16 cm.

2. Telur rebus iris melebar, gunakan alat pengiris telur.

3. Ambil selembar kulit,letakkan 1 iris telur, olesi campuran *mayonnaise*, sepotong daging asap, dan keju. Lipat dan bentuk seperti amplop segi empat.

4. **Panir:** celupkan risoles ke dalam adonan, celupkan dan lumuri dengan tepung roti, simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.

5. Panaskan minyak goreng, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat. Sajikan hangat dengan saus sambal atau mustard.

Untuk: 24 potong



72. Lumpia Goreng

Bahan:
20 lembar kulit Lumpia, siap beli
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Perekat: 1 putih telur

Isi:
2 sdm minyak goreng
5 siung bawang putih, cincang
150 gram udang kupas, cincang
200 gram dada ayam *fillet,* potong dadu kecil
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
350 gram rebung rebus matang, potong bentuk korek api
2 lembar daging asap, iris, jika suka

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang dan ayam, masak hingga berubah warna, tambahkan daging asap, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan rebung, masak hingga bumbu menyatu dan mengering, angkat.
2. **Penyelesaian:** ambil satu lembar kulit, isi dengan 1 sdm isian, gulung bentuk lumpia, rekatkan dengan putih telur. Goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan.
3. Sajikan segera, lengkapi dengan sambal taoco, daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit.

Untuk: 20 potong

Pelengkap:
Sambal taoco (lihat: resep risoles), daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit

73. Lumpia Basah



Bahan:

Kulit:

100 gram tepung terigu protein sedang
50 gram tepung beras
2 butir telur
400 ml air
1/2 sdt garam
4 sdm minyak goreng

Isi:

2 sdm minyak goreng
4 siung bawang putih, cincang
150 gram udang kupas, cincang
200 gram daging dada ayam, potong dadu kecil
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
350 gram rebung rebus matang, potong bentuk korek api
2 butir telur, buat orak-arik

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu, tepung beras, air, telur, garam, dan minyak goreng, aduk rata. Buat dadar tipis dengan wajan pipih 16 cm.

2. **Isi:** panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang dan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan rebung, masak hingga bumbu menyatu dan mengering, tambahkan orak-arik telur, aduk rata, angkat.

3. **Penyelesaian:** ambil satu lembar kulit, isi dengan 1 sdm isian, gulung bentuk lumpia.

4. Sajikan segera lengkapi dengan sambal taoco, daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit.

Untuk: 20 potong

Pelengkap:
Sambal taoco (lihat: resep Risoles), daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit



74. Risoles Sayuran

Bahan:
150 gram tepung terigu protein sedang
400 ml air
2 butir telur
2 sdm minyak goreng
1 sdt garam

Isi:
2 sdm minyak goreng
6 butir bawang merah, cincang
100 gram daging cincang
150 gram buncis, iris
1buah wortel, serut
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
3 sdm kecap manis
20 gram suun, rendam hingga lunak
2 buah cabai merah besar, iris

Pelengkap: cabai rawit atau saus sambal

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Buat dadar tipis dengan pan dadar antilengket diameter 16 cm.

2. **Isi:** tumis bawang merah hingga harum. Masukkan daging cincang, masak hingga berubah warna. Masukkan buncis, wortel, garam, merica, dan kecap manis, masak hingga matang. Tambahkan suun dan irisan cabai merah, masak sebentar, angkat.

3. Ambil selembar kulit, isi dengan 2 sdm isian, gulung, celupkan dalam celupan dan lumuri dengan tepung panir, simpan dalam lemari es selama 30 menit.

4. Goreng hingga matang, sajikan hangat dengan cabai rawit atau saus sambal.

Untuk: 20 potong

Celupan:
3 sdm tepung terigu, larutkan dengan 8 sdm air
Tepung panir secukupnya

75. Crepes Isi Tuna



Bahan:
75 gram tepung beras, ayak
75 gram tepung terigu, ayak
2 sdm gula pasir
350 ml susu cair
1/2 sdt *baking powder*
1 sdt garam
2 butir telur
2 sdm margarin cair
1 sdt vanili bubuk

Isi (campur dan aduk rata):
2 sdm *mayonnaise*
1 sdm saus tomat
1 sdm susu kental manis
140 gram ikan tuna kukus suwir
1 sdm bawang bombai cincang

Pelengkap: Daun selada dan irisan tomat
Isian lain: cokelat oles roti

Cara membuat:

1. **Crepes:** campur tepung beras dengan tepung terigu, gula pasir, susu cair, *baking powder,* dan garam, aduk rata. Tambahkan margarin cair, telur, dan vanili bubuk, aduk rata.

2. Siapkan pan dadar antilengket ukuran 18 cm, buat dadar tipis, angkat.

3. Ambil selembar crepes, tata daun selada, isian, dan tomat, gulung, atau olesi crepes dengan cokelat oles roti, lipat.

4. Sajikan.

Untuk: 15 potong



76. Pastel

Bahan:
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:
1 sdm margarin
3 butir bawang merah, iris
3 sdm tepung terigu
200 ml susu cair
150 gram daging dada ayam matang, potong dadu
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1/2 sdt pala bubuk
2 sdt gula pasir
3 sdm kacang polong beku
1 batang seledri, iris

Kulit:
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
50 gram margarin
1 butir telur
1/2 sdt garam
50 ml air es

Taburan:
keju *cheddar* parut secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang merah hingga layu. Masukkan tepung terigu dan susu cair, aduk rata. Setelah mendidih dan mengental, masukkan ayam, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan kacang polong, setelah mengental, tambahkan irisan seledri, masak sebentar, angkat.

2. **Kulit:** campur tepung terigu dengan margarin, aduk rata. Tambahkan telur, garam, dan air es, uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.

3. **Penyelesaian:** pipihkan adonan setebal 1/2 cm, potong dengan pemotong bentuk bunga dan goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat.

4. Isi bagian tengah kue dengan isian, taburi keju dan hias dengan peterseli. Atau bentuk sesuai selera.

5. Sajikan.

Untuk: 20 potong



77. Pizza

Bahan:

Dasar:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra, ayak
1 sdt ragi instan
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
200 ml air
50 ml minyak selada

Taburan:

3 potong sosis sapi, iris atau 150 gram ikan tuna kukus
3 lembar daging asap, iris
50 gram jamur kancing
2 buah tomat segar, iris
1 buah paprika hijau
50 gram keju *mozzarella*, parut
50 gram keju *cheddar,* parut

Olesan saus:

1 sdm margarin
5 sdm bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
3 sdm pasta tomat
8 sdm saus tomat
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdt *oregano* bubuk
50 ml air

Cara membuat:

1. **Dasar:** campur terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis, diamkan selama 30 menit.

2. **Olesan:** panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harumi. Masukkan pasta tomat, saus tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, *oregano* bubuk, dan air, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.

3. **Penyelesaian:** pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 20/24/26 cm atau menurut selera, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju, sosis/ikan tuna, jamur, daging asap, tomat, paprika, dan keju *mozzarella*. Panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 30 menit atau hingga matang. Sajikan.

   Untuk: 6 porsi



78. Sandwich Bakar

Bahan:
12 iris roti tawar
2 sdm margarin/mentega, untuk olesan

Isi tuna: 150 gram tuna kukus, suwir
Isi kornet:
1 sdm margarin
1 sdm bawang bombai cincang
150 gram kornet sapi

Isi: telur rebus, tomat, daging asap

Saus:
6 sdm *mayonnaise*
2 sdm saus tomat
2 sdm susu kental manis
2 sdm saus sambal

Pelengkap: daun selada, ttomat, Irisan bawang bombai, peterseli, kentang goreng

Cara membuat:

1. **Saus:** campur mayonnaise dengan saus tomat, susu kental manis, dan saus sambal, aduk rata, sisihkan.

2. **Isi tuna:** campur ikan tuna dengan *mayonnaise,* aduk rata.

3. **Isi kornet:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan kornet sapi, aduk rata, angkat campur dengan 2 sdm *mayonnaise,* aduk rata.

4. **Penyelesaian:** ambil 2 iris roti, olesi dengan margarin, tata daun selada, irisan daun bawang, tata tuna atau kornet, irisan tomat, tutup, rapatkan dan panggang hingga mengering. Sajikan hangat.

Untuk: 6 porsi

Catatan: untuk isi pilih menurut selera.

79. Kue Mangkuk Kembang Tabur Kelapa



Bahan Biang:
100 gram tepung beras
100 gram tepung terigu
10 gram ragi instan
50 gram gula pasir
200 ml air hangat

Adonan:
150 gram gula merah rebus dengan 100 ml air
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
100 gram tepung beras
100 gram tepung terigu
1/2 sdt garam
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt *baking powder*
3 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan kue bentuk menurut selera, olesi dengan minyak goreng.

2. **Biang:** campur tepung beras, tepung terigu, ragi instan, gula pasir, dan air hangat, aduk rata, diamkan selama 15 menit.

3. **Adonan:** campur air gula merah dengan santan, masukkan ke campuran tepung beras dan tepung terigu, aduk rata, tambahkan biang, garam, vanili bubuk, dan *baking powder*, aduk rata, tambahkan minyak goreng, aduk rata, diamkan selama 20 menit.

4. Siapkan dandang dengan uap yang panas, tutup dan bungkus dengan serbet bersih, ambil cetakan, tuangkan adonan hingga 1/2 penuh dan kukus selama 15 menit. Selama mengukus dandang jangan dibuka.

5. Sajikan dengan kelapa parut yang telah dikukus.

Untuk: 12 potong

Pelengkap:
kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang, 1/2 sdt garam, aduk rata, beri 1 lembar daun pandan, dan kukus.



80. Poffertjes

Bahan:
150 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
1 sdm gula pasir
200 ml susu cair
2 butir telur
1/2 sdt vanili bubuk
1/2sdt garam
1 sdm mentega, lelehkan

Taburan:
50 gram gula bubuk dan 1 sdt kayumanis bubuk, aduk rata

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.

2. Masukkan telur, aduk rata, tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.

3. Siapkan wajan *Poffertjes* atau wajan berlubang, olesi dengan mentega, tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga dasar kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan. Tuangkan adonan bila dasar kue matang dan permukaannya agak lunak, taruh kue yang telah matang di atasnya, masak sebentar, angkat.

4. Setelah selesai semuanya, taburi dengan campuran gula bubuk dan kayu manis. Sajikan hangat.

Untuk: 6 porsi

81. Apem Kuah Santan



Bahan:

125 gram tepung beras
40 gram gula pasir
1/2 sdt ragi instan
1/2 sdt *baking powder*
250 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1/2 sdt garam
1/2 butir kelapa setengah tua, kupas parut memanjang

Kuah:

500 ml santan dari 1 butir kelapa
100 gram gula merah, sisir
1/2 sdt garam
1/2 sdt vanili bubuk
1 lembar daun pandan

Cara membuat:

1. Campur tepung beras dengan gula pasir, ragi instan, *baking powder,* santan, dan garam, aduk rata.
2. Diamkan adonan selama 30 menit, campur dengan kelapa parut, aduk rata.
3. Panaskan wajan kecil anti lengket ukuran 18 cm, tuangkan adonan, tutup dan masak hingga mengembang dan matang, angkat.
4. **Kuah:** rebus semua bahan menjadi satu, setelah mendidih, angkat, saring.
5. Sajikan apem dengan kuah santan.

Untuk: 6 porsi



82. Kue Stroberi Kelapa

Bahan:
4 butir telur
75 gram gula pasir
80 gram tepung terigu, ayak
1/2 sdt *baking powder*
1/2 sdt ragi instan
100 ml susu cair
75 gram margarin, lelehkan

Pelengkap: 150 gram selai stroberi dan kelapa parut sangrai/kering

Cara membuat:

1. Campur selai stroberi dengan 100 ml air dan panaskan sebentar, angkat, sisihkan.

   Panaskan oven dengan suhu 175 °C.
2. Siapkan loyang muffin ukuran 8 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
3. Kocok telur dan gula hingga gula larut, masukkan tepung terigu, ragi instan, *baking powder,* dan susu cair, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata, diamkan selama 15 menit.
4. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 20 menit, angkat dan dinginkan.
5. Setelah dingin celupkan ke dalam selai stroberi dan lumuri dengan kelapa parut sangrai. Sajikan.

   Untuk: 12 potong

83. Pisang Bollen



Bahan:
60 gram margarin
100 ml susu cair
2 sdm gula pasir
60 gram tepung terigu
3 butir telur
1/2 sdt ragi instan
1/2 sdt *baking powder*
5 buah pisang raja, potong dadu
50 gram kismis
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Taburan: gula bubuk, cokelat masak, lelehkan, keju *cheddar* parut

Cara membuat:

1. Masak margarin bersama susu cair dan gula pasir, setelah mendidih masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga kalis, angkat.

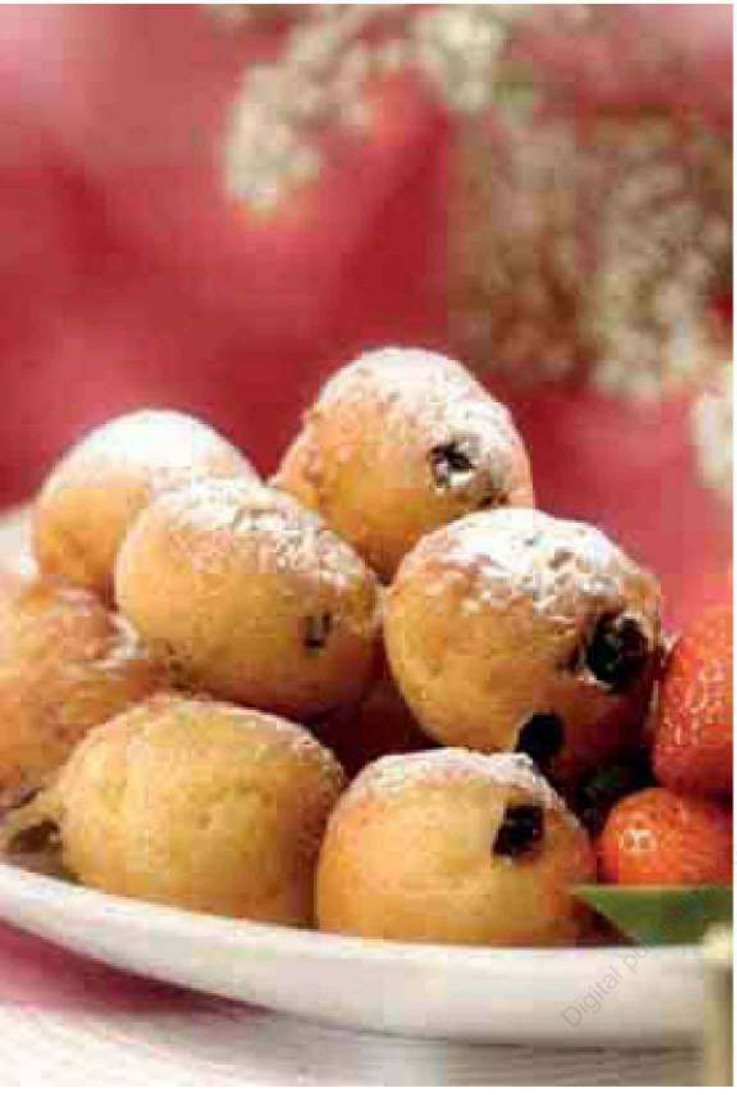
2. Masukkan telur satu persatu ke dalam adonan dan aduk rata, gunakan mikser, tambahkan ragi roti dan *baking powder,* aduk rata.

3. Masukkan potongan pisang dan kismis ke dalam adonan, aduk rata.

4. Panaskan minyak goreng, gunakan dua sendok makan bentuk adonan bulat dan goreng hingga kecokelatan, angkat.

5. Setelah dingin taburi dengan gula bubuk, cokelat leleh dan keju *cheddar.* Sajikan segera.

Untuk: 20 buah



84. Ollieball

Bahan:
250 gram tepung terigu, ayak
1 sdt ragi instan
1 sdt baking powder
50 gram gula pasir
1/4 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
2 butir telur
75 ml susu cair
80 gram margarin
100 gram kismis, rendam sebentar, tiriskan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi: selai stroberi atau rasa menurut selera
Taburan: 100 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder,* gula, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan susu, aduk rata, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, masukkan kismis, aduk rata, angkat dan diamkan selama 30 menit.

2. Panaskan minyak goreng secukupnya.

3. Setelah adonan mengembang, dengan menggunakan 2 buah sendok bentuk bulat, isi dengan selai, goreng hingga kecokelatan, angkat.

4. Taburi dengan campuran gula bubuk. Sajikan hangat.

Untuk: 16 buah

85. Pukis



Bahan

Untuk biang:

3 sdm tepung terigu
1 sdt ragi instan
1/2 sdt *baking powder*
2 sdm gula pasir
5 sdm air

Adonan:

2 butir telur
50 gram gula pasir
125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1/2 sdt garam
1/2 sdt *baking powder*
1/2 sdt vanili bubuk
75 ml santan kental matang
75 ml air kelapa
30 gram margarin, lelehkan

Isian:

Keju dan cokelat meisjes secukupnya

Cara membuat:

1. **Biang:** campur semua bahan menjadi satu, aduk rata dan istirahatkan selama 15 menit.

2. Kocok telur bersama gula hingga mengembang, masukkan tepung terigu, garam, *baking powder*, dan vanili bubuk, aduk rata.

3. Masukkan biang, santan, dan air kelapa, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.

4. Panaskan cetakan pukis, olesi dengan minyak, tuangkan adonan 1/2 cetakan, taruh keju atau *meisjes*, tutup dengan adonan hingga 1/2 penuh, panggang dengan api sedang hingga matang. Sajikan hangat.

   Untuk: 12 potong



86. Martabak Manis

Bahan:

250 gram tepung terigu, ayak
400 ml susu cair
1 sdt ragi instan
1/2 sdt *baking powder*
50 gram gula pasir
2 butir telur
1/2 sdt garam
3 sdm margarin, lelehkan

Isi:

100 gram kacang goreng, cincang kasar
5 sdm gula pasir
Keju cheddar parut secukupnya
Susu kental manis secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan susu, ragi instan, *baking powder,* garam, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan telur dan margarin leleh, aduk rata. Diamkan selama 30 menit.

2. Siapkan wajan pipih ukuran 20 cm, olesi dengan sedikit margarin, tuangkan 3 sendok sayur adonan, panggang hingga matang, gunakan api kecil.

3. Setelah matang, segera beri taburan kacang goreng, gula pasir, keju, dan susu kental manis, lipat. Sajikan hangat.

Untuk: 6 porsi

87. Kue Lipat Pandan



Bahan:
125 gram tepung terigu, ayak
200 ml susu cair
1/2 sdt ragi instan
25 gram gula pasir
1 butir telur
1/2 sdt garam
1 sdm margarin, cairkan
Pasta pandan secukupnya

Isi: selai serikaya secukupnya

Hiasan: daun pandan

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan susu, ragi instan, garam, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan telur dan margarin cair, aduk rata. Diamkan selama 30 menit. Tambahkan pasta pandan. aduk.

2. Siapkan wajan pipih ukuran 12 cm, olesi dengan sedikit margarin, tuangkan 1 sendok sayur adonan dan panggang hingga matang, angkat.

3. Ambil satu kue selagi panas, olesi dengan selai serikaya, lipat dua dan ikat dengan daun pandan. Sajikan.

Untuk: 4 porsi



95. Wafel

Bahan:
Untuk biang:
3 sdm tepung terigu
1 sdt ragi instan
1/2 sdt *baking powder*
2 sdm gula pasir
5 sdm air

Adonan:
2 butir telur
50 gram gula pasir
125 gram tepung terigu
1/2 sdt garam
1/2 sdt *baking powder*
1/2 sdt vanili bubuk
75 ml santan kental matang
75 ml air kelapa
30 gram margarin, lelehkan

Cara membuat:

1. **Biang:** campur semua bahan menjadi satu, aduk rata dan istirahatkan selama 15 menit.

2. Kocok telur bersama gula hingga mengembang, masukkan tepung terigu, garam, *baking powder*, dan vanili bubuk, aduk rata.

3. Masukkan biang, santan, dan air kelapa, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.

4. Panaskan cetakan wafel atau bentuk menurut selera, olesi dengan minyak, tuangkan adonan 1/2 penuh, tutup, panggang dengan api sedang hingga matang.

Untuk: 10 potong

89. Kue Manis Madu



Bahan:
150 gram tepung terigu
1 sdt ragi instan
1 sdm gula pasir
200 ml susu cair
2 butir telur
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt garam
1 sdm mentega, lelehkan

pelengkap: madu dan mentega

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.

2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.

4. Siapkan wajan bentuk jantung hati, olesi dengan margarin, tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan.

5. Sajikan hangat dengan madu dan mentega.

Untuk: 4 porsi



90. Kue Kacang Merah

Bahan:

180 gram tepung terigu
1/2 sdt ragi roti instan
1/2 sdt *baking powder*
1 sdm gula pasir
2 sdm madu
200 ml susu cair
2 butir telur
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt garam
1 sdm mentega, lelehkan

Isi:

300 gram kacang merah matang dalam kaleng, haluskan
100 ml air
200 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder,* gula pasir, madu, dan susu cair, aduk rata.

2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.

3. **Isi:** masak kacang merah halus bersama air, gula pasir, dan vanili bubuk hingga menjadi pasta yang lembut, angkat.

4. Siapkan wajan antilengket, ukuran 12 cm, olesi dengan mentega, tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga dasar kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan. Lakukan hingga selesai seluruh adonan.

5. Ambil 2 potong kue, olesi satu bagian dengan isian, rekatkan. Sajikan hangat.

Untuk: 6 porsi

91. Bluder Tape



Bahan:

400 gram tepung terigu
1 sdm ragi instan
400 ml air kelapa
10 kuning telur
200 gram gula pasir
100 ml susu kental manis
200 gram mentega, lelehkan
100 gram tape singkong, haluskan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk bulat untuk ukuran 2.5 liter, olesi dengan margarin, taburi dengan tepung terigu, atau kertas cup tebal, sisihkan.

2. Campur 250 gram tepung terigu dengan ragi instan dan air kelapa, aduk rata, diamkan selama 30 menit.

3. Kocok telur dan gula pasir hingga lembut, masukkan tepung terigu, adonan tepung, aduk rata, masukkan susu kental manis dan mentega leleh, aduk rata, tambahkan tape singkong, aduk rata.

4. Tuangkan ke dalam loyang atau kertas cup dan diamkan kembali selama 30 menit hingga mengembang dan panggang selama 40 menit hingga matang, kecokelatan, angkat. Sajikan.

Untuk: 16 potong



92. Muffin Kukus

Bahan:

125 gram margarin
100 ml susu cair
2 butir telur
150 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
30 gram cokelat bubuk
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bolu kukus kecil, alasi kertas cup dan dandang untuk mengukus.

2. Lelehkan margarin, bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat, tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula, hingga gula larut, tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, *baking powder,* dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan margarin leleh, aduk rata.

5. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh, dan kukus selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk: 15 buah

Tips:
Dandang untuk mengukus, tutupnya alasi serbet bersih, agar air tidak menetes ke kue.

93. Kue Tape Kukus



Bahan:

125 gram gula pasir
125 gram gula merah, sisir
150 ml air
200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1 butir telur
100 ml minyak goreng
100 gram tape, haluskan
1 sdt *baking powder*
1 sdt soda kue

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, alasi dengan kertas cup, sisihkan. Siapkan dandang untuk mengukus.

2. Masak gula pasir bersama gula merah dan air, setelah mendidih dan gula larut, angkat, dinginkan.

3. Tepung terigu campur dengan larutan gula, aduk rata. Tambahkan telur, aduk rata. Masukkan minyak goreng, aduk rata, tambahkan tape, aduk, masukkan *baking powder* dan soda kue, aduk rata, diamkan selama 15 menit.

4. Tuangkan ke dalam cetakan dan kukus selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk: 15 buah

Tips:
Bungkus penutup dandang pengukus dengan serbet bersih agar air tidak menetes ke kue.



94. Kue Manis

Bahan:
150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1 sdt ragi instan
3 sdm gula pasir
200 ml susu cair
2 butir telur
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt garam
2 sdm margarin, cairkan

Pelengkap:
Selai cokelat, selai kacang atau keju

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.

2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan margarin, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.

3. Siapkan wajan pipih, ukuran 6 atau 12 cm, olesi dengan margarin, tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga kue matang berwarna kecoke-latan, angkat, sisihkan.

4. Sajikan hangat, olesi dengan selai cokelat, selai kacang atau keju.

Untuk: 4 porsi

95. Kue Bola Manis



Bahan:

150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1/2 sdt ragi instan
1 sdt *baking powder*
1 sdm gula pasir
200 ml susu cair
2 butir telur
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt garam
1 sdm mentega, cairkan

Taburan:

150 gram gula bubuk

Taburan:

gula bubuk dapat ditambah dengan 1 sdm kayu manis bubuk, bila suka

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, baking powder, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.

2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.

3. Siapkan wajan poffertjes, olesi dengan mentega, tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga dasar kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan. Tuangkan adonan bila dasar kue matang dan permukaannya agak lunak, taruh kue yang telah matang di atasnya, masak sebentar, angkat.

4. Setelah selesai semuanya, taburi dengan gula bubuk. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang



96. Dadar Cokelat Isi Manis

Bahan:

100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
50 gram tepung beras
2 sdm cokelat bubuk
400 ml susu cair
2 butir telur
2 sdm gula pasir
2 sdm minyak goreng

Isi:

1 kaleng susu kental manis, ditambah 500 ml air
80 gram maizena
1/2 sdt vanili bubuk
1 sdt esens *rhum*

Pelengkap:

Cokelat masak, tim hingga meleleh

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu, tepung beras, dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan susu, telur, dan gula pasir, aduk hingga menjadi adonan yang kental, tambahkan minyak goreng, aduk rata.

2. Panaskan pan dadar 16/18/20 cm, buat dadar tipis, matang, angkat.

3. **Isi:** campur susu kental manis dengan air, aduk rata. Larutkan maizena dengan susu, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, masak dengan api sedang hingga mengental, angkat, masukkan esens *rhum*, aduk rata.

4. Ambil selembar dadar, olesi dengan isian, gulung, atau lipat menurut selera, beri hiasan cokelat masak di atasnya, sajikan.

   Untuk: 24 buah



97. Bolu Kukus Bintik

Bahan:

2 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, Tbm
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
250 ml soda manis, misalnya sprite/7up
Pasta pandan, stroberi, dan moka secukupnya
6 sdm cokelat meisjes, untuk taburan

Tips:

Bungkus tutup dandang dengan kain serbet bersih, agar uap air tidak menetes ke kue.

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus beri kertas cup dan panaskan kukusan/dandang.
2. Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier,* selama 7 menit hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan soda manis bergantian, aduk rata.
4. Bagi adonan tiga bagian, dan masing-masing beri pasta, aduk rata. Tambahkan cokelat meisjes, aduk rata.
5. Tuangkan adonan hingga hampir penuh dan kukus selama 15 menit. Sajikan.

Untuk: 18 buah

98. Sus

Bahan Kulit:

50 ml air
125 gram margarin
2 sdm gula pasir
125 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
4 butir telur





Isi krim:

500 ml susu cair
80 gram gula pasir
2 kuning telur
60 gram tepung maizena
1 sdt vanili bubuk
rhum secukupnya, bila suka
100 ml krim kental, kocok dalam keadaan dingin

Hiasan:
50 gram cokelat masak, cairkan

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama margarin dan gula. Masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga menjadi adonan yang kalis, angkat.

2. Setelah uap panasnya hilang, masukkan telur satu persatu sambil diaduk hingga menjadi adonan yang kental.

3. Panaskan oven dengan suhu180 °C, dan siapkan loyang datar, olesi dengan margarin.

4. Cetak kue sus dengan menggunakan kantong hias dan tube bintang, panggang selama 20 menit hingga matang.

5. **Isi :** campur susu dengan gula, masukkan telur, aduk rata. Tambahkan tepung maizena dan vanili bubuk, aduk. Didihkan dan masak hingga mengental serta mendidih kembali, angkat. Beri *rhum*, hilangkan uap panasnya, campur dengan krim kental yang telah dikocok, aduk rata.

6. **Penyelesaian:** isi kue sus dengan isian, beri cokelat masak di atasnya. Sajikan.

Untuk: 35 buah

Ragout Ayam

Bahan:

1 sdm margarin
5 butir bawang merah, iris
50 gram tepung terigu
100 ml susu kental manis, larutkan
350 ml air, aduk rata
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1/2 buah pala, parut
1potong dada ayam rebus, potong dadu kecil
1 buah wortel, serut, rebus matang
1 batang daun bawang, iris
2 batang seledri, iris

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan susu, aduk rata.

2. Masukkan garam, merica, dan pala, aduk rata. Setelah mengental, masukkan ayam, dan wortel, masak hingga matang. Tambahkan irisan daun bawang, seledri, aduk rata, angkat.

3. Ambil kue sus, potong tidak putus, masukkan adonan isian. Sajikan.

   Untuk: 35 potong

Isian Keju

Bahan:

1 sdm margarin
1 sdm tepung terigu
200 ml susu cair
150 gram keju krim oles
50 gram keju *cheddar* parut

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan susu cair, masak hingga mengental. Tambahkan keju krim dan keju parut, aduk rata.

2. Ambil kue sus, potong mendatar tidak putus, isi dengan isian. Sajikan.

   Untuk: 35 buah

Variasi Sus:

Kue Sus Original: kulit sus dengan isian krim.

Éclair: kulit sus dengan isian krim dan topping cokelat.

Sus Telur: kulit sus diisi ragout ayam dan telur puyuh.

Sus Buah: kulit sus dengan isian krim dan buah segar atau koktil buah.

Sus Keju : kulit sus bentuk kecil dengan isian keju.



99. Roti Manis

Bahan:
300 gram tepung terigu protein tinggi, misal segitiga
200 gram tepung terigu serbaguna
75 gram gula pasir
10 gram ragi instan
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
4 kuning telur
1 putih telur telur
150 ml air
100 gram margarin

Isi:
Keju cheddar secukupnya
Cokelat meisjes secukupnya
Tuna: 2 sdm bawang bombai cincang, 140 gram ikan tuna dalam kaleng
2 sdm saus tomat, 2 sdm saus sambal, 1/2 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk,
2 sdm *mayonnaise*, dan 1 sdt seledri cincang

Olesan: 1 kuning dan 2 sdm susu cair, aduk rata
Taburan: 20 gram keju *cheddar,* parut

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ikan tuna, saus tomat, dan saus sambal, aduk rata. Tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata, angkat, dan dinginkan. Setelah dingin tambahkan *mayonnaise* dan seledri cincang, aduk rata.

2. Siapkan loyang pipih dan kertas cup, sisihkan.

3. Campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.

4. Tambahkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan lembut, bulatkan. Istirahatkan selama 1jam hingga mengembang.

5. Potong dengan berat timbang @50 gram, bulatkan kembali dan istirahatkan selama 15 menit. Isi adonan dengan tuna dan taruh dalam loyang, istirahatkan selama 30 menit.

6. Panaskan oven dengan suhu 175 °C, sebelum masuk ke oven olesi roti dengan telur, taburi keju parut dan panggang selama 15 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.

7. Selagi masih panas, olesi dengan margarin hingga rata.

Untuk: 20 potong



100. Hunkue Marmer

Bahan:
1 bungkus hunkue
1.5 liter susu cair/santan
250 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
100 gram cokelat masak, cairkan

Pelengkap:
Saus cokelat, siap beli

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, basahi, sisihkan.

2. Campur susu cair/santan dengan gula pasir, aduk rata. Masukkan tepung hunkue, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, aduk rata.

3. Masak adonan hingga mengental, angkat. Masukkan cokelat masak yang telah dilelehkan, aduk cepat hingga membentuk pola marmer, tuangkan ke dalam pinggan tahan panas, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.

4. **Penyajian:** potong menurut selera, tata di pinggan, tambah saus cokelat secukupnya. Sajikan.

   Untuk: 16 potong



Digital publishing/KG-3/c

Jajan Pasar

Digital publishing by G-Tech



1. Bongko Menthuk

Bahan:
400 ml santan dari 1 butir kelapa
50 gram gula pasir
1 lembar daun pandan
1 sdt garam
125 gram tepung beras
150 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa

Isi ayam:
1 sdm minyak goreng
1/2 potong dada ayam rebus matang, suwir
2 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
100 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa

Haluskan:
3 butir bawang merah
1 siung bawang putih
1 sdt ketumbar sangrai
1/2 sdt jintan

Cara membuat:

1. **Isi ayam:** panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun jeruk, serai, ayam, dan santan, masak hingga mengering, angkat, sisihkan.

2. **Adonan kulit:** campur 200 ml santan dengan tepung beras, aduk rata.

3. Rebus sisa 200 ml santan bersama gula, daun pandan, dan garam, setelah mendidih masukkan larutan tepung beras, masak hingga menjadi bubur yang kental dan kalis, angkat.

4. Siapkan selembar daun, isi dengan 1 sdm adonan kulit, taruh 2 sdm isian tutup dengan 1 sdm adonan kulit, lalu ratakan, beri 2 sdm santan kental, bungkus bentuk tum. Kukus selama 30 menit, angkat. Sajikan.

Untuk: 10 bungkus

Pembungkus:
daun pisang dan lidi untuk penyemat

2. Bongko Pisang



Bahan:
400 ml santan dari 1 butir kelapa
50 gram gula pasir
1 lembar daun pandan
1 sdt garam
100 gram tepung beras
5 buah pisang raja, potong 2 bagian
150 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa

Pembungkus:
Daun pisang dan lidi penyemat

Cara membuat:

1. Campur 200 ml santan dengan tepung beras, aduk rata.
2. Rebus sisa 200 ml santan bersama gula, daun pandan, dan garam, setelah mendidih masukkan larutan tepung beras, masak hingga menjadi bubur yang kental dan kalis, angkat.
3. Siapkan selembar daun, isi dengan 2 sdm adonan beras, tata sepotong pisang dan ratakan, beri 2 sdm santan kental, bungkus bentuk tum.
4. Kukus selama 30 menit, angkat.
5. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk: 10 bungkus



3. Kue Ku

Bahan:

Isi:

200 gram kacang hijau kupas
125 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
250 ml air
1 lembar daun pandan
3 sdm minyak goreng

Kulit:

150 gram tepung ketan
125 ml santan dari 1/2 butir kelapa, hangatkan
50 gram gula pasir
1/2 sdt garam
Pewarna kue warna merah dan hijau, secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** rendam kacang hijau kupas selama 2 jam, tiriskan dan cuci bersih. Kukus hingga lunak dan haluskan. Didihkan air dengan gula pasir dan daun pandan, masukkan kacang hijau dan vanili bubuk, masak hingga menjadi kalis, angkat dan dinginkan. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.
2. **Kulit:** campur tepung ketan, gula pasir, dan garam, tuangkan santan hangat sedikit-sedikit dan uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, bagi dua bagian dan beri pewarna hijau dan merah, masing-masing dibagi menjadi 10 bagian.
3. **Penyelesaian:** siapkan cetakan kue ku, olesi dengan minyak goreng, ambil satu adonan, tekan-tekan dalam cetakan, isi dengan 1 bagian isian, rekatkan, balik, beri alas potongan daun pisang. Kukus selama 10 menit, angkat.

Untuk: 20 potong

4. Wingko Babat



Bahan:

125 gram tepung ketan
1 buah kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
1/2 sdt garam
1/2 sdt vanili bubuk
100 ml air hangat
100 gram gula pasir

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan dengan kelapa parut, garam, dan vanili bubuk, aduk rata.
2. Campur air hangat dengan gula pasir, aduk hingga gula larut.
3. Tuangkan larutan gula k e dalam adonan dan uleni hingga padat.
4. Bagi menjadi 20 bagian dan bentuk bulat pipih.
5. Taruh di loyang alasi dengan daun pisang, panggang hingga kecokelatan, angkat. Sajikan.

Untuk: 20 potong



5. Perut Ayam

Bahan:
250 gram tepung terigu
80 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt *baking powder*
1/2 sdt ragi instan
2 butir telur
200 ml air kelapa
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, vanili bubuk, *baking powder,* dan ragi instan, aduk rata.

2. Masukkan telur dan air kelapa, aduk hingga menjadi adonan yang kental, istirahatkan selama 30 menit.

3. Siapkan kantung plastik hias/segitiga, isi dengan adonan secukupnya, lubangi secukupnya.

4. Panaskan minyak, semprotkan adonan secara melingkar seperti obat nyamuk, goreng hingga berwarna cokelat kee-masan, angkat.

5. Sajikan hangat.

Untuk: 15 potong

6. Madumongso

Bahan:
750 gram tape ketan hitam rasa manis
500 ml santan dari 1 butir kelapa
150 gram gula pasir
150 gram gula merah, sisir
2 lembar daun pandan

Pembungkus: kertas minyak warna-warni

Cara membuat:

1. Potong kertas minyak ukuran 10 x 10 cm.
2. Masak santan bersama gula pasir, gula merah, dan daun pandan hingga mendidih.
3. Masukkan tape ketan hitam, aduk rata dan masak hingga santan habis dan kelihatan berminyak, angkat.
4. Cetak adonan sesendok makan, bulatkan dan bungkus dengan plastik, lapisi kertas minyak bentuk seperti permen.
5. Sajikan atau simpan dalam stoples.

Untuk: 750 gram





7. Dadar Gulung Ketan Hitam

Bahan:

Kulit:

125 gram tepung terigu
50 gram tepung ketan hitam
450 ml air
1 butir telur
1/2 sdt garam
3 sdm minyak goreng

Isi:

1/2 butir kelapa setengah tua, kupas dan parut memanjang
150 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt garam
1 lembar daun pandan

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dan tepung ketan hitam dengan air, telur, dan garam, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata. Panaskan wajan datar ukuran 20 cm, olesi dengan sedikit minyak, buat dadar tipis, dan sisihkan.
2. **Isi:** campur kelapa dengan gula pasir, vanili bubuk, garam, dan daun pandan, aduk rata dan kukus selama 15 menit.
3. **Penyelesaian:** ambil selembar dadar isi dengan 2 sdm isian, gulung. Sajikan.

Untuk: 15 buah

8. Bongko Kelapa Muda



Bahan:

Sirup gula merah:

200 gram gula merah, sisir rebus dengan
50 gram gula pasir dan 150 ml air

Adonan tepung:

100 gram tepung beras
25 gram tepung sagu
300 ml santan dari butir kelapa
20 gram gula pasir
1/2 sdt garam
Pasta pandan secukupnya

Pelengkap:

1 buah kelapa muda, kerok
100 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa
Daun pisang dan lidi penyemat, secukupnya

Cara membuat:

1. **Sirop gula:** rebus gula dengan gula pasir dan air, setelah mendidih, angkat.

2. **Adonan tepung:** campur tepung beras, tepung sagu, santan, gula pasir, daun pandan, dan garam, aduk rata, masak hingga manjadi adonan yang kental, angkat.

3. Ambil 2 lembar daun, taruh 2 sdm adonan tepung, 2 sdm sirop gula, 2 sdm santan kental, dan 2 sdm kelapa muda, bungkus bentuk tum.

4. Kukus selama 25 menit, angkat. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.

   Untuk: 12 bungkus



9. Putu Tegal

Bahan:
250 gram tepung ketan
50 gram tepung sagu
1/2 sdt garam
1 sdm air kapur sirih
Pasta pandan secukupnya
250 ml santan hangat dari 1/2 butir kelapa
5 buah pisang raja, potong 5 cm
1/2 buah kelapa setengah tua, parut memanjang
1 lembar daun pandan, potong-potong
1/2 sdt garam

Pelengkap: gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan, tepung sagu, dan garam, aduk rata.
2. Masukkan air kapur sirih dan santan, aduk rata, tambahkan pasta pandan, aduk rata.
3. Ambil 3 sdm adonan, taruh satu potong pisang, bentuk menurut bentuk pisang, lakukan terus hingga adonan habis.
4. Kukus selama 20 menit bersama dengan kelapa parut, garam, dan daun pandan, setelah matang, lumuri kue dengan kelapa parut.
5. Sajikan putu tegal dengan gula bubuk.

Untuk: 14 potong

10. Lepet



Bahan:

300 gram beras ketan putih
100 gram kacang tolo
1/2 butir kelapa setengah tua, kupas parut memanjang
1 sdt garam
Janur/daun kelapa secukupnya
Tali pengikat benang katun atau rafia, secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras ketan, rendam selama 2 jam, cuci bersih kembali dan kukus selama 15 menit, angkat.

2. Rendam kacang tolo selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan rebus setengah matang.

3. Campur ketan dengan kacang tolo, kelapa parut, dan garam, aduk rata,

4. Ambil janur, isi dengan 3 sdm adonan, lipat hingga menbentuk selongsong, ikat dengan benang katun atau rafia, dan rebus selama 1 jam hingga padat, angkat dan tiriskan. Sajikan.

Untuk: 12 bungkus



11. Combro dan Misro

Bahan:
1 kg singkong, kupas, cuci bersih dan parut
1 sdt garam
250 gram kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Haluskan:
3 siung bawang putih dan 3 butir bawang putih dan 1 cm kencur

Isi combro:
5 butir bawang merah, iris
5 siung bawang putih, iris
2 buah cabai merah besar, iris
8 buah cabai rawit merah, iris
1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
250 gram oncom, remas-remas
1 batang daun bawang, iris halus
25 lembar daun kemangi

Isi misro: 150 gram gula merah, sisir

Cara membuat:

1. **Isi combro:** panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus bersama bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai rawit hingga harum, masukkan kaldu bubuk dan oncom, masak hingga oncom matang. Tambahkan garam, merica, gula pasir, dan daun bawang, aduk rata, tambahkan kemangi, aduk rata, angkat, sisihkan.

2. Parut singkong, campur dengan garam dan kelapa parut, aduk rata, bagi adonan menjadi 2 bagian.

3. **Combro:** ambil 2 sdm adonan, bentuk bulat lonjong, isi dengan 1 sdm isian combro dan bentuk kembali, sisihkan.

4. **Misro:** ambil 2 sdm adonan, bentuk bulat, isi dengan 1 sdm gula merah sisir.

5. Goreng combro dan misro hingga berwarna cokelat keemasan, angkat.

6. Sajikan hangat.

Untuk: 30 buah



12. Bugis

Bahan:

Isi:

1/2 butir kelapa setengah tua, parut memanjang
100 gram gula merah, sisir
50 gram gula pasir
1 lembar daun pandan
1/2 sdt garam
100 ml air
1/2 sdt vanili bubuk

Kulit:

250 gram tepung ketan
1/2 sdt garam
250 ml santan, panaskan
Pasta pandan secukupnya

Saus: 250 ml santan kental dari 1 butir kelapa, campur dengan 1 sdm tepung maizena atau sagu, 1/2 sdt garam dan rebus hingga mengental, angkat

Pembungkus: daun pisang

Cara membuat:

1. **Isi:** masak kelapa dengan gula merah, gula pasir, daun pandan, garam, air, dan vanili bubuk, masak hingga matang dan airnya habis, angkat.

2. **Kulit:** campur tepung ketan dengan garam, masukkan santan hangat sedikit-sedikit hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, tambahkan pasta pandan secukupnya, aduk rata, ambil 1 sdm adonan, bentuk bola-bola.

3. **Penyelesaian:** ambil satu adonan, isi dengan isian secukupnya, bulatkan kembali. Ambil selembar daun bentuk pincuk seperti kerucut, balik bagian yang runcing di bagian bawah, masukkan bola adonan, tuangkan 2 sdm saus santan kental, tutup dengan melipat menutupi adonan, selipkan dan hingga rapat.

5. Kukus selama 30 menit, angkat. Sajikan.

Untuk: 15 buah

13. Sosis Solo



Bahan:

Kulit:

5 butir telur
150 ml santan
1 sdm tepung terigu
1/2 sdt garam
1 sdm minyak goreng

Isi:

250 gram daging sapi cincang
2 lembar daun jeruk
1 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1 cm jahe, memarkan
100 ml santan kental
1 sdm tepung maizena

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1sdt ketumbar, sangrai
1/2 sdt jintan, sangrai
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. **Kulit**: aduk rata tepung terigu bersama santan, masukkan telur dan garam, aduk rata, tambahkan minyak goreng, aduk rata. Siapkan wajan datar ukuran 20 cm, olesi dengan sedikit minyak, buat dadar yang tipis, angkat dan sisihkan.

2. **Isi:** panaskan minyak, tumis bumbu halus dan rempah hingga harum, angkat, campur daging dengan telur, bumbu, santan, tepung maizena, dan aduk rata.

3. **Penyelesaian:** ambil selembar dadar, isi dengan 1 sdm isian, gulung, lakukan terus hingga seluruh adonan habis.

4. Siapkan dandang panas, kukus kue selama 15 menit atau hingga matang, angkat. Sajikan dengan cabai rawit.

   Untuk: 20 buah



14. Semar Mendem

Bahan Ketan:
250 gram beras ketan putih
250 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1/2 sdt garam

Isi:
1 dada ayam, rebus matang, suwir-suwir
1 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
150 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1 sdm air asam Jawa
2 sdm minyak goreng

Haluskan:
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 sdm gula pasir

Dadar untuk membungkus (aduk rata):
100 gram tepung terigu
4 butir telur
200 ml santan
1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Rendam ketan selama 1 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat. Masak santan bersama daun salam, serai, dan garam, masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Kukus ketan hingga matang, angkat.

2. **Isi:** panaskan minyak tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan santan ayam, daun salam, dan daun jeruk, masak hingga matang dan santan habis, angkat.

4. Siapkan cetakan lemper, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih, tuangkan setengah bagian ketan, ratakan. Tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Angkat.

5. Buat dadar untuk membungkus: campur semua bahan menjadi satu dan buat dadar tipis di wajan datar ukuran 20 cm.

6. Ambil selembar dadar, taruh lemper di tengahnya lipat dan gulung seperti amplop.

Untuk: 12 buah



15. Onde-onde

Bahan:

Isi:

200 gram kacang hijau kupas
125 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
250 ml air
1 lembar daun pandan
3 sdm minyak goreng

Kulit:

150 gram tepung ketan
25 gram tepung sagu
25 gram gula pasir
1 sdt garam
100 ml air hangat
1 sdm air kapur sirih
150 gram wijen
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. **Isi:** rendam kacang hijau selama 2 jam, tiriskan dan cuci bersih, lalu kukus hingga lunak dan haluskan. Didihkan air dengan gula pasir dan daun pandan, masukkan kacang hijau dan vanili bubuk, masak hingga menjadi kalis, angkat dan dinginkan. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.

2. **Kulit:** campur tepung ketan, tepung sagu, gula pasir, dan garam, aduk rata, tambahkan air sedikit-sedikit dan air kapur sirih, aduk rata dan uleni hingga kalis. Bagi adonan menjadi 30 bagian.

3. **Penyelesaian:** ambil satu adonan kulit, isi dengan 1 bagian adonan isi, bulatkan, celupkan ke dalam air sebentar, lumuri dengan wijen, sisihkan.

4. Panaskan minyak dan goreng hingga berwarna kuning, angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 30 buah

16. Onde-onde Ketawa



Bahan:

75 ml air
140 gram gula pasir
1 butir telur
2 sdm minyak goreng
280 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1/2 sdt *baking powder*
1/2 sdt baking soda
50 gram kacang mete, cincang halus, sangrai
50 gram wijen putih, cuci bersih, tiriskan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Masak air bersama gula pasir hingga mengental, angkat dan sisihkan.

2. Campur tepung terigu dengan *baking powder,* baking soda, dan kacang mete, aduk rata, sisihkan.

3. Telur kocok lepas, tuangkan minyak goreng sedikit-sedikit, aduk rata dan tuangkan ke dalam tepung bergantian dengan air gula, aduk rata hingga menjadi adonan yang kalis. Bentuk bola-bola, ukuran menurut selera.

4. Panaskan minyak, goreng onde-onde dengan api sedang hingga merekah/ pecah dan matangkan, angkat.

   Untuk: 36 potong



17. Kue Serabi Kinca

Bahan:
200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1 sdt ragi instan
300 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1 butir telur, kocok lepas
1/2 sdt garam
Pasta pandan secukupnya

Saus kinca:
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
100 gram gula merah
1 sdm gula pasir
1 lembar daun pandan
1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, santan, telur, dan garam, aduk rata. Tambahkan pasta pandan secukupnya dan istirahatkan selama 30 menit.

2. **Saus:** campur semua bahan, aduk rata dan masak hingga mendidih, angkat.

3. Siapkan wajan kecil antilengket, ambil adonan sesendok sayur, tutup dan panggang hingga bersarang, angkat. Lakukan terus hingga adonan habis.

4. **Penyajian:** sajikan Serabi dengan sausnya.

   Untuk: 15 buah

18. Putu Mayang Bihun



Bahan:
100 gram bihun
20 gram tepung sagu atau maizena
Pewarna hijau dan merah secukupnya

Saus santan:
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 lembar daun pandan
150 gram gula merah, sisir
1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Bihun rendam dalam air dingin hingga lunak. Bagi tiga bagian, tiriskan, beri warna merah, hijau, dan putih/tanpa warna, diamkan sebentar hingga semua warna rata.

2. Masing-masing taburi dengan tepung sagu, aduk rata, bagi adonan menjadi masing-masing 10 bagian.

3. Kukus dalam dandang selama 15 menit hingga matang, angkat.

4. **Saus santan:** rebus santan bersama daun pandan, gula merah, dan garam, setelah mendidih, angkat, saring.

5. Sajikan putu mayang dengan saus santan.



19. Serikaya Durian

Bahan:

6 butir telur
3 sdm gula pasir
200 ml santan dari 1 butir kelapa
200 gram gula merah rebus dengan 100 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml santan
2 lembar daun pandan, potong-potong
5 mata durian, ambil dagingnya
Cherry merah dan daun pandan, untuk hiasan

Pelengkap:

Nasi ketan dan santan areh secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau pinggan tahan panas, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut.
3. Campur santan dengan kocokan telur dan gula merah cair menjadi satu, aduk, tambahkan larutan maizena, aduk rata.
4. Taruh durian ke dalam mangkuk atau pinggan secukupnya dan beri adonan telur hingga 1/2 penuh, beri sepotong daun pandan.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat dan dinginkan.
6. Sajikan dengan siraman santan areh dan nasi ketan, hias atasnya dengan cherry merah dan daun pandan sebagai pemanis.

Hasil: 10 mangkuk

20. Serikaya Kelapa Muda



Bahan:

7 butir telur
100 gram gula pasir
250 ml santan dari 1 butir kelapa
200 gram gula merah rebus dengan 100 ml air
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan 50 ml santan
2 lembar daun pandan, potong-potong
1 butir kelapa muda, keruk
Cherry merah, kerukan kelapa, dan daun pandan, untuk hiasan

Pelengkap: Nasi ketan

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk tahan panas, ukuran 100 ml, sisihkan
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut.
3. Campur santan dengan kocokan telur dan gula merah cair menjadi satu aduk, tambahkan larutan maizena, aduk rata.
4. Taruh dalam mangkuk 1 sdm kelapa muda, tuangkan adonan telur hingga 3/4 penuh, beri sepotong daun pandan.
5. Kukus selama 20 menit hingga adonan menjadi padat, angkat, dinginkan.
6. Sajikan dengan nasi ketan, hias atasnya dengan cherry merah, kerukan kelapa, dan daun pandan sebagai pemanis.

Hasil: 8 mangkuk



21. Serikaya Pisang

Bahan:

6 butir telur
100 gram gula pasir
250 ml santan kental
200 gram gula merah rebus dengan 100 ml air
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan 50 ml santan
1 sdm bumbu spekuk
2 lembar daun pandan, potong-potong
3 buah pisang raja matang, iris
Cherry merah, kayu manis batangan, dan daun pandan, untuk hiasan

Pelengkap: Nasi ketan

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk tahan panas ukuran 100 ml, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut.
3. Campur santan dengan kocokan telur, bumbu spekuk, dan gula merah cair, menjadi satu, aduk, tambahkan larutan maizena, aduk rata.
4. Taruh irisan pisang dalam mangkuk, tuangkan adonan telur hingga 1/2 penuh, beri sepotong daun pandan.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat, dinginkan.
6. Sajikan dengan nasi ketan, hias atasnya dengan cherry merah, kayu manis batangan, dan daun pandan sebagai pemanis.

Hasil: 8 mangkuk

22. Serikaya Tape Singkong



Bahan:

200 gram tape singkong manis, haluskan
8 sdm sari kelapa
7 butir telur
150 gram gula pasir
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1/2 sdt garam
1/2 sdt vanili bubuk
2 lembar daun pandan, potong-potong

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau pinggan kecil tahan panas, sisihkan.

2. Kocok telur bersama gula hingga gula larut, tuangkan santan, aduk rata. Tambahkan garam dan vanili bubuk, aduk rata.

3. Masukkan ke dalam mangkuk: 1 sdm tape singkong dan 1 sdm sari kelapa, tuangkan adonan telur, beri sepotong daun pandan, kukus selama 20 menit hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat.

4. Dinginkan dan simpan dalam lemari pendingin. Sajikan.

Untuk: 8 mangkuk



23. Onde-Onde Kacang Merah

Bahan

Isi:

400 gram kacang merah dalam kaleng
100 ml air
150 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
1 lembar daun pandan, simpulkan
3 sdm minyak goreng

Kulit:

150 gram tepung ketan
25 gram tepung sagu
25 gram gula pasir
1 sdt garam
100 ml air hangat
1 sdm air kapur sirih
150 gram wijen
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. **Isi:** tiriskan kacang merah dan haluskan. Didihkan air bersama gula, vanili bubuk, dan daun pandan. Masukkan kacang merah halus, masak hingga kalis, angkat dan dinginkan. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.

2. **Kulit:** campur tepung ketan, tepung sagu, gula pasir, dan garam, aduk rata. Tambahkan air sedikit demi sedikit dan air kapur sirih, aduk rata dan uleni hingga kalis. Bagi adonan menjadi 30 bagian.

3. **Penyelesaian:** ambil satu adonan kulit isi dengan 1 bagian adonan isi, bulatkan. Celupkan ke dalam air sebentar, lumuri dengan wijen, sisihkan.

4. Panaskan minyak dan goreng hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.

5. Sajikan hangat.

24. Pisang Penyet Saus Mangga



Bahan:
6 potong pisang raja matang
1 sdm margarin

Saus Mangga:
500 ml jus mangga
50 gram gula pasir
10 cm kayu manis
10 biji cengkih
1 sdm tepung maizena
10 buah kurma, buang bijinya, potong dadu kecil

Hiasan: krim semprot dan stroberi segar

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur juice mangga dengan gula pasir, kayu manis, cengkih, dan tepung maizena, aduk rata. Masak sambil diaduk-aduk hingga mengental, angkat. Tambahkan potongan kurma.

2. Siapkan wajan, panaskan margarin. Tata pisang, penyet dengan punggung sendok kayu, matangkan kedua sisinya, angkat.

3. Sajikan dengan sausnya.



25. Talam Udang

Bahan:
100 gram tepung hunkue
1 liter santan dari 2 butir kelapa
1 sdt garam
50 gram gula pasir
1 lembar daun pandan, simpulkan

Lapisan Santan:
25 gram tepung beras
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1/2 sdt garam
1 lembar daun pandan, simpulkan

Topping:
250 gram udang, cincang kasar
5 sdm bawang merah goreng
3 sdm bawang putih goreng
1 buah cabai merah besar, iris halus
1 lembar daun jeruk, iris halus
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 sdm minyak goreng
Bawang goreng secukupnya
Irisan seledri secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:
2 buah cabai merah besar
3 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk kecil, olesi minyak goreng. Sisihkan.

2. Campur tepung hunkuwe dengan santan, garam, dan gula pasir. Tambahkan daun pandan, aduk dan masak hingga mengental, angkat. Tuangkan ke dalam mangkuk. Kukus hingga matang.

3. Lapisan santan: campur tepung beras dengan santan dan garam, masak hingga mengental. Angkat, tuang ke atas lapisan hunkue yang sudah matang.

4. **Topping:** tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang dan semua bahan lainnya. Aduk rata hingga matang. Angkat, sendokkan ke atas lapisan santan.

26. Otak-Otak Goreng



Bahan:

400 gram daging ikan tenggiri
175 gram tepung sagu kualitas baik
50 ml santan kental
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
5 siung bawang merah, haluskan
2 sdm irisan daun bawang
1 butir telur
Air untuk merebus, secukupnya
Minyak untuk menggoreng, secukupnya

Cara membuat:

1. Campur ikan tenggiri dengan tepung sagu, santan, gula pasir, garam, dan merica menjadi satu, aduk rata.

2. Masukkan bawang merah, aduk. Tambahkan irisan daun bawang dan telur, aduk rata hingga tercampur.

3. Ambil adonan 1 sdm bentuk lonjong memanjang, runcingkan kedua ujungnya, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

4. Didihkan air, rebus otak-otak hingga matang dan mengapung. Angkat dan masukkan ke dalam air es, diamkan selama 5 menit, angkat dan tiriskan.

5. Goreng otak-otak dengan panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.

6. Sajikan selagi hangat dengan cocolan saus sambal.

Untuk: 6 porsi



27. Lumpia Mini

Bahan:

25 lembar kulit lumpia, ukuran 10 cm

Isi:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm minyak wijen
3 siung bawang putih, cincang
250 gram udang cincang
100 gram daging kepiting/ rajungan, rebus
100 gram cumi, bersihkan, potong dadu kecil
2 sdm tepung sagu kualitas baik
1 kuning telur
1 putih telur, untuk merekatkan kulit lumpia
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdm saus tiram
150 gram rebung, iris halus bentuk korek api
2 batang wortel, iris halus bentuk korek api
1 batang daun bawang, iris halus
Minyak untuk menggoreng, secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum, angkat.
2. Campur udang dengan daging kepiting/rajungan, cumi, dan tepung sagu, aduk rata. Masukkan tumisan bawang putih, kuning telur, garam, merica, gula pasir, dan saus tiram, aduk. Tambahkan rebung, wortel, dan daun bawang menjadi satu, aduk rata.
3. Ambil selembar kulit lumpia, isi dengan 1 sdm adonan, bungkus dan lipat seperti amplop, gulung, rekatkan kulit dengan putih telur.
4. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan cocolan saus sambal.

Hasil: 25 buah



28. Lumpia Telur Sayuran

Bahan:

Kulit:

100 gram tepung terigu
50 gram tepung beras
2 butir telur
400 ml air
1/2 sdt garam
4 sdm minyak goreng

Isi:

2 sdm minyak goreng, untuk menumis
4 siung bawang putih, cincang
2 butir telur, buat orak-arik
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
350 gram rebung rebus matang, potong bentuk korek api

Pelengkap:

Sambal taoco (lihat resep Risoles), daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu, tepung beras, air, telur, garam, dan minyak goreng menjadi satu, aduk rata. Buat dadar tipis dengan pan dadar diameter 20 cm.

2. **Isi:** panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum, masukkan telur orak-arik. Tambahkan garam, merica, dan kaldu bubuk, aduk rata. Masukkan rebung, masak hingga bumbu meresap dan matang, angkat.

3. **Penyelesaian:** ambil satu lembar kulit, isi dengan 1 sdm isian, bungkus dan lipat seperti amplop lalu gulung. Lakukan hal yang sama hingga kulit dan isi habis.

4 Sajikan segera, lengkapi dengan sambal taoco, daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit.

Hasil: 16 potong



29. Panada

Kulit:
500 gram tepung terigu, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
3 butir telur
160 ml air
100 gram margarin
Minyak untuk menggoreng, secukupnya

Isi:
250 gram ikan tongkol/tuna, kukus dan suwir- suwir
30 lembar daun kemangi

Bumbu yang dihaluskan:
7 buah bawang merah
5 siung bawang putih
5 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
1 sdt ketumbar, sangrai
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan ikan tongkol, masak hingga matang. Tambahkan kemangi, aduk rata, angkat. Dinginkan.

2. **Kulit:** campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit hingga mengembang 2x lebih besar.

3. Kempiskan adonan, pipihkan setebal 1 cm, dan cetak bulat 8 cm, isi dengan 1 sdm isian, lipat bentuk pastel dan pilin. Diamkan selama 10 menit.

4. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.

5. Sajikan selagi hangat.

   Hasil: 24 buah



Bahan SAUS KACANG (1)
2 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
150 gram selai kacang
1 sdt garam
1/2 sdt gula pasir

Cara membuat:
Aduk rata semua bahan dan rebus hingga mendidih, angkat.

SAUS KACANG (2)
Bahan:
250 gram kacang tanah, goreng dan haluskan
200 ml air
5 sdm saus tomat
2 sdm saus sambal
2 sdm kecap manis
1 sdm cuka masak
1 sdm gula pasir

Cara membuat:
Aduk rata dan rebus hingga mendidih, angkat

MAYONNAISE ACAR
Bahan:
1 sdm margarin, 1 sdm tepung terigu, 200 ml air, 3 sdm *mustard*, 3 sdm gula pasir, 1 sdt cuka masak, panaskan margarin, masukkan tepung, aduk rata. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, masak sebentar, angkat, tambahkan potongan mentimun, wortel, cabai merah, dan bawang merah, aduk rata.

30. Risoles Sayuran

Bahan Kulit:
150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
400 ml air
2 butir telur
2 sdm minyak goreng
1 sdt garam

Isi:
2 sdm minyak goreng
6 butir bawang merah, cincang
100 gram daging cincang
150 gram buncis, iris
1buah wortel, serut
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
3 sdm kecap manis
20 gram suun, rendam hingga lunak
2 buah cabai merah besar, iris

Pelengkap:
Cabai rawit atau saus sambal

Celupan:
3 sdm tepung terigu, larutkan dengan 8 sdm air
Tepung panir secukupnya

Cara membuat:

1. **Kulit**: campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Buat dadar tipis dengan pan dadar antilengket diameter 16 cm.

2. **Isi**: tumis bawang merah hingga harum. Masukkan daging cincang, masak hingga berubah warna. Masukkan buncis, wortel, garam, merica, dan kecap manis, masak hingga matang. Tambahkan suun dan irisan cabai merah, masak sebentar, angkat.

3. Ambil selembar kulit, isi dengan 2 sdm isian, gulung, celupkan dalam celupan dan lumuri dengan tepung panir, simpan dalam lemari es selama 30 menit.

4. Goreng hingga matang, sajikan hangat dengan cabai rawit atau saus sambal.

Untuk: 20 potong

SAUS TAOCO
Bahan:
10 sdm taoco haluskan bersama 2 siung bawang putih, kemudian rebus bersama 250 ml air, 2 sdm saus cabai, 2 sdm saus tomat, 1/2 sdt garam, 2 sdm kecap manis dan kentalkan, aduk semua bahan dan rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan 2 sdm larutan maizena.

Penyajian:
Saus Kacang untuk otak-otak tenggiri, siomay ikan tenggiri, risoles sayuran,dan arem-arem.
Saus Taoco untuk risoles ayam, lumpia goreng, dan lumpia basah.
Saus Mayonnaise Acar untuk kroket ayam jamur, risoles ayam, dan bitterballen.



31. Lemper Ayam

Bahan:

Ketan:

250 gram beras ketan putih
250 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1/2 sdt garam

Isi:

1potong dada ayam rebus matang, suwir-suwir
1 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 sdm gula pasir

Pembungkus:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

Cara membuat:

1. Ketan rendam selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat. Rebus santan bersama daun salam, serai, dan garam, masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga
   seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Kukus ketan hingga matang, angkat.

2. **Isi:** panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan santan, ayam, daun salam, air asam jawa, dan daun jeruk, masak hingga matang, dan santan habis, angkat.

3. Siapkan cetakan lemper, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih, tuangkan setengah bagian ketan, ratakan, tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Angkat.

4. Ambil selembar daun dengan ukuran yang sesuai dengan potongan lemper, bungkus dan sajikan.



32. Lemper Isi Daging Sapi

Bahan :

Ketan:

250 gram beras ketan putih
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1/2 sdt garam

Isi:

250 gram daging sapi cincang
1 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 sdm gula pasir

Pembungkus:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

Cara membuat:

1. Rendam ketan selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat. Rebus santan bersama daun salam, serai, dan garam, masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Kukus ketan hingga matang, angkat. Bagi menjadi 2 bagian.

2. **Isi:** panaskan minyak tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan daging sapi cincang, daun salam, air asam jawa, dan daun jeruk, masak hingga matang dan santan habis, angkat.

3. Siapkan cetakan lemper, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih. Tuangkan setengah bagian ketan, ratakan. Tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Ambil selembar daun pisang dengan ukuran yang sesuai dengan potongan lemper, bungkus, kukus sebentar, angkat, dan sajikan.

   Untuk: 12 buah



33. Lemper Isi Tuna Suwir

Bahan

Ketan:

250 gram beras ketan putih
250 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1/2 sdt garam

Isi:

250 gram ikan tuna kukus, suwir-suwir
1 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
1 lembar daun pandan, sobek-sobek
1 batang serai, memarkan
30 lembar daun kemangi
50 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

3 buah cabai merah besar
8 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
5 butir kemiri, sangrai
1 sdt garam

Pembungkus:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

Cara membuat:

1. Ketan rendam selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat. Rebus santan bersama daun salam, serai, dan garam. Masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Kukus ketan hingga matang, angkat.

2. **Isi:** panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan tuna, daun salam, daun jeruk, daun pandan, dan serai. tuangkan santan dan masak hingga matang, dan santan habis. Tambahkan daun kemangi, aduk rata, angkat.

3. Siapkan cetakan lemper, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih, tuangkan setengah bagian ketan, ratakan. Tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Ambil selembar daun dengan ukuran yang sesuai dan bungkus bentuk lontong semat dengan lidi kedua ujungnya, olesi lemper dengan minyak dan panggang hingga daun hangus, angkat dan sajikan.

Untuk: 12 buah



34. Semar Mendem

Bahan

Ketan:

250 gram beras ketan putih
250 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1/2 sdt garam

Isi:

1 potong dada ayam rebus matang, suwir-suwir
1 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak goreng

Bumbu yang haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 sdm gula pasir

Dadar (untuk membungkus), aduk rata:

100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
4 butir telur
200 ml santan
1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Beras ketan rendam selama 1 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat. Masak santan bersama daun salam, serai, dan garam. Masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Kukus ketan hingga matang, angkat.

2. **Isi:** panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan santan, ayam, daun salam, air asam jawa, dan daun jeruk masak hingga matang, dan santan habis, angkat.

3. Siapkan cetakan lemper olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih, tuangkan setengah bagian ketan, ratakan. Tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Angkat.

4. Dadar untuk membungkus, campur semua bahan menjadi satu dan buat dadar tipis di pan dadar ukuran 20 cm.

5. Ambil selembar dadar, taruh lemper di tengahnya dan bungkus lipatan seperti amplop lalu digulung.

Untuk: 12 buah



35. Arem-arem

Bahan:
300 gram beras putih, cuci bersih
750 ml santan dari 1 butir kelapa
2 lembar daun pandan
1 sdt garam

Isi:
300 gram daging cincang
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 buah cabai merah, buang isinya, iris halus
3 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun jeruk
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
Cabai rawit merah secukupnya

Pelengkap:
Daun pisang dan lidi penyemat, secukupnya

Cara membuat:

1. **Nasi aron:** didihkan santan bersama daun pandan dan garam, masukkan beras dan masak hingga air mengering, angkat.

2. **Isi:** panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah hingga harum. Masukkan daging, daun salam, lengkuas, daun jeruk, kecap manis, garam, dan merica, masak hingga daging matang, airnya menyusut, angkat.

3. **Penyelesaian:** ambil selembar daun, isi dengan 3 sdm nasi aron, 1 sdm isian, dan bungkus bentuk lontong.

4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.

Untuk: 15 potong

36. Angsle



Bahan:
100 gram sagu mutiara, matang
100 gram kacang hijau, rebus matang
200 gram tape singkong, potong dadu
2 iris roti tawar, potong dadu kecil
200 gram nasi ketan putih
150 gram kacang tanah, goreng

Kuah Jahe:
200 gram jahe, kupas dan memarkan
1.5 liter santan dari 1 1/2 butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan
300 gram gula pasir
1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. **Kuah Jahe:** rebus santan bersama jahe, gula pasir, daun pandan, dan garam. Selama merebus aduk-aduk agar santan tidak pecah. Setelah mendidih, angkat.

2. Siapkan mangkuk, isi dengan sagu mutiara, kacang hijau, tape singkong, roti tawar, nasi ketan, dan kuah santan.

3. Sajikan hangat dengan ditaburi kacang goreng.



37. Kolak Ubi Pisang Durian

Bahan:

Isi:

250 gram ubi merah, potong dadu
3 buah pisang raja manis
150 gram kolang-kaling
3 mata durian

Kuah Gula:

1 liter air
200 gram gula merah sisir
50 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt garam

Saus:

500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
1 sdm tepung sagu
1/2 sdt garam
2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. **Kuah Gula:** didihkan air bersama gula merah, gula pasir, daun pandan, dan garam, setelah mendidih, angkat, saring. Didihkan kembali dan masukkan ubi, pisang, dan kolang-kaling, masak hingga matang. Tambahkan durian, masak sebentar, angkat.

2. **Saus:** campur santan, tepung sagu, garam, dan daun pandan, masak hingga mendidih, angkat.

3. Sajikan kolak dengan sausnya.

38. Jenang Gerundul



Bahan:
250 gram tepung ketan
150 ml air, atau hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk
1 sdm air kapur sirih

Bubur:
750 ml air
250 gram gula merah
50 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpulkan
50 gram tepung ketan dan 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Pelengkap:
Saus santan secukupnya

Cara membuat:

1. Uleni tepung ketan dengan air dan air kapur sirih hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bentuk adonan seperti menyerupai telur gabus.

2. **Bubur:** masak air bersama gula merah, gula pasir, dan daun pandan, setelah mendidih masukkan ketan yang telah dibentuk, masak hingga mengapung. Masukkan larutan tepung ketan dan tepung maizena, aduk dan masak hingga mengental. Angkat.

3. Sajikan bubur dengan saus santan.



39. Bubur Sumsum

Bahan:

100 gram tepung beras
1 liter santan dari 1 butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan
1 sdt garam

Saus:

500 gram gula merah
250 ml air
2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Didihkan 800 ml santan, tambahkan daun pandan dan sebagian garam. Campur 200 ml santan dengan tepung beras dan sisa garam, aduk rata. Tuangkan ke dalam santan mendidih, masak hingga menjadi bubur yang kental, aduk rata. Angkat.

2. **Saus:** didihkan gula merah dan air, tambahkan daun pandan, masak hingga larut dan mengental. Angkat dan saring.

3. Sajikan bubur dengan saus gula merah.

40. Bubur Sagu Ambon



Bahan:

250 gram sagu ambon
1 buah ubi merah, kupas, potong dadu
1 liter air
500 gram gula merah, sisir
50 gram gula pasir
3 lembar daun pandan

Saus:

500 ml santan kental dari 1 1/2 butir kelapa
3 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt garam
1 sdm tepung maizena

Cara membuat:

1. Rendam sagu ambon dalam air hingga lunak, lalu remas-remas. Tiriskan.
2. Rebus ubi merah setelah dipotong dadu hingga setengah matang. Angkat.
3. Didihkan air bersama gula merah, gula pasir, dan daun pandan, masak hingga gula larut. Angkat dan saring.
4. Didihkan kembali, masukkan sagu ambon dan ubi, masak hingga mengental dan bubur matang. Angkat.
5. **Saus**: campur santan dengan garam dan tepung maizena, tambahkan daun pandan, masak hingga mendidih. Angkat.
6. Sajikan bubur sagu dengan sausnya.



41. Bubur Ketan Hitam Ala Kaki Lima

Bahan:

250 gram beras ketan hitam
11/2 liter air
200 gram gula merah
100 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpulkan
200 gram kacang hijau, rebus matang, tiriskan
3 iris roti tawar, potong dadu

Saus Santan:

500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit santan
2 lembar daun pandan, simpulkan
100 gram gula pasir
1/2 sdt garam

Cara membuat:

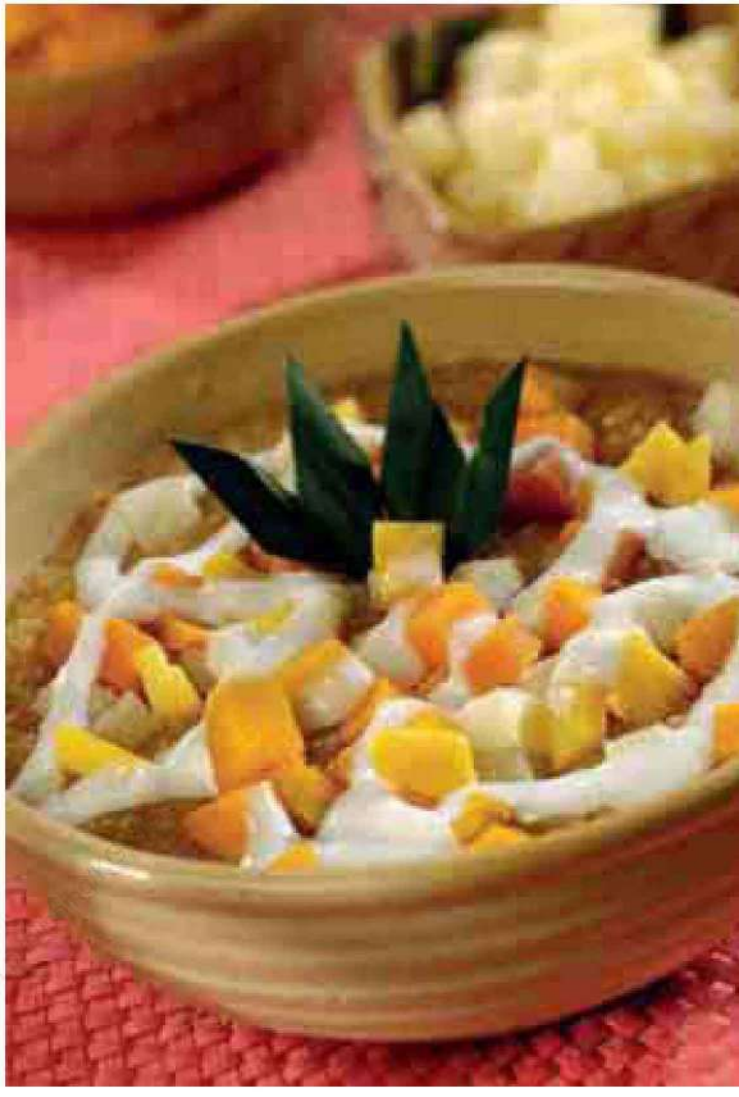
1. Cuci bersih beras ketan hitam dan masak bersama air, gula merah, gula pasir, dan daun pandan hingga menjadi bubur. Angkat.

2. **Saus Santan:** rebus santan bersama daun pandan, gula pasir, dan garam, setelah mendidih kentalkan dengan larutan maizena, aduk dan masak sebentar. Angkat.

3. **Penyajian:** siapkan mangkuk, isi dengan ketan hitam, kacang hijau, potongan roti tawar, dan beri saus santan secukupnya.

4. Sajikan hangat.

42. Bubur Ketan Manis



Bahan:

250 gram beras ketan putih, cuci bersih
1 1/2 liter air
200 gram gula merah sisir
100 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpulkan
250 gram singkong rebus, potong dadu, kukus matang
250 gram labu kuning, kukus matang, potong dadu
250 gram ubi merah, kukus matang, potong dadu
5 mata nangka, potong dadu

Saus Santan:

750 ml santan kental dari 1 1/2 butir kelapa
2 sdt tepung maizena
2 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt garam
1/2 sdt vanili bubuk

Cara membuat:

1. Rebus ketan putih dengan air dan daun pandan. Setelah mengental dan ketan lunak, masukkan gula merah, gula pasir, lalu masak hingga bubur matang. Angkat.

2. **Saus Santan:** campur santan, tepung maizena, garam, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan daun pandan, masak dengan api sedang hingga mendidih dan mengental. Angkat, masukkan potongan nangka.

3. **Penyajian:** siapkan mangkuk, isi dengan bubur ketan, potongan singkong, labu, ubi, dan nangka, tambahkan saus santan.

4. Sajikan segera.



43. Bubur Jagung

Bahan:
200 gram gula pasir
750 ml air
1/2 sdt garam
2 lembar daun pandan, simpulkan
400 gram jagung manis pipilan
250 gram jagung manis, blender
2 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air

Saus Santan:
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1/2 sdt garam
2 sdt tepung maizena
1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Masak gula pasir bersama air, garam, dan daun pandan, setelah mendidih masukkan jagung manis pipilan dan jagung manis halus. Kentalkan dengan larutan tepung beras, aduk dan masak hingga mengental. Angkat.

2. **Saus Santan:** campur santan dengan garam dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan daun pandan dan masak hingga mengental, angkat.

3. Siapkan mangkuk, tuangkan bubur jagung, tambahkan saus santan.

4. Sajikan.

44. Bubur Merah Putih



Bahan:

Bubur Putih:

250 gram beras putih
1 liter air
2 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt garam
500 ml santan dari 1 butir kelapa

Bubur Merah:

Setengah bagian bubur putih jadi, ditambah
250 gram gula merah rebus bersama 150 ml air, saring

Taburan:

1/2 butir kelapa setengah tua, parut memanjang, kukus dan irisan gula merah secukupnya

Cara membuat:

1. **Bubur Putih:** masak beras dengan air, daun pandan, dan garam, gunakan api sedang, setelah menjadi bubur tambahkan santan, masak sebentar, angkat, bagi dua bagian.
2. Satu bagian untuk bubur merah: rebus gula merah dengan air, setelah gula larut, angkat dan saring. Masukkan ke dalam bubur putih, aduk rata.
3. Siapkan pinggan, ambil sedikit bubur putih, tambahkan bubur merah, hias dengan taburan kelapa parut dan irisan gula merah.
4. Sajikan.



45. Bubur Jali Merah Delima

Bahan:

Bubur Jali:

200 gram jali, rendam sedikitnya 3 jam
2 liter air
3 lembar daun pandan, simpulkan
300 gram gula pasir
1 sdt garam

Merah Delima:

250 gram *water chesnut* atau bangkuang,
potong dadu kecil
2 tetes pewarna merah
100 gram tepung sagu

Kuah Santan:

500 ml santan dari 1 butir kelapa
1/2 sdt garam
1 sdm tepung maizena
1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. **Bubur Jali:** jali setelah direndam cuci bersih, tiriskan. Lalu rebus jali dengan air dan daun pandan, gunakan api sedang, setelah mendidih dan jali lunak masukkan gula pasir dan garam, masak sebentar, angkat.

2. **Merah Delima:** campur potongan *waterchesnut* atau bangkuang dengan pewarna merah, ratakan, diamkan sebentar, taruh dalam saringan, taburkan tepung sagu, lakukan berkali-kali hingga permukaan tertutup tepung sagu. Didihkan air, masukkan merah delima, masak hingga mengapung, angkat dan segera masukkan ke dalam air es, diamkan sebentar, dan tiriskan kembali.

3. **Kuah Santan:** campur santan dengan garam dan tepung maizena, aduk rata, masak bersama daun pandan hingga mengental. Angkat.

4. Siapkan mangkuk, tuangkan jali dan merah delima, beri kuah santan di atasnya. Sajikan.



46. Bubur Bola Dadar Manis

Bahan:

Isi/Enten Kelapa:
1/2 butir kelapa setengah tua kupas, parut memanjang
150 gram gula merah, sisir
50 gram gula pasir
50 ml air
1 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt vanili bubuk

Adonan Bola:
125 gram tepung ketan
75 ml air
1 sdt air kapur sirih
Pasta pandan secukupnya

Adonan Dadar:
75 gram tepung terigu
200 ml air
1 butir telur
1 sdm gula pasir
1 butir telur
Pasta pandan secukupnya
1 sdm minyak goreng

Saus Santan Kental:
50 gram tepung maizena
1 liter santan
1/2 sdt garam
100 gram gula pasir
1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. **Isi Enten Kelapa:** campur kelapa parut, gula merah, gula pasir, air, daun pandan, dan vanili bubuk, aduk rata. Masak hingga mengering, angkat.

2. **Bola-bola:** campur tepung ketan, air, dan air kapur sirih, uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Tambahkan pasta pandan, aduk rata, ambil sesendok makan adonan isi dengan isian secukupnya, bulatkan, didihkan air, masak hingga mengapung, angkat, tiriskan.

3. **Dadar:** campur tepung terigu dengan air, gula, telur, dan pasta pandan, aduk rata, tambahkan minyak goreng, aduk rata. Buat dadar dengan wajan antilengket ukuran 16 cm, ambil satu dadar, isi dengan 1 sdm isi kelapa enten, bungkus bentuk dadar gulung.

4. **Saus Santan Kental:** larutkan tepung maizena dengan sedikit santan, rebus sisa santan bersama daun pandan, garam, dan gula pasir didihkan. Masukkan larutan maizena, aduk hingga mengental, aduk rata, angkat.

5. **Penyajian:** siapkan mangkuk, tata bola-bola dan dadar, siramkan saus di atasnya.

6. Sajikan hangat.


Digital Publishing/KG-3/GC

Puding & Minuman

Digital publishing



1. Puding Sutera Almond

Bahan:
1 bungkus agar-agar putih
200 gram gula pasir
1 liter susu cair
Esens almond secukupnya

Pelengkap:
Semangka, melon, pepaya, secukupnya, potong dadu kecil
Stroberi segar dan buah leci kalengan (siap beli)

Cara membuat:

1. Campur agar-agar, gula pasir, dan susu cair menjadi satu, didihkan. Setelah mendidih, angkat.
2. Tambahkan esens almond secukupnya, aduk rata.
3. Siapkan pinggan atau gelas tahan panas, tuang puding. Biarkan dingin dan mengeras, simpan dalam lemari pendingin.
4. Sajikan dingin, hias dengan semangka, melon, pepaya, dan stroberi atau leci kalengan.

Untuk: 8 porsi

2. Puding Batik Saus Cokelat



Bahan:

Puding:

2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
1250 ml air
1 kaleng (375 ml) susu kental manis
1/2 sdt vanili bubuk
2 sdm cokelat bubuk
2 sdm gula pasir

Saus cokelat:

500 ml air
50 gram cokelat bubuk
150 gram gula pasir
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
Rhum secukupnya (bila suka)

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas atau loyang bentuk segi empat panjang ukuran 1 1/2 liter.

2. **Puding:** campur air dengan susu kental manis, aduk rata, tambahkan agar-agar bubuk, aduk rata. Masak hingga mendidih, angkat. Ambil 1/3 bagian adonan beri cokelat bubuk dan gula pasir, aduk rata.

3. Ambil loyang puding, isi dengan 1/3 adonan putih, ambil sesendok adonan cokelat, tuangkan di loyang beri jarak, tuangkan lagi di atas adonan cokelat sesendok adonan putih, lakukan terus bergantian hingga adonan habis. Simpan dalam lemari pendingin.

4. **Buat saus:** campur air, cokelat bubuk, dan gula pasir, aduk rata dan didihkan, setelah mendidih kentalkan dengan larutan maizena, biarkan mendidih kembali, angkat. Beri rhum secukupnya, bila suka, dinginkan.

5. Sajikan puding dingin dengan saus cokelat.

Untuk: 8 porsi



3. Puding stroberi

Bahan:

300 gram stroberi segar, haluskan
500 ml susu cair
2 bungkus agar-agar putih
150 gram gula pasir
4 putih telur

Untuk saus stroberi:

500 gram stroberi segar, haluskan
200 gram gula pasir
250 ml air
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Siapkan loyang puding plastik ukuran 1 1/2 liter yang telah dibasahi terlebih dahulu dengan air.

2. Campur stroberi yang telah dihaluskan dengan susu cair, agar- agar, dan gula pasir, aduk rata dan didihkan. Setelah mendidih, angkat.

3. Setelah adonan agak hilang uap panasnya, kocok putih telur hingga mengembang kaku dan tuangkan ke dalam adonan agar – agar, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras.

4. **Saus:** campur stroberi yang telah dihaluskan, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan larutan maizena, angkat dan dinginkan.

5. Sajikan puding selagi dingin bersama sausnya.

   Untuk: 16 potong

4. Puding Cream Mangga Saus Stroberi



Bahan:
500 gram mangga harum manis, haluskan
400 ml jus mangga
150 gram gula pasir
2 bungkus agar – agar bubuk putih
100 ml krim kental dingin, kocok kaku

Saus:
300 gram stroberi segar, haluskan
100 gram gula pasir
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Hiasan:
Stroberi segar dan daun mint

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan puding plastik bentuk bulat tengahnya berlubang ukuran 1 liter, basahi dengan air dan sisihkan.

2. Campur mangga yang telah dihaluskan dengan jus mangga, gula pasir, dan agar-agar, aduk rata. rebus hingga mendidih, angkat.

3. Setelah adonan agak dingin dan hilang uap panasnya, campur dengan krim yang telah dikocok kaku, aduk rata. Tuangkan adonan ke dalam loyang, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras.

4. **Saus:** Campur stroberi yang telah dihaluskan dengan gula pasir, rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan larutan maizena. Angkat dan dinginkan.

5. Sajikan puding selagi dingin bersama sausnya, hias dengan stroberi segar dan daun mint.

Untuk: 10 porsi



5. Puding Cokelat Dalam Gelas

Bahan

Cake:
3 butir telur
100 gram gula pasir
1/2 sdt *cake emulsifier (misalnya sp* dan *ovalet)*
75 gram tepung terigu
1 sdm cokelat bubuk
50 gram margarin, cairkan

Puding cokelat:
1 bungkus agar-agar bubuk putih
400 ml air
100 gram gula pasir
20 gram cokelat bubuk
2 putih telur

Pelengkap:
Dark cherry, cherry merah, cokelat dekor, daun mint, dan krim kocok semprot siap pakai

Cara membuat:

1. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 cm bentuk segi empat, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan dan panaskan oven dengan suhu 175 °C.

2. **Cake:** kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan berwarna pucat. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata, tuang margarin cair, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan. Potong dadu ukuran 3 cm, sisihkan.

3. Siapkan gelas bertangkai, basahi dengan air. Susun potongan cake ke dalam gelas, taruh *dark cherry* di atasnya.

4. **Puding cokelat:** masak agar -agar bersama air dan gula pasir, setelah agak panas/ ber-asap, ambil sedikit larutkan agar-agar, campur dengan cokelat bubuk, aduk rata. Campurkan kembali ke dalam larutan agar-agar, masak hingga mendidih dan matang. Angkat.

5 Setelah adonan agak dingin dan hilang uap panasnya, kocok putih telur hingga mengembang kaku dan tuangkan ke dalam larutan agar-agar, aduk rata.

6. Tuangkan ke dalam gelas setelah agak dingin simpan dalam lemari pendingin.

7. Sajikan selagi dingin, hias dengan krim semprot, cherry merah, cokelat dekor, dan daun mint.

Untuk: 8 gelas



6. Puding Diplomat

Bahan:
300 gram cake rasa menurut selera
100 gram kismis
100 gram cherry merah
100 gram cherry hijau
6 butir telur
100 gram gula pasir
450 ml susu cair
100 ml krim kental
1/2 sdt garam
1 sdm bumbu spekuk
Irisan almond secukupnya, untuk taburan
Stroberi segar dan daun mint secukupnya, untuk hiasan

Saus susu:
400 ml susu cair
100 gram gula pasir
3 sdm tepung maizena
2 kuning telur
1/2 sdt vanili bubuk
100 ml krim kental
Rhum secukupnya, bila suka

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 175 °C.

2. Potong cake berbentuk dadu, kismis rendam sebentar dalam air hingga lunak. Tiriskan, cherry merah dan hijau dipotong kecil sebesar kismis.

3. Kocok telur dan gula pasir hingga gula larut. Masukkan susu cair, krim kental, garam, dan bumbu spekuk, aduk rata.

4. Tata potongan cake dalam pinggan tahan panas, taburkan kismis, cherry merah, dan hijau, tuangkan adonan telur dan taburi irisan almond. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang dan mengeras, angkat, dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.

5. **Saus:** campur susu cair dan gula pasir menjadi satu, masak hingga mendidih, kecilkan api. Campur tepung maizena dengan sedikit air, kuning telur, vanili bubuk, dan krim kental menjadi satu, aduk rata. Tuangkan ke dalam susu, masak hingga adonan padat dan matang, angkat. Tambahkan rhum bila suka dan dinginkan, simpan dalam lemari pendingin.

6. Sajikan puding selagi dingin dengan sausnya, hias dengan stroberi segar dan daun mint di atasnya.

   Untuk: 12 potong



7. Puding Jagung Manis

Bahan:
7 buah jagung manis, pipil
500 ml santan dari 1 butir kelapa
100 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar bubuk putih
2 sdm tepung maizena
1/2 sdt vanili bubuk
3 sdm jagung manis pipilan, untuk taburan
Stroberi segar dan daun pandan, secukupnya, untuk hiasan

Saus:
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
100 gram gula pasir
1 lembar daun pandan
1 sdm tepung maizena
1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan puding plastik yang telah terlebih dahulu dibasahi dengan air.

2. Jagung setelah dipipil dihaluskan bersama santan, kemudian saring dan buang ampasnya, jika ukurannya kurang dari 600 ml tambahkan lagi santannya.

3. Campur adonan jagung dengan gula pasir, agar-agar bubuk, dan tepung maizena, aduk rata.

4. Masak adonan jagung, tambahkan vanili bubuk, setelah mendidih, angkat. Masukkan jagung pipilan ke dalam adonan, tuangkan ke dalam cetakan hingga penuh, biarkan hingga mengeras dan dingin. Simpan dalam lemari pendingin.

5. **Saus:** campur santan dengan gula pasir, tepung maizena, dan garam, tambahkan daun pandan, masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Dinginkan dan simpan dalam lemari pendingin.

6. Sajikan puding selagi dingin bersama sausnya. Hias puding dengan stroberi dan potongan daun pandan.

8. Puding Apel Kayu Manis



Bahan:
8 lembar roti tawar
300 ml susu cair
50 ml krim kental
100 gram gula pasir
6 butir telur
1/2 sdt vanili bubuk
Potongan apel, cherry merah, dan daun mint, secukupnya, untuk hiasan

Adonan apel:
100 gram gula pasir
50 ml air
3 buah apel malang, potong dadu
1 buah nanas, potong bentuk kipas
1 sdm kayu manis

Pelengkap:
Saus susu (lihat resep Puding Diplomat)

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas yang telah dipoles dengan margarin hingga rata, tata roti tawar mengelilingi pinggan dan dasar pinggan.

2. Campur susu dengan krim kental dan gula pasir, aduk rata, tambahkan telur dan vanili bubuk, aduk rata dan saring.

3. **Adonan apel:** didihkan air dan gula, masukkan potongan apel dan nanas, tambahkan kayu manis bubuk, aduk rata, masak hingga apel lunak dan matang, angkat.

4. Tuangkan adonan apel ke dalam pinggan dan tambahkan adonan telur, panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 30 menit hingga matang, angkat.

5. Sajikan dingin dengan saus susu. Hias dengan potongan apel, cherry merah, dan daun mint.

Untuk: 12 potong



9. Puding Crepe

Bahan

Crepe:
75 gram tepung terigu protein sedang, misal segi tiga
200 ml susu cair
1 butir telur
1/2 sdt garam
1 sdm minyak sayur

Isi:
Selai stroberi, secukupnya
2 buah apel hijau, kupas, iris
1 kaleng dark cherry, tiriskan

Adonan susu:
6 butir telur
150 gram gula pasir
1 sdm tepung maizena
400 ml susu cair
100 ml krim kental
1/2 sdt vanili bubuk

Taburan: irisan almond, gula bubuk, kayu manis bubuk

Hiasan: stroberi segar secukupnya

Cara membuat:

1. **Crepe:** campur tepung terigu dengan susu cair, telur, dan garam, aduk rata, tambahkan minyak sayur, aduk rata. Buat dadar tipis dengan pan dadar diameter 20 cm. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

2. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, ambil selembar dadar, olesi dengan selai stroberi, gulung. Tata dalam pinggan dan taruh irisan apel di atasnya.

3. **Adonan susu:** campur telur dan gula, kocok hingga gula larut, masukkan tepung maizena, tuangkan susu cair, sedikit-sedikit, sambil diaduk terus, tuangkan krim kental, aduk rata, tambahkan vanili bubuk, aduk rata.

4. Tuangkan adonan susu ke dalam pinggan, beri *dark cherry*, taburi dengan irisan almond, panggang dalam oven panas selama 25 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.

5. Taburi dengan gula bubuk dan kayu manis bubuk, hias dengan stroberi segar.

6. Sajikan.

Untuk: 12 porsi



Digital Publishing CG-3/GC

10. Puding Roti Saus Blueberry

Bahan:
100 gram gula pasir
3 butir telur
30 gram tepung terigu
150 ml susu cair
50 ml krim kental
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt garam
3 lembar roti tawar, potong dadu kecil
100 gram peach dalam kaleng, siap beli, potong dadu
150 gram nanas, iris
50 gram mentega, cairkan

Saus blueberry:
400 gram *blueberry* dalam kaleng, siap beli
100 ml jus oranye
100 gram gula pasir
1/2 sdt kayu manis bubuk
2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Hiasan:
Krim kocok semprot siap pakai
Stroberi segar
Daun mint

Cara membuat:

1. Siapkan loyang kecil-kecil, olesi dengan mentega, panaskan oven dengan suhu 175°C.

2. Campur gula pasir dan telur, kocok hingga gula larut, masukkan tepung terigu, susu cair, krim kental, vanili bubuk, garam, dan mentega cair, aduk rata.

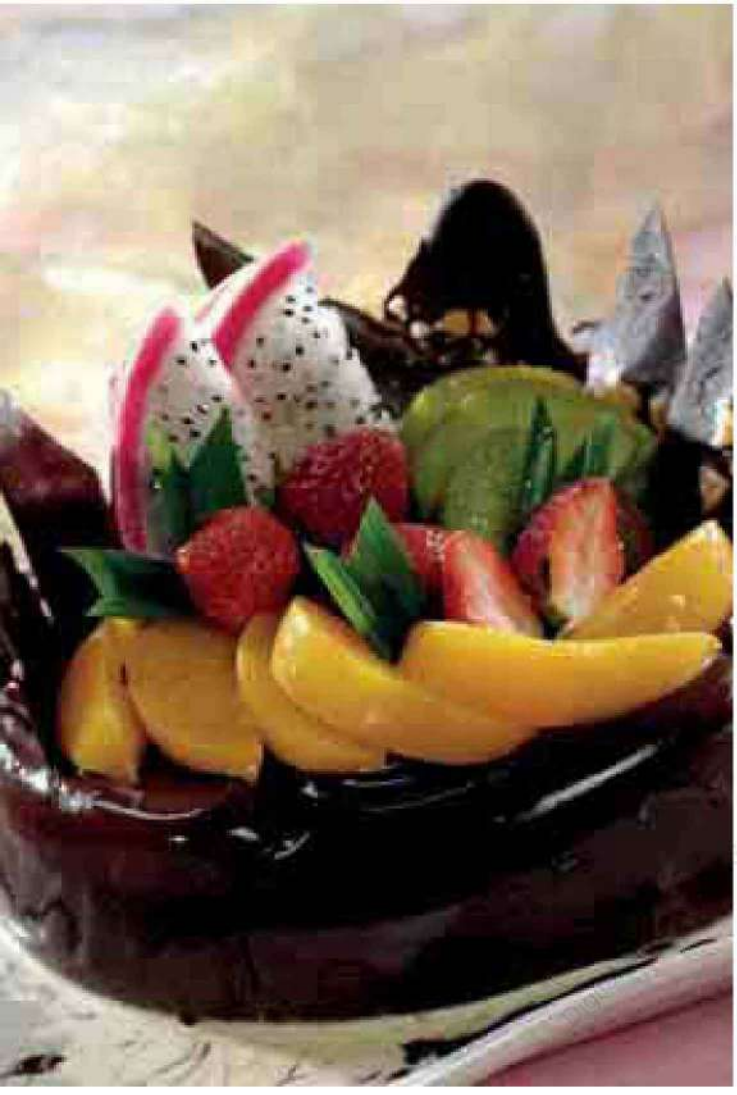
3. Masukkan potongan roti tawar, peach, dan nanas, aduk rata.

4. Tuang ke dalam loyang dan panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat, dan biarkan dingin. Simpan dalam lemari pendingin.

5. **Saus:** haluskan *blueberry* dengan jus oranye, campur dengan gula pasir, dan kayu manis bubuk, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat.

6. Sajikan dingin, hias dengan krim, stroberi segar, daun mint, dan saus-nya.

   Untuk: 6 porsi



11. Puding Cokelat Saus Krim

Bahan:
1 liter air
2 bungkus agar-agar bubuk warna cokelat
200 gram cokelat masak, iris
150 gram gula pasir
3 sdm cokelat bubuk

Saus krim:
2 sdm tepung maizena
500 ml susu cair
125 gram gula pasir
100 ml krim kental
Rhum kue secukupnya

Hiasan: stroberi, kiwi, buah peach kaleng, buah naga, dan cokelat masak

Cara membuat:

1. Siapkan loyang puding dengan ukuran 1 1/2 liter, sisihkan.
2. Campur air dengan agar-agar bubuk, cokelat masak, dan gula pasir, aduk rata, masak, bila mulai hangat masukkan cokelat bubuk, aduk rata dan masak hingga mendidih, angkat.
3. Tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya, dan simpan dalam lemari es.
4. Hias puding dengan buah.
5. **Saus krim:** campur tepung maizena dengan susu cair dan gula pasir, aduk rata, masak hingga mengental, masukkan krim kental, aduk rata, angkat, tambahkan *rhum* kue, secukupnya, aduk rata.
6. Sajikan puding dingin dengan saus krim.

Untuk: 10 potong

12. Puding Marmer Es Krim



Bahan:
1 bungkus hunkue
1,3 liter susu cair
250 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
100 gram cokelat masak, lelehkan

Pelengkap: es krim cokelat, saus cokelat (lihat: resep Cake Kukus Es Krim), Krim botol semprot, buah stroberi segar, dan cokelat masak

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, basahi dengan air, sisihkan.
2. Campur susu cair dengan gula pasir, aduk rata, masukkan tepung hunkue, aduk rata, tambahkan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masak adonan hingga mengental, angkat, masukkan cokelat masak yang telah dilelehkan, aduk cepat hingga membentuk pola marmer, tuangkan ke dalam pinggan tahan panas, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.
4. **Penyajian:** potong menurut selera, tata di pinggan, taruh es krim cokelat secukupnya, tuangkan saus cokelat, hias dengan krim kocok botolan, buah stroberi segar, dan cokelat masak.
5. Sajikan.

   Untuk: 12 potong



13. Cokelat Kasih Sayang

Bahan:

100 ml krim kental
20 gram mentega tawar
250 gram *dark cooking chocolate* (cokelat masak "*dark*")
100 gram gula bubuk
50 gram kacang mete atau almond sangrai, cincang halus
3 sdm orange *liquor/grand marnier*
150 gram *milk cooking chocolate* (cokelat masak "milk ")
50 gram cokelat bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan krim kental dengan gula bubuk dan mentega tawar hingga hangat. Angkat.
2. Tim cokelat masak hingga meleleh.
3. Campur cokelat masak leleh dengan krim kental hangat, aduk rata hingga hilang uap panasnya. Tambahkan kacang mete atau almond cincang dan *grand marnier,* aduk rata.
4. Simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 2 jam hingga menjadi adonan cokelat yang dapat dibentuk.
5. Ambil sesendok adonan, bulatkan dan celupkan ke dalam cokelat masak "*milk*" yang telah dicairkan dan gulingkan di atas cokelat bubuk.
6. Simpan dalam lemari pendingin atau lemari es. Sajikan.

14. Banana Chocolate Cake



Bahan:

150 gram *dark cooking chocolate* (cokelat masak "*dark*"), potong-potong
150 gram margarin
2 butir telur
100 ml susu kental manis
100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1/2 sdt *baking powder*
3 buah pisang raja matang, iris
100 gram keju *cheddar* parut

Cara membuat:

1. Siapkan dandang untuk mengukus. Olesi loyang ukuran 18 cm dengan margarin dan alasi kertas roti.

2. Tim cokelat masak hingga meleleh, angkat.

3. Kocok margarin hingga lembut. Masukkan telur, sambil terus dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan susu kental manis, aduk rata.

4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder* sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tuang ke dalam loyang, tata irisan pisang di atasnya. Taburi setengah bagian keju dan kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.

5. Keluarkan cake dari loyang, taburi dengan sisa keju parut, potong menurut selera.

6. Sajikan.



15. Brownies Kukus

Bahan:

5 butir telur
175 gram gula pasir
1/2 sdt *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
35 gram cokelat bubuk
100 gram margarin, cairkan
150 gram cokelat masak, potong dadu atau serut kasar

Hiasan:

Selai kacang dan cokelat masak leleh

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk segi empat, ukuran 20 cm. Olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu. Panaskan dandang.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tuangkan margarin cair dan potongan cokelat masak, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.
4. Olesi permukaan kue dengan selai kacang dan hias dengan cokelat masak, potong menurut selera.
5. Sajikan.

16. Puding Apel Krim



Bahan:
5 buah apel, kupas dan potong
3 sdm air jeruk nipis
250 gram gula pasir buat karamel
500 ml susu cair
200 ml krim kental
2 sdm kayu manis bubuk
6 butir telur, kocok lepas

Taburan: almond iris

Hiasan: cokelat masak leleh, buah stroberi segar, dan jeruk manis

Cara membuat:

1. Siapkan wadah *aluminium foi*l ukuran 20 cm.

2. Apel setelah dipotong, rendam dalam air campur dengan air jeruk nipis, agar tidak cepat berubah warna, tiriskan, tata potongan apel di wadah.

3. Masak gula pasir hingga menjadi karamel, tambahkan susu cair dan krim kental, aduk rata, masukkan telur yang telah dikocok lepas, aduk rata.

4. Masukkan adonan susu ke dalam wadah, tambahkan kayu manis bubuk, almond iris, panggang dalam oven dengan suhu 175 ° C selama 30 menit, angkat, dinginkan, hias dengan stroberi segar dan jeruk manis.

5. Sajikan dingin.

Untuk: 6 porsi



17. Puding Ketan Kelapa Muda

Bahan:
1 piring nasi ketan matang
2 kelapa muda, kerok

Sirop gula merah:
200 gram gula merah, sisir
150 ml air
2 lembar daun pandan

Adonan santan:
6 butir telur
100 gram gula pasir
400 ml santan dari 1 butir kelapa
1/2 sdt vanili bubuk
50 gram kismis

Cara membuat:

1. Siapkan wadah *aluminium foil*, bulat ukuran 15 cm dan ukuran 12 x 6 x 4 cm.
2. Ambil wadah, tata ketan di bagian dasar dan kelapa muda.
3. **Sirop gula merah:** rebus gula merah sisir dengan air dan daun pandan, setelah mendidih dan mengental, angkat, saring.
4. **Adonan santan:** kocok telur bersama gula hingga gula larut, masukkan santan dan vanili bubuk, aduk rata.
5. Campur sirop gula merah dan adonan santan, aduk rata.
6. **Penyelesaian:** taburkan kismis di wadah yang telah diisi ketan dan kelapa muda, tuangkan adonan santan, kukus selama 30, angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.
7. Sajikan dingin.

Untuk: 8 porsi

18. Apricot Stroberi Puff



Bahan:

Adonan puff:

125 ml susu cair
1 sdm gula pasir
75 gram mentega tawar/margarin
75 gram tepung terigu
2 butir telur

Isi:

1 kaleng (400 gram) apricot dalam kaleng
250 gram stroberi
150 gram gula palem

Taburan: gula bubuk secukupnya
Hiasan: stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan wadah *aluminium foil,* bentuk bulat ukuran 20 cm, olesi margarin.

2. **Adonan puff:** masak susu cair bersama gula pasir dan mentega tawar/margarin, setelah mendidih, masukkan tepung terigu, masak hingga menjadi kalis, angkat, setelah agak dingin, masukkan telur satu persatu hingga menjadi adonan yang kental.

3. **Penyelesaian:** masukkan adonan *puff* dalam kantong plastik hias, dengan tube bintang besar. Ambil wadah, ambil adonan sedikit, ratakan pada loyang setinggi 1 cm, tata buah peach dan stroberi. Campur sirop buah kaleng dengan gula palem, aduk rata dan tuangkan ke dalam wadah. Semprotkan adonan *puff* di atasnya.

4. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 20 menit, angkat. Sajikan dingin, taburi dengan gula bubuk.

Untuk: 6 porsi



19. Puding Jes-jes

Bahan:
3 bungkus agar-agar bubuk cokelat
1 1/2 liter susu cair
350 gram gula pasir
250 gram cokelat masak, potong-potong
50 gram cokelat bubuk

Pelengkap: biskuit cokelat, cokelat stik, cokelat warna-warni

Cara membuat:

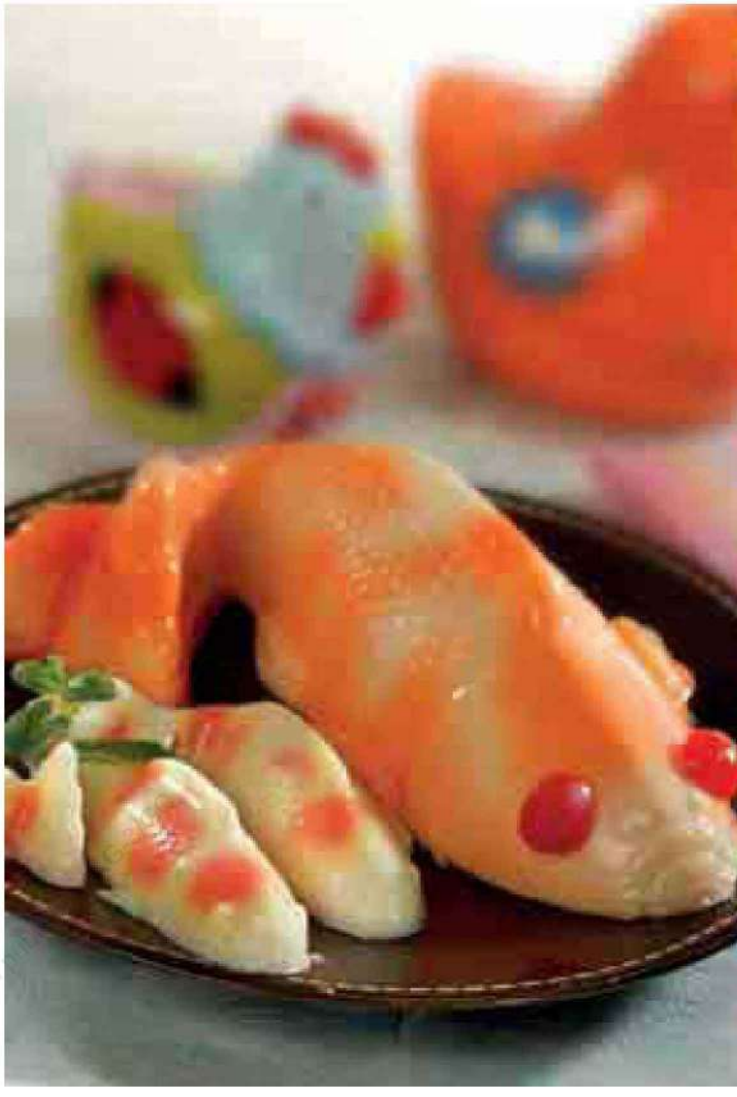
1. Siapkan cetakan puding, 1 bentuk segi empat panjang ukuran 29 x 10 x 4 cm, 1 cetakan bentuk setengah lingkaran memanjang 24 x 8 x 5 cm, dan 1 loyang segi empat ukuran
   15 x 10 x 4 cm. Basahi dengan air, sisihkan.

2. Campur agar-agar bubuk dengan susu cair dan gula pasir, masak, aduk rata. Saat mulai hangat masukkan cokelat masak dan cokelat bubuk, masak hingga mendidih, angkat. Tuangkan ke dalam loyang, setelah uap panasnya menghilang, simpan dalam lemari es.

3. Sajikan dengan menyusun dan menata puding bentuk kereta api.

   Untuk: 10-16 potong

20. Puding Koi



Bahan:

1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
1 sdm tepung maizena
500 ml susu cair
100 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
Pewarna oranye secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bentuk ikan dari plastik, basahi dengan air.

2. Campur agar-agar bubuk dengan maizena, susu cair, dan gula pasir, aduk rata, tambahkan vanili bubuk, aduk rata.

3. Masak hingga mendidih, ambil 100 ml adonan beri pewarna oranye secukupnya, tuangkan sisa adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh.

4. Setelah mulai mengeras, semprotkan adonan oranye dengan pipet hingga membentuk warna seperti ikan koi, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras.

5. Sajikan.

Untuk: 6 porsi



21. Wafel Lucu

Bahan:

Untuk biang:

3 sdm tepung terigu
1 sdt ragi instan
1/2 sdt *baking powder*
2 sdm gula pasir
5 sdm air

Untuk adonan:

2 butir telur
50 gram gula pasir
125 gram tepung terigu
1/2 sdt garam
1/2 sdt *baking powder*
1/2 sdt vanili bubuk
75 ml santan kental matang
75 ml air kelapa
30 gram margarin, lelehkan

Pelengkap: permen cokelat untuk mata

Cara membuat:

1. **Biang:** campur semua bahan menjadi satu, aduk rata dan istirahatkan selama 15 menit.

2. Kocok telur bersama gula hingga mengembang, masukkan tepung terigu, garam, *baking powder,* dan vanili bubuk, aduk rata.

3. Masukkan biang, santan, dan air kelapa, aduk rata, tambahkan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.

4. Panaskan cetakan wafel atau bentuk menurut selera, olesi dengan minyak, tuangkan adonan 1/2 penuh, tutup, panggang dengan api sedang hingga matang.

5. Hias menurut selera, sajikan.

Untuk: 10 potong

22. Buah Cokelat Hias



Bahan:

200 gram dark atau *milk cooking chocolate* (cokelat masak"dark" atau "milk"), lelehkan

3 buah pisang barangan atau pisang ambon

Meisjes warna-warni, secukupnya

Tusukan cocktail, secukupnya

Cara membuat:

1. Lelehkan cokelat masak.
2. Tusuk pisang dengan tusukan sate dan celupkan ke dalam cokelat, angkat, lumuri dengan cokelat warna-warni, angkat dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Setelah cokelat mengeras, sajikan.

Untuk: 3 anak



23. Cheese Apel Panggang

Bahan:

250 gram keju krim (*light cream cheese*)
200 gram gula bubuk
250 ml krim kental
6 butir telur
100 gram tepung terigu protein sedang, misal segi tiga
3 sdm selai jeruk
4 buah apel, iris tipis
100 gram kismis
1 buah jeruk sunkist, parut kulitnya peras airnya

Taburan: gula bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan margarin, panaskan oven dengan suhu 175 °C.

2. Kocok keju krim bersama gula bubuk, masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok, masukkan tepung terigu, kulit jeruk sunkist, dan airnya, aduk rata.

3. Kocok krim kental dingin, hingga lembut dan campur dengan adonan keju krim.

4. **Penyelesaian:** tata irisan apel dalam pinggan kue, olesi dengan selai jeruk secukupnya, taburkan kismis, tuangkan adonan dan panggang selama 40 menit atau hingga matang kecokelatan, angkat. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.

5. Sajikan dingin.

Untuk: 6 porsi

24. Fruit Streusel



Bahan:

3 buah apel, potong-potong
2 buah pir segar, potong-potong
1/2 buah nanas, potong bentuk kipas
200 ml sari buah jeruk
50 gram gula palem
50 gram gula pasir
1 sdt kayu manis bubuk
Almond secukupnya

Strusel:

175 gram tepung terigu
80 gram margarin
50 gram gula pasir
3 iris roti tawar, potong menurut selera

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi margarin, panaskan oven dengan suhu 175 ºC.

2. Campur apel, pir, dan nanas, aduk rata, tuangkan ke pinggan.

3. Campur sari buah jeruk dengan gula palem, gula pasir, dan kayu manis bubuk, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.

4. Streusel: campur tepung terigu dengan margarin dan gula pasir, aduk rata, taburkan di atas buah, taburi dengan irisan almond.

5. Masukkan campuran buah dalam pinggan tahan panas, tata roti tawar di atasnya dan taburi dengan streusel, panggang selama 30 menit, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk: 6 porsi



25. Tart Pisang

Bahan:
200 gram gula merah
50 gram gula pasir
150 ml air
1 lembar daun pandan
8 butir telur
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1/2 sdt vanili bubuk
5 buah pisang raja

Merinque:
2 putih telur
100 gram gula bubuk
1 sdt cuka masak

Hiasan: daun pandan

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, dan dandang untuk mengukus.

2. Rebus gula merah bersama gula pasir, air, dan daun pandan hingga mengental, angkat dan saring.

3. Kocok lepas telur, masukkan air gula merah, santan, dan vanili bubuk, aduk rata, saring.

4. **Penyelesaian:** tata irisan pisang dalam pinggan, tuangkan adonan hingga hampir penuh, kukus selama 20 menit atau hingga mengeras, angkat.

5. **Merinque:** kocok putih telur dengan kecepatan tinggi, masukkan gula bubuk sedikit-sedikit sambil terus dikocok hingga kaku, tambahkan cuka masak, aduk rata, tuangkan putih telur di atas tart pisang dan panggang dengan api atas selama 10 menit atau hingga kecokelatan, angkat, setelah uap panasnya hilang simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

   Untuk: 6 porsi

26. Krim Apricot Karamel



Bahan:
Krim:
500 ml susu cair
125 gram gula pasir
6 kuning telur
4 putih telur
1/2 sdt vanili bubuk
25 gram tepung maizena
100 ml krim kental
rhum secukupnya, bila suka
8 buah apricot dalam kaleng

Putih Telur Apung:
2 putih telur
100 gram gula pasir

Caramel : 150 gram gula pasir
Hiasan: jeruk manis dan daun pandan

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk kecil tahan panas, panaskan oven dengan temperatur 180 °C.

2. **Krim:** campur susu cair, gula pasir, kuning telur, putih telur, vanili bubuk, tepung maizena, dan krim kental, aduk rata, masak hingga mengental, angkat, tambahkan rhum, bila suka, aduk rata.

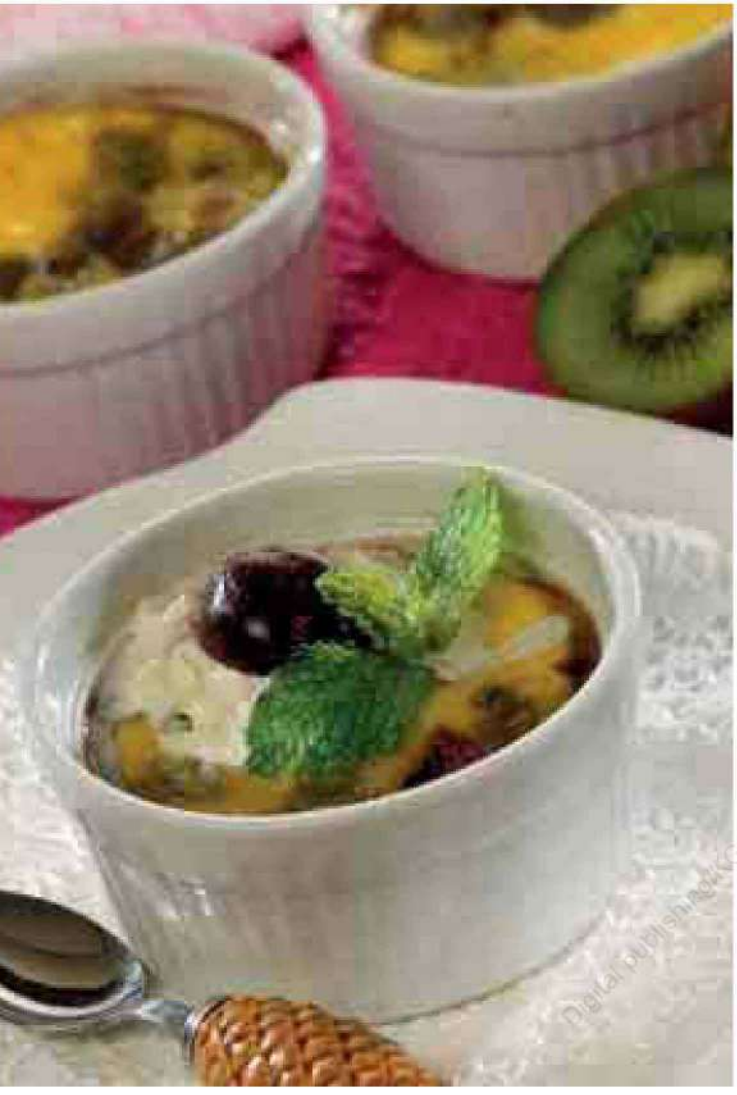
3. Tata apricot dalam mangkuk, tuangkan krim.

4. **Putih telur apung:** kocok putih telur bersama gula pasir hingga kaku, ambil sesendok-sesendok taruh di atas krim.

5. Panggang dalam oven selama 20 menit, angkat.

6. **Karamel:** panaskan gula pasir hingga menjadi caramel gunakan api sedang, setelah menjadi caramel, hias di atas krim, simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk: 8 mangkuk



27. Krim Puding Panggang

Bahan:
8 kuning telur
150 gram gula pasir
1/6 sdt vanili bubuk
150 ml susu cair
250 ml krim kental
200 gram ceri hitam

Hiasan: krim hias dan ceri hitam

Cara membuat:

1. Siapkan 6 mangkuk tahan panas, panaskan oven dengan suhu 175 °C.

2. Kocok kuning telur dan gula, hingga gula larut, tambahkan vanili bubuk, susu cair, dan krim kental, aduk rata.

3. Tata 3-5 ceri hitam dalam mangkuk, tuangkan ke dalam mangkuk, panggang dalam oven, hingga mengeras, angkat, setelah uap panasnya hilang, simpan dalam lemari es.

4. Sajikan, hias dengan krim hias dan ceri hitam.

Untuk: 6 mangkuk

28. Koktil Buah dengan Krim



Bahan:

Setup buah:

3 buah jeruk manis
2 buah kiwi
1/2 buah nanas, potong bentuk kipas
1/2 buah melon, bentuk koktil
8 buah stroberi, iris

Sirop: 200 gram gula pasir, 200 ml air
5 butir cengkih, 1 batang serai, memarkan, 5 cm kayu manis

Lapisan krim:

250 gram *light cream cheese*
50 gram gula pasir halus
250 ml krim kental dingin, kocok lembut

Hiasan: stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan gelas bertangkai.
2. Jeruk manis, kupas, gunakan juring jeruk, potong buah kiwi, bentuk kipas.
3. **Sirop:** rebus gula bersama air, cengkih, serai, dan kayu manis hingga mendidih dan mengental, angkat.
4. Masukkan potongan buah ke dalam sirop, simpan dalam lemari es.
5. **Lapisan krim:** kocok *light cream cheese* bersama gula pasir, hingga lembut, simpan dalam lemari es. Kocok krim kental hingga mengembang, campurkan dengan *light krim cheese,* aduk rata.
6. **Penyajian:** siapkan gelas bertangkai, isi dengan setup buah 2/3 tinggi gelas, dan isi dengan lapisan krim di atasnya, hias dengan buah stroberi segar, simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

   Untuk: 6 porsi



29. Buah Saus Jeruk

Bahan:

1/2 buah nanas, potong bentuk kipas
2 buah kiwi, iris
12 buah stroberi, belah dua
1 buah mangga arumanis, iris
1/2 buah melon oranye, potong dadu
150 gram selai jeruk dengan kulitnya
100 ml air jeruk manis/jus jeruk
1 sdm *rhum,* bila suka

Hiasan: *Whipping cream*

Cara membuat:

1. Tempatkan buah dalam pinggan.

2. Campur selai jeruk dengan air jeruk manis dan rum. Tuangkan ke dalam campuran buah lalu simpan dalam lemari pendingin selama 2 jam.

3. Siapkan mangkuk atau gelas bertangkai, tuangkan campuran buah dan kuahnya. Hias dengan *whipping cream*. Sajikan dingin.

   Untuk: 6 porsi

30. Selai Mangga



Bahan:

Selai Mangga:

2 buah mangga arumanis
100 gram gula pasir
3 cm kayu manis
3 butir cengkih

Taburan:

1 buah mangga arumanis, potong dadu kecil

Crepe:

75 gram tepung terigu
50 gram tepung beras
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
300 ml susu cair
2 butir telur
1 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. **Selai:** ambil daging buah mangga arumanis, haluskan/blender bersama gula pasir. Setelah halus, masak dengan kayu manis dan cengkih hingga kental menjadi selai. Angkat, tambahkan potongan mangga.

2. **Crepe:** campur tepung terigu, tepung beras, gula pasir, garam, susu cair, telur, dan minyak goreng, aduk rata.

4. Panaskan wajan datar antilengket, ukuran 16 cm, tuangkan adonan sesendok sayur, buat dadar tipis hingga matang, angkat.

5. **Penyelesaian:** Ambil selembar dadar, olesi dengan selai mangga, gulung, sajikan.

   Untuk: 16 potong



31. Selai Strawberry

Bahan:
500 gram stroberi segar
100 gram gula pasir
100 ml air
2 sdm air jeruk nipis

Pelengkap:
Roti tawar

Cara membuat:

1. Haluskan stroberi segar, campur dengan gula pasir, air, dan air jeruk nipis, rebus hingga mengental, angkat.

2. Sajikan selai stroberi untuk olesan roti tawar/pelengkap puding/ es krim.

Untuk: 6 porsi

32. Puding Buah Segar



Bahan:

1 buah mangga arumanis, haluskan
50 gram gula pasir
100 ml susu cair
1/2 sdm agar-agar bubuk warna putih
125 gram *cream cheese,* kocok
200 ml krim kental, kocok
5 gram *gelatin,* larutan dengan 3 sdm air hangat

Hiasan:

Buah mangga dan stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan gelas kecil-kecil, sisihkan.
2. Campur mangga dengan gula pasir, susu cair, dan agar-agar, aduk rata dan didihkan. Angkat.
3. Kocok dengan wadah terpisah *cream cheese* dan krim kental hingga mengembang kaku. Campurkan ke adonan mangga, aduk rata.
4. Larutkan *gelatin* dengan air hangat. Tuangkan ke dalam adonan mangga, aduk rata.
5. Tuangkan adonan isi ke dalam gelas saji dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam hingga mengeras.
6. Hias dengan potongan mangga dan stroberi, sajikan dingin.



33. Mango Strawberry Pudding

Bahan:

1 buah mangga arumanis, haluskan
50 gram gula pasir
100 ml susu cair
1/2 sdm agar-agar bubuk warna putih
125 gram *cream cheese*, kocok
200 ml krim kental, kocok
5 gram *gelatin*, larutan dengan 3 sdm air hangat

Hiasan:

Buah mangga dan stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan gelas kecil-kecil, sisihkan.
2. Campur mangga dengan gula pasir, susu cair, dan agar-agar, aduk rata dan didihkan. Angkat.
3. Kocok dengan wadah terpisah cream cheese dan krim kental hingga mengembang kaku. Campurkan ke adonan mangga, aduk rata.
4. Larutkan gelatin dengan air hangat. Tuangkan ke dalam adonan mangga, aduk rata.
5. Tuangkan adonan isi ke dalam gelas saji dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam hingga mengeras.
6. Hias dengan potongan mangga dan stroberi, sajikan dingin.

34. Puding Jeruk Markisa



Bahan:

500 ml sari jeruk manis
50 gram gula pasir
1 sdm tepung maizena
50 ml krim kental
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
2 putih telur
2 buah markisa

Cara membuat:

1. Siapkan gelas kecil-kecil, sisihkan.
2. Campur sari jeruk dengan gula pasir, tepung maizena, krim kental, dan agar-agar, aduk rata.
3. Masak agar-agar hingga mendidih, angkat. Tambahkan krim kental, aduk rata.
4. Kocok putih telur hingga mengembang kaku, tuangkan adonan agar-agar, kocok kembali hingga tercampur rata.
5. Tuangkan adonan isi ke dalam gelas dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam hingga mengeras.
6. Hias dengan buah markisa, sajikan dingin.



35. Puding Kacang Hijau Klapmud

Bahan:

200 gram kacang hijau
800 ml air
150 gram gula pasir
200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
1/2 sdt vanili bubuk
1 buah kelapa muda, kerok

Cara membuat:

1. Siapkan blender dan pinggan tahan panas ukuran 20 cm.
2. Rebus kacang hijau dengan air hingga lunak. Angkat dan tiriskan. Air sisa merebus, tambahkan santan dan air, hingga berjumlah 700 ml.
3. Proses dalam blender 1/2 bagian kacang hijau, sedikit santan, dan gula pasir, hingga lembut.
4. Campur kacang hijau dengan agar-agar bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata dan masak hingga mendidih. Angkat dan tuangkan ke dalam pinggan taburi dengan kelapa muda. Hilangkan uap panasnya dan dinginkan.
5. Sajikan dingin.

36. Kurma Cokelat Krim



Bahan:
50 buah kurma, buang bijinya

Isi Cokelat Krim:
100 ml krim kental
250 gram *dark cooking chocolate* (cokelat masak "dark")
100 gram gula bubuk

Pelapis:
250 gram *dark cooking chocolate* (cokelat masak "*dark*"), cairkan

Hiasan:
100 gram *milk cooking chocolate* (cokelat masak "*milk*"), cairkan

Cara membuat:

1. **Isi Cokelat Krim:** Cairkan cokelat masak, setelah meleleh masukkan krim kental dan gula bubuk, aduk rata. Angkat, hilangkan uap panasnya.
2. Simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 2 jam hingga menjadi adonan cokelat yang dapat dibentuk.
3. Setelah dapat dibentuk, ambil sedikit adonan, masukkan ke dalam korma, dan celupkan ke dalam cokelat masak "*dark*" yang telah dicairkan. Angkat, hias dengan cokelat "*milk*".
4. Simpan dalam lemari es hingga mengeras.
5. Kemas menurut selera.



37. Puding Sponge Orange Saus Stroberi

Bahan:
500 ml *orange juice*
50 ml gula pasir
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
1 sdm tepung maizena
2 putih telur

Saus:
300 ml stroberi segar, haluskan
100 ml *orange juice*
50 gram gula pasir
1 sdm tepung maizena

Hiasan:
Stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 20 cm, bentuk segi empat, basahi dengan air, sisihkan.

2. Campur *orange juice* dengan gula pasir, agar-agar bubuk, dan tepung maizena, aduk rata dan masak hingga mendidih. Angkat.

3. Kocok putih telur hingga mengembang kaku. Campur dengan adonan agar-agar, kocok rata. Tuangkan kepinggan, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.

4. **Saus:** campur stroberi segar yang telah diblender dengan *orange juice*, gula pasir, dan tepung maizena, aduk rata. Masak hingga mengental, angkat. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.

5. Sajikan puding dengan saus stroberi.



38. Puding Cokelat

Bahan:

2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
1 sdm tepung maizena
1 liter air
100 gram cokelat masak
50 gram cokelat bubuk
250 gram gula pasir

Saus:

1 kaleng susu *evaporated*
600 ml air
150 gram gula pasir
40 gram tepung maizena
100 ml krim kental
Rhum secukupnya, bila suka

Cara membuat:

1. **Puding:** siapkan cetakan puding ukuran 1 1/2 liter, basahi, sisihkan. Campur agar-agar, tepung maizena, dan air, aduk rata. Masak hingga hangat, tambahkan cokelat masak, cokelat bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga mendidih, angkat tuang ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.

2. **Saus:** campur susu *evaporated* dengan air dan gula pasir, aduk rata. Ambil sedikit susu, larutkan dengan tepung maizena dan campur, aduk rata , masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Tambahkan krim kental dan rhum, aduk rata.

3. Sajikan puding dingin dengan sausnya.

   Untuk: 10 orang

39. Puding Susu Cocktail Buah



Bahan

Puding:

1 liter susu cair
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
200 gram gula pasir
Esens vanilla/almond secukupnya

Koktil buah:

500 ml air
150 gram gula pasir
3 cm kayu manis
2 butir cengkih
10 jeruk manis
1 buah mangga harumanis

Hiasan:

Buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan puding ukuran 1 liter, sisihkan.

2. **Puding:** campur susu cair dengan gula pasir dan agar-agar, aduk rata, didihkan. Tambahkan esens vanilla/almond, secukupnya, angkat. Tuangkan ke dalam loyang, setelah uap panasnya hilang, simpan dalam lemari es.

3. **Koktil buah:** didihkan air bersama gula pasir bersama cengkih dan kayu manis, setelah mendidih, angkat, hilangkan uap panasnya. Masukkan jeruk manis dan irisan mangga harum manis, simpan dalam lemari es.

4. **Penyajian:** potong puding menurut selera dan sajikan dengan koktil buah dingin.

   Untuk: 12 porsi

Koktil buah:
sebaiknya buah dimasukkan setelah air gula hilang panasnya, agar buah tetap terlihat segar.



40. Es Mutiara Meriah

Bahan:

250 gram bangkuang, potong dadu kecil
2 tetes pewarna merah
100 gram tepung sagu
500 ml sirop vanili
750 ml santan dari 1butir kelapa, didihkan bersama 1 lembar daun pandan
1 butir kelapa muda, kerok dagingnya
300 gram melon, potong dadu
Es batu atau es serut secukupnya
Susu kental manis secukupnya
Sirup merah secukupnya

Cara membuat:

1. Didihkan air dalam panci secukupnya.

2. Campur potongan bangkuang dengan pewarna merah, ratakan. Diamkan sebentar, taruh dalam saringan, taburkan tepung sagu, lakukan berkali-kali hingga permukaan tertutup tepung sagu.

3. Masak dalam air mendidih hingga mengapung, angkat dan segera masukkan ke dalam air es. Diamkan sebentar dan tiriskan kembali.

4. **Penyajian:** siapkan gelas atau mangkuk, tuangkan 3 sdm sirop vanili, 4 sdm delima merah, 2 sdm kelapa muda, melon, dan santan secukupnya. Beri es batu atau es serut, susu kental manis, dan sirop merah, segera sajikan.

   Untuk: 6 gelas

41. Wedang Ronde



Bahan kuah:
250 gram jahe, kupas dan memarkan
1 liter air
1 lembar daun pandan, robek-robek
200 gram gula pasir
2 lembar roti tawar, potong dadu kecil

Bola-bola Ketan:
200 gram tepung ketan
150 ml air
Pewarna merah dan hijau

Isian kacang:
300 gram kacang tanah goreng, haluskan bersama 100 gram gula pasir
3 sdm tepung sagu
2 sdm selai kacang

Taburan: kacang tanah goreng

Cara membuat:

1. **Kuah:** rebus jahe bersama air, daun pandan, dan gula pasir hingga mendidih, angkat. Sisihkan.

2. **Bola-bola ketan:** campur tepung ketan dengan air hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, bagi menjadi 3 bagian, satu bagian diberi warna hijau dan satu bagian diberi warna merah, bentuk adonan menjadi bola-bola sebesar kelereng, sisihkan.

3. **Isian kacang:** haluskan kacang tanah goreng bersama gula pasir dan tepung sagu, tambahkan selai kacang, aduk rata, bentuk menjadi bola-bola sebesar kelereng, ambil bola ketan, isi dengan isian kacang.

4. Didihkan air, masukkan bola ketan, masak hingga mengapung, angkat, tiriskan, siram dengan air dingin.

5. **Penyajian:** panaskan kembali kuah dan siapkan mangkuk, tata bola-bola, beri roti tawar, tuangkan kuah dan taburi dengan kacang tanah goreng. Sajikan hangat.

Untuk: 6 porsi



42. Wedang Gula Kacang

Bahan:

250 gram gula merah, sisir
100 gram gula pasir
200 ml air
1 batang daun pandan
1 liter santan dari 1 1/2 butir kelapa
50 gram jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
1 kelapa muda, kerok
100 gram kacang tanah goreng

Cara membuat:

1. Rebus gula merah bersama gula pasir dan daun pandan, hingga mendidih dan gula larut, angkat, saring.

2. Rebus air gula bersama santan, jahe, dan serai, setelah mendidih, angkat.

4. Siapkan gelas, taruh kelapa muda, tuangkan santan, taburi kacang tanah goreng. Sajikan hangat

Untuk: 6 porsi



43. Wedang Kolang-kaling Tape

Bahan:

200 gram gula merah, sisir
100 gram gula pasir
2 lembar daun pandan
350 gram kolang-kaling
1 liter santan dari 1 butir kelapa
250 gram tape singkong, potong dadu

Cara membuat:

1. Rebus gula merah bersama gula pasir dan daun pandan, setelah mendidih dan gula larut, saring. Rebus kembali gula merah, masukkan kolang-kaling, masak hingga kolang-kaling matang, masukkan santan, masak sebentar, angkat.

2. Siapkan gelas atau mangkuk, isi dengan tape, tuangkan kuah santan kolang-kaling. Sajikan hangat.
Untuk: 6 porsi

44. Es Campur Meriah



Bahan:

250 gram kolang kaling manis, warna merah
200 gram sari kelapa
150 gram cendol hijau, siap beli
150 gram kacang merah kalengan, siap beli
150 gram cincau hitam, potong dadu
4 mata nangka, potong dadu
500 ml santan dari 1 butir kelapa, rebus matang jangan sampai santan pecah
Sirop merah secukupnya
Susu kental manis
Es serut, secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk, susun kolang-kaling, sari kelapa, cendol, kacang merah, cincau hitam, dan nangka.

2. Tuangkan sirop merah, santan, beri es serut, dan susu kental manis. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 6 porsi



45. Punch Buah

Bahan:

1,5 liter minuman soda manis
50 ml sirop oranye
50 ml sirup merah
1 kaleng (375 gram) *fruit cocktail*
2 buah jeruk nipis, peras airnya
Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Campur soda manis dengan sirup oranye dan sirup merah, aduk rata. Masukkan *fruit cocktail* dan air jeruk nipis, aduk.

2. Tuangkan ke dalam gelas saji, beri es batu. Sajikan segera selagi dingin.
   Untuk: 8 gelas



46. Es Kopi Nanas

Bahan:

600 ml air
50 gram kopi bubuk instan
100 gram gula pasir
250 ml jus nanas dingin
500 gram es krim vanilla
1 kaleng buah nenas dalam kalengan, siap beli, potong kecil
Whipped cream dan ceri merah/hijau secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Didihkan air, seduh kopi dan gula, aduk hingga larut. Biarkan hingga dingin.

2. Campur larutan kopi dengan jus nenas, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.

3. Siapkan gelas, beri 2 sdm potongan nanas, masukkan es krim vanilla, larutan kopi, dan hias atasnya dengan whipped cream dan ceri. Sajikan segera selagi dingin.
   Untuk: 4 gelas

47. Es Buah Segar



Bahan:

300 gram pepaya
300 gram melon
300 gram semangka

Untuk sirop:

250 gram gula pasir
50 ml air
1 buah jeruk lemon, peras airnya

Cara membuat:

1. Potong daging buah pepaya, melon, dan semangka dengan alat pemotong buah untuk cocktail bentuk bulat kecil, dan simpan dalam lemari pendingin.

2. **Buat sirop:** didihkan gula, air, dan air jeruk lemon hingga mengental, angkat dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.

3. Setelah buah dan sirup dingin, campur, dan aduk rata.

4. Siapkan gelas, tuangkan ke dalamnya dan sajikan dingin.

Untuk: 6 porsi



48. Es Santan Selasih

Bahan:

150 gram selasih, rendam dengan air
350 gram semangka, bentuk bulat dengan alat pemotong buah untuk *cocktail*
200 gram melon, bentuk bulat dengan alat pemotong buah untuk *cocktail*
200 gram pepaya, bentuk bulat dengan alat pemotong buah untuk *cocktail*
750 ml santan dari 1 butir kelapa
100 gram gula pasir
1 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt vanili bubuk
1/2 sdt garam
Susu kental manis secukupnya
Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Masukkan buah setelah dibentuk ke dalam lemari pendingin.

2. Rebus santan bersama gula pasir, daun pandan, vanili bubuk, dan garam, aduk-aduk selama merebus agar santan tidak pecah, setelah mendidih, angkat, dan dinginkan.

3. **Penyajian:** siapkan mangkuk atau gelas, isi dengan buah secukupnya, tambahkan 2 sdm selasih, tuang kuah santan secukupnya dan es batu, beri susu kental manis.
   Sajikan selagi dingin.

   Untuk: 6 gelas

49. Es Lidah Buaya



Bahan:
1 pelepah lidah buaya berat 1kg
6 buah siwalan/ 150 gram sari kelapa, potong-potong
Es batu secukupnya

Rendaman:
1 liter air
1 sdm air kapur sirih
1 sdt garam

Sirop:
350 gram gula pasir
750 ml air
1/2 sdt vanili bubuk
2 lembar daun pandan, simpulkan
Pewarna merah secukupnya

Cara membuat:

1. **Rendaman:** campur air dengan air kapur sirih dan garam.

2. Kupas pelepah lidah buaya, potong daging lidah buaya ukuran dadu 1 cm, masukkan ke dalam air rendaman, diamkan selama 30 menit-1 jam, cuci bersih dan tiriskan.

3. Didihkan air, rebus daging lidah buaya selama 10 menit, angkat.

4. **Sirop:** masak air bersama gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan, beri pewarna merah, masak hingga mendidih. Masukkan daging lidah buaya dan siwalan/sari kelapa, masak sebentar, angkat dan dinginkan, simpan dalam lemari pendingin.

5. Siapkan gelas, beri es batu, tuangkan sirop dan bahan isi secukupnya. Sajikan segera selagi dingin.

Untuk: 6 gelas



50. Es Merah Delima

Bahan:

250 gram *water chesnut* atau bangkuang, potong dadu kecil
2 tetes pewarna merah
100 gram tepung sagu
500 ml sirop vanili
750 ml santan dari 1 butir kelapa, didihkan dengan 1 lembar daun pan dan, angkat
1 butir kelapa kopyor, keruk dagingnya
Es batu atau es serut secukupnya

Cara membuat:

1. Didihkan air dalam panci secukupnya.
2. Campur potongan *water chesnut* atau bangkuang dengan pewarna merah, aduk rata. Diamkan sebentar, taruh dalam saringan, taburkan tepung sagu, lakukan berkali-kali hingga permukaan tertutup tepung.
3. Rebus dalam air mendidih hingga mengapung, angkat dan segera masukkan ke dalam air es, diamkan sebentar, dan tiriskan kembali.
4. **Penyajian:** siapkan gelas, tuangkan 3 sdm sirop vanili, 4 sdm delima merah, 2 sdm kelapa kopyor, santan secukupnya, dan beri es batu atau es serut.
5. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 6 gelas

51. Es Pop Stroberi

Bahan:

100 ml air
150 gram gula pasir
350 gram stroberi segar
400 gram es batu
Stroberi segar secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Rebus air dan gula pasir hingga mendidih dan mengental, angkat dan dinginkan.

2. Siapkan gelas berkaki, sisihkan.

3. Siapkan blender, masukkan stroberi, sirup gula, dan es batu, haluskan. Tuangkan ke dalam gelas dan hias dengan stroberi segar. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 4 gelas



52. Es Pop Peach Jeruk Manis

Bahan:

100 ml sirop vanili
200 ml sari jeruk manis
300 gram buah peach kalengan, siap beli
400 gram es batu
Jeruk manis dalam kaleng secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Siapkan gelas berkaki, sisihkan. Siapkan blender, masukkan sirop vanili, sari jeruk, peach, dan es batu, haluskan.

2. Tuang ke dalam gelas dan hias dengan jeruk manis. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 4 gelas





53. Es Pop Mangga

Bahan:
100 ml sirup vanili
2 buah mangga harum manis, kupas dan potong-potong
100 ml jus mangga
400 gram es batu
irisan mangga dan stroberi secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Siapkan gelas berkaki, sisihkan.

2. Siapkan blender, isi dengan sirop vanili, mangga, jus mangga, dan es batu, haluskan.

3. Tuangkan ke dalam gelas, hias dengan irisan mangga dan stroberi segar di atasnya. Sajikan selagi dingin.



54. Es Pop Melon

Bahan:
400 gram buah melon, potong-potong
100 ml sirup melon
3 sdm susu kental manis
400 gram es batu
Stroberi segar, untuk hiasan
Isi: 200 gram buah melon, potong sesuai selera

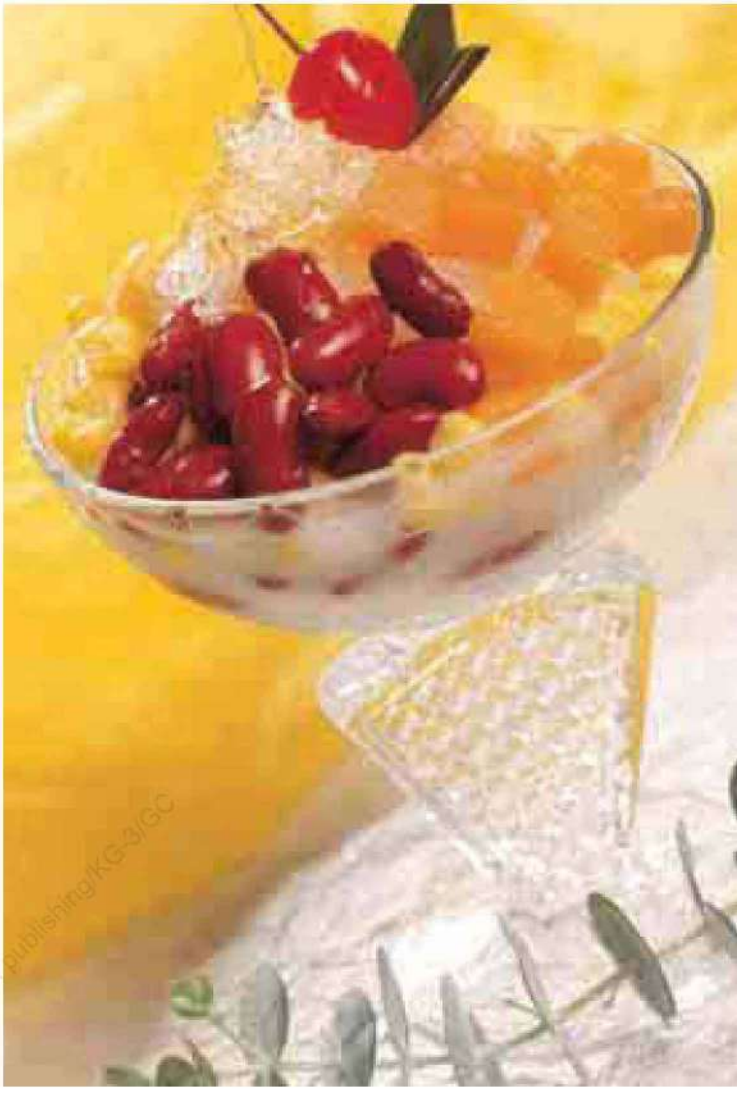
Cara membuat:

1. Siapkan gelas berkaki, sisihkan. Siapkan blender, masukkan potongan melon, sirop melon, susu kental manis, dan es batu, haluskan.

2. Tuang ke dalam gelas, masukkan bahan isi. Hias dengan buah stroberi. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 4 gelas

55. Es Ubi Jagung Kacang



Bahan:

Isi:

300 ml air
200 gram gula pasir
1/2 sdt vanili bubuk
1 lembar daun pandan, simpulkan
500 gram ubi merah, potong dadu 2 cm
200 gram kacang merah matang, siap pakai
200 gram jagung manis pipilan

Saus Santan:

500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt garam

Pelengkap: madu dan es serut

Cara membuat:

1. **Isi:** rebus air bersama gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan ubi, masak hingga ubi lunak, tambahkan kacang merah dan jagung manis pipilan, masak sebentar, angkat.

2. **Saus santan:** rebus santan bersama daun pandan dan garam, hingga mendidih sambil terus diaduk, angkat.

3. Siapkan mangkuk, isi dengan es serut, susun bahan isi, beri madu, dan santan. Sajikan segera selagi dingin.



56. Koktail Buah Aroma Almond

Bahan:

Sirop:

500 ml air
150 gram gula batu
2 lembar daun pandan, simpulkan
Esens almond secukupnya

Isi:

1 kaleng leci dalam sirop
1 kaleng jeruk manis dalam sirop
2 buah kiwi, iris
3 buah markisa, ambil isinya
10 buah stroberi, potong-potong
200 gram melon kuning, potong-potong
Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. **Sirop:** rebus air bersama gula batu dan daun pandan. Setelah gula larut dan mendidih, tambahkan esens almond secukupnya, masak sebentar. Angkat, hilangkan uap panasnya.

2. Masukkan ke dalam sirop leci dan siropnya, jeruk manis, kiwi, markisa, stroberi, dan melon, simpan dalam lemari pendingin.

3. Sajikan dingin atau sajikan dengan es batu.

57. Es Jelita Lidah Buaya



Bahan:
1 pelepah lidah buaya berat 1 kg
250 gram jelly warna-warni, siap beli

Rendaman:
1 liter air
1 sdm air kapur sirih
1/2 sdt garam

Sirop:
350 gram gula pasir
750 ml air
1/2 sdt vanili bubuk
2 lembar daun pandan, simpulkan

Pelengkap:
Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. **Rendaman:** campur air 1 liter dengan air kapur sirih dan garam.

2. Kupas pelepah lidah buaya, potong daging lidah buaya ukuran dadu 1 cm, masukkan ke dalam air rendaman. Diamkan selama 30 menit-1 jam, cuci bersih dan tiriskan.

3. Didihkan air, rebus daging lidah buaya selama 10 menit. Angkat dan tiriskan.

4. **Sirop:** masak air bersama gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan daging lidah buaya, masak sebentar, angkat dan hilangkan uap panasnya. Simpan ke dalam lemari pendingin.

5. Siapkan gelas, beri es batu, tuangkan sirop, isiannya, dan jelly warna-warni. Sajikan segera.

Tips:
Pilih lidah buaya yang segar berwarna hijau, cuci bersih dari kotoran yang melekat, pisahkan daging (gel) dengan kulit luar. Cuci bersih untuk menghilangkan lendir, potong dadu dan rendam dengan air kapur sirih.



58. Cocktail Guava

Bahan Isi:

6 buah jambu batu ukuran sedang
1 buah nanas, potong bentuk kipas
2 buah apel, potong dadu
6 buah stroberi, belah dua
500 ml jus jambu
150 gram gula pasir
5 cm kayu manis, cuci bersih
5 biji cengkih

Cara membuat:

1. Cuci bersih jambu batu. Buang bijinya, potong memanjang. Masak jus jambu dengan gula pasir, kayu manis, cengkih, dan gula pasir hingga mendidih. Angkat.

2. Masukkan potongan jambu biji, nanas, apel, dan stroberi. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.



59. Rujak Degan

Bahan:

1 liter air
200 gram gula merah sisir
10 cm jahe, memarkan
3 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt garam
3 butir kelapa muda, keruk tipis

Cara membuat:

1. Rebus air bersama gula merah, jahe, dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan garam, masak hingga mendidih kembali. Angkat dan saring.

2. Panaskan kembali air gula, masukkan kelapa muda, masak sebentar. Angkat. Sajikan hangat.

60. Koktil Kuah Asam Pedas



Bahan:

1 buah nanas, potong bentuk korek api
3 juring jeruk bali
5 buah jeruk manis

Saus:

250 ml air
2 sdm cuka masak
2 sdm gula pasir
1 sdt garam

Bumbu yang dihaluskan:

3 buah cabai merah besar
8 buah cabai rawit merah
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan bumbu halus, cuka, gula, dan garam, masak hingga mendidih kembali. Angkat dan dinginkan.

2. Masukkan potongan nanas, jeruk bali, dan jeruk manis, aduk rata. Sajikan.



61. Es Krim Tutti Fruity

Bahan:
900 ml es krim rasa vanilla
900 ml es krim rasa stroberi
1 kaleng (375 gram) koktil buah, tiriskan

Hiasan:
125 gram cokelat masak, cairkan

Saus cokelat: 125 gram cokelat masak dan 200 ml susu cair, masak hingga menjadi saus yang kental. Stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan 2 pinggan cekung tahan dingin ukuran 18 cm dan 16 cm.

2. Ambil pinggan ukuran 18 cm, isi dengan es krim rasa vanilla, ratakan ke seluruh bagian dinding pinggan dan tekan dengan pinggan ukuran 16 cm, dan simpan dalam *freezer* hingga mengeras.

3. Setelah es krim vanili mengeras, es krim rasa stroberi campur dengan koktil buah, keluarkan pinggan penekan dan isi dengan es krim stroberi, bekukan kembali.

4. Setelah mengeras, keluarkan dari pinggan, agar mudah siram bagian luar pinggan dengan air hangat, taruh di piring saji. Tuangkan cokelat masak yang telah dicairkan.

5. Potong menurut selera, sajikan segera dengan saus cokelat.

62. Ice Cake



Bahan:

Cake:

5 kuning telur
3 putih telur
125 gram gula pasir
100 gram tepung terigu protein sedang
2 sdm cokelat bubuk
1/2 sdt *baking powder*
75 gram margarin, cairkan

Isi:

900 ml es krim rasa vanilla, atau rasa menurut selera

Hiasan:

125 gram cokelat masak, cairkan
Krim kocok semprot dan buah stroberi segar

Cara membuat:

1. **Cake:** siapkan pinggan tahan panas bentuk cekung ukuran 20 cm atau loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu. Panaskan oven dengan suhu 175 °C.

2. Kocok kuning telur bersama putih telur dan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder,* aduk rata. Tambahkan margarin leleh, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat dan hilangkan uap panasnya.

4. Setelah cake dingin, keluarkan isi cake hingga berlubang, taruh kembali dalam loyang dan isi dengan es krim. Ratakan dan simpan dalam *freezer* hingga mengeras.

5. Setelah mengeras siram dengan cokelat masak yang telah dicairkan, simpan kembali dalam *freezer.*

6. Potong menurut selera, hias dengan krim kocok semprot dan buah stroberi, segera sajikan.



63. Caramel Pisang Es Krim

Bahan:
150 gram gula pasir
3 sdm madu
150 ml air jeruk manis
6 buah pisang ambon
1/2 buah nanas, potong bentuk kipas
Kulit jeruk manis, iris bentuk korek api
900 ml es krim vanilla, atau rasa menurut selera
Hiasan:
krim kocok, stroberi segar, dan daun mint

Cara membuat:

1. Panaskan gula pasir hingga menjadi karamel. Masukkan madu dan air jeruk manis, masak hingga mengental.

2. Masukkan pisang dan nanas, masak sebentar. Tambahkan kulit jeruk, aduk rata, angkat. Siapkan mangkuk, taruh pisang nanas dan sausnya, 2 skup es krim, hias dengan krim kocok, stroberi, dan daun mint. Sajikan segera.



64. Stroberi Isi Es Krim

Bahan:
20 buah stroberi
500 ml es krim rasa vanilla

Hiasan: *Whipping cream* semprot
Pelengkap: saus stroberi secukupnya

Cara membuat:

1. Buang daun stroberi, cuci bersih, tiriskan, melalui dasar buah, kerok isinya, dan isi dengan es krim dan simpan di *freezer.*

2. Sajikan dengan dihias krim semprot dan saus stroberi.

65. Es Lolly Cokelat



Bahan:

1 kaleng susu kental manis cokelat
200 ml air
20 gram tepung maizena
100 ml krim kental
Rhum atau esens rum, bila suka
100 gram cokelat *chips/keeping*

Hiasan:

100 gram cokelat masak, cairkan
Cetakan es lolly dan stik es krim secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan es lolly dan stik es krim.
2. Campur susu kental manis cokelat dengan air dan tepung maizena, aduk rata.
3. Masak adonan susu hingga mendidih dan mengental, angkat. Tambahkan krim kental, aduk rata. Bila suka tambahkan *rhum* atau esens rum, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam cetakan, masukkan cokelat chips dan simpan dalam *freezer,* setelah 15 menit mulai mengeras tusukan stik es krim dan simpan kembali hingga mengeras.
5. Setelah mengeras, keluarkan dari cetakan, basahi cetakan dengan air agar mudah mengeluarkan dari cetakan.
6. Hias atau celupkan es lolly ke dalam cokelat masak leleh. Sajikan.



66. Es Lolly Durian

Bahan:
500 ml santan dari 1 butir kelapa
100 gram gula pasir
150 gram durian, haluskan
20 gram tepung sagu/tepung maizena
1/2 sdt garam
1 lembar daun pandan, simpulkan
Cetakan es lolly dan stikes lolly

Cara membuat:

1. Campur santan dengan gula pasir, durian, tepung sagu/tepung maizena, dan garam, aduk rata.
2. Masak adonan, tambahkan daun pandan, setelah mendidih, angkat dan hilangkan uap panasnya.
3. Tuangkan ke dalam cetakan es lolly dan simpan dalam *freezer*, setelah 15 menit mulai mengeras, tusukan stik es dan simpan kembali dalam *freezer* sedikitnya 3 jam hingga beku.
4. Sajikan setelah beku dan mengeras.

67. Es Lolly Jagung



Bahan:

500 ml santan dari 1 butir kelapa
100 gram gula pasir
300 gram jagung manis pipilan/dalam kaleng
20 gram tepung maizena
1/2 sdt garam
1/2 sdt vanili bubuk
1 lembar daun pandan, simpulkan
Cetakan es lolly dan stik es lolly

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan es lolly dan stik es lolly.
2. Jagung manis pipilan 250 gram haluskan/blender.
3. Campur santan dengan gula pasir, jagung yang telah diblender, tepung maizena, garam, dan vanili bubuk, aduk rata.
4. Masak adonan, tambahkan daun pandan, setelah mendidih, angkat dan hilangkan uap panasnya.
5. Tuangkan ke dalam cetakan Es Lolly dan simpan dalam freezer, setelah 15 menit mulai mengeras masukkan stik es, dan simpan kembali dalam freezer sedikitnya 3 jam hingga beku.
6. Sajikan setelah beku dan mengeras.



68. Es Lolly Cendol

Bahan Cendol:
100 gram tepung beras
2 sdm tepung sagu/kanji
600 ml air
Pasta pandan secukupnya

Saus Gula Merah:
300 gram gula merah
150 gram gula pasir
300 ml air

Santan:
500 ml santan dari 1, 5 butir kelapa
1 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt garam
Cetakan es lolly dan stik es lolly

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan/saringan untuk membuat cendol dan wadah isi dengan air es.

2. **Cendol:** campur tepung beras, tepung sagu, air, dan pasta pandan, aduk rata. Masak hingga mengental dan kalis, angkat.

3. Tuangkan adonan ke cetakan, tekan-tekan adonan dengan sendok kayu hingga menjadi cendol, buang sebagian airnya, tiriskan.

4. **Saus Gula Merah:** rebus gula merah bersama gula pasir dan air, setelah mendidih, angkat dan saring.

5. **Santan:** rebus santan bersama daun pandan dan garam, rebus hingga mendidih. Gunakan api kecil, selama memasak aduk-aduk agar tidak pecah.

6. Campur cendol dengan saus gula merah dan santan, aduk rata.

7. Tuangkan ke dalam cetakan, masukkan ke dalam *freezer,* setelah 15 menit, tusuk dengan stik es dan simpan kembali dalam *freezer* selama 3 jam. Segera sajikan setelah mengeras.

69 Es Lolly Kopyor



Bahan:

500 ml santan dari 1 butir kelapa
100 gram gula pasir
30 gram tepung sagu
1/2 sdt garam
1/2 sdt vanili bubuk
1 lembar daun pandan, simpulkan
80 ml sirop merah/cocopandan
1 buah kelapa kopyor, kerok
Cetakan es lolly dan stik es lolly

Cara membuat:

1. Campur santan dengan gula pasir, tepung sagu, garam, dan vanili bubuk, aduk rata.

2. Masak adonan, tambahkan daun pandan, setelah mendidih, angkat dan hilangkan uap panasnya. Masukkan sirop merah, aduk rata.

3. Isi cetakan dengan 1 sdm kopyor dan tuangkan adonan ke dalam cetakan es loly dan simpan dalam *freezer,* setelah 15 menit, masukkan stik es dan simpan kembali dalam *freezer* sedikitnya 3 jam hingga beku.

4. Sajikan setelah beku dan mengeras.



70. Pancake Cokelat Es Krim

Bahan:

Dadar:

100 gram tepung terigu protein sedang
1 sdm cokelat bubuk
1 sdm gula pasir
250 ml susu cair
1 butir telur
1 sdm margarin, cairkan
900 ml es krim cokelat, atau sesuai selera

Hiasan Cokelat:

150 gram cokelat masak, cairkan
100 gram kacang mete goreng, cincang kasar
Selembar plastik tebal

Pelengkap:

Krim kocok semprot, siap pakai Ceri merah
Saus cokelat (lihat resep Es Krim Tutti Fruity)

Cara membuat:

1. **Hiasan Cokelat:** cairkan cokelat masak, tuangkan ke plastik, putar–putar hingga merata dan taburi kacang mete goreng dan simpan dalam *freezer* hingga mengeras. Setelah mengeras potong bentuk kipas atau segitiga.

2. **Dadar:** campur tepung terigu, cokelat bubuk, gula pasir, dan susu cair, aduk rata. Tambahkan telur dan margarin cair aduk rata. Buat dadar tipis dengan pan dadar ukuran diameter 20 cm.

3. **Penyajian:** siapkan pinggan, tata dadar, ambil dua skup es krim, hias dengan krim semprot, ceri, dan potongan cokelat. Sajikan segera dengan saus cokelat.



71. Badut Pesta

Bahan:
1 liter ice cream, rasa menurut selera
6 buah es krim cone atau boneka badut

Pelengkap:
whipping cream, permen warna-warni
dan susu kentalmanis cokelat

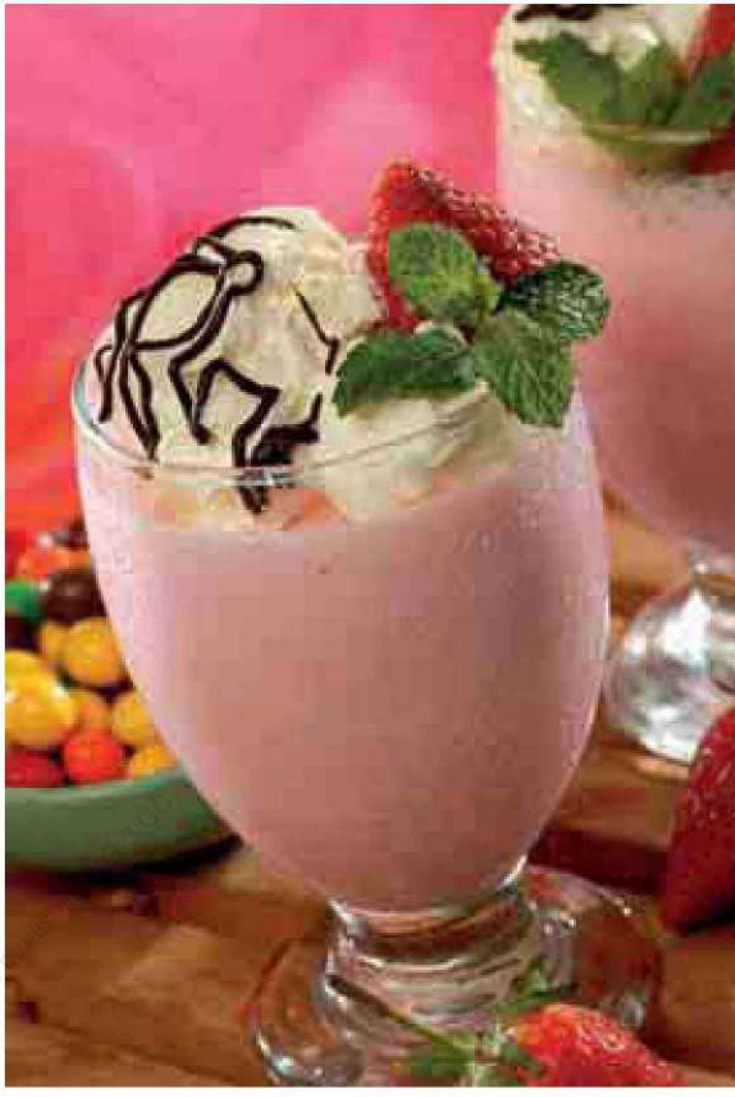
Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk, sisihkan

2. Ambil 3 skup es krim, rapatkan, tambahkan 1 skup di atasnya, telengkupkan es krim cone hingga seperti topi, dan hias dengan *whipping cream,* permen warna-warni, dan susu kental manis cokelat. Segera sajikan.

   Untuk: 6 porsi

72. Es Krim Susu



Bahan:
1 liter es krim, rasa menurut selera
500 ml susu cair
Susu kental manis cokelat secukupnya

Hiasan: *whipping cream,* cokelat bubuk, dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan gelas bertangkai, ukuran menurut selera.
2. Siapkan blender, tuangkan es krim dan susu segar secukupnya, blender, setelah halus tuangkan ke dalam gelas.
3. Hias dengan *whipping cream*, cokelat bubuk, dan stroberi segar. Sajikan segera.

Untuk: 4 gelas



73. Es Podeng

Bahan:
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
500 ml susu cair
100 gram gula pasir
1/6 sdt vanili bubuk

Pelengkap :
2 iris roti tawar, potong dadu
1 butir kelapa muda, kerok
2 buah avokad, kerok
150 gram mutiara warna-warni
1 liter es krim kopyor
Meisjes secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang puding, basahi dengan air, sisihkan.

2. Campur agar-agar bubuk dengan susu cair, gula pasir, dan vanili bubuk, aduk rata, masak hingga mendidih, angkat. Tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya dan potong menurut selera.

3. **Penyajian:** siapkan mangkuk, isi dengan puding, roti tawar, kelapa muda, avokad, dan mutiara, taruh es krim kopyor di atasnya. Sajikan.

   Untuk: 8 porsi

74. Mangkuk Cake Es Krim



Bahan:
125 gram margarin
50 ml susu cair
2 butir telur
125 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
1 sdt soda kue
1 sdt *baking powder*
900 ml es krim vanilla, atau menurut selera

Hiasan:
Krim kocok semprot siap pakai
Stroberi segar
Jeruk manis kalengan, siap beli

Pelengkap: saus cokelat (lihat resep es krim tutti fruitti)

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C, siapkan loyang muffin ukuran diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.

2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat, tidak sampai mendidih, angkat.

3. Kocok telur dan gula, hingga gula larut, tidak sampai berbuih banyak, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.

4. Masukkan margarin cair, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh, dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.

5. Setelah kue dingin, potong bagian atas kue mendatar, keluarkan/kerok kue secukupnya. Taruh es krim 1 skup, tutup kembali, hias dengan krim semprot, stroberi, dan jeruk manis di atasnya. Sajikan segera dengan saus cokelat.

   Untuk: 10 mangkuk



75. Es Krim Pelangi

Bahan:

300 gram melon oranye, potong dadu 1 cm
300 gram melon hijau, potong dadu 1 cm
300 gram straberi segar, belah dua bagian
1 liter es krim, rasa menurut selera

Hiasan:

Whipping cream kocok dan cokelat bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan gelas.
2. Isi dengan 1 sdm melon oranye, tata es krim, bergantian dengan buah, 1 sdm melon hijau, es krim, tata stroberi dan es krim.
3. Hias dengan cream kocok dan taburi cokelat bubuk.
4. Sajikan segera.

Untuk: 8 gelas

76. Milkshake Blue



Bahan:
12 skup es krim
100 ml susu cair
200 ml soda manis warna biru

Hiasan:
Stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan gelas bertangkai.
2. Siapkan blender, isi dengan es krim dan susu cair, haluskan. Tambahkan soda manis warna biru, aduk sebentar.
3. Tuangkan ke dalam gelas, hias dengan stroberi.
4. Sajikan segera.

Untuk: 3 gelas



77. Es Kopyor Sarang Burung

Bahan:
1 butir kelapa kopyor, kerok

Sarang burung:
1 bungkus agar-agar bubuk putih
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt garam
50 gram gula pasir

Saus:
500 ml santan dari 1 butir kelapa, rebus matang

Pelengkap:
Sirop merah dan susu kental manis

Cara membuat:

1. Sarang burung: campur agar-agar bubuk dengan santan, daun pandan, garam, dan gula pasir, aduk rata. Rebus sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat dan tuangkan ke dalam cetakan puding, hilangkan uap panasnya, setelah mengeras, serut memanjang.
2. Siapkan gelas, isi dengan sirop merah, sarang burung, kopyor, tuangkan sedikit santan.
3. Taruh es serut di atasnya dan susu kental manis,
4. Sajikan segera.

Untuk: 6 orang

78. Es Buah ala Warung Tenda



Bahan:
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 lembar daun pandan, simpulkan
1/2 sdt garam
Sirop merah secukupnya

Isi:
350 gram belewah
350 gram semangka
350 gram pepaya
250 gram cendol hijau
250 gram cincau

Pelengkap:
Es batu atau es serut secukupnya dan susu kental manis

Cara membuat:

1. Rebus santan dengan daun pandan dan garam, setelah mendidih. Angkat.
2. Potong buah belewah, semangka dan pepaya menurut selera, simpan dalam lemari pendingin.
3. Siapkan gelas atau mangkuk, isi dengan sirop merah, belewah, semangka, pepaya, cendol hijau, dan cincau.
4. Tuangkan santan dan beri es batu atau es sirop, tambahkan susu kental manis.
5. Segera sajikan.

Untuk: 6 orang



79. Minuman Cokelat Jahe

Bahan:
1 liter air
200 gram jahe, kupas, memarkan
2 lembar daun pandan
2 batang serai, memarkan
5 *sachet* minuman cokelat 3 in 1

Hiasan: krim kocok

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama jahe, daun pandan, dan serai, masak hingga air mempunyai aroma yang harum.

2. Ambil gelas, masukkan minuman cokelat *sachet*, tuangkan air jahe, hias dengan krim kocok.

3. Sajikan hangat.

Untuk: 4 gelas

80. Koktil Jeruk Manis



Bahan:

750 ml sari jeruk manis
15 cm kayu manis
10 biji cengkih
50 gram gula pasir
200 gram melon, potong dadu
3 jeruk manis, kupas
1 buah naga, potong dadu
2 buah kiwi
10 buah stroberi

Cara membuat:

1. Didihkan sari jeruk manis bersama kayu manis dan cengkih hingga harum aromanya, angkat, hilangkan uap panasnya.

2. Masukkan melon, jeruk manis, buah naga, kiwi, dan stroberi.

3. Sajikan.

Untuk: 6 orang



81. Kopi Jahe

Bahan:

1 liter air
200 gram jahe, kupas, memarkan
2 lembar daun pandan
2 batang serai, memarkan
5 sachet minuman kopi 3 in 1
Hiasan: krim kocok

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama jahe, daun pandan, dan serai, masak hingga air beraroma harum.
2. Ambil cangkir, masukkan bubuk kopi sachet, tuangkan air jahe, hias dengan krim kocok.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 6 cangkir

82. Teh Jahe



Bahan:
1 liter air
200 gram jahe, kupas, memarkan
2 lembar daun pandan
2 batang serai, memarkan
5 sachet teh celup atau 8 sdm daun teh
Gula pasir atau susu kental manis secukupnya

Hiasan: krim kocok

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama jahe, daun pandan, dan serai, masak hingga air beraroma harum.
2. Masukkan teh sachet atau daun teh hingga berwarna gelap, tambahkan gula pasir atau susu kental manis, secukupnya.
3. Ambil gelas atau cangkir, tuangkan teh jahe, hias dengan krim kocok.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 gelas



Digital publishing/KG-3/GC

83. Mochachino Jahe

Bahan:
1 liter air
200 gram jahe, kupas, memarkan
2 lembar daun pandan
2 batang serai, memarkan
3 *sachet* minuman cokelat 3 in 1
2 *sachet* minuman kopi 3 in 1

Hiasan: krim kocok

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama jahe, daun pandan, dan serai, masak hingga air beraroma harum.
2. Masukkan kopi dan cokelat *sachet,* aduk rata.
3. Ambil gelas atau cangkir, tuangkan *Mochachino* Jahe, hias dengan krim kocok.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 gelas



Digital publishing/KG-3/GC

Rupa-Rupa

Digital publishing by G-ITSO



1. Roti Abon

Bahan:

500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
80 gram gula pasir
10 gram ragi instan
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
6 kuning telur
180 ml air
100 gram margarin

Olesan:

1 kuning telur campur dengan 2 sdm susu cair, aduk rata

Taburan:

Mayones campur dengan 1 sdm gula pasir, aduk rata
Abon sapi secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.
2. Tambahkan telur dan air, aduk rata dan uleni.Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.
3. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lebih besar.
4. Kempiskan adonan, potong menjadi 20 bagian. Bulatkan kembali dan istirahatkan selama 15 menit.
5. Bulatkan adonan, taruh dalam loyang yang telah diolesi margarin dan istirahatkan kembali 30 menit.
6. Panaskan oven dengan suhu 175°C, sebelum masuk ke dalam oven. Olesi roti dengan campuran telur dan panggang selama 15 menit hingga matang. Angkat.
7. Selagi panas, olesi dengan mayones dan taburi dengan abon hingga merekat rata. Sajikan.

Hasil: ± 20 buah



2. Roti Tuna

Bahan:
300 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
75 gram gula pasir
10 gram ragi instan
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
4 kuning telur
1 putih telur
150 ml air
100 gram margarin

Isi:
1/2 sdt margarin
2 sdm bawang bombai cincang
140 gram ikan tuna dalam kaleng, siap beli
2 sdm saus tomat
2 sdm saus sambal
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
2 sdm mayones
1 sdt seledri cincang

Olesan:
1 kuning telur, campur dengan 2 sdm susu cair, aduk rata
Taburan: 20 gram keju *cheddar* parut

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ikan tuna, saus tomat, dan saus sambal, aduk rata. Tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata, angkat, dinginkan. Setelah dingin tambahkan mayones dan seledri cincang, aduk rata.

2. Siapkan loyang muffin atau loyang berlubang diameter 6 cm, alasi dengan kertas cup, sisihkan.

3. Campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.

4. Tambahkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.

5. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lebih besar.

6. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram, bulatkan kembali dan istirahatkan selama 15 menit. Isi adonan dengan tuna dan taruh dalam loyang, istirahatkan selama 30 menit.

7. Panaskan oven dengan suhu 175°C, sebelum masuk ke dalam oven olesi roti dengan telur. Taburi keju parut dan panggang selama 15 menit hingga matang.

8. Keluarkan dari oven, selagi hangat olesi margarin hingga rata. Sajikan.

Hasil: ± 20 buah



3. Roti Cokelat

Bahan:

300 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
2 sdm cokelat bubuk
100 gram gula pasir
10 gram ragi instan
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
3 butir telur
180 ml air
100 gram margarin

Isi: 100 gram cokelat meisjes

Olesan:

1 butir telur, campur dengan 1 sdm susu cair, aduk rata

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk, gula pasir, ragi instan, susu bubuk, dan garam, aduk rata.

2. Masukkan telur dan air sedikit demi sedikit dan uleni, aduk terus. Tambahkan margarin dan uleni hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.

3. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lebih besar.

4. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing 40 gram, bulatkan, dan istirahatkan selama 15 menit.

5. Siapkan loyang muffin atau loyang berlubang diameter 6 cm, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 175°C.

6. Ambil 1 adonan, bagi tiga bagian, isi masing-masing dengan meisjes secukupnya, bulatkan kembali dan taruh dalam loyang, masing-masing tiga bagian. Istirahatkan kembali selama 30 menit.

7. Olesi dengan olesan telur, taburi meisjes dan panggang selama 20 menit hingga matang. Angkat.

8. Keluarkan dari oven, selagi hangat olesi margarin hingga rata. Sajikan.

Hasil: 20 buah



4. Roti Kismis

Bahan:

500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
50 gram gula palem
50 gram gula pasir
10 gram ragi instan
2 sdm susu bubuk
1 sdm bumbu spekuk
1/2 sdt garam
2 butir telur
150 ml air
100 gram margarin
200 gram kismis, rendam dalam air selama 15 menit, tiriskan

Olesan:

1 butir telur, campur dengan 1 sdm susu cair, aduk rata

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan gula palem, gula pasir, ragi instan, susu bubuk, dan bumbu spekuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.
2. Tambahkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan elastis. Tambahkan kismis, bulatkan.
3. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lebih besar. Siapkan loyang bulat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang menjadi 24 bagian. Bulatkan dan taruh 7 potong dalam loyang dan sisanya taruh dalam loyang pipih, istirahatkan selama 30 menit.
5. Olesi permukaan roti dengan telur dan panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 15 menit hingga matang. Angkat.
6. Keluarkan dari oven, selagi hangat olesi dengan margarin hingga rata. Sajikan.

Hasil: ± 20 buah



5. Roti Kayu Manis

Bahan:
500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
80 gram gula pasir
10 gram ragi instan
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
4 kuning telur
1 putih telur
150 ml air
100 gram margarin

Taburan:
1 sdm kayu manis campur dengan 100 gram gula pasir
50 gram ceri merah, potong dadu kecil
50 gram ceri hijau, potong dadu kecil
50 gram kismis
50 gram almond iris, untuk taburan

Olesan:
1 kuning telur campur dengan 1 sdm susu cair, aduk rata

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.

2. Tambahkan kuning telur dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.

3. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lebih besar.

4. Kempiskan dan bagi adonan menjadi 3 bagian, bulatkan dan istirahatkan selama 15 menit.

5. Pipihkan adonan hingga setebal 1 cm bentuk segi empat, olesi dengan margarin yang telah dicairkan. Taburi dengan campuran bubuk kayu manis, ceri merah, hijau, dan kismis. Gulung, rapatkan, taruh dalam loyang yang telah diolesi margarin, dan gunting adonan ke arah dalam tidak putus dan silangkan sehingga terlihat isi roti. Istirahatkan selama 30 menit.

6. Olesi permukaan roti dengan campuran kuning telur, taburi irisan almond dan panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 20 menit hingga matang. Sajikan.

Hasil: ± 20 buah



6. Aneka Donat

Bahan:
500 gram tepung terigu protein sedang, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
2 butir telur
175 ml air
100 gram margarin
Minyak untuk menggoreng, secukupnya

Hiasan:
Cokelat masak dan meisjes warna-warni

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, baking powder, gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit hingga mengembang 2x lebih besar.

2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, potong masing-masing berat 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.

3. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng buat lobang donat dan goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan dinginkan.

4. Setelah dingin beri cokelat masak yang telah dicairkan kemudian segera taburi dengan meisjes warna-warni, sajikan.

   Hasil: ± 20 buah



7. Donat Ayam

Bahan:

500 gram tepung terigu protein sedang, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
4 kuning telur
175 ml air
100 gram margarin
Tepung panir secukupnya
Minyak untuk menggoreng, secukupnya

Isi ayam:

1 sdm margarin
1/2 buah bawang bombai, cincang
1 potong dada ayam, tanpa tulang dan sisihkan kulitnya, potong dadu
100 gram jamur kancing, potong dadu
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt bumbu kaldu instan
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. **Isi ayam:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, masukkan irisan ayam, jamur kancing, kecap manis, garam, merica, dan bumbu kaldu instan, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap. Kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata, angkat.

2. **Adonan donat:** campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder,* gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.

3. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2x lebih besar.

4. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing berat 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.

5. Ambil adonan donat, isi dengan 1 sdt adonan ayam dan bulatkan kembali, diamkan 10 menit.

6. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng, celupkan kue ke dalam air dan lumuri dengan tepung roti. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang, angkat, tiriskan.

7. Sajikan hangat.

Hasil: ± 20 buah



8. Panada

Bahan:

Kulit:

500 gram tepung terigu protein sedang, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
3 butir telur
160 ml air
100 gram margarin
Minyak untuk menggoreng, secukupnya

Isi:

250 gram ikan tongkol/tuna, kukus dan suwir – suwir
30 lembar daun kemangi

Bumbu yang dihaluskan:

7 buah bawang merah
5 siung bawang putih
5 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
1 sdt ketumbar, sangrai
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. **Isi:** panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ikan tongkol/tuna, masak hingga matang. Tambahkan kemangi, aduk rata, angkat. Dinginkan.

2. **Kulit:** campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.

3. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2x lebih besar.

4. Kempiskan adonan, pipihkan setebal 1 cm, dan cetak bulat 8 cm, isi dengan 1 sdm isian, lipat bentuk pastel dan pilin. Diamkan selama 10 menit.

5. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang, angkat dan tiriskan. Sajikan.

   Hasil: ± 20 buah



9. Donat Stroberi

Bahan:
500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
1 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
4 butir telur
175 ml air
100 gram margarin
Pasta stroberi secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan:
Cokelat masak putih secukupnya, cairkan

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni.Tambahkan margarin dan pasta stroberi secukupnya, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.

2. Istirahatkan 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.

3. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.

4. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng buat lubang donat dan goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

5. Setelah dingin, hias dengan cokelat yang telah dicairkan, semprotkan cokelat yang telah dicampur dengan pasta stroberi di atas permukaan donat hingga rata. Sajikan.

   Hasil: ± 20 buah

10. Donat Selai Tabur Gula Bubuk



Bahan:

500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
1 sdt vanili bubuk
3 kuning telur
175 ml air
125 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi: selai stroberi atau menurut selera
Taburan: gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.
2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
3. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.
4. Panaskan minyak, sesaat sebelum digoreng, pipihkan, dan goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan, dan dinginkan.
5. Siapkan kantong plastik segitiga, beri mata semprit. Isi kantong dengan selai stroberi, ambil satu kue tusuk dan semprotkan selai ke dalam donat.
6. Masukkan donat yang telah diisi dengan selai ke dalam kantong plastik, masukkan gula bubuk dan goyang-goyang hingga gula menutupi seluruh permukaan donat. Sajikan.

Hasil: ± 20 buah



11. Pizza Tomato

Bahan

Kulit:

500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1 sdt ragi instan
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
200 ml air
50 ml minyak selada

Olesan Saus/Pasta Tomat:

2 sdm minyak zaitun/margarin
5 sdm bawang bombai cincang
5 siung bawang putih, cincang
250 gram daging sapi cincang
3 sdm pasta tomat
8 sdm saus tomat
6 buah tomat segar, buang bijinya, dan cincang kasar
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdt *oregano* bubuk
1 sdt *basil* bubuk

Taburan:

50 gram keju *cheddar*, parut
2 lembar daging asap, iris-iris
50 gram jamur kancing, potong-potong
2 buah tomat segar, iris
1 buah paprika hijau, iris
50 gram keju *mozzarella*, parut

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis dan elastis. Diamkan selama 30 menit.

2. **Olesan Saus/Pasta Tomat:** panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging cincang, pasta tomat, saus tomat, tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, *oregano* bubuk, dan *basil*, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.

3. Penyelesaian: pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 26 cm, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju *cheddar*, daging asap, jamur, tomat, paprika, dan keju *mozzarella,* panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 30 menit atau hingga matang.

   Hasil: ± 6 porsi



12. Pizza Marinara

Bahan Kulit:
500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
1 sdt ragi instan
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
200 ml air
50 ml minyak selada

Olesan:
2 sdm minyak zaitun
5 sdm bawang bombai cincang
5 siung bawang putih, cincang
3 sdm pasta tomat
8 sdm saus tomat
6 buah tomat segar, buang bijinya, cincang kasar
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdt *oregano* bubuk
1 sdt *basil* bubuk

Taburan:
50 gram keju cheddar, parut
100 gram udang kupas, tumis
200 gram cumi, potong bentuk cincin, tumis
150 gram kerang, tumis sebentar
50 gram jamur kancing, iris
6 buah tomat ceri
50 gram keju *mozzarella*, parut

Pelengkap: Daun kemangi segar

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.

2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.

3. **Olesan:** panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan pasta tomat, saus tomat, tomat, garam, merica bubuk, gula, *oregano* bubuk, dan *basil,* masak hingga mendidih dan mengental, angkat.

4. **Penyelesaian:** Kempiskan dan pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 26 cm, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju *cheddar,* udang, cumi, kerang, jamur, tomat ceri, keju *mozzarella,* dan daun kemangi, panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 30 menit atau hingga matang.

5. Sajikan selagi hangat.



13. Pizza Rendang

Bahan

Kulit:

500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
1 sdt ragi instan
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
200 ml air
50 ml minyak selada

Olesan Saus:

1 sdm margarin
5 sdm bawang bombai cincang
5 siung bawang putih, cincang
50 gram bumbu rendang, siap beli
250 gram daging sapi cincang
8 sdm saus tomat
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
50 ml air

Taburan:

50 gram keju *cheddar,* parut
50 gram jamur kancing, belah dua
2 buah tomat segar, iris
1 buah paprika hijau, potong-potong
1/2 buah bawang bombai, iris
20 gram keju *mozzarella,* parut

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.

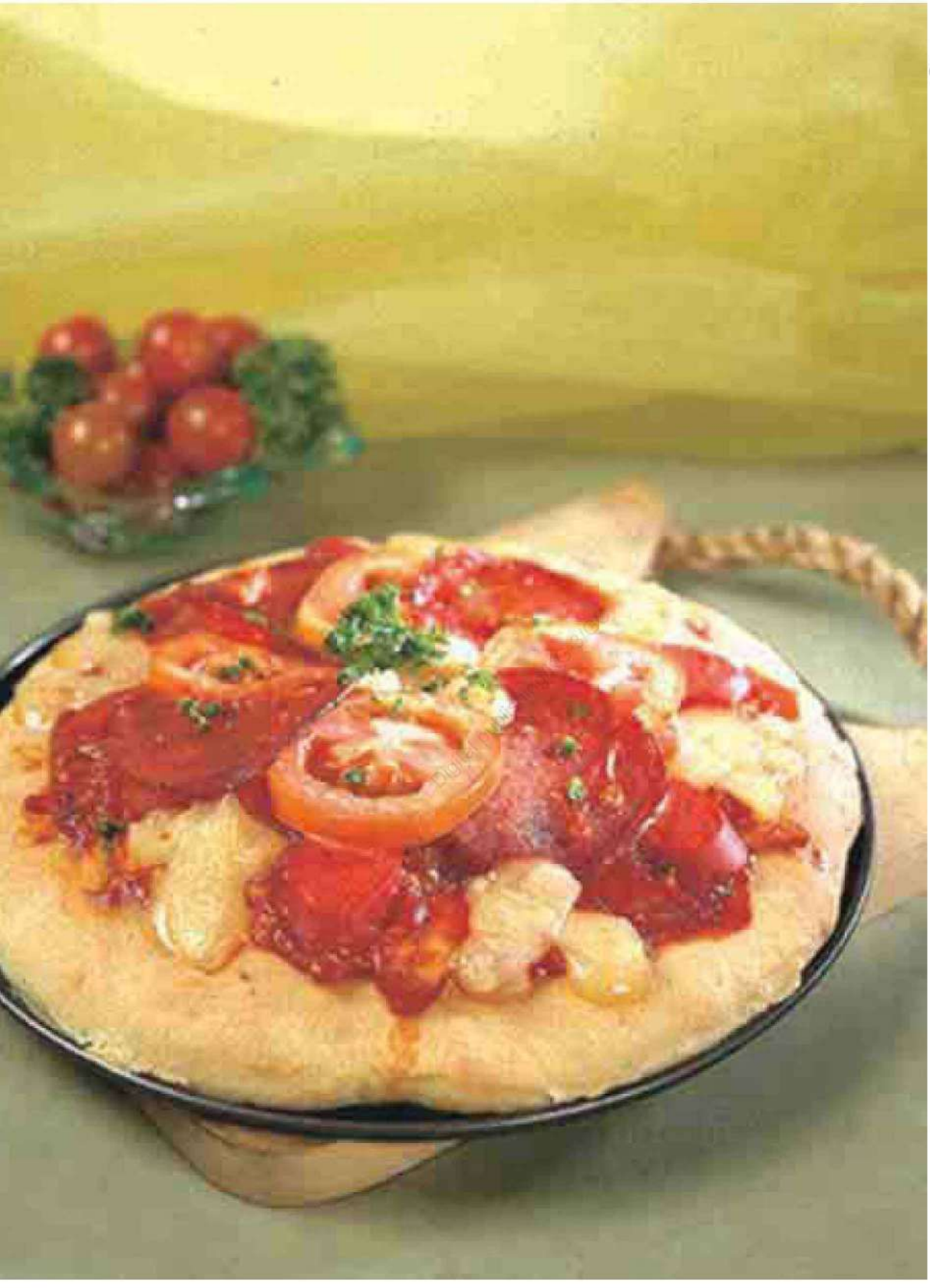
2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.

3. **Olesan:** panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan bumbu rendang dan daging sapi cincang, saus tomat, garam, merica bubuk, dan air, masak hingga daging matang dan mengental, angkat.

4. **Penyelesaian:** kempiskan dan pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 24 cm, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju *cheddar* parut, jamur, tomat, paprika, dan keju *mozzarella,* panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 30 menit hingga matang.

5. Sajikan selagi hangat.

   Hasil: ± 6 porsi



14. Pizza Daging Olahan

Bahan:
Kulit:
500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1 sdt ragi instan
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
200 ml air
50 ml minyak selada

Olesan Saus/Pasta Tomat:
2 sdm minyak zaitun
5 sdm bawang bombai cincang
5 siung bawang putih cincang
3 sdm pasta tomat
8 sdm saus tomat
6 buah tomat segar, buang bijinya, dan cincang kasar
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdt *oregano* bubuk
1 sdt *basil* bubuk

Taburan:
50 gram keju *cheddar*, parut
2 buah sosis sapi, iris
6 lembar salami
2 buah tomat segar, iris
50 gram keju *mozzarella*, parut

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada sedikit demi sedikit sambil terus di uleni hingga kalis dan elastis.

2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.

3. **Olesan/Pasta Tomat:** panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan pasta tomat, saus tomat, tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, *oregano* bubuk, dan *basil,* masak hingga mendidih dan mengental, angkat.

4. **Penyelesaian:** kempiskan dan pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 26 cm, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju *cheddar,* sosis sapi, salami, tomat, dan keju *mozzarella,* panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang.

5. Sajikan selagi hangat.

Hasil: ± 6 porsi



15. Calzone

Bahan:

Kulit:

500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
1 sdt ragi instan
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
200 ml air
50 ml minyak selada

Isi:

2 sdm minyak zaitun
3 sdm bawang bombai cincang
5 siung bawang putih, cincang
3 sdm pasta tomat
8 sdm saus tomat
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdt *oregano* bubuk
2 lembar daging asap, iris
50 gram jamur kancing
2 buah sosis sapi
1 buah tomat segar, iris
1 buah paprika hijau
50 gram keju *cheddar,* parut

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.

2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.

3. **Isi:** panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan pasta tomat, saus tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, dan *oregano* bubuk, masak sebentar, angkat.

4. **Penyelesaian:** kempiskan dan pipihkan adonan kulit hingga setebal 0,5 cm, taruh dalam loyang Pizza ukuran 22 cm, isi setengah bagian adonan dengan isian saus, taburi dengan daging asap, sosis, jamur, tomat, paprika, dan keju *cheddar,* lipat seperti pastel, panggang dalam oven dengan suhu 175 °C selama 30 menit hingga matang.



16. Roti Manis Keju

Bahan:
300 gram tepung terigu protein tinggi
200 gram tepung terigu serbaguna
80 gram gula pasir
10 gram ragi instan
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
6 kuning telur
180 ml air
125 gram margarin

Isian:
200 gram keju cheddar, parut kasar
Olesan: 1 kuning telur campur dengan 2 sdm susu cair, aduk rata

Cara membuat:

1. Siapkan 4 wadah alluminium, ukuran 12 x 6 x 7 cm, olesi margarin.

2. Campur tepung terigu protein tinggi, tepung terigu serbaguna dengan gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata, masukkan garam, aduk rata.

3. Tambahkan kuning telur dan air, aduk rata dan uleni, masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan lembut,bulatkan.

4. Istirahatkan selama 1jam. Potong menjadi 4 bagian, bulatkan kembali dan istirahatkan selama 15 menit.

5. Pipihkan adonan bentuk segi empat panjang, lebar sepanjang loyang, taburkan keju parut di atasnya dan gulung, taruh dalam loyang yang telah diolesi margarin dan istirahatkan kembali 30 menit.

6. Panaskan oven dengan suhu 175^{o}C, sebelum masuk ke oven olesi roti dengan telur, taburi dengan keju dan panggang selama 15 menit atau hingga matang. Sajikan.

Untuk: 4 wadah

17. Kue Nanas Kismis



Bahan:

Adonan tepung:

250 gram tepung terigu serbaguna
1 sdt ragi instan
2 sdm gula pasir
180 ml jus jeruk manis
100 gram margarin, kocok lembut bersama 3 butir telur
50 gram kismis

Olesan: selai stroberi

Setup nanas:

1 buah nanas segar, iris bentuk kipas
500 ml jus jeruk manis
100 gram gula pasir
5 cm kayu manis

Hiasan: buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan wadah *aluminium foil,* bentuk segi empat, ukuran 20 cm.

2. **Adonan tepung:** campur tepung terigu serbaguna dengan ragi instan, gula pasir, dan jus jeruk manis, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dikocok lembut bersama telur, aduk rata, tambahkan kismis, istirahatkan selama 45 menit.

3. **Setup nanas:** masak jus jeruk manis bersama gula pasir dan kayu manis hingga mendidih, angkat, masukkan nanas, simpan dalam lemari es.

4. Panaskan oven dengan suhu 175 ºC. Setelah adonan tepung diistirahatkan, pipihkan dan tata dalam loyang, istirahatkan kembali selama 15 menit, dan panggang selama 15 menit hingga matang, angkat.

5. Setelah agak dingin olesi permukaan kue dengan selai nanas, tuangkan nanas bersama siropnya, hias dengan stroberi segar. Sajikan dingin.

   Untuk: 6 porsi



18. Cake Mentega Kismis

Bahan:
150 gram mentega tawar
50 gram margarin
180 gram gula pasir
1 sdm *rhum* bakar
7 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
200 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
100 gram kismis
1/2 sdt vanilli bubuk

Taburan: gula bubuk
Hiasan: cokelat masak dan buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan 2 wadah *aluminium foil* bulat ukuran 12 cm, olesi dengan margarin, sisihkan.

2. Kocok mentega bersama margarin dan gula pasir hingga lembut, masukkan vanili bubuk dan kuning telur secara bertahap dan kocok terus hingga rata. Masukkan tepung terigu, dan *baking powder,* aduk rata.

3. Masukkan putih telur yang telah dikocok kaku, tambahkan kismis, aduk rata.

4. Tuangkan adonan, panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.

5. Setelah hilang uap panasnya, taburi dengan gula bubuk, hias dengan cokelat masak dan buah stroberi segar. Sajikan.

Untuk: 2 wadah

19. Roti Cokelat Almond



Bahan:
300 gram tepung terigu protein tinggi
200 gram tepung terigu serbaguna
2 sdm cokelat bubuk
100 gram gula pasir
10 gram ragi instan
2 sdm susu bubuk
1/2 sdt garam
6 kuning telur
180 ml air
100 gram margarin

Isi:
200 gram cokelat masak, serut kasar
150 gram *mixed fruit*

Olesan:
1 butir telur dan 1 sdm susu cair, aduk

Taburan: 100 gram almond iris

Cara membuat:

1. Siapkan 3 wadah *aluminium foil* ukuran 16x 7 x 6 cm, olesi margarin. Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk, gula pasir, ragi instan, susu bubuk, dan garam, aduk rata.

2. Masukkan telur dan air sedikit-sedikit sambil diuleni, aduk terus, tambahkan margarin dan uleni hingga menjadi adonan yang kalis dan lembut, bulatkan.

3. Istirahatkan adonan selama 1 jam hingga mengembang dua kali. Kempiskan adonan dan bagi 3 bagian, bulatkan, dan istirahatkan selama 15 menit.

4. Panaskan oven dengan suhu 175 ºC. Ambil satu adonan, roll lalu pipihkan, bentuk segiempat panjang, taburkan cokelat masak serut dan *mixed fruit,* iris serong sedikit bagian pinggiran roti dan kepang, menjadi bentuk bulat panjang, letakkan diloyang. Istirahatkan kembali selama 30 menit.

5. Olesi dengan olesan telur, taburi almod dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk: 3 wadah



20. Roti Sarden Keju

Bahan:

10 iris roti tawar
1 sdm margarin
1/2 buah bawang bombai cincang
10 sdm saus tomat
1 sdt gula pasir
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1/2 buah nanas, potong-potong
2 buah tomat, ambil dagingnya, potong dadu
50 gram keju *mozzarella,* parut kasar
1 kaleng ikan sarden

Cara membuat:

1. Roti tawar buang kulit, bentuk segi empat atau cetak bulat, sisihkan.
2. **Olesan:** panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan saus tomat, gula, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak sebentar, angkat.
3. Ambil satu potong roti, beri olesan di atasnya, letakkan ikan, irisan nanas, tomat, dan keju *mozzarella.*
4. Letakkan di atas loyang dan panggang dalam oven dengan suhu 175 °C hingga berwarna kecokelatan dan keju meleleh.
5. Sajikan hangat.

21. Roti Si Panjang



Bahan:

1 buah roti perancis
1 sdm margarin
3 butir telur, kocok
1 buah bawang bombai, cincang
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk

Isi:

2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, cincang
150 gram daging ayam, iris tipis bentuk korek api
1 sdm kecap manis
1 sdm saus tomat
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Potong roti menurut selera. Belah memanjang tidak putus, olesi dengan margarin, sisihkan.

2. **Isi:** panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Masukkan kecap manis, saus tomat, garam, dan merica, aduk rata. Masak hingga mengering, angkat.

3. Kocok telur sebentar, masukkan bawang bombai, garam, merica, dan tumisan ayam, aduk rata.

4. Panaskan sedikit minyak, buat dadar, lipat sesuai ukuran roti perancis. Goreng hingga matang, angkat.

5. Ambil roti perancis yang telah diolesi margarin, tata daun selada, olesi saus tomat, dan saus sambal. Letakkan dadar, tomat, dan mentimun. Sajikan.

Pelengkap:
Saus tomat, saus sambal, daun selada, tomat, dan mentimun



22. Nugget Udang Pedas

Bahan:
300 gram udang, haluskan
100 ml santan
2 butir telur
50 gram tepung sagu
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdt gula pasir

Bumbu yang dihaluskan:
3 butir bawang merah
1 siung bawang putih
2 buah cabai merah besar
3 buah cabai rawit merah
1 lembar daun jeruk
1 sdt irisan batang serai

Pelengkap:
saus tomat atau *mayonnaise*

Cara membuat:

1. Campur udang yang telah dihaluskan dengan santan, telur, tepung sagu, garam, merica, dan gula, aduk rata.
2. Tambahkan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
3. Siapkan loyang atau pinggan tahan panas, olesi dengan minyak goreng, tuangkan adonan dan kukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan.
4. Setelah dingin, potong menurut selera, celupkan ke dalam telur kocok dan lumuri dengan tepung roti, dan simpan dalam lemari es selama 1 jam.
5. Panaskan minyak dan goreng hingga kecokelatan, angkat. Sajikan bersama kentang goreng, saus tomat, dan *mayonnaise*.

Untuk: 6 porsi

Panir:
1 butir telur
100 gram tepung roti
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

23. Nugget Cumi Rasa Kari



Bahan:
350 gram cumi, haluskan
100 ml santan
2 butir telur
50 gram tepung sagu
3 sdm bumbu kare basah, siap pakai
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

Panir:
1 butir telur
100 garam tepung roti
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:
saus tomat dan saus sambal

Cara membuat:

1. Campur cumi yang telah dihaluskan dengan santan, telur, tepung sagu, bumbu kare, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.

2. Siapkan loyang atau pinggan tahan panas, olesi dengan minyak goreng, tuangkan adonan dan kukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan.

3. Setelah dingin, potong menurut selera, celupkan ke dalam telur kocok dan lumuri dengan tepung roti, simpan dalam lemari es selama 1 jam.

4. Panaskan minyak dan goreng hingga kecokelatan, angkat. Sajikan bersama saus tomat dan saus sambal

Untuk: 6 porsi



24. Bola Ikan

Bahan:

300 gram daging ikan tenggiri, haluskan
200 gram udang, haluskan
5 siung bawang putih, haluskan
80 gram bangkuang, potong dadu kecil atau serut
3 sdm tepung sagu
1 butir telur
1 batang daun bawang, iris halus
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

Panir:

2 butir telur
150 gram tepung roti kasar
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap: *mayonnaise*

Cara membuat:

1. Campur tenggiri, udang, bawang putih, bangkuang, tepung sagu, dan telur, aduk rata. Tambahkan daun bawang, garam, merica, dan gula, aduk. Bentuk bola-bola.

2. **Panir:** celupkan ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti.

3. Panaskan minyak, goreng hingga matang. Sajikan hangat dengan *mayonnaise*.

Untuk: 15 buah

25. Lumpia Udang



Bahan:
Kulit:
2 lembar kembang tahu kering, potong 15 x 15 cm

Isi:
2 siung bawang merah, cincang
350 gram udang cincang
1 sdm saus tiram
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdt minyak wijen
2 sdm tepung sagu
1 putih telur

Perekat: 1 butir telur, minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Kembang tahu kering setelah dipotong, rendam dalam air hingga lunak, tiriskan.

2. Campur rata: bawang merah, udang, saus tiram, garam, merica, gula, minyak wijen, tepung sagu, dan putih telur, aduk rata.

3. Ambil satu lembar kulit tahu, bentangkan isi dengan 1 sdm isian, gulung bentuk amplop.

4. **Saus sambal:** campur cabai rawit, cabai merah, bawang putih, madu, dan garam, masak sebentar, angkat, masukkan kecap ikan, air jeruk nipis, dan daun ketumbar, aduk rata.

5. Goreng lumpia dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan, angkat. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 6 porsi

Saus sambal:
10 cabai rawit merah, iris, 1 cabai merah besar, potong dadu kecil, 2 siung bawang putih cincang, 150 ml air, 2 sdm madu, 1/2 sdt garam, 1 sdm kecap ikan, air jeruk nipis, dan 1 sdm ketumbar cincang.



26. Gimbal Talas

Bahan:

Isi:

1/2 buah talas, potong bentuk korek api
1 buah wortel, potong bentuk korek api
6 batang buncis, iris
1 batang daun bawang, iris serong halus
150 gram udang cincang
minyak secukupnya, untuk menggoreng

Adonan tepung:

150 gram tepung terigu
1 sdm tepung sagu
100 ml air
1 butir telur
1 sdt *baking powder*
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk

Pelengkap: cabai rawit

Cara membuat:

1. **Adonan telur:** campur tepung terigu, sagu, air, telur, baking powder, garam, dan merica, aduk rata, diamkan selama 15 menit.

2. Masukkan talas, wortel, buncis, daun bawang, dan udang ke dalam adonan tepung, aduk rata.

3. Panaskan minyak goreng, goreng adonan sesendok demi sesendok, hingga matang kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat dengan cabai rawit.

Untuk: 4 porsi

27. Perkedel Ikan



Bahan:
350 gram daging ikan kakap, haluskan
150 gram udang, cincang kasar
2 sdm tepung sagu
1 butir telur
3 lenjar kacang panjang, iris halus
1 sdm daun ketumbar cincang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:
3 butir bawang merah
1 siung bawang putih
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm
1 gula pasir

Cara membuat:

1. Campur daging ikan kakap yang telah dihaluskan dengan udang, tepung sagu, telur, dan bumbu halus, aduk rata, tambahkan kacang panjang dan daun ketumbar, aduk rata.

2. Bentuk adonan: ambil satu sendok makan, bulatkan kemudian pipihkan.

3. **Saus:** campur air jeruk nipis dengan gula pasir dan garam, aduk rata hingga gula larut. Tambahkan bawang merah, cabai rawit, dan saus ikan/kecap ikan, aduk rata.

4. Panaskan minyak goreng, goreng perkedel hingga matang kecokelatan, angkat. Sajikan perkedel hangat dengan sausnya.

Untuk: 4 porsi

Saus:
100 ml air jeruk nipis
4 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
8 butir bawang merah, cincang
10 buah cabai rawit merah, iris
1 sdm saus ikan/kecap ikan



28. Fish Bites

Bahan:
350 gram daging ikan kakap, potong 8 x 1 x 1 cm
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

Panir:
1 putih telur, kocok lepas
150 gram tepung roti kasar
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus:
3 sdm *mayonnaise*
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm air jeruk lemon
2 sdm susu kental manis
2 sdm bawang bombai, cincang
2 sdm acar mentimun cincang
1 sdt peterseli cincang

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging ikan kakap, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit, cuci kembali, dan tiriskan.

2. **Saus:** campur *mayonnaise*, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan air jeruk lemon dan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan bawang bombai, acar mentimun, dan peterseli cincang, aduk rata. Simpan selama 30 menit dalam lemari es.

3. Panaskan minyak goreng, celupkan ikan ke dalam putih telur dan lumuri dengan tepung roti hingga seluruh ikan tertutup, dan goreng hingga matang berwarna kecokelatan, angkat.

4. Sajikan ikan hangat bersama sausnya.

Untuk: 4 porsi

29. Calamary Ring



Bahan:

500 gram cumi, potong bentuk cincin
1 sdt air kapur sirih dan 1 liter air
50 gram tepung terigu
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
2 butir telur, kocok lepas, saring
200 gram tepung roti
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus tartar:

100 gram *mayonnaise*
1 sdt peterseli cincang
1 sdm irisan acar mentimun
1 sdt *mustard*

Cara membuat:

1. Cumi cuci bersih, tiriskan, rendam dalam air kapur sirih dan air, diamkan selama 15 menit, bersih kembali dan tiriskan.

2. Lumuri dengan campuran tepung terigu, garam, merica, celupkan ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti. Simpan dalam lemari es selama 1jam.

3. **Saus tartar:** campur semua bahan menjadi satu, simpan dalam lemari pendingin.

4. Goreng cumi dalam minyak panas hingga kecokelatan, angkat. Sajikan cumi goreng dengan saus tartar.

Untuk: 500 gram



30. Tenggiri Tusuk Serai

Bahan:

250 gram daging ikan tenggiri, haluskan
150 gram udang, cincang kasar
3 sdm tepung sagu
1 butir kuning telur
1 sdm saus tiram
2 siung bawang putih, cincang dan tumis
1 sdm irisan daun bawang
5 batang kucai, iris
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
12 buah batang serai
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap: saus sambal

Cara membuat:

1. Campur tenggiri dan udang, aduk rata. Masukkan sagu, kuning telur, saus tiram, bawang putih tumis, irisan daun bawang, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Bagi adonan menjadi 20 bagian, sisihkan.

2. Ambil satu batang serai dan satu bagian adonan, bentuk bulat lonjong, lakukan terus hingga adonan habis.

3. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna cokelat keemasan, angkat.

4. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 12 buah

31. Otak- otak Goreng



Bahan:

400 gram daging ikan tenggiri
175 gram tepung sagu
50 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 batang daun bawang, iris halus
3 batang kucai, iris halus
5 butir bawang merah, haluskan
1 butir telur
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap: saus sambal

Cara membuat:

1. Campur tenggiri dengan sagu, santan, gula, garam, dan merica. aduk rata.
2. Tambahkan daun bawang, kucai, dan bawang merah halus, uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk dan kalis.
3. Ambil sesendok makan dan bentuk lonjong memanjang, runcing di ujungnya.
4. Panaskan air, rebus adonan otak-otak hingga mengapung dan matang, angkat, tiriskan.
5. Setelah dingin, goreng dalam minyak panas, tutup selama menggoreng dan goreng hingga kecokelatan, angkat. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 6 porsi



32. Pangsit Goreng

Bahan:

Isi pangsit:

200 gram daging ayam, cincang
200 gram udang, haluskan
1 sdm bawang goreng, remas-remas
1 butir telur
2 sdm tepung sagu
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdm saus tiram
3 batang daun ketumbar, cincang
20 lembar kulit pangsit
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. **Isi pangsit:** campur semua bahan menjadi satu, ayam cincang, udang halus, bawang goreng, telur, tepung sagu, garam, merica, gula pasir, dan saus tiram, aduk rata, tambahkan daun ketumbar cincang, aduk rata.

2. Ambil selembar kulit pangsit isi dengan1 sdm isian dan rekatkan dengan putih telur. Lakukan hingga seluruh adonan habis.

3. **Saus:** campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, gula pasir, dan cuka masak, rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan larutan sagu.

4. Panaskan minyak goreng dan goreng pangsit hingga matang kecokelatan, angkat. Sajikan hangat dengan sausnya.

Untuk: 20 potong

Saus:

250 ml sari jeruk manis
1 sdm saus tomat
1 cm jahe,memarkan
1 sdm gula pasir
1 sdt cuka masak
1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air.

33. Nugget Ikan



Bahan:
400 gram daging ikan tenggiri, haluskan
100 ml susu cair
2 butir telur
50 gram tepung sagu
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk dan 1 sdt gula pasir
2 sdm bawang goreng, remas-remas

Pembungkus:
1 butir telur, kocok
150 gram tepung panir kasar
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap: saus cabai dan saus tomat

Cara membuat:

1. Campur daging ikan tenggiri dengan susu cair, telur, tepung, garam, merica, gula pasir, dan bawang goreng, aduk rata.

2. Siapkan loyang segi empat panjang, ukuran 15 x 6 x 5 cm, olesi dengan minyak seluruh bagian dalam loyang, tuangkan adonan dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.

3. Potong menurut selera, celupkan potongan nugget ke dalam telur dan lumuri dengan tepung panir, simpan dalam lemari es selama 1 jam.

4. Panaskan minyak, goreng chicken nugget hingga berwarna kecokelatan, angkat.

5. Sajikan hangat dengan saus cabai dan saus tomat.

Untuk: 20 potong



34. Udang Kupu-kupu

Bahan:
500 gram udang ukuran sedang, buang kulit, sisakan ekornya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Celupan:
40 gram tepung terigu
10 gram tepung sagu
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
100 ml air
1 putih telur

Panir: 150 gram tepung roti kasar

Pelengkap: saus sambal

Cara membuat:

1. Udang cuci bersih dan tiriskan, belah punggungnya hingga menbentuk seperti kupu-kupu, sisihkan.

2. **Celupan:** campur tepung terigu, tepung sagu, garam, merica, air, dan putih telur, aduk rata.

3. Celupkan udang ke dalam adonan dan lumuri dengan tepung roti kasar, padatkan dan simpan dalam lemari es selama 1 jam.

4. Panaskan minyak goreng dan goreng udang hingga kecokelatan, angkat. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 5 porsi

35. Udang Pop Corn



Bahan:
350 gram udang kupas
1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam

Adonan celupan:
1 butir telur
3 sdm tepung terigu
150 ml air
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk

Tepung bumbu (aduk rata):
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
50 gram tepung sagu
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt cabai bubuk
1/2 sdt *baking powder*
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap: saus sambal dan *mayonnaise*

Cara membuat:

1. Kupas udang, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.

2. **Adonan celupan:** campur telur, tepung terigu, air, garam, dan merica bubuk, aduk rata.

3. Masukkan udang ke dalam celupan, angkat, lumuri dengan tepung bumbu, ratakan. Simpan dalam lemari es selama 1 jam.

5. Panaskan minyak goreng, goreng udang hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.

6. Sajikan hangat dengan saus sambal dan *mayonnaise*.

Untuk: 4 porsi



36. Lumpia Rebung

Bahan:

2 sdm minyak goreng
4 siung bawang putih, cincang
150 gram udang, cincang kasar
100 gram daging ayam, potong dadu kecil
1 lembar daging asap, iris
250 gram rebung, rebus matang, potong bentuk korek api
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdm kecap manis
1 batang daun bawang, iris halus
20 lembar kulit lumpia
1 putih telur, untuk perekat
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, ayam, masak hingga udang berubah warna.

2. Masukkan daging asap, rebung, kaldu bubuk rasa ayam, garam, merica, gula pasir, dan kecap manis, masak hingga bumbu merata, tambahkan daun bawang dan masak hingga mengering, angkat, dan dinginkan.

3. Ambil selembar kulit lumpia, isi dengan 2 sdm isian, bungkus bentuk amplop dan rekatkan dengan putih telur.

4. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga berwarna kecokelatan, angkat.

5. Sajikan hangat lengkapi dengan cabai rawit atau saus cabai.

Untuk: 20 buah



37. Setup Kiwi Pisang Melon

Bahan:
3 buah kiwi, potong bentuk kipas
200 gram melon warna oranye, potong dadu 2 cm
1 buah pisang ambon, iris

Kuah:
250 ml jus leci
1 sdm madu
1 sdt air jeruk nipis

Hiasan: Daun mint

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tata kiwi, melon, dan irisan pisang, simpan dalam lemari pendingin.

2. **Kuah:** campur jus leci dengan madu dan air jeruk nipis aduk rata. Tuangkan ke dalam buah dan simpan kembali dalam lemari pendingin. Sajikan dingin, hias dengan daun mint.



38. Setup Buah Manis

Bahan Kuah:
250 ml air jeruk manis
250 ml jus apel
100 gram gula palem
5 cm kayu manis
5 biji cengkih

Isi:
2 buah apel malang, iris
150 gram stroberi segar
1/2 buah nanas, potong bentuk kipas
5 buah jeruk manis, kupas
100 gram anggur hijau
12 buah kurma

Cara membuat:

1. Campur air jeruk manis, jus apel, gula palem, kayu manis, dan cengkih, masak hingga mendidih. Angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.

2. Setelah dingin, masukkan apel, stroberi, nanas, jeruk manis, anggur, dan kurma, simpan kembali dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.

39. Setup Sawo Mangga

Bahan:

500 ml air
200 gram gula pasir
3 cm jahe, kupas, memarkan
2 batang serai, memarkan
8 buah sawo, potong memanjang
2 buah mangga arumanis, iris

Cara membuat:

1. Masak air bersama gula pasir, jahe, dan serai, setelah mendidih, angkat, hilangkan uap panasnya.

2. Setelah dingin masukkan potongan sawo dan mangga, simpan kembali dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.



40. Setup Jambu Nanas

Bahan:

6 buah jambu biji ukuran sedang
1 buah nanas, potong bentuk korek api
500 ml air jeruk manis
150 gram gula pasir
5 cm kayu manis, cuci bersih
5 biji cengkih

Cara membuat:

1. Cuci bersih jambu biji, buang bijinya, potong memanjang. Didihkan air jeruk manis dengan kayu manis, cengkih, dan gula pasir.

2. Setelah mendidih masukkan potongan jambu biji dan nanas, masak sebentar hingga jambu agak layu. Angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.





41. Rujak Serut Jeruk Nipis

Bahan:

200 gram nanas, potong bentuk korek api
300 gram mentimun, serut memanjang
300 gram jeruk bali kupas, buang bijinya
300 gram mangga kweni, potong bentuk korek api
50 ml air jeruk nipis
100 gram gula pasir

Bumbu cabai (haluskan):

2 buah cabai merah besar
3 buah cabai rawit merah
1 sdt garam

Taburan:

Kacang goreng, tumbuk kasar

Cara membuat:

1. Campur nanas, mentimun, jeruk bali, dan kweni, aduk rata.
2. Campur air jeruk nipis dan gula pasir, aduk hingga gula larut. Masukkan bumbu cabai, aduk rata. Campurkan ke dalam buah, aduk dan diamkan hingga berair.
3. Simpan dalam lemari es, sajikan dingin dengan ditaburi kacang goreng.

Untuk: 6 porsi

42. Strawberry Roll Cake



Bahan:

5 kuning telur
2 putih telur
100 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier, misal Sp, Ovalet,* dan Tbm
80 gram tepung terigu
100 gram margarin, lelehkan
1/2 sdt *baking powder*
Selai stroberi secukupnya, untuk olesan
150 gram stroberi sedang, potong dadu kecil

Taburan: gula bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175 °C. Siapkan loyang ukuran 33 cm x 22.5 cm x 1.5 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.

2. Panaskan margarin hingga leleh, angkat setelah agak dingin, campur dengan tepung terigu, aduk rata, sisihkan.

3. Kocok telur dengan gula dan *cake emulsifier* selama 7 menit atau hingga mengembang dan kaku. Masukkan campuran tepung dan margarin, aduk rata, tambahkan *baking powder,* aduk rata.

4. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 15 menit atau hingga berwarna cokelat keemasan, angkat.

5. Siapkan kertas roti, balik kue yang telah matang, selagi panas olesi dengan selai stroberi, taburi stroberi segar, lalu gulung. Taburi gula bubuk di atasnya. Potong menurut selera.

   Untuk: 12 potong



43. Fruit Streusel Cake

Bahan:

150 gram margarin
150 gram gula pasir
4 butir telur
150 gram tepung terigu
1/2 sdt *baking powder*
350 gram *mixed fruit* (campuran buah kering)

Taburan Streusel:

100 gram tepung
75 gram margarin
50 gram gula pasir

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang ukuran 26 cm x 18 cm x 3 cm, alasi dengan kertas roti, olesi margarin dan taburi dengan tepung terigu, sisihkan.

2. Rendam sebentar *mixed fruit* dalam sirup gula (100 gram gula yang direbus dengan 150 ml air).

3. **Taburan Streusel:** campur semua bahan menjadi satu, aduk rata, sisihkan.

4. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan telur satu persatu dan terus kocok hingga lembut.

5. Masukkan tepung terigu dan *baking powder,* aduk rata. Tambahkan *mixed fruit* dan rendamannya, lalu tungkan ke dalam loyang. Taburi dengan streusel.

6. Panggang selama 35 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin. Potong menurut selera.

Untuk: 12 potong

44. Buah Saus Jeruk



Bahan:

1/2 buah nanas, potong bentuk kipas
2 buah kiwi, iris
12 buah stroberi, belah dua
1 buah mangga arumanis, iris
1/2 buah melon oranye, potong dadu
150 gram selai jeruk dengan kulitnya
100 ml air jeruk manis/jus jeruk
1 sdm rum, bila suka

Hiasan: *Whipping cream*

Cara membuat:

1. Tempatkan buah dalam pinggan.

2. Campur selai jeruk dengan air jeruk manis dan rum. Tuangkan ke dalam campuran buah lalu simpan dalam lemari pendingin selama 2 jam.

3. Siapkan mangkuk atau gelas bertangkai, tuangkan campuran buah dan kuahnya. Hias dengan whipping cream. Sajikan dingin.

Untuk: 6 porsi



45. Strawberry Souffle

Bahan:

300 gram stroberi segar
50 gram gula pasir
325 ml krim kental, dinginkan
3 sdm *gelatin,* larutkan dengan 5 sdm air panas
3 putih telur, kocok kaku

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau cangkir, tambahkan *aluminium foil* mengelilingi mangkuk setinggi 10 cm, tempelkan mulai 1/2 tinggi mangkuk dan ikat dengan benang katun, karena adonan akan dituangkan 5 cm melebihi tinggi mangkuk.

2. Haluskan stroberi dan gula dengan menggunakan blender.

3. Kocok krim kental dingin hingga mengembang. Campurkan stroberi halus, aduk rata. Masukkan *gelatin,* aduk rata. Terakhir tambahkan putih telur, aduk hingga tercampur rata.

4. Tuangkan ke dalam mangkuk dan simpan dalam lemari pendingin selama sedikitnya 8 jam.

5. Sajikan dingin, hias dengan krim kocok dan buah stroberi segar.

46. Orange Kiwi Souffle



Bahan:

5 kuning telur
200 gram gula pasir
1 sdm kulit jeruk Sunkist parut
200 ml air jeruk manis/orange
2 sdm gelatin, larutkan dengan 50 ml air panas
300 ml krim kental, dinginkan
4 putih telur, kocok kaku

Hiasan:

Jeruk manis dan irisan kiwi

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau cangkir, tambahkan *aluminium foil* mengelilingi mangkuk setinggi 10 cm. Tempelkan mulai 1/2 tinggi mangkuk dan ikat dengan benang katun, karena adonan akan dituangkan 5 cm melebihi tinggi mangkuk.

2. Siapkan wajan cekung beri sedikit air, taruh mangkuk ukuran yang cukup untuk mengocok kuning telur dan gula pasir hingga mengembang dan berwarna pucat. Masukkan parutan kulit jeruk, angkat.

3. Masukkan air jeruk manis dan *gelatin,* aduk rata. Tambahkan krim kental yang telah dikocok kaku dan putih telur kocok, aduk rata.

4. Tuangkan ke dalam mangkuk atau cangkir dan simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 8 jam.

5. Sajikan dingin, hias dengan jeruk manis dan irisan kiwi.



47. Sirsak Markisa Souffle

Bahan:

300 gram daging buah sirsak
200 gram gula pasir
3 sdm *gelatin,* larutkan dengan 50 ml air panas
300 ml krim kental, dinginkan
4 putih telur, kocok kaku

Hiasan: Jeruk manis dan markisa

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau cangkir, tambahkan *aluminium foil* mengelilingi mangkuk setinggi 10 cm, tempelkan mulai 3/4 tinggi mangkuk dan ikat dengan benang katun, karena adonan akan dituangkan 5 cm melebihi tinggi mangkuk.

2. Haluskan sirsak bersama gula pasir dengan blender hingga lembut.

3 Kocok krim kental dingin hingga mengembang kaku. Campurkan ke dalam sirsak, aduk rata. Terakhir tambahkan *gelatin*, aduk rata.

4. Masukkan putih telur yang telah dikocok ke dalam adonan, aduk rata.

5. Tuangkan ke dalam mangkuk atau cangkir dan simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 8 jam hingga mengeras. Sajikan dingin, hias dengan jeruk manis dan markisa.

48. Chocolate Souffle



Bahan:
250 gram mentega atau margarin
125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
500 ml susu cair
100 gram gula pasir
250 gram *dark cooking chocolate* (cokelat masak "*dark*"), cairkan
4 kuning telur
4 putih telur, kocok kaku

Hiasan: c okelat masak "*dark*" parut

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan mangkuk tahan panas ukuran kecil 8 cm, olesi dengan margarin taburi gula pasir, sisihkan.

2. Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, gula pasir, dan cokelat masak yang telah dicairkan, aduk rata, angkat. Tambahkan kuning telur, aduk rata.

3. Campur adonan telur dengan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.

4 Ambil mangkuk, tuangkan adonan dan panggang selama 45 menit hingga matang, keluarkan dari oven taburi dengan cokelat serut. Sajikan hangat.



49. Banana Souffle

Bahan:

250 gram margarin
125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
400 ml susu cair
100 gram gula pasir
3 buah pisang ambon matang, haluskan
1 sdm air jeruk nipis
4 kuning telur
4 putih telur, kocok kaku

Hiasan:

Cokelat masak parut, krim kocok hias, dan irisan pisang

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175 °C, siapkan mangkuk tahan panas ukuran kecil 8 cm, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, gula pasir, air jeruk nipis, dan pisang yang telah dihaluskan, aduk rata. Angkat. Tambahkan kuning telur, aduk rata.
3. Campur adonan telur dengan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.
4. Ambil mangkuk, tuangkan adonan dan panggang selama 45 menit hingga matang. Keluar dari oven taburi dengan cokelat serut, krim kocok, dan irisan pisang.
5. Sajikan hangat.

50. Fruit Ring Puff



Bahan:
250 ml air
125 gram margarin
2 sdm gula pasir
125 gram tepung terigu
4 butir telur

Isi:
400 ml susu cair
100 ml krim kental
100 gram gula pasir
3 kuning telur
50 gram tepung maizena
1 sdt vanili bubuk
Rhum secukupnya, bila suka

Hiasan:
Stroberi, jeruk manis, kiwi, dan cokelat masak leleh

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama margarin dan gula. Masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga menjadi pasta yang kalis, angkat.

2. Setelah uap panasnya hilang, masukkan telur satu persatu sambil diaduk hingga menjadi adonan yang kental.

3. Panaskan oven dengan suhu180°C, dan siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin.

4. Cetak kue sus dengan menggunakan kantong hias dan tube bintang, membentuk lingkaran yang terdiri dari 7 potong berdampingan, lalu panggang selama ±20 menit.

5. **Isi:** didihkan 300 ml susu cair dengan gula. Campur sisa susu dengan telur, tepung maizena, dan vanili bubuk, aduk rata. Setelah susu mendidih, masukkan larutan tepung maizena, masak hingga mengental. Tambahkan krim kental, setelah mendidih kembali, angkat. Beri rhum, bila suka.

6. Penyelesaian: potong kue mendatar tidak putus, isi dengan isian, selipkan dengan irisan kiwi, stroberi, dan jeruk manis. Hias bagian atas dengan cokelat masak leleh. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan.

Untuk: 24 buah



51. Ring Ice Cake & Sweet Ball

Bahan:
8 butir telur
200 gram gula pasir
1/2 sdt *cake emulsifier,* Misal Sp, Ovalet, dan Tbm
125 gram tepung terigu
40 gram cokelat bubuk
150 gram margarin cairkan

Pelengkap: 900 ml es krim stroberi
Saus cokelat: 150 gram coklet masak lelehkan bersama 150 ml susu cair
Hiasan: cokelat masak leleh dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk cincin, ukuran 20 cm. Olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, panaskan dandang.

2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga mengembang. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata, tuang margarin cair, aduk perlahan dengan spatula.

3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.

4. Alasi cake dengan kertas *aluminium foil,* kembalikan ke loyang, buat lobang mengelilingi kue, kerok bagian tengahnya, isi dengan es krim stroberi dan simpan dalam *freezer* hingga es krim mengeras.

5. Balikkan kue, hias dengan cokelat masak dan stroberi segar, simpan dalam lemari es.

6. **Saus cokelat:** masak cokelat masak dengan susu cair hingga mengental dan matang. Angkat.

7. Potong menurut selera, sajikan dingin dengan saus cokelat.

Untuk: 12 potong

52. Cokelat Celup-celup



Bahan:
250 gram cokelat masak, lelehkan bersama 100 ml krim kental

Kue potong:
5 butir telur
175 gram gula pasir
130 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk, ayak
1/2 sdt *baking powder*
100 gram margarin, lelehkan

Sate buah: Stroberi, kiwi, jeruk, nanas, dan melon
Pelengkap: Tusukan sate dan tusukan kue secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180 °C. Siapkan loyang segi empat ukuran 30 x 30 cm, olesi dengan margarin, beri alas kertas roti.

2. Kocok telur dengan gula pasir hingga lembut dan berwarna lebih pucat. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder,* aduk rata. Tuangkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata. Masukkan ke dalam loyang.

3. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.

4. Setelah dingin, potong menurut selera dengan cetakan kue, tusuk dengan tusukan sate atau tusukan kue.

5. Potong buah menurut selera dan tusuk dengan tusukan sate.

6. Sajikan kue dan buah, celupkan ke dalam cokelat masak yang telah dilelehkan bersama krim kental.

Untuk: 8 orang



53. Getuk Pisang

Bahan:

5 buah pisang tanduk
100 gram tepung sagu
200 gram gula bubuk
150 ml santan kental
1 sdt garam
1/2 sdt vanili bubuk

Pelengkap:

1 butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
1/2 sdt garam
1 lembar daun pandan, simpulkan
Daun pisang
Lidi secukupnya, untuk penyemat

Cara membuat:

1. Kukus pisang tanduk hingga matang, angkat. Selagi panas haluskan, campur dengan gula bubuk dan santan kental, tambahkan tepung sagu, aduk rata.

2. Ambil selembar daun pisang, bungkus adonan bentuk lontong dan kukus selama 30 menit. Angkat dan dinginkan hingga mengeras.

3. Campur kelapa setengah tua yang telah di-parut dengan garam, aduk rata. Beri daun pandan, kukus selama 25 menit. Angkat.

4. Potong getuk pisang menurut selera dan taburi dengan kelapa parut. Sajikan.

Untuk: 4 orang

54. Roti Saus Udang



Bahan:
Saus udang:
1 sdm margarin
3 sdm bawang bombai cincang
3 siung bawang putih, cincang
1 sdm tepung terigu
200 gram udang kupas
250 ml susu cair
50 ml krim kental
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
2 sdm kacang polong beku
1 batang wortel, potong dadu

Roti goreng:
12 lembar roti tawar
1 sdm margarin
3 lembar keju lembaran
4 butir telur
1/2 sdt garam
50 ml susu cair
1 sdm margarin
Minyak goreng secukupnya

Taburan: peterseli cincang

Cara membuat:

1. **Saus udang:** panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan udang dan tepung terigu, masak hingga udang berubah warna. Tuangkan susu cair, masak hingga mengental, tambahkan krim kental, garam, merica bubuk, kacang polong, dan wortel, masak sebentar. Angkat.
2. Roti goreng: olesi roti dengan margarin, taruh keju dan tutup dengan seiris roti. Rapatkan. Kocok telur sebentar, tambahkan garam dan susu cair, aduk rata. Panaskan minyak goreng bersama margarin, celupkan roti ke dalam telur dan goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Penyelesaian: siapkan pinggan, potong roti menurut selera, tuangkan saus udang di atasnya. Sajikan hangat.

Untuk: 3 orang



55. Churos

Bahan:
250 ml susu cair
125 gram margarin
5 sdm gula pasir
125 gram tepung terigu
3 butir telur
1 sdm kayu manis bubuk

Taburan:
150 gram gula kastor (gula butiran halus)
2 sdm kayu manis bubuk

Cara membuat:

1. Masak susu cair bersama margarin dan gula pasir hingga mendidih.

2. Masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga kalis, angkat.

3. Setelah hilang uap panasnya, masukkan telur, aduk rata. Masukkan ke dalam kantong hias dengan tube bintang besar.

4. Panaskan minyak goreng, semprotkan adonan memanjang 20 cm, goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan.

5. Siapkan dalam pinggan dan lumuri dengan taburan campuran gula kastor dan kayu manis bubuk.

6. Sajikan.

Untuk: 6 orang



56. Stroberi Orange Cake

Bahan:

Cake:
5 kuning telur
3 putih telur
100 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
100 gram tepung terigu
50 gram margarin cair

Sirop:
150 gram gula pasir
100 ml air
Rhum secukupnya, bila suka

Krim orange:
100 ml sari jeruk manis dingin
50 gram gula pasir
1 sdm gelatin, larutkan dengan 5 sdm air dan tim
250 ml krim kental dingin

Hiasan: stroberi segar dan jeruk manis

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bentuk bundar kecil, atau menurut selera, dan plastik mika. Lingkari cetakan dengan plastik mika tinggi 6-8 cm, sambung menggunakan *double tape*. Siapkan loyang ukuran 30 x 23 cm, olesi dengan margrin, taburi tepung terigu.

2. **Cake:** panaskan oven dengan suhu 175°C. Kocok kuning telur bersama putih telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan margarin leleh, aduk hingga tercampur rata. Tuangkan ke dalam loyang, panggang selama 15 menit hingga matang. Angkat.

3. **Sirop:** rebus gula pasir dan air, setelah mendidih, angkat, dinginkan, tambahkan rhum bila suka.

4. **Krim orange:** Larutkan gelatin dengan air panas dan tim hingga berwarna terang. Kocok krim kental dingin hingga mengembang kaku. Campur krim kental dengan sari jeruk manis dan gelatin, aduk rata.

5. **Penyelesaian:** potong cake dengan cetakan, taruh dalam mika, perciki dengan sirop, tata irisan stroberi mengelilingi mika. Semprotkan krim orange hingga hampir penuh, simpan dalam lemari es sedikitnya 3 jam. Keluarkan, hias dengan stroberi dan jeruk manis.

6. Sajikan.

Untuk: 6 potong



57. Cake Labu Kuning

Bahan:

2 butir telur
150 gram gula pasir
150 gram labu kuning kukus, haluskan
200 gram tepung terigu
1/2 sdt *baking powder*
1/2 sdt soda kue
100 ml minyak goreng

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C. Siapkan loyang bentuk sesuai selera.
2. Kocok telur dan gula hingga mengembang. Masukkan tepung terigu dan labu, aduk rata,
3. Masukkan *baking powder* dan garam, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk hingga tercampur rata. Tuangkan ke dalam loyang.
4. Panggang selama ±20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk: 12 buah

58. Orange Coffee Cake



Bahan:
300 gram margarin
160 ml susu kental manis
6 butir telur
300 gram tepung terigu
1/2 sdt *baking powder*

Isi:
3 buah jeruk manis, ambil juringnya
150 ml air
100 gram gula pasir

Taburan:
100 gram tepung terigu
100 gram margarin
100 gram gula pasir
50 gram kacang mete sangrai, cincang

Hiasan: jeruk manis dan stroberi

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan loyang ukuran 26 cm x 18 cm x 3 cm atau bentuk sesuai selera, alasi dengan kertas roti. Olesi margarin dan taburi dengan tepung terigu, sisihkan.

2. **Isi:** rebus air dan gula hingga mendidih, angkat. Masukkan juring jeruk manis, diamkan selama 30 menit, tiriskan, siap pakai.

3. **Taburan:** campur semua bahan menjadi satu, aduk rata, sisihkan.

4. Kocok margarin bersama susu kental manis, hingga lembut. Masukkan telur satu persatu dan terus kocok hingga lembut.

5. Masukkan tepung terigu dan *baking powder,* aduk rata. Tambahkan jeruk manis, dan tuangkan ke dalam loyang, beri taburan.

6. Panggang selama 35 menit hingga matang, angkat. Potong menurut selera. Hias dengan jeruk manis dan stroberi.

Untuk: 12 potong

59. Fried Puff



Bahan:
250 ml air
50 ml susu kental manis
125 gram margarin
125 gram tepung terigu
4 butir telur
5 buah pisang raja matang, iris
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Taburan:
Keju *cheddar* parut secukupnya

Cara membuat:

1. Campur air bersama susu kental manis, aduk rata. Masak bersama margarin, setelah mendidih masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga kalis, angkat.

2. Setelah agak dingin, masukkan telur, aduk rata hingga menjadi adonan yang kental, tambahkan potongan pisang.

3. Panaskan minyak, goreng adonan setiap kali sesendok sayur kecil, hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.

4. Tata dalam pinggan, taburi dengan keju *cheddar* parut.

5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

60. Bola Cokelat



Bahan:
50 ml krim kental
20 gram mentega tawar
250 gram *dark cooking chocolate*
(cokelat masak "*dark*")
100 ml susu kental manis rasa cokelat
50 gram kismis, iris
50 gram almond cincang, panggang

Celupan:
150 gram *dark cooking chocolate*
(cokelat masak "*dark*")
50 gram *milk cooking chocolate*
(cokelat masak "*milk*")

Cara membuat:

1. Tim krim kental dengan mentega tawar, cokelat masak *dark*, dan susu kental manis rasa cokelat, hingga meleleh, aduk rata. Angkat.

2. Masukkan kismis dan almond cincang, aduk rata.

3. Simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 2 jam hingga menjadi adonan cokelat yang dapat dibentuk.

4. Setelah dapat dibentuk, ambil sesendok adonan, bulatkan, dan celupkan ke dalam cokelat masak "*dark*" yang telah dilelehkan dan hias dengan cokelat leleh "*milk*".

5. Simpan dalam lemari es.

Untuk: 450 gram



61. Choco Cup Cream

Bahan:
200 gram *dark cooking chocolate*
(cokelat masak "*dark*")

Puding:
250 ml air
150 ml susu kental manis rasa cokelat
1 bungkus agar-agar bubuk warna cokelat
2 sdm tepung maizena
2 putih telur, kocok kaku

Saus:
500 ml air
250 ml susu kental manis
3 sdm tepung maizena
2 kuning telur
50 ml krim kental
Rhum secukupnya

Hiasan: stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan kue ukuran kecil bergelombang/untuk pai dan cetakan kecil untuk puding yang serasi untuk cetakan pai, sisihkan.

2. Tim cokelat hingga meleleh. Ambil satu cetakan, olesi bagian dalam loyang dengan kuas gambar atau langsung tuangkan cokelat dan tiriskan. Masukkan ke dalam lemari es, keluarkan dan olesi kembali. Lakukan hingga tiga kali dan terakhir biarkan hingga mengeras. Keluarkan dari cetakan, lepaskan perlahan-lahan. Simpan kembali dalam lemari es.

3. **Puding:** campur air dengan susu kental manis rasa cokelat, aduk rata. Masukkan agar-agar bubuk dan tepung maizena, aduk dan masak hingga mendidih. Angkat, campur dengan putih telur kocok, aduk hingga tercampur. Tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.

4. **Saus:** campur air dengan susu kental manis, aduk rata. Masukkan tepung maizena, kuning telur, dan krim kental, aduk rata. Masak hingga mengental, angkat. Tambahkan rhum, aduk rata.

5. Tata puding dalam wadah cokelat, tambahkan sausnya, hias dengan stroberi. Sajikan dingin.

Untuk: 12 potong



62. Party Ball

Bahan:

250 ml susu kental manis rasa cokelat
20 gram mentega tawar
200 gram cokelat masak"*dark*"
150 gram biskuit cokelat, haluskan
50 gram kacang mete goreng, cincang halus

Hiasan:

Cokelat masak leleh dan meises warna-warni

Cara membuat:

1. Panaskan susu kental manis rasa cokelat dengan mentega tawar, setelah hangat, angkat.

2. Tim cokelat hingga meleleh, campur dengan adonan susu kental manis, aduk rata. Setelah hilang uap panasnya, tambahkan biskuit cokelat halus dan mete cincang, aduk rata.

3. Simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 1 jam hingga menjadi adonan cokelat yang dapat dibentuk.

4. Setelah dapat dibentuk, ambil sesendok adonan, bulatkan dan celupkan ke dalam cokelat masak, lumuri dengan meises warna-warni. Sajikan.

Untuk: 450 gram

63. Kue Moka Mete



Bahan:
4 butir telur
100 gram gula pasir
100 gram tepung terigu *self raising*
1sdt cokelat bubuk
1 sdt kopi instan
50 ml susu kental manis rasa cokelat
100 gram mentega, lelehkan

Olesan:
250 gram cokelat masak, lelehkan
100 ml susu kental manis rasa cokelat
100 ml krim kental
150 gram kacang mete sangrai, cincang halus

Sirop: 100 gram gula pasir rebus dengan 150 ml air

Cara membuat:

1. Siapkan loyang ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan ditaburi sedikit tepung terigu. Panaskan oven dengan suhu 180°C.

2. Kocok telur dan gula hingga lembut, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, kopi instan, dan susu kental manis rasa cokelat, aduk rata, tambahkan mentega cair, aduk rata.

3. Tuangkan ke dalam loyang dan ratakan. Panggang selama 20-25 menit, angkat.

4. **Olesan:** tim cokelat masak dengan susu kental manis rasa cokelat dan krim kental hingga rata, angkat. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin, diamkan selama 1 jam.

5. **Penyelesaian:** potong cake mendatar dua bagian, perciki dengan sirop gula. Tuangkan dengan bahan olesan, taburi mete cincang, ratakan. Tutup cake dan hias seluruh bagian cake dengan cokelat masak leleh, simpan dalam lemari es dan potong menurut selera. Sajikan.

Untuk: 12 potong



64. Kue Kurma Keju

Bahan:

Adonan kue:

175 gram margarin
3 kuning telur
150 gram keju edam parut
1/2 sdt garam
175 gram tepung terigu, ayak
30 gram tepung maizena
1 kuning telur, untuk olesan
25 gram keju cheddar parut, untuk taburan

Isi:

150 gram kurma, potong dadu kecil

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin hingga mengembang. Masukkan telur dan terus kocok hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan keju edam dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
4. Ambil 1 sdt adonan, pipihkan, isi dengan potongan kurma, taruh di atas loyang, beri jarak, olesi dengan kuning telur dan taburi keju *cheddar* parut.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 160°C selama 15 menit.
6. Hilangkan uap panasnya, setelah dingin simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 400 gram

65. Kue Kelapa Kismis



Bahan:
225 gram margarin
125 gram gula pasir halus/*castor*
50 gula palem
2 butir telur
2 sdm susu bubuk
125 gram tepung terigu
1 sdt soda kue
2 sdt kayu manis bubuk
200 gram kelapa parut kering
50 gram kismis, iris

Cara membuat:

1. Rendam kismis dalam air selama 10 menit, tiriskan.

2. Panaskan oven dengan suhu 160°C, siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut, masukkan telur dan terus kocok hingga merata dan lembut.

3. Masukkan susu bubuk, tepung terigu, soda kue, dan kayu manis bubuk, aduk rata. Tambahkan kelapa parut kering dan kismis, aduk rata.

4. Cetak adonan dengan sendok makan, letakkan di atas loyang, dan panggang selama 15 menit. Angkat.

5. Hilangkan uap panasnya, setelah dingin, simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 750 gram



66. Pastel Buah Manis

Bahan:

Kulit:

250 gram tepung terigu
75 gram margarin
1 sdm gula halus
1 kuning telur
50 ml air
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

150 ml susu cair
50 gram gula pasir
20 gram tepung maizena
2 kuning telur
1 sdt esens rhum
200 gram buah kaleng, tiriskan

Cara membuat:

1. **Kulit:** campur tepung terigu dengan margarin, gula halus, kuning telur, dan air, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan, tutup dengan plastik.

2. **Isi:** campur susu cair dengan gula pasir dan tepung maizena, aduk rata dan masak hingga mengental. Angkat, tambahkan esens rhum, aduk rata. Masukkan buah kaleng, aduk rata.

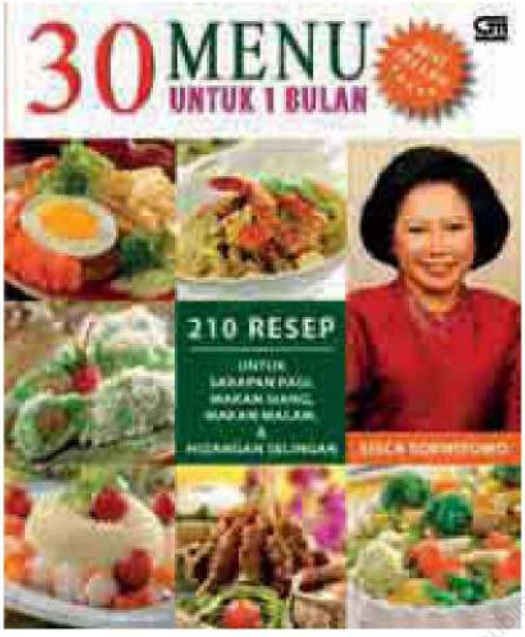
3. Penyelesaian: pipihkan adonan kulit setebal 0.5 cm, potong bulat 8 cm, isi dengan 1 sdm isian, lipat dua dan pilin bentuk pastel.

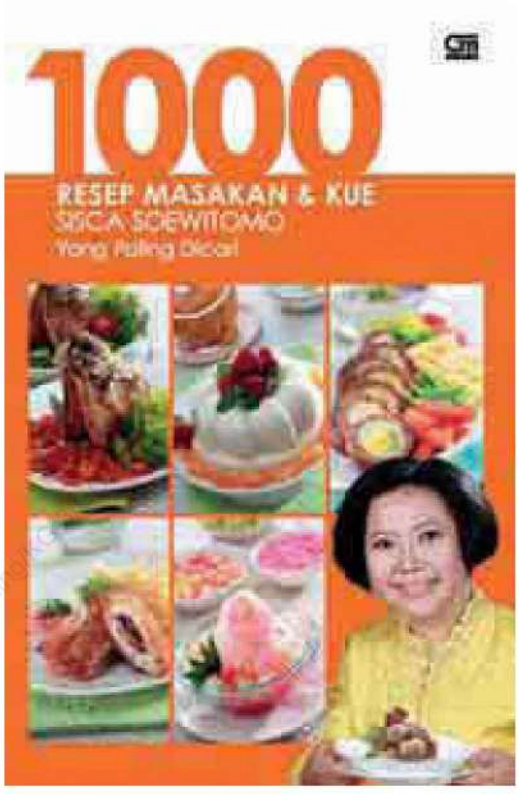
4. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.

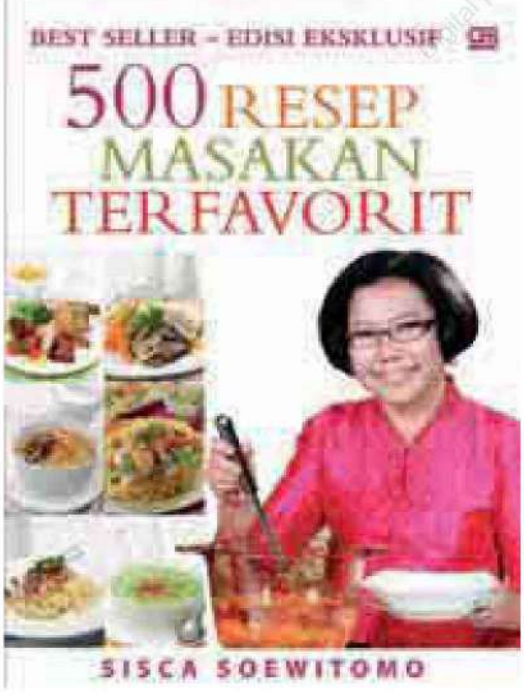
5. Sajikan hangat.

Untuk: 12 potong

Miliki Buku-Buku Best Seller Lainnya Karya Sisca Soewitomo







untuk
Usaha Boga

400 RESEP Kue & Minuman Terfavorit



Buku *400 Resep Kue dan Minuman Terfavorit untuk Usaha Boga* ini merupakan kumpulan resep dari Sisca Soewitomo, praktisi dan ahli boga ternama di negeri ini. Aneka resep kue dan minuman populer tersedia dalam buku ini, mulai dari kue dan minuman tradisional hingga yang modern, dengan variasi yang amat lengkap. Cara menggunakan buku ini pun sangat praktis karena jenis hidangan dikelompokkan berdasarkan kategori tertentu. Misalnya, dalam kategori Cake dan Kue Kering Anda dapat menemukan resep Chocolate Sponge Cake, Banana Cake, Kaastengels, dan Nastar keju. Kategori lain yang bisa Anda temukan adalah Kue Basah Indonesia, Kue Trendy, Puding, serta Minuman Segar.





Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I, Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29–37
Jakarta 10270

www.gramedia.com
BOGA/BUKU REFERENSI

ISBN: 978-979-22-7112-6
9 789792 271126
GM 21001110107