

25 RESEP
KUE
PALING
LAKU
DIJUAL

ISI

Variasi Kue Sus

Indriani

25 RESEP
KUE
PALING
LAKU
DIJUAL

Variasi Kue Sus



Penerbit

PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

25 RESEP KUE PALING LAKU DIJUAL

VARIASI KUE SUS

Oleh: Indriani

GM 21001100278

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I Lantai 4 - 5
Jl. Palmerah Barat 29 -37, Jakarta 10270

Editor
Intarina Hardiman

Fotografer
Simon Hutapea

Desainer grafis
Fitri Suryo by Gagas Ulung

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

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 No 19 Tahun 2002

Tentang Hak Cipta

1. Barangsiapa 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 Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa 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 Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah)

Dicetak oleh Gramedia Printing
Isi di luar tanggung jawab percetakan

Daftar Isi

Prakata	4
Sebelum Memulai, Aneka Bahan	5
Tips Membuat Kue Sus	7
1. Sus Isi Krim Keju Strawberry	8
2. Sus Gulung Isi Krim Plum	10
3. Sus Vla Kopi Kenari	12
4. Sus Krim Keju Seledri	14
5. Sus Gulung Keju Daging Cincang	16
6. Sus Keju Pandan	18
7. Sus Gulung Telur Puyuh	20
8. Sus Coklat Wijen	22
9. Sus Isi Ubi Keju	24
10. Sus Polkadot	26
11. Sus Isi Seafood	28
12. Sus Keju Goreng Fantasi	30
13. Sus Isi Tempe Keju	32
14. Sus Pandan Isi Durian	34
15. Sus Cokelat Putih	36
16. Sus Kering Wijen	38
17. Sus Kering Kornet	40
18. Sus Kering Almond	42
19. Sus Kering Keju Seledri	44
20. Sus Kering Kacang Mede	46
21. Sus Kering Manis Kacang	48
22. Sus Kering Cokelat Manis	50
23. Sus Kering Keju Daging Asap	52
24. Sus Kering Jagung	54
25. Sus Kering Daging Cincang	56

Prakata

Bukan Kue Sus Biasa...

SIAPA tak kenal kue Soes Merdeka dengan rasa vla rhumnya? Merek kue sus yang mengambil nama jalan tempat penjualannya ini telah menjadi ikon kota Bandung sejak puluhan tahun lalu. Kelezatan Soes Merdeka yang cabangnya tersebar di beberapa kota, tak berubah citarasanya sehingga selalu dicari pelanggan untuk cemilan ataupun buah tangan.

Nama kue sus berasal dari bahasa Belanda: *soes* yaitu kue berbentuk bundar dengan rongga berisi *vla*, custard, atau daging. Kue sus dengan isi *vla* atau custard biasanya disajikan setelah didinginkan di lemari es, karena *vla* atau custard yang terbuat dari susu mudah menjadi basi. Kue sus atau *choux pastry* atau *cream puff*, adalah salah satu dari jenis kue yang memerlukan perhatian khusus dalam teknik pembuatannya. Mulai dari pemilihan bahan, metode pembuatan, termasuk proses pemanggangan dalam oven serta pemilihan loyang.

Berbeda dengan adonan kue bolu dan cake, adonan kue sus bukan didapat dari mengocok telur atau mentega dengan gula. Adonan kue sus dibuat dari menambahkan tepung terigu ke dalam campuran air yang dimasak bersama margarin atau mentega hingga mendidih. Telur ayam ditambahkan satu per satu di dalam adonan sambil diaduk hingga adonan tidak lengket di panci. Adonan kue sus tidak menggunakan bahan pengembang seperti soda kue atau *baking powder*. Mikser hanya digunakan agar kue mengembang lebih bagus sewaktu dipanggang. Kue sus sangat fleksibel untuk di padupadankan dengan berbagai macam isi. Jika Anda sudah bosan dengan isi *vla*, cobalah variasi isi yang lain seperti, aneka ikan, sayuran, buah.

Dalam buku ini penyusun telah melakukan uji coba 25 resep kue sus, agar menghasilkan rasa maksi namun harga mini. Caranya antara lain memadukan bahan dasar dengan bahan lain yang bergizi seperti jagung, kenari, ubi kayu, tempe. Atau Anda juga dapat mencoba menambahkan buah stroberi, plum, kacang mede, bahkan daging asap. Dengan tambahan bahan bergizi ini, dijamin kue sus buatan Anda memiliki citarasa yang lebih 'kaya'. Silakan praktikkan resepnya di dapur pribadi Anda.

Jakarta, Juli 2010
Penyusun

Sebelum Memulai

Aneka Bahan



1. Tepung terigu
2. Tepung maizena
3. Kacang mede

4. Margarin dan mentega/butter
5. Kacang almond
6. Kenari



7



8



9



10



11



12

- 7. Almond bubuk
- 8. Wijen putih
- 9. Cream cheese

- 10. Keju cheddar
- 11. Tepung Cassava
- 12. Koko crunch

Tips Membuat Kue Sus

1. Setelah kue sus digulung, biarkan minimal 1 jam agar gulungan sus tidak terbuka.
2. Agar sus matang merata, panaskan oven terlebih dahulu sebelum digunakan.
3. Selama memanggang kue sus, usahakan pintu oven tidak dibuka tutup, karena akan membuat sus tidak mengembang sempurna.
4. Agar sus kering dan enak, ada 2 tahap pemanggang:
 - Memanggang dengan temperatur tinggi supaya sus mengembang sempurna.
 - Untuk membuat sus menjadi renyah, pada saat pemanggang, gunakan temperatur sedang (140 °C)
5. Penyimpanan sus kering: apabila sudah matang, diamkan sebentar agar panasnya hilang, setelah dingin, simpan sus dalam stoples yang tertutup rapat.
6. Sus kering yang renyah bagian tengahnya berlubang, agar berlubang ditengah, ukuran sus tidak boleh terlalu kecil atau besar.



Sus Isi Krim Keju Strawberry

Bahan:

175 ml susu cair
90 gr margarin
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
125 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
4 butir telur

Isi:

500 ml susu cair
100 gr gula pasir
175 gr *cream cheese*
175 gr buah strawberry segar, cincang halus
2 butir kuning telur
75 gr tepung maizena larutkan dengan 1 sdm air

Cara Membuat:

1. Sus: Rebus margarin, susu cair dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal,

terus masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat, biarkan dingin.

2. Masukkan telur, kocok dengan mikser sampai tercampur rata.
3. Masukkan dalam kantong plastik segitiga, beri spuit, semprot melingkar atau panjang di atas loyang yang dioles margarin.
4. Panggang dalam oven selama $\pm$ 25 menit.
5. Isi: Rebus susu cair dan gula pasir, sambil diaduk, masak sampai mendidih. Tambahkan *cream cheese*, dan potongan strawberry, aduk.
6. Kentalkan dengan larutan maizena, masak sampai kental. Ambil sedikit adonan isi, masukkan ke dalam kocokan kuning telur. Tuang campuran kuning telur ke dalam adonan isi, aduk rata. Angkat. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga.
7. Belah dua kue sus, semprot dengan bahan isi, tutup dengan kulit.



Sus Gulung Isi Krim Plum

Bahan:

125 gr margarin
225 ml susu cair
½ sdt garam
125 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
20 gr cokelat bubuk
50 gr *cooking chocolate*, cairkan
4 butir telur

Isi:

200 gr plum kering, potong dua
2 sdm rum
75 gr *whipped cream* bubuk, kocok dengan 150 ml air es sampai kaku
75 gr keju cheddar, parut

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dan cokelat bubuk, ayak, sisihkan
2. Sus: Rebus margarin, susu cair, dan garam, masak sampai mendidih. Masukkan campuran tepung terigu dan *cooking chocolate* cair, aduk sampai bergumpal, aduk terus sampai menjadi adonan yang kalis, angkat, biarkan dingin.
3. Masukkan telur, kocok sampai rata. Masukkan dalam kantung plastik segitiga dan beri spuit. Semprot panjang di atas loyang yang sudah dialas kertas roti dan diolesi margarin tanpa diberi jarak (berdempetan). Panggang dalam oven selama ± 25 menit.
4. Sementara itu, campur potongan plum dengan rum, tambahkan *whipped cream* yang sudah dikocok dan keju parut.
5. Ambil lembaran sus. Oleskan dengan bahan isi. Gulung. Dinginkan.



Sus Vla Kopi Kenari

Bahan:

225 ml susu cair,
125 gr margarin
½ sdt garam,
125 gr tepung terigu protein
sedang (misal: segitiga biru)
3 butir telur
30 gr kenari, cincang panjang

Vla:

250 ml susu cair; 40 gr gula pasir;
2 sdm kopi bubuk instan; 50 gr
kenari, cincang halus; 1 sdm
tepung maizena, larutkan dengan
2 sdm air; 50 gr *dark cooking*
chocolate, cairkan; 2 butir kuning
telur

Topping:

75 gr mentega; 75 gr gula halus;
1/4 sdt garam; ½ butir kuning telur;
75 gr tepung terigu protein sedang
(misal: segitiga biru)

Cara Membuat:

1. *Topping*: Kocok mentega, garam, dan gula halus. Tambahkan telur, kocok rata, masukkan tepung, aduk rata. Giling tipis adonan, sisihkan.
2. *Sus*: Rebus susu, margarin, dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, kecilkan api, masak sampai kalis, angkat, dinginkan.
3. Masukkan telur, kocok sampai tercampur rata. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga yang diberi spuit. Semprot di loyang yang sudah dioles margarin. Tempelkan *topping* di atas kulit sus, tabur dengan kenari cincang. Panggang dalam oven selama ± 30 menit atau sampai matang.
4. *Vla*: Rebus susu, gula pasir, kopi bubuk, kenari, sambil diaduk, masak sampai mendidih. Masukkan larutan tepung maizena, aduk sampai kental. Ambil sedikit adonan vla, masukkan ke dalam kocokan telur, aduk rata. Tuang kembali campuran telur ke dalam adonan vla. Aduk rata. Angkat, bagi dua adonan. Adonan yang satu campur dengan *dark cooking chocolate* dan kenari. Aduk.
5. Belah dua kue sus, isi dengan vla cokelat dan vla kopi. Tutup dengan kulit sus.



Sus Krim Keju Seledri

Bahan:

225 ml susu cair
125 gr margarin
½ sdt garam
120 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
4 butir telur
30 gr keju cheddar, parut
1 sdm seledri, cincang

Isi:

275 ml susu cair
½ sdt garam
50 gr gula pasir
75 gr *cream cheese*
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
2 butir kuning telur, kocok
125 gr keju cheddar, parut, untuk taburan
1 sdm seledri cincang

Cara Membuat:

1. Sus: Rebus susu, margarin, dan garam, masak sampai mendidih.

Masukkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, kecilkan api, sambil terus diaduk sampai kalis. Angkat, Dinginkan.

2. Masukkan telur, kocok sampai tecampur rata. Tambahkan keju cheddar dan seledri, kocok rata. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga, beri spuit. Semprotkan di loyang yang sudah diberi margarin.
3. Panggang dalam oven selama ± 30 menit atau sampai matang
4. Isi: Rebus susu cair, gula pasir, garam, dan *cream cheese*, masak sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena.
5. Ambil sedikit isi, masukkan ke dalam kocokan telur, aduk rata. Tuang campuran telur ke dalam adonan isi, tambahkan seledri cincang, aduk rata.
6. Masukkan adonan isi ke dalam kantung plastik segitiga.
7. Belah dua kue sus, semprotkan adonan isi, tabur keju parut. Tutup dengan kulit susu.



Sus Gulung Keju Daging Cincang

Bahan:

225 ml susu cair
125 gr margarin
½ sdt garam
125 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
4 butir telur
50 gr keju cheddar, parut

Isi:

300 ml susu cair
100 gr *cream cheese*
½ sdt garam
½ sdt merica
4 siung bawang putih, cincang halus
100 gr daging giling
2 lembar daging asap, potong panjang
1 sdm mentega tawar
1 sdm seledri cincang
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
2 kuning telur, kocok lepas

Cara Membuat:

1. Sus: Rebus susu, margarin, dan garam, masak sampai mendidih.

Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, kecilkan api, aduk terus sampai kalis. Biarkan hangat.

2. Masukkan telur, kocok sampai rata. Tambahkan keju parut, aduk rata. Masukkan dalam kantung plastik segitiga, beri spuit. Semprot panjang secara bersisian, di loyang 25 x 25 x 3 cm, yang dialas kertas roti dan dioles margarin.
3. Panggang dalam oven selama ± 30 menit atau sampai matang.
4. Isi: Tumis bawang putih dengan mentega sampai harum. Tambahkan daging giling dan daging asap, masak sampai daging berubah warna. Tuang susu cair, *cream cheese*, garam dan merica, aduk.
5. Ambil 1 sendok sayur adonan, masukan dalam kocokan telur, tuang kembali campuran telur ke dalam adonan isi, aduk rata
6. Kentalkan dengan larutan tepung maizena. Tambahkan seledri cincang.
7. Ambil lembaran sus, oles dengan bahan isi, Gulung, padatkan.



Sus Keju Pandan

Bahan:

- 125 gr margarin
- 225 ml susu cair
- ½ sdt garam
- 125 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
- 4 butir telur, kocok lepas
- 2 sdm daun suji (20 lembar daun suji, 3 lembar daun pandan, tumbuk halus, peras airnya)
- 75 gr keju cheddar, parut

Isi:

- 250 ml susu cair
- 50 gr susu kental manis
- 200 gr kelapa muda keruk
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
- 2 kuning telur, kocok lepas

Cara Membuat:

1. Sus: Rebus susu cair, margarin dan garam, masak sampai mendidih, Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, kecilkan apinya. Sambil terus diaduk sampai kalis. Diamkan hangat.
2. Masukkan telur, kocok sampai rata, tambahkan air daun suji, dan keju parut. Masukkan adonan dalam kantung plastik segitiga, beri spuit.
3. Semprotkan ke dalam cup kertas.
4. Panggang dalam oven selama ± 30 menit atau sampai matang.
5. Isi: Rebus susu cair dan susu kental manis, masak sampai mendidih. Tambahkan kelapa muda keruk .
6. Ambil 1 sendok sayur adonan, masukkan ke dalam kocokan telur, aduk rata. Masukkan campuran telur ke dalam adonan, aduk sampai agak kental.
7. Kentalkan dengan larutan maizena, aduk, angkat, dinginkan. Masukkan dalam kantung plastik segitiga.
8. Iris sedikit kue sus, semprot dengan adonan isi pada bagian rongga kue.



Sus Gulung Telur Puyuh

Bahan:

170 ml susu cair
90 gr margarin
½ sdt garam
130 gr tepung terigu protein
sedang (misal: segitiga biru)
4 butir telur

Isi:

275 ml susu cair
½ sdt garam
2 sdm tepung terigu protein
sedang, larutkan dengan 5 sdm air
15 butir telur puyuh, rebus
150 gr daging ayam, giling
4 siung bawang putih, cincang
halus
½ buah bawang bombai, cincang
1 sdm mentega tawar
10 buah jamur kancing, iris tipis
1 buah wortel, potong kotak kecil
½ sdt merica
¼ sdt gula pasir
175 gr keju cheddar, parut

Cara Membuat:

1. Sus: Rebus margarin, susu cair,

dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, terus masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat, biarkan dingin.

2. Masukkan telur kocok sampai tercampur rata.
3. Masukkan dalam kantung plastik segitiga, beri spuit, semprot panjang bersisian di atas loyang yang dialas kertas roti dan dioles margarin.
4. Panggang dalam oven selama ± 30 menit.
5. Tumis bawang putih dan bawang bombai dengan mentega, masak sampai harum. Tambahkan ayam giling, jamur, dan wortel, masak sampai daging berubah warna. Tambahkan garam, merica, dan gula pasir.
6. Tuang susu cair, masak sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung terigu, aduk krim sampai kental.
7. Ambil lembaran sus, oles dengan krim, tata telur puyuh di atasnya, tabur dengan keju parut. Gulung, padatkan.



Susu Coklat Wijen

Bahan:

250 ml susu cair
125 gr margarin
75 gr *cooking chocolate*
½ sdt garam
100 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
25 gr cokelat bubuk
4 butir telur
1 sdm wijen, sangrai

Isi:

250 ml susu cair
50 gr gula pasir
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
100 gr keju cheddar, parut
2 butir kuning telur, kocok lepas

Cara Membuat:

1. Rebus susu cair, margarin, *cooking chocolate* dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu dan

coklat bubuk, aduk sampai bergumpal. Kecilkan api, sambil terus diaduk sampai kalis. Angkat, diamkan sampai dingin.

2. Masukkan telur, kocok sampai tercampur rata. Masukkan dalam kantong plastik segitiga beri spuit.
3. Semprotkan bundar dalam loyang yang dioles margarin, tabur permukaan kue dengan wijen.
4. Panggang dalam oven selama ± 30 menit atau sampai matang.
5. Isi: Rebus susu cair dan gula pasir, masak sampai mendidih. Ambil 1 sendok sayur adonan, masukan ke dalam kocokan telur. Tuang campuran telur ke dalam adonan susu.
6. Kentalkan dengan larutan maizena, tabur keju parut, aduk. Angkat, dinginkan. Masukan dalam kantong plastik segitiga.
7. Belah dua kue sus. Semprot dengan adonan isi, tutup dengan kulit sus.



Sus Isi Ubi Keju

Bahan:

225 ml susu cair
125 gr margarin
½ sdt garam
150 gr tepung terigu protein
sedang (misal: segitiga biru)
4 butir telur

Isi:

150 gr ubi ungu, kukus
75 gr *whipped cream* bubuk
4 sdm air es
4 sdm susu kental manis
150 gr keju cheddar, parut

Cara Membuat:

1. Sus: Rebus susu cair, margarin, dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal. Kecilkan api, aduk terus, sampai kalis. Angkat, diamkan sampai dingin.
2. Masukkan telur, kocok sampai tercampur rata. Masukkan dalam kantong plastik segitiga beri spuit.
3. Semprotkan bundar dalam loyang yang dioles margarin.
4. Panggang dalam oven selama ± 30 menit atau sampai matang.
5. Isi: Kocok *whipped cream* bubuk dengan air es, kocok sampai kental dan kaku. Tambahkan ubi ungu dan susu kental manis, aduk rata.
6. Belah dua kue sus, oles dengan bahan isi. Tabur dengan keju parut. Tutup dengan kulit sus.



Sus Polkadot

Bahan:

190 ml air
90 gr margarin
½ sdt garam
75 gr tepung terigu protein sedang
(misal: segitiga biru)
65 gr tepung cassava
4 butir telur
3 sdm *chocolate chips*

Isi :

75 gr *whipped cream* bubuk
150 ml air es
100 gr *cream cheese*
2 sdm susu kental manis
50 gr *corn flakes*

Cara Membuat:

1. Rebus air, margarin, dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, dan

tepung cassava, aduk sampai bergumpal. Kecilkan api sambil terus diaduk sampai kalis. Angkat, dinginkan.

2. Masukkan telur, kocok sampai tercampur rata. Masukkan dalam kantong plastik segitiga, beri spuit.
3. Semprot bulat sepanjang 6 cm di loyang yang sudah dioles margarin. Tabur *chocolate chips* di atasnya.
4. Panggang dalam oven selama ± 30 menit atau sampai matang.
5. Isi: Kocok *whipped cream* bubuk dengan air es sampai kental dan kaku. Tambahkan *cream cheese* dan susu kental manis. Masukkan dalam kantong plastik segitiga.
6. Belah dua kue sus. Semprotkan adonan isi. tabur dengan *corn flakes*, tutup dengan kulit kue sus.



Sus Isi Seafood

Bahan:

225 ml susu cair
125 gr margarin
¼ sdt garam
150 gr tepung terigu
protein sedang (misal: segitiga biru)
4 butir telur
50 gr keju cheddar, parut

Isi :

125 gr cumi, potong kotak
125 gr udang, potong kecil
3 siung bawang putih, cincang halus
½ buah bawang bombai, cincang
1 sdm mentega
200 ml susu cair
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
¼ sdt gula pasir
1 sdm peterseli cincang
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
1 butir kuning telur, kocok lepas
Slada air secukupnya

Cara Membuat:

1. Rebus susu cair, margarin, dan

garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal. Kecilkan api sambil terus diaduk sampai kalis. Angkat dinginkan.

2. Masukkan telur, kocok sampai tercampur rata. Masukkan adonan ke dalam kantung plastik segitiga, beri spuit.
3. Semprot melingkar panjang 6 cm membentuk bulatan di loyang yang sudah dioles margarin. Taburi keju parut di atasnya.
4. Panggang dalam oven selama ± 30 menit atau sampai matang.
5. Tumis bawang putih dan bawang bombai dengan mentega, masak sampai harum, tambahkan cumi dan udang, masak sampai berubah warna.
6. Masukkan susu cair, garam, merica, dan gula pasir, masak sampai mendidih, ambil 1 sendok sayur adonan, masukkan ke dalam kocokan telur. Tuang campuran telur dalam adonan susu. Aduk rata.
7. Kentalkan dengan larutan tepung meizena, aduk rata.
8. Belah kue sus jangan sampai putus, beri slada air, masukkan adonan isi ke dalam kue sus.



Sus Keju Goreng Fantasi

Bahan:

Sus:

150 gr margarin

275 ml susu cair

¼ sdt garam

150 gr tepung terigu protein tinggi
(misal: cakra)

3 butir telur

30 gr keju cheddar, parut

Isi :

200 gr ketan hitam, kukus matang

100 gr daging ayam cincang

50 gr udang, potong kecil

3 lembar daun jeruk, iris panjang,
buang tulangnya

4 buah bawang merah, iris halus

4 siung bawang putih, cincang
halus

2 butir kemiri, sangrai, haluskan

1 sdt ketumbar, sangrai, haluskan

½ sdt merica bubuk

¼ sdt gula pasir

125 ml santan kental (siap pakai)

½ kg minyak sayur, untuk
menggoreng

1 sdt garam

2 sdm margarin

½ kg minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Isi: Tumis bawang merah, bumbu halus, bawang putih, dan daun jeruk, masak sampai harum. Tambahkan daging ayam dan udang, masak sampai berubah warna. Tuang santan, garam, merica, dan gula pasir
2. Ambil 1 sdm ketan hitam kukus, isi dengan tumisan ayam, bulatkan.
3. Sus: Rebus susu cair, margarin, dan garam, masak sampai mendidih. Masukkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal. Kecilkan api, tambahkan telur dan keju, kocok rata. Ambil sedikit adonan sus. Isi dengan adonan ayam. Bulatkan.
4. Goreng sus isi dalam minyak dengan panas sedang.



Sus Isi Tempe Keju

Bahan:

125 gr margarin
225 gr susu cair
½ sdt garam
150 gr tepung terigu protein
sedang (misal: segitiga biru)
4 butir telur

Isi :

3 siung bawang putih, cincang
halus
50 gr daging giling
100 gr tempe, bakar, haluskan
kasar
1 sdm seledri
1 sdm mentega
200 ml susu cair
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
¼ sdt gula pasir
50 gr keju cheddar, parut
1 butir kuning telur, kocok lepas
1 sdm tepung maizena, larutkan
dengan 2 sdm air

Cara Membuat:

1. Sus: Rebus margarin, susu cair,

dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, terus masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat, biarkan dingin.

2. Masukkan telur, kocok sampai tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga, beri spuit, semprot melingkar di atas loyang yang dioles margarin.
4. Panggang dalam oven selama ± 25 menit.
5. Tumis bawang putih dengan mentega, masak sampai harum. Tambahkan daging giling, masak sampai berubah warna. Masukkan tempe bakar dan seledri, aduk rata.
6. Tuang susu cair, garam, merica bubuk, gula pasir, dan keju parut, masak sampai mendidih. Masukkan telur kocok. Aduk rata.
7. Kentalkan dengan larutan tepung maizena. Aduk.
8. Belah dua kue sus. Sendokkan adonan isi. Tutup dengan kulit kue sus.



Sus Pandan Isi Durian

Bahan:

190 ml susu cair
60 gr margarin
30 gr mentega
½ sdt garam
120 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
2 sdm air daun suji (20 lembar daun suji dan 3 lembar daun pandan ditumbuk, peras airnya)
4 butir telur
50 gr keju cheddar, parut

Isi:

200 gr daging durian
250 ml susu cair
60 gr gula pasir
¼ sdt garam
2 sdm tepung terigu
1 sdm tepung maizena
1 sdm margarin
50 gr *chocolate chips*

Cara Membuat:

1. Rebus susu, margarin, mentega

dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal. Kecilkan apinya. Aduk sampai kalis. Biarkan hangat.

2. Masukkan telur, kocok sampai tercampur rata. Tambahkan air, daun suji dan keju parut, kocok kembali.
3. Masukkan dalam kantong plastik segitiga, beri spuit. Semprotkan melingkar bulat pada loyang yang sudah diolesi margarin
4. Panggang dalam oven selama ± 30 menit.
5. Isi: Blender susu dan durian, tambahkan tepung terigu, tepung maizena, garam, gula pasir, dan margarin. Masak sampai kental. Angkat. Campur dengan *chocolate chips*. Aduk rata. Dinginkan. Masukkan dalam kantong plastik segitiga.
6. Belah dua kue sus, semprot dengan adonan isi. Tutup dengan kulit kue sus.



Sus Cokelat Putih

Bahan:

225 ml susu cair; 60 gr margarin;
65 gr mentega; ½ sdt garam;
120 gr tepung terigu protein
sedang (misal: segitiga biru; 4 butir
telur; 20 gr tepung *custard*; 2 sdm
cokelat bubuk; 50 gr *dark cooking
chocolate*, cairkan

Isi :

250 ml susu cai; 5 sdm susu kental
manis; 1 sdm tepung maizena,
larutkan dengan 2 sdm air; 2 kuning
telur, kocok lepas; 100 gr blueberry
kaleng; 50 ml air blueberry kaleng

Cara Membuat:

1. Rebus susu cair, margarin, mentega, dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu dan tepung *custard*, aduk sampai bergumpal. Kecilkan apinya sambil terus diaduk sampai kalis. Angkat, diamkan sampai hangat.
2. Masukkan telur, kocok sampai tercampur rata. Bagi dua adonan. Adonan yang satu campur dengan cokelat bubuk dan *cooking chocolate*, aduk sampai tercampur rata.
3. Masukkan adonan putih dan adonan cokelat ke dalam kantong plastik segitiga yang berbeda, beri spuit.
4. Semprot bergantian ke dalam cetakan pie yang sudah dioles margarin. Panggang dalam oven selama ± 30 menit atau sampai matang.
5. Isi. Rebus susu cair dan susu kental manis, masak sampai mendidih. Ambil 1 sendok sayur adonan susu, masukkan dalam telur kocok, aduk. Tuang campuran telur ke dalam adonan susu, aduk rata.
6. Masukan larutan maizena, aduk sampai kental.
7. Terakhir tuangkan air buah blueberry, aduk rata. Angkat, dinginkan. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga. Iris sedikit kue sus, semprotkan adonan isi ke dalam kue sus.



Sus Kering Wijen

Bahan:

300 ml susu cair
60 gr margarin
60 gr mentega
½ sdt garam
150 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
150 gr tepung cassava/tepung singkong
3 butir putih telur
1 sdt *baking powder double acting*
1 sdm wijen

Cara Membuat:

1. Rebus susu, mentega, margarin, dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung

terigu dan tepung cassava, aduk sampai bergumpal. Kecilkan api, aduk sampai kalis, angkat dan dinginkan.

2. Tambahkan telur satu persatu, sambil dikocok rata. Masukkan *baking powder double acting*, kocok rata.
3. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga, beri spuit. Semprot bentuk "S" di loyang yang sudah dioles margarin. Taburi atasnya dengan wijen.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama 12 menit. Buka oven, tambah suhunya menjadi 140 °C panggang lagi selama ± 35 menit.



Sus Kering Kornet

Bahan:

200 ml air
65 gr mentega
50 gr margarin
½ sdt garam
75 gr tepung terigu protein sedang
(misal: segitiga biru)
75 gr kornet
3 butir kuning telur
1 butir putih telur
¾ sdt *baking powder double acting*

Cara membuat:

1. Sus: Rebus margarin, mentega, air, dan garam, sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, terus masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat, biarkan dingin.
2. Masukkan telur, kocok sampai rata.
3. Tambahkan kornet, aduk rata. Masukkan *baking powder double acting*, aduk kembali, sampai rata. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga, beri spuit, semprot melingkar bentuk bulat di loyang yang dioles margarin.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama 15 menit, Turunkan suhunya 140 °C. Panggang kembali selama ± 25 menit.



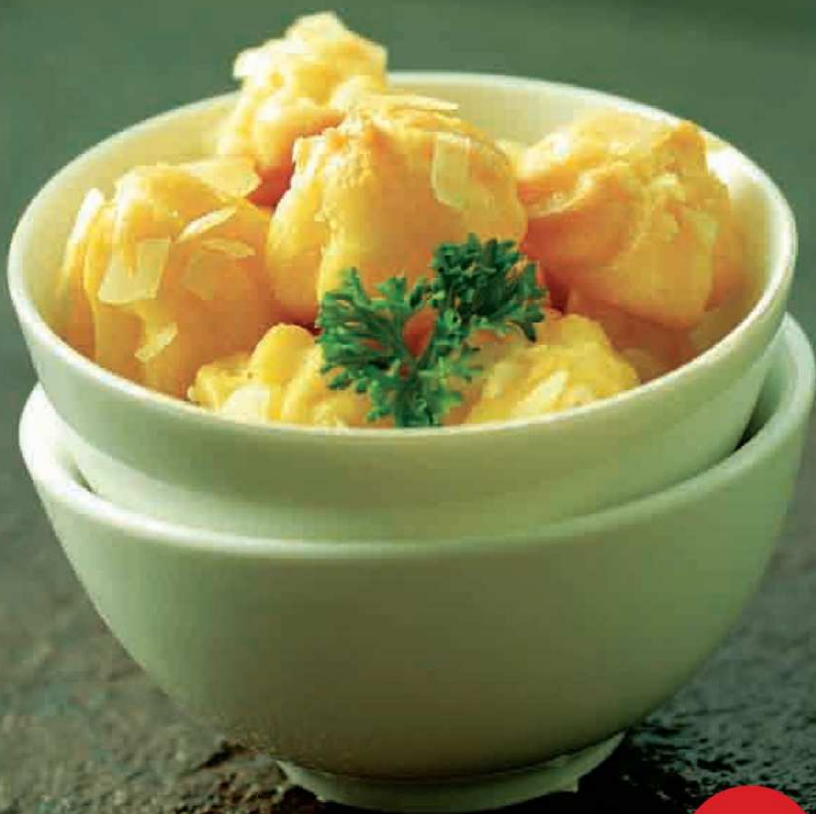
Sus Kering Almond

Bahan:

40 gr margarin
30 gr mentega
150 ml air
¼ sdt garam
75 gr tepung terigu protein sedang
(misal: segitiga biru)
2 butir telur
1 butir kuning telur
50 gr almond halus
½ sdt *baking powder double acting*
40 gr gula palem untuk taburan
30 gr *almond slice* untuk taburan

Cara membuat:

1. Rebus margarin, mentega, air, dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, kecilkan api, aduk terus sampai kalis. Biarkan hangat.
2. Masukkan almond halus dan telur, kocok rata. Tambahkan *baking powder double acting*, kocok sampai bercampur rata. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga, beri spuit.
3. Semprot pada loyang yang telah dioles margarin. Taburi permukaan kue dengan *almond slice*.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama 15 menit, Turunkan suhunya 140 °C. Panggang kembali selama ± 25 menit.
5. Sajikan dengan taburan gula palem.



Sus Kering Keju Seledri

Bahan:

75 gr terigu protein sedang (misal:
segitiga biru)

75 gr mentega

150 ml susu cair

¼ sdt garam

30 gr *cream cheese*

2 butir kuning telur

1 butir putih telur

½ sdt *baking powder double acting*

1 sdm peterseli cincang

25 gr keju cheddar, parut untuk
taburan

Cara membuat:

1. Rebus mentega, garam, dan susu, masak sampai mendidh.

Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal. Kecilkan api, aduk sampai halus. Biarkan hangat.

2. Masukkan *cream cheese* dan telur, kocok sampai tercampur rata. Tambahkan *baking powder* dan seledri cincang, aduk rata. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga, beri spuit. Semprotkan pada loyang yang dioles dengan margarin. Taburi permukaan kue dengan keju parut.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama 15 menit. Turunkan suhu menjadi 140 °C, panggang kembali sampai kering.



Sus Kering Kacang Mede

Bahan:

75 gr mentega
74 gr margarin
½ sdt garam
300 ml susu cair
100 gr tepung terigu protein
sedang (misal: segitiga biru)
90 gr tepung cassava
3 butir telur
1 butir kuning telur
100 gr kacang mede, sangrai,
haluskan
1 sdt *baking powder double acting*
25 gr kacang mede, sangrai,
haluskan kasar

Cara membuat:

1. Sus: Rebus mentega, susu cair, dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu dan tepung cassava aduk sampai bergumpal, terus masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat, biarkan dingin.
2. Masukkan telur dan kacang mede halus, kocok sampai rata.
3. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga beri spuit. Semprot di atas loyang yang dioles margarin. Taburi dengan kacang mede halus.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama 15 menit. Turunkan suhu menjadi 140 °C, panggang kembali sampai kering.



Sus Kering Manis Kacang

Bahan:

- 200 ml susu cair
- 80 gr mentega
- 100 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
- ¼ sdt garam
- 3 butir telur
- 1 butir kuning telur
- 1 sdt *baking powder double acting*

Topping:

- 75 gr kacang tanah kupas, sangrai, haluskan
- 50 gr *white cooking chocolate*, lelehkan

Cara membuat:

1. Sus: Rebus mentega, susu cair, dan garam, masak sampai

mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, terus masak sambil diaduk sampai halus. Angkat, dinginkan.

2. Masukkan telur, kocok sampai rata.
3. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga, beri spuit. Semprot di atas loyang yang dioles margarin.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama 15 menit. Turunkan suhu menjadi 140 °C, panggang kembali sampai kering.
5. Celup permukaan kue ke dalam *white cooking chocolate*. Taburi dengan kacang halus.

Note: Biarkan *topping* mengering dulu, setelah itu boleh disimpan dalam stoples kedap udara.



Sus Kering Cokelat Manis

Bahan:

60 gr mentega
175 ml susu cair
¼ sdt garam
90 gr tepung terigu protein sedang
(misal: segitiga biru)
50 gr selai kacang
3 butir telur
1 sdt *baking powder double acting*

Topping:

50 gr *dark cooking chocolate*,
cairkan

Cara membuat:

1. Sus: Rebus mentega, garam, dan susu cair, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung

terigu, aduk sampai bergumpal. Terus masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat, dinginkan.

2. Masukkan telur, kocok sampai rata. Tambahkan selai kacang dan *baking powder*, kocok perlahan.
3. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga, beri spuit. Semprot di atas loyang yang telah dioles margarin.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama 15 menit. Turunkan suhu menjadi 140 °C, panggang kembali sampai kering.
5. Hias permukaan kue dengan *cooking chocolate*.



Sus Kering Keju Daging Asap

Bahan:

200 ml susu cair
75 gr mentega
½ sdt garam
100 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
40 gr keju cheddar, parut
3 butir telur
1 sdt *baking powder double acting*
3 lembar daging asap, iris panjang untuk taburan

Cara membuat:

1. Sus: Rebus mentega, garam, susu cair, masak sampai mendidih. Tambahkan terigu, aduk sampai bergumpal, terus masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat dinginkan.
2. Masukkan telur, kocok sampai rata. Tambahkan keju parut dan *baking powder* kocok kembali.
3. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga, beri spuit. Semprot di atas loyang yang dioles margarin.
4. Hias permukaan kue dengan irisan daging asap.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama ± 15 menit. Turunkan suhunya menjadi 140 °C, panggang kembali sampai kering.



Sus Kering Jagung

Bahan:

275 ml susu cair
60 gr mentega
60 gr margarin
½ sdt garam
100 gr tepung terigu protein sedang (misal: segitiga biru)
4 butir kuning telur
3 butir putih telur
50 gr jagung manis, sisir, blender halus
50 gr keju cheddar, parut
1 sdt *baking powder double acting*

Cara membuat:

1. Sus: Rebus margarin, mentega, garam, dan susu cair, sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal,

terus masak sambil terus diaduk sampai kalis. Angkat, biarkan dingin.

2. Masukkan telur, kocok sampai rata. Tambahkan jagung halus dan keju parut, kocok sampai tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga, beri spuit. Semprot di atas loyang yang dioles margarin.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama ± 15 menit. Turunkan suhunya menjadi 140 °C, panggang kembali sampai kering.



Sus Kering Daging Cincang

Bahan:

60 gr mentega
175 gr susu cair
½ sdt garam
100 gr tepung terigu protein
sedang (misal: segitiga biru)
3 butir telur
1 butir kuning telur
50 gr daging cincang, sangrai
1 sdt *baking powder double acting*
1 bungkus bubuk kentang (rasa
keju, jagung bakar)

Cara Membuat:

1. Sus: Rebus mentega, susu cair, dan garam, masak sampai mendidih. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai bergumpal, terus masak sambil diaduk

sampai kalis. Angkat, biarkan dingin.

2. Masukkan telur, kocok sampai rata. Tambahkan daging cincang dan *baking powder* kocok sampai tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga, beri spuit. Semprot di atas loyang yang dioles margarin.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200 °C selama ± 15 menit. Turunkan suhunya menjadi 140 °C, panggang kembali sampai kering.
5. Sajikan dengan taburan bubuk kentang.

Note : Jika ingin disimpan dalam waktu lama, jangan dicampur dengan bubuk kentang agar tetap renyah.



Tentang Penyusun

INDRIANI

Lahir di Bogor tahun 1967, menyelesaikan pendidikan di Universitas Katholik Parahyangan, Bandung. Sejak di bangku kuliah kerap menyalurkan hobi memasaknya di dapur, hobi yang mungkin menurun dari ibunya yang membuka usaha katering. Berawal dari hobi dan rajin mengikuti berbagai kursus memasak, Indri selalu berkreaitivitas mencoba berbagai resep masakan. Sehari-harinya, Indri adalah karyawan perusahaan swasta.

Ibu dari dua anak yang mulai beranjak dewasa ini, selain sibuk berkreasi dengan berbagai menu masakan, juga sebagai *food stylist* untuk buku karangannya sendiri. Buku-buku resep masakan dan minuman Indriani yang telah diterbitkan PT.Gramedia Pustaka Utama antara lain:

Seri Usaha Boga

Seri Favorit Cake & Cookies

Seri Resep Makanan dan Minuman Favorit ala Kafe

Seri Quick Cooking

55 Tempat Makan Hidangan Bebek se-Jabodetabek

100 Resep Cold & Hot Coffee for Coffee Lovers

50 Resep Snack Pendamping Kopi

Seri Resep Makanan Rumahan Paling Digemari

Seri Resep Kue Paling Laku Dijual

Indriani dapat dihubungi melalui e-mail : b.indri6710@yahoo.com

Variasi Kue Sus

Kue sus hampir selalu ada dalam menu *snack box* ataupun *coffee break*. Sebagai kue 'wajib' hidangan, kue sus adalah salah satu primadona dalam usaha boga. Mulai dari pasar kue subuh, hingga menu snack di hotel berbintang, pasti menyuguhkan kue favorit ini. Jika Anda tertarik untuk menjual kue sus, cobalah beberapa resep hingga menemukan citarasa unik.

Buku ini menawarkan pilihan variasi kue sus, sebanyak 25 resep. Agar istimewa, isi kue sus dikreasikan dengan aneka bahan sehat dan bergizi, antara lain, stroberi, plum, kenari, ubi kayu, pandan, tempe, kacang mede, jagung. Hasilnya? Anda bisa menikmati lezatan Sus Isi Krim Keju Strawberry, Sus Gulung Isi Krim Plum, Sus Vla Kopi Kenari, Sus Gulung Isi Krim Plum, Sus Daging Asap, Sus Keju Pandan, Sus Isi Ubi Kayu, Sus Isi Seafood, Sus Isi Tempe Keju, Sus Pandan, Sus Kering Kacang Mede, Sus Kering Jagung.



Penerbit
PT. Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok 1, Lantai 4-5
Jl. Palmerah Barat 29 - 37
Jakarta 10270
www.gramedia.com

ISBN: 978-979-22-6073-1



9 789792 260731
GM 21001100278