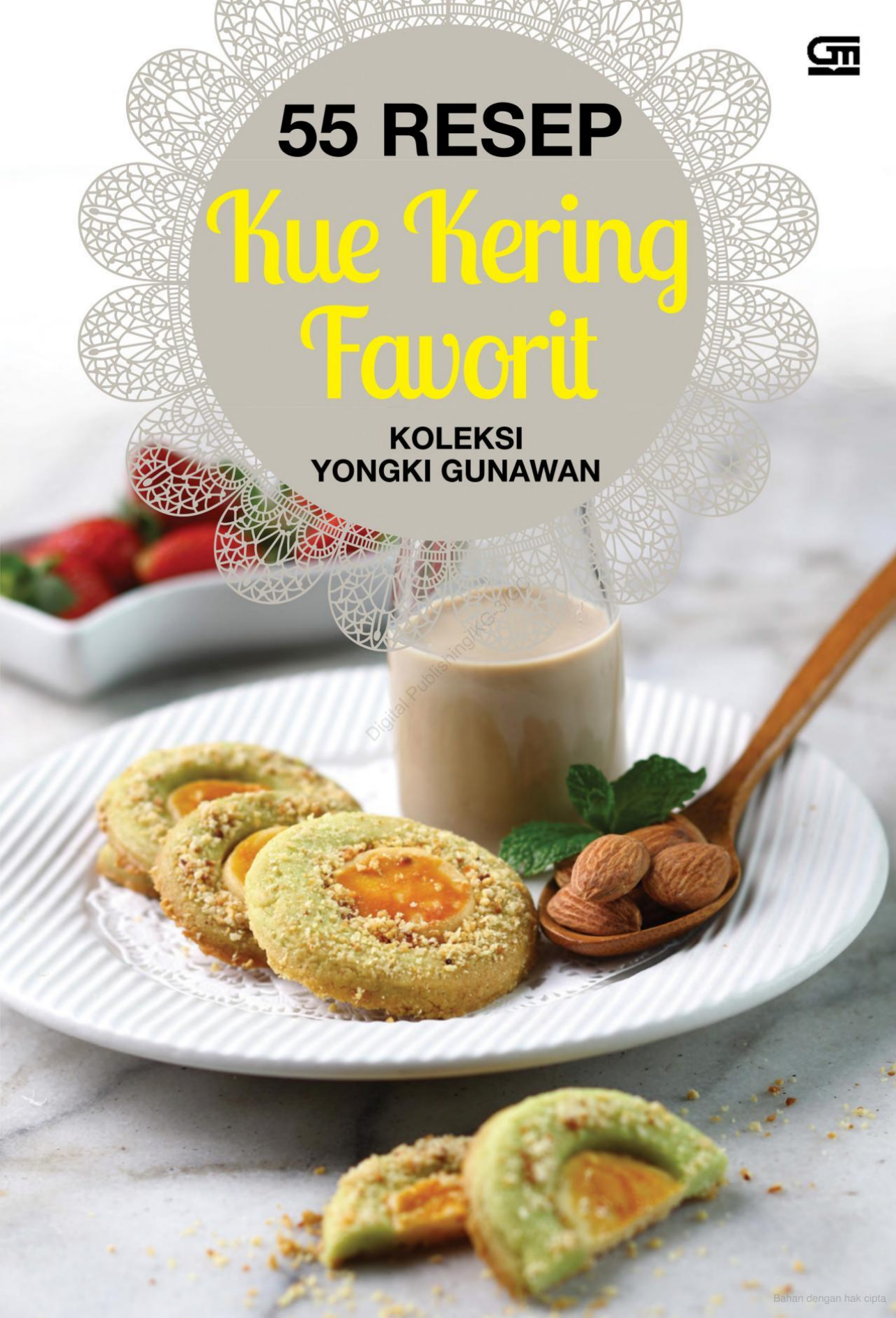


55 RESEP Kue Kering Favorit

KOLEKSI
YONGKI GUNAWAN



55 RESEP
Kue Kering
Favorit

KOLEKSI
YONGKI GUNAWAN



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

**55 Resep
Kue Kering Favorit
Koleksi Yongki Gunawan**

Oleh: Yongki Gunawan

GM 21001150117

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

Editor:

Intarina Hardiman & Yudho Asmoro

Foto:

Syah Roni

Sampul dan Perwajahan:

Puti Indria

Ujicoba Resep:

Tim Pondok Indah

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Mei 2015

ISBN 978-602-03-1678-9

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. 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 Rp 1.000.000,00 (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 Percetakan Gramedia, Jakarta
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

Prakata

Tidak semua orang bisa membuat kue kering dengan sempurna. Bukan hanya para pemula saja, bahkan yang sudah sering membuat pun terkadang mengalami kegagalan. Ada kiat-kiat khusus agar kue kering tampil sempurna. Jangan mencampur terigu dan adonan mentega dengan mempergunakan tangan, namun gunakanlah sendok kayu agar adonan tidak terkena suhu tubuh yang akan membuat kue menjadi keras dan tidak renyah. Mengocok mentega/margarin tidak perlu terlalu lama agar kue kering tidak melebar saat dipanggang. Dan beberapa resep kue kering membutuhkan waktu beberapa saat untuk menyimpan adonan di lemari es sebelum dibentuk atau dipanggang. Demikian pula halnya dengan pemilihan bahan-bahan berkualitas. Hal ini sangat penting agar kue kering terasa lezat, lembut, renyah, dan memiliki aroma yang harum.

Penambahan sedikit *rexa cookies* sebagai bahan perenyah kue kering menjadikan kue benar-benar *crispy* dan tidak mudah melempem. Kue-kue kering yang sering disajikan pada saat hari-hari raya akan terasa sangat istimewa dengan resep antigagal yang disusun dalam buku 55 Resep Kue Kering Favorit. Dan jika Anda menggunakan resep-resep dalam buku ini untuk membuat kue kering sebagai usaha sampingan, pastilah pelanggan akan merasakan perbedaannya dibandingkan dengan kue-kue kering yang menggunakan resep lainnya. Anda tak perlu ragu untuk mematok harga lebih tinggi. Seperti kata pepatah, "Ada harga, ada rupa, ada rasa". Bahan-bahan bermutu tinggi yang dipilih akan menjamin kualitas kue kering Anda.

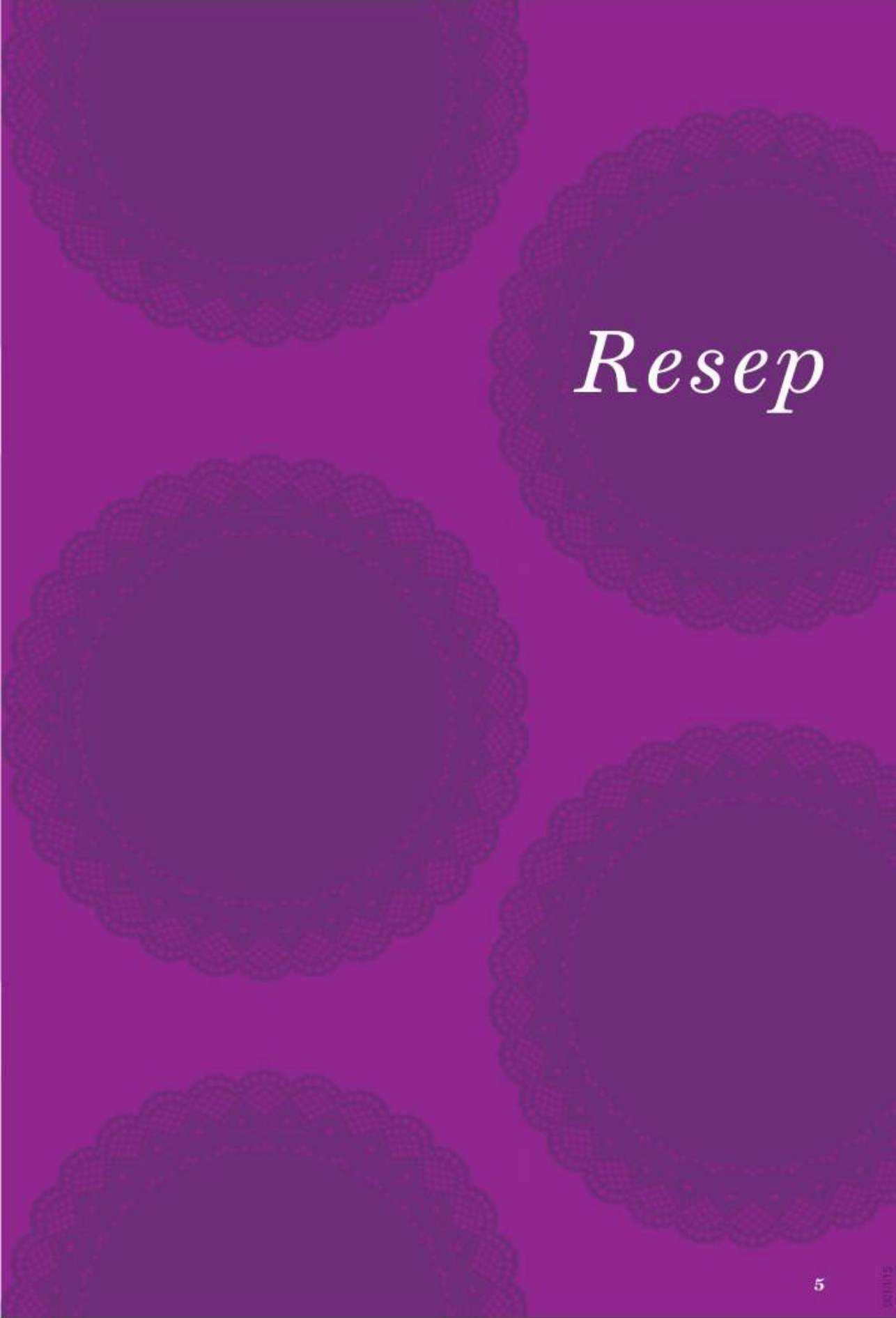
Cobalah, dan buktikan sendiri!

Penulis

Daftar Isi

Prakata / 3

- Almond Sweet Cheese Cookies / 6
- Lidah Kucing/Katetong / 8
- Chocolate Drop Botton Cookies / 10
- Chocolate Chips Cookies / 12
- Flooty Ring Cookies / 14
- Kaastengel Beef Crispy / 16
- Original Kaastengel Belanda / 18
- Peanut Koko Krunch / 20
- Gorontalo Lace Cookies / 22
- Kue Kering Melinjo / 24
- Kue Semprit Vanili / Cokelat / 26
- Macaroon / 28
- Nastar Bulat Halus / 30
- Nastar Kurma Manado / 32
- Nastar Singapore / 34
- Pitmopen Cookies / 36
- Rice Krispies Cookies / 38
- Sagu Keju Spesial / 40
- Biskuit Wafer / 42
- Snow White Cookies (Putri Salju) / 44
- Short Bread Holland Spekulas / 46
- Spritzel Cookies / 48
- Variation Zebra Biscuit / 50
- Walnut and Almond Cookies / 52
- Bavarian Cookies / 54
- Bran Flakes Chocolate Cookies / 56
- Chips & Kiwi Cookies / 58
- Christmas Ball Cookies / 60
- Coconut Butter Cookies / 62
- Coffee Praline Cookies / 64
- Crispy Rice & Cheese Cookies / 66
- Double Almond Cookies / 68
- Flakes Damon Cookies / 70
- Havermut Fruit Cookies / 72
- Healthy Fruit Cookies / 74
- Kaastengels / 76
- Kaastengels Spesial Almond / 78
- Kaastengels Tempo Dulu / 80
- Ketupat Pandan Cookies / 82
- Kue Kering Semprit Dasar / 84
- Lemona Oat Cookies / 86
- Margarita Fruit Lavanza / 88
- Melinjo Fruit Cookies / 90
- Mocca Caramel Cookies / 92
- Nastar / 94
- Peanut Nastar Cookies / 96
- Nastar Keju Bumbu / 98
- Nastar Bunga / 100
- Pistachio Nut / 102
- Semprit Melinjo Keju / 104
- Speculas Gaya Baru / 106
- Sultana Milk Peanut Cookies / 108
- The Signature / 110
- Tiramisu Cookies / 112
- Wild Cheese Monde / 114
- Wild Chocolate Cookies / 116
- Tentang Penulis / 118



Resep

Almond Sweet Cheese Cookies

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 70 gram *Hollman Butter*
- 80 gram *Roombutter*
- 100 gram gula bubuk
 - 2 kuning telur
- 3 gram *Rexa Cookies*
 - 5 gram garam
- 1 sdt *Toffieco Vanilla Butter*

BAHAN II:

- 50 gram keju *cheddar*, parut
- 175 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram *almond powder*
 - 20 gram susu bubuk
- 50 gram *almond* cincang

BAHAN III:

- *Almond slice* secukupnya, panggang
- Keju *cheddar* parut secukupnya
- Kuning telur secukupnya, untuk olesan

1. Kocok bahan I sampai naik dan mengembang.
2. Masukkan bahan II ke dalamnya dan aduk-aduk dengan garpu sampai rata. Simpan ke dalam lemari pendingin selama 30 menit.
3. Tipiskan adonan dengan ketebalan 2 mm, bentuk adonan menjadi kotak panjang 5 x 1 cm dan olesi kuning telur. Hias dengan *almond slice* dan keju parut.
4. Panggang selama 30 menit dengan panas api 160°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Almond Sweet Cheese Cookies



Lidah Kucing/Katetong

BAHAN I:

- 100 gram *Hollman Butter*
- 100 gram margarin
- 200 gram *Roombutter*
- 200 gram gula bubuk
 - ½ sdt garam
- 1 sdm *Toffieco Vanilla Butter*

BAHAN II:

- 200 gram putih telur

BAHAN III:

- 440 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 60 gram tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai mengembang dengan kecepatan tinggi hingga putih. Masukkan putih telur ke dalamnya dan kocok kembali hingga rata.
2. Matikan *mixer* dan masukkan bahan III ke dalamnya dan aduk-aduk dengan garpu hingga rata. Masukkan plastik segitiga.
3. Semprotkan di atas loyang yang telah diolesi mentega putih dan tepung terigu bentuk memanjang dan panggang dengan panas api 150°C selama 30 menit hingga cokelat kekuning-kuningan. Angkat dan biarkan hingga dingin.
4. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

LIDAH KUCING ZEBRA

- Ambil 1/5 bagian adonan dasar dan beri dengan pasta cokelat *black forest*, aduk rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga dan lubangi.
- Ambil kembali 3 sdm adonan dasar, beri 1 sdt *toffieco mocca* super dan masukkan ke dalam plastik segitiga dan lubangi.
- Semprotkan adonan putih diloyang lidah kucing dan coret-corek dengan adonan *mocca* dan cokelat, panggang 130°C selama 30 menit hingga matang.

LIDAH KUCING KEJU

Sama seperti di atas, taburi dengan keju natural. Panggang hingga matang. Angkat.

**Lidah
Kueing/
Katetong**



Chocolate Drop Botton Cookies

BAHAN I:

- 100 gram *Hollman Butter*
- 100 gram margarin
- 50 gram *Wysman*
- 3 gram *Rexa Cookies*
- 150 gram gula bubuk
 - 1 sdm *Toffieco Vanilla Butter*
- 3 gram kopi instan

BAHAN II:

- 1 butir telur

BAHAN III:

- 50 gram susu bubuk
 - 300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- ½ sdt *baking powder*
- 40 gram *corn flakes*, hancurkan
 - 30 gram tepung maizena

BAHAN IV:

- *Chocolate easy melt* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai naik dan putih. Tambahkan bahan II dan kocok kembali pelan-pelan sampai rata. Masukkan bahan III, aduk hingga tercampur rata dengan *spatula*.
2. Masukkan ke dalam plastik segitiga. *Spuitkan* pada loyang yang telah diolesi margarin bentuk bulat. Letakkan bagian tengahnya dengan *easy melt*. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panggang dengan panas api 130°C selama 30 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

**Chocolate
Drop
Bottom
Cookies**



Chocolate Chips Cookies

BAHAN I:

- 75 gram *Hollman Butter*
 - 75 gram margarin
- 50 gram *Roombutter*
 - 1 sdt *emplex*
- 1 sdm *Toffieco Rhum Bakar*
- 170 gram gula bubuk
- ½ sdm *Toffieco Cokelat Black Forest*

BAHAN II:

- 2 butir telur

BAHAN III:

- 325 gram tepung terigu protein sedang, misal *Segitiga*
- 25 gram susu bubuk
 - 25 gram tepung maizena
- 25 gram cokelat bubuk
 - 1 sdt *double acting*
 - 50 gram havermut

BAHAN IV:

- 100 gram kacang mete, cincang
- 250 gram *chocolate chips*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai lembut betul dan halus.
2. Masukkan telur ke dalamnya dan kocok lagi sampai rata.
3. Matikan *mixer* dan masukkan bahan III dan IV ke dalamnya dan aduk-aduk dengan garpu/pengaduk kue kering.
4. Buat bulat-bulat sebesar kelereng, letakkan pada loyang yang telah diolesi margarin dan tekan dengan garpu. Panggang selama 30 menit dengan panas api 160°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

**Chocolate
Chips
Cookies**



Flooty Ring Cookies

BAHAN I:

- 100 gram *Hollman Butter*
- 100 gram margarin
- 50 gram *Wysman*
- 3 gram *Rexa Cookies*
- 150 gram gula bubuk
- 1 sdm *Toffieco Vanilla Butter*
- 1 sdt esens susu

BAHAN II:

- 1 butir telur

BAHAN III:

- 50 gram susu bubuk
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 3 gram *baking powder*
- 75 gram *corn flakes*, hancurkan
- 50 gram havermut

BAHAN IV:

- 1 sdm *Toffieco Cokelat Black Forest*

BAHAN V:

- 1 dus *Froot Loops/ Cereal Milk*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai naik dan putih. Masukkan bahan II dan kocok kembali pelan-pelan sampai rata. Terakhir Masukkan bahan III, aduk dengan *spatula* hingga rata.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian beri dengan cokelat *black forest*, lalu masukkan ke dalam plastik segitiga dan lubangi kecil.
3. Semprotkan pada loyang yang telah diolesi margarin bentuk memanjang. Semprotkan adonan dasar disebelahnya. Taburi atasnya dengan *Froot loops*.
4. Panggang dengan panas api 130°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Flooty Ring Cookies



Kaastengels Beef Crispy

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
- 200 gram *Roombutter*
 - 30 gram margarin
- 2 gram *Rexa Cookies*
 - 5 gram garam
- 10 gram gula bubuk
- 5 gram penyedap rasa
- 5 gram kecap Maggie

BAHAN II:

- 4 kuning telur kukus, haluskan

BAHAN III:

- 230 gram keju Natural, parut
 - 100 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
 - 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt *baking powder*

Bahan IV:

- 75 gram *smoked beef*, cincang

Bahan V:

- Kuning telur secukupnya
- Keju Natural, parut

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga rata. Masukkan bahan II, kocok lagi hingga putih, lalu matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan III, aduk-aduk dengan garpu sampai rata diikuti dengan bahan IV. Simpan dalam lemari pendingin.
3. Giling adonan memanjang, potong-potong 4 cm dan letakkan di dalam loyang, lalu atasnya olesi kuning telur dan taburi keju parut.
4. Panggang dengan panas api 130°C selama 40 menit hingga matang dan berwarna kuning keemasan. Angkat dan biarkan dingin.

Note:

Smoked Beef sebaiknya potong kecil-kecil atau cincang dan sangrai sampai kering.

**Kaastengels
Beef Crispy**



Original Kaastengels Belanda

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 25 gram *Hollman Butter*
- 175 gram *Roombutter*
 - 50 gram margarin
- 3 gram *Rexa Cookies*
 - 4 gram garam
- 15 gram gula pasir

BAHAN II:

- 1 butir telur

BAHAN III:

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 30 gram *almond* bubuk
- 175 gram keju Natural, parut
- 50 gram keju *cheddar*, parut

BAHAN IV:

- Kuning telur secukupnya
- Keju Natural secukupnya, untuk taburan

1. Kocok bahan I sampai putih dan halus. Masukkan bahan II ke dalamnya dan kocok lagi hingga rata dan lembut.
2. Matikan *mixer*, masukkan bahan III ke dalamnya dan aduk dengan garpu sampai tercampur rata. Simpan lemari es selama 30 menit.
3. Giling adonan memanjang tebal 1 cm dan potong-potong sepanjang 4 cm. Taruh di loyang dan simpan dalam lemari es sampai dingin. Olesi dengan kuning telur dan taburi dengan keju parut, lalu panggang selama 30 menit dengan panas api 140°C hingga matang.

**Original
Kaastengels
Belanda**



Peanut Koko Krunch

BAHAN I:

- 100 gram margarin
- 100 gram *Hollman Butter*
 - 100 gram *Wysman*
- 175 gram gula bubuk
- 3 gram *Rexa Cookies*
- 1 sdm *Toffieco Vanilla Butter*
- 2 tetes *Toffieco Coffee*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur

BAHAN III:

- 50 gram susu bubuk
- 30 gram coklat bubuk
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - 1 sdt *baking powder*
- 10 gram tepung maizena
- 125 gram kacang mete

BAHAN IV:

- 1 dus koko krunch

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai mengembang dan naik betul dengan kecepatan tinggi. Masukkan bahan II ke dalam dan kocok lagi sampai rata betul.
2. Terakhir masukkan bahan III seluruhnya ke dalamnya dan aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam plastik segitiga dan semprotkan dalam loyang bulat kecil dan atasnya hias dengan koko krunch, lalu panggang dengan api kecil 140°C selama 30 menit, hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

Catatan:

Semua kue kering masukkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin sebelum dipanggang, hasilnya akan renyah sekali.

**Peanut
Koko
Krunch**



Gorontalo Lace Cookies

BAHAN I:

- 150 gram *Wysman*
- 50 gram *Hollman Butter*
 - 50 gram margarin
- 200 gram gula merah
- 2 tetes *Toffieco Almond*
 - 3 gram garam
- ½ sdt *Rexa Cookies*
- 1 sdt *Toffieco Cokelat Black Forest*
- ½ sdt *Toffieco Mocca Super*

BAHAN II:

- 3 kuning telur

BAHAN III:

- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram susu bubuk
- 40 gram cokelat bubuk
- 70 gram kacang mete, tumbuk kasar

BAHAN IV:

- 75 gram putih telur
- 400 gram gula bubuk velvet
- 1 sdt *cream of tar-tar*
 - 1 sdt cuka

BAHAN V:

- Pewarna makanan secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai rata.
2. Beri dengan bahan III dan aduk rata dengan garpu. Simpan ke dalam lemari pendingin, minimal 30 menit.
3. Giling adonan setebal 2 mm dan bentuk kotak dengan *ring cutter*, jangan dioles kuning telur.
4. Panggang dengan panas api 135°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Kocok IV sampai putih dan beri warna dengan *food colour* dan hias di atas kue kering.

**Gorontalo
Lace
Cookies**



Kue Kering Melinjo

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
- 50 gram *Roombutter*
 - 50 gram margarin
- 175 gram gula bubuk
 - ¼ sdt garam
- 1 sdm *Toffieco Bakar*
- 1 sdt *Toffieco Vanilla Butter*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur

BAHAN III:

- 35 gram tepung roti tawar
- 80 gram emping, haluskan
 - 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
 - 1 sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- Emping goreng, haluskan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai rata dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok sampai rata dan putih. Matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan III ke dalamnya dan aduk-aduk dengan garpu hingga rata.
3. Ambil 1 *scoop* adonan, masukkan ke dalam bubuk emping. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi margarin.
4. Simpan dalam lemari pendingin minimal 30 menit. Panggang dengan panas api 130°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

Kue Kering Melinjo



Kue Semprit Vanili/Cokelat

BAHAN I:

- 350 gram *Wysman*
- 50 gram *Hollman Butter*
 - 100 gram margarin
 - 400 gram gula bubuk
- 5 gram *Toffieco Vanilla Butter*
 - 3 gram garam
- 3 gram *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 5 kuning telur (100 gram)

BAHAN III:

- 850 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram susu bubuk
- 50 gram tepung maizena

BAHAN IV:

- Kismis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II dan kocok lagi sampai rata.
2. Masukkan bahan III, aduk dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Siapkan plastik segitiga, beri *sput* bentuk bintang. Semprotkan adonan bentuk bunga. Beri kismis di atasnya, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panggang dengan panas 130°C selama 15 menit. Keluarkan dari oven dan biarkan dingin. Panggang kembali selama 15 menit, angkat dan biarkan kering di atas loyang.

Catatan:

Apabila kue semprit ingin rasa cokelat, ambil 50 gram terigu dan ganti dengan 50 gram cokelat bubuk.

**Kue Semprit
Vanili/
Cokelat**



Macaroon

BAHAN I:

- 300 gram *almond* bubuk
- 300 gram gula bubuk
- 110 gram putih telur
 - Pewarna + esens *almond*

BAHAN II:

- 300 gram gula pasir
 - 75 gram air
- 110 gram putih telur

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I: Campur *almond* bubuk dan gula bubuk menjadi satu.
2. Campur pewarna dengan putih telur aduk rata. Masukkan campuran *almond*.
3. Bahan II: Panaskan gula dan air hingga suhu 120 °C. Kocok putih telur hingga setengah mengembang. Masukkan gula sedikit demi sedikit sampai habis dan kocok hingga kaku. Matikan mikser.
4. Masukkan bahan I, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
5. Semprotkan adonan di atas loyang yang telah diolesi margarin. Panggang dengan *convection* 135 °C selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Macaroon



Nastar Bulat Halus

BAHAN I:

- 125 gram *Hollman Butter*
- 75 gram margarin
- 200 gram *Wysman*
- 125 gram gula bubuk
 - 2 gram garam
- 1 sdt *Toffieco Vanilla Butter*

BAHAN II:

- 4 kuning telur (80 gram)

BAHAN III:

- 30 gram tepung maizena
- 30 gram susu bubuk
 - 520 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga

BAHAN IV:

- Selai nanas secukupnya
- Cengkih secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga putih dan lembut. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai rata.
2. Ayak bahan III. Ambil $\frac{1}{2}$ bagian, Masukkan ke dalam kocokan mentega. Aduk sampai menggumpal 1 menit.
3. Matikan *mixer* lalu Masukkan sisa bahan III, aduk dengan garpu sampai rata.
4. Ambil 7 gram adonan dan pipihkan. Isikan dengan selai nanas, padatkan adonan dan bentuk bulat. Beri cengkih pada bagian atasnya. Letakkan dan susun ke dalam loyang.
5. Panggang dengan api atas hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin. Olesi dengan kuning telur. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Panggang lagi 135°C selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

**Nastar
Bulat
Halus**



Nastar Kurma Manado

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
 - 75 gram margarin
 - 175 gram *Rombutter*
 - 1 sdt *Toffieco Vanilla Butter*
 - 1 sdt *Rexa Cookies*
- 100 gram gula bubuk
- 1 sdm *Toffieco Milk*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur

BAHAN III:

- 360 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 100 gram susu bubuk
- 1 sdt bumbu legit Yongki
- 150 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci

BAHAN IV:

- 1 kg nanas Palembang
 - 400 gram gula pasir
 - 3 butir cengkih
 - 1 batang kayu manis

BAHAN V:

- Kenari/*almond*/mete

BAHAN VI (CAMPUR):

- 3 kuning telur
- 1 sdt *cookie gloss*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih. Masukkan bahan II, kocok lagi sampai rata dan matikan *mixer*. Masukkan bahan III, aduk dengan garpu sampai rata.
2. Bahan IV: Haluskan nanas. Masak dengan cengkih dan kayu manis hingga air menyusut. Masukkan gula, aduk dan masak kembali hingga kalis dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
3. Giling adonan nastar hingga tebal 5 mm. *Sputkan* selai nanas di atasnya dan gulung dengan plastik. Potong-potong 4 cm. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Atau bentuk sesuai selera
4. Olesi kuning telur dan taburi dengan *almond slice*/ mete/kenari di atasnya.
5. Panggang selama 15 menit dengan panas 150°C dan keluarkan dari oven. Olesi kembali dengan kuning telur dan panggang 15 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Nastar
Kurma
Manado**



Nastar Singapore

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
- 25 gram margarin
- 225 gram *Golden Fern/Orchid*
- 1 sdt *Rexa Cookies*
- 1 sdt *Toffieco Vanilla Butter*
- 100 gram keju Natural, parut

BAHAN II:

- 1 butir telur (50 gram)

BAHAN III:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 1 kg nanas palembang
 - 400 gram gula pasir
 - 3 butir cengkih
- 1 batang kayu manis

CARA MEMBUAT:

1. Bahan IV: Haluskan nanas. Masak dengan cengkih dan kayu manis hingga air menyusut. Masukkan gula, aduk dan masak kembali hingga kalis dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai rata. Matikan *mixer*. Masukkan bahan III ke dalamnya dan aduk dengan garpu sampai rata.
3. Ambil adonan dan bentuk memanjang 6 cm. Pipihkan dengan *rolling pin* dan isi dengan selai lalu gulung. Letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi margarin.
4. Panggang selama 40 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Nastar
Singapore**



Pitmopen Cookies

BAHAN I:

- 150 gram *Wysman*
- 50 gram *Hollman Butter*
 - 25 gram margarin
- 125 gram gula merah
- 5 gram *Toffieco Vanilla Butter*
 - 3 gram garam
- 3 gram *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur (70 gram)

BAHAN III:

- 370 gram tepung terigu protein sedang, misal *Segitiga*
 - 50 gram susu bubuk
- 30 gram *almond powder*
 - 50 gram *ovaltine*

BAHAN IV:

- Kacang mete secukupnya, belah 2 bagian
 - Kuning telur
 - *Cookie gloss*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
2. Beri dengan bahan III, aduk rata dengan garpu. Simpan ke dalam lemari es, minimal 1 jam.
3. Bahan IV: Panggang kacang mete hingga berwarna kuning kecokelatan, sisihkan. Untuk *gloss* atau oles: Campur 2 kuning telur dan 1 sdt *cookies gloss*, aduk rata.
4. Tipiskan adonan dengan ketebalan 2 mm, bentuk bulat dengan *cutter cookies*. Dan atasnya beri kacang mete, lalu olesi *cookies gloss*.
5. Olesi permukaan kue dengan *cookie gloss* dan panggang dengan panas api 145°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

Pitmopen Cookies



Rice Krispies Cookies

BAHAN I:

- 100 gram *Hollman Butter*
 - 100 gram margarin
 - 100 gram *Wysman*
 - ½ sdt garam
- 3 gram *Rexa Cookies*
- 1 sdm *Toffieco Vanilla Butter*
- 175 gram gula bubuk

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- 1 sdt *Toffieco Vanilla*

BAHAN III:

- 325 gram tepung terigu protein sedang, misal *Segitiga*
- 50 gram susu bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- 75 gram *corn flakes*
- 75 gram kacang mete

BAHAN IV:

- 1 pak *rice krispies kelloggs*
- Cherry merah, potong kecil-kecil
 - Sukade, potong memanjang kecil
- 75 gram kacang mete

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai mengembang dan putih. Masukkan II, kocok kembali sampai rata.
2. Masukkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
3. Ambil 1 sdt adonan, gulingkan ke dalam *rice krispies* dan letakkan di atas loyang yang telah diolesi margarin. Hias atasnya dengan *cherry* merah/hijau.
4. Panggang selama 30 menit dengan panas api 140°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

**Rice
Krispies
Cookies**



Sagu Keju Spesial

BAHAN I:

- 200 gram *Wysman*
- 50 gram *Hollman Butter*
- 50 gram margarin
- 270 gram gula bubuk
- 5 gram *Toffieco Vanilla Butter*
- 3 gram garam
- 3 gram *Rexa Cookies*
- 80 gram santan Kara

BAHAN II:

- 3 kuning telur

BAHAN III:

- 620 gram sagu tani
- 5 lembar daun pandan
- 20 gram susu bubuk
- 200 gram keju Natural, parut

BAHAN IV:

- Kacang mete cincang
- Keju Natural parut

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan III, dimana sagu tani disangrai dahulu dengan daun pandan sampai harum dan dingin. Aduk dengan *spatula* hingga rata.
3. Masukkan ke dalam plastik segitiga yang telah diberi *sputit* bintang. Semprotkan bentuk bulat di atas loyang yang telah diolesi margarin.
4. Taburi atasnya dengan keju natural dan taburi kacang mete. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Panggang selama 25 menit dengan suhu 140°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Sagu Keju Spesial



Biscuit Wafer

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
 - 25 gram margarin
- 225 gram *Golden Fern/Orchid*
 - 1 sdt *Rexa Cookies*
 - 1 sdt *Toffieco Vanilla Butter*
- 200 gram gula bubuk

BAHAN II:

- 1 butir telur (50 gram)

BAHAN III:

- 350 gram tepung terigu protein sedang, misal *Segitiga*
 - 50 gram susu bubuk
- 100 gram keju *Natural parut*
- 50 gram tepung terigu protein rendah, misal *Kunci*

BAHAN IV:

- Wafer vanilla/cokelat

CARA MEMBUAT:

1. Bahan I kocok sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Masukkan bahan III, aduk dengan garpu sampai rata. Simpan ke dalam lemari es selama 30 menit.
2. Giling adonan dengan kertas roti berbentuk kotak. Isikan wafer di dalamnya dan bungkus seluruh permukaan wafer. Potong panjang 4 cm. dan olesi kuning telur. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi margarin.
4. Panggang selama 30 menit dengan panas 130°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Snow White Cookies (Putri Salju)

BAHAN I:

- 25 gram *Hollman Butter*
 - 75 gram margarin
 - 200 gram *Wysman*
 - 2 gram *Rexa Cookies*
- ¼ sdt *Toffieco Almond*
- 100 gram gula bubuk
- 1 sdt *Toffieco Vanilla Butter*

BAHAN II:

- 2 kuning telur (40 gram)

BAHAN III:

- 350 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 40 gram susu bubuk
- 40 gram tepung maizena
- 200 gram *almond powder*
 - 1 sdt *double acting*

BAHAN IV:

- 150 gram gula donut/*snow sugar*
- 30 gram susu bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai rata.
3. Masukkan bahan III, aduk perlahan dengan garpu/pengaduk kue kering hingga rata.
4. Giling adonan 1 cm, cetak dengan *ring cutter cookies* ½ lingkaran. Simpan ke dalam lemari pendingin selama 30 menit. Letakkan di atas loyang yang telah diolesi margarin. Panggang dengan suhu 135°C selama 35 menit hingga matang. Angkat dan biarkan agak dingin.
5. Taburi dengan bahan IV hingga rata. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

**Snow White
Cookies
(Putri Salju)**



Short Bread Holland Spekulas

BAHAN I:

- 260 gram *almond powder*
- 240 gram gula bubuk
 - 180 gram havermut
- 320 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 2 sdt bumbu legit Yongki
 - 1 sdt *double acting*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
 - 1 putih telur
- 30 gram *Hollman Butter*
- 150 gram *Roombutter*
 - 180 ml minyak
- 1 sdt *Toffieco Mocca Super*
 - ½ sdt *Toffieco Cappuccino*

BAHAN III:

- Kuning telur, untuk olesan
 - *Almond slice*

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan I menjadi satu sampai rata.
2. Masukkan bahan II, aduk-aduk hingga menjadi adonan yang kalis. Simpan sebentar ke dalam lemari es.
3. Giling adonan selagi dingin dengan ketebalan 5 mm. Cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk ornamen natal, simpan kembali ke dalam lemari es.
4. Panggang dengan suhu 140°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

**Short Bread
Holland
Spekulas**



Spritzel Cookies

BAHAN I:

- 125 gram *Hollman Butter*
- 100 gram *Roombutter*
 - 75 gram margarin
- 3 gram *Rexa Cookies*
- 125 gram gula bubuk
- 1 sdt *Toffieco Vanilla Butter*
- 2 tetes *Toffieco Almond*
- 1 tetes *Toffieco Caramel*

BAHAN II:

- 3 kuning telur (60 gram)

BAHAN III:

- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal *Segitiga*
- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- Wijen/kacang mete cincang

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk rata dengan garpu.
2. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga. Semprotkan bentuk *spritzel*. Olesi atasnya dengan kuning telur dan taburi dengan IV.
4. Panggang dengan panas api 130°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.



Variation Zebra Biscuit

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 100 gram *Hollman Butter*
 - 75 gram *Wysman*
 - 50 gram margarin
- 3 gram *Rexa Cookies*
 - ½ sdt garam
- 1 sdm *Toffieco Vanilla Butter*
 - 25 gram *skippy*
- 150 gram gula bubuk

BAHAN II:

- 4 kuning telur (80 gram)

BAHAN III:

- 375 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 75 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
 - 25 gram susu bubuk
- 4 gram *baking powder*
- 60 gram kacang tanah tumbuk

Bahan IV:

- 1 sdt *Toffieco Mocca Super*
- 1 sdt *Toffieco Cokelat Black Forest*

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok lagi hingga rata dengan kecepatan tinggi.
2. Ayak bahan III menjadi satu, masukkan ke dalam adonan I. Aduk dengan garpu sampai rata.
3. Bagi adonan menjadi tiga bagian. Satu bagian biarkan tetap kuning dan sisanya beri *mocca* dan cokelat *black forest*. Giling masing-masing adonan.
4. Tipiskan adonan putih di atas plastik hingga pipih. Potong dua bagian sama besar dengan adonan *mocca* dan cokelat.
5. Tumpukan dengan susunan: kuning, *mocca*, kuning, dan cokelat. Potong-potong sebesar 2 x 4 cm, letakkan di atas loyang yang telah diolesi margarin. Olesi dengan kuning telur, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Panggang dengan panas api 130°C selama 35 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

**Variation
Zebra
Biscuit**



Walnut and Almond Cookies

BAHAN I:

- 75 gram *Hollman Butter*
 - 75 gram margarin
- 150 gram *Roombutter*
- 175 gram gula bubuk
 - 1 sdt *emplets*
- 1 sdm *Toffieco Bakar*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur

BAHAN III:

- 50 gram susu bubuk
- 30 gram cokelat bubuk
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal Kunci
- 1 sdt *double acting active*
- 125 gram *almond* cincang

BAHAN IV:

- *Walnut* secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan putih dengan kecepatan tinggi. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai rata. Matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan III yang telah disaring, aduk dengan *spatula* hingga rata. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga dan semprotkan di atas loyang. Hias atasnya dengan kacang *walnut*, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Panggang dengan panas api 140°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
3. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Walnut and Almond Cookies



Bavarian Cookies

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
- 300 gram *Roombutter*
 - 40 gram margarin
- 1 sdt *Toffieco Coffee Bread*
- 2 gram *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 2 butir telur
- 210 gram gula bubuk
- 2 sdm madu

BAHAN III:

- 260 gram kismis, cincang kasar
- 180 gram havermut, hancurkan
- 180 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt *dauble acting*

BAHAN IV:

- Kismis secukupnya
- Cherry merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cairkan bahan I sampai mentega mencair (tidak mendidih).
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan putih. Masukkan bahan I, aduk perlahan hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata.
4. Bentuk adonan menjadi bulatan sedang dan pipihkan. Taburi atasnya dengan bahan IV. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Panggang selama 20 menit dengan suhu 140°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam kedap udara.

Bavarian Cookies



Bran Flakes Chocolate Cookies

BAHAN I:

- 150 gram margarin
- 150 gram *Hollman Butter*
 - 140 gram *plam suiker*
 - 60 gram *knusper*
 - 2 kuning telur
 - 1 putih telur
 - 1 sdt *emplex*
 - ½ sdt garam
 - 1 sdm *rhum bakar*

BAHAN II:

- 75 gram *almond powder*
 - 60 gram *bran flakes*
- 30 gram cokelat bubuk
 - 40 gram susu bubuk
- 270 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - ½ sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN III:

- 75 gram *chocolate chips*
 - 1 pak kecil *honey star*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai mengembang dan lembut. Masukkan bahan II, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
2. Tambahkan dengan *chocolate chips*, aduk rata.
3. Masukkan ke dalam plastik segitiga. Semprotkan bentuk bulat kecil, tengahnya beri dengan *honey star*. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panggang selama 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Bran Flakes Chocolate Cookies



Chips & Kiwi Cookies

BAHAN I:

- 70 gram *Hollman Butter*
 - 270 gram *Wysman*
 - ½ sdt garam
 - 1 sdt *Rexa Cookies*
 - ½ sdt *Rexa Vanili*
 - 200 gram gula bubuk
 - ½ sdt *Toffieco Kiwi*
 - Sedikit pewarna hijau

BAHAN II:

- 3 kuning telur

BAHAN III:

- 350 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
 - 100 gram havermut
- 40 gram tepung maizena
- 40 gram *America potato powder*
 - 100 gram kiwi kering

BAHAN IV:

- Kiwi kering secukupnya
 - *Chocolate chips*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai lembut dan halus.
2. Masukkan bahan II, kocok lagi sampai rata.
3. Matikan *mixer* dan masukkan bahan III, aduk-aduk dengan garpu sampai tercampur rata.
4. Ambil 1 sdm adonan, letakkan pada loyang dan tekan dengan garpu hingga berbentuk panjang. Taburi atasnya dengan *chocolate chips* & kiwi kering (bahan V).
5. Simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit. Panggang selama 30 menit dengan suhu 160°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

**Chips
& Kiwi
Cookies**



Christmas Ball Cookies

BAHAN I:

- 300 gram *Roombutter*
 - 75 gram margarin
- 75 gram *Hollman Butter*
 - 350 gram gula bubuk
 - 1 sdt *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 4 kuning telur
- 2 putih telur (140 gram)

BAHAN III:

- 650 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - 50 gram susu bubuk
 - 1 sdm *Rexa Green Tea*

BAHAN IV:

- 25 gram *Hollman Butter*
 - 100 gram *Roombutter*
 - 25 gram margarin
 - ½ sdt *Rexa Cookies*
 - 125 gram gula bubuk
 - ½ sdt garam
 - 3 kuning telur
 - 1 sdm *Toffieco Bakar*

BAHAN V:

- 125 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - 50 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
 - 30 gram kacang mete cincang
 - 1 sdt *baking powder*

BAHAN VI:

- *Royal icing*
- Pewarna hijau
- Gula warna-warni bulat

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali sebentar sampai rata dan matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan III, aduk dengan garpu sampai rata. Simpan ke dalam lemari pendingin. Setelah dingin, giling dan cetak bentuk bulat 4 cm, lalu letakkan di dalam loyang. Olesi dengan *cookie gloss*.
3. Kocok bahan IV hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan V, ke dalamnya dan kocok lagi sampai rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga dan lubangi ujungnya.
4. Semprotkan bentuk bulat melingkar di atas adonan. Panggang dengan suhu 145°C selama 30 menit hingga matang. Keluarkan.
5. Hias atasnya dengan bahan VI, panggang kembali selama 10 menit dengan suhu 60°C sampai gula kering. Angkat dan biarkan dingin.

Christmas Ball Cookies



Coconut Butter Cookies

BAHAN I:

- 150 gram *Wysman*
- 50 gram *Hollman Butter*
 - 100 gram margarin
 - 150 gram gula bubuk
- 1 sdm *Toffieco Caramel*
- 10 gram *Toffieco Vanilla Butter*
- 3 gram *Rexa Cookies*
- 1 tetes *Toffieco Coconut*

BAHAN II:

- 1 butir telur (50 gram)

BAHAN III:

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal *Segitiga*
 - 30 gram susu bubuk
 - 250 gram kelapa kering
- 100 gram kismis, cincang kasar
 - 1 sdt *baking powder*
 - 50 gram gula pasir
 - 1 gram *High fibre*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai rata.
2. Masukkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Ambil adonan dengan sendok. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin, pipihkan adonan dengan garpu.
4. Panggang dengan suhu 140 °C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Coconut Butter Cookies



Coffee Praline Cookies

BAHAN I:

- 150 gram *Roombutter*
- 50 gram *Hollman Butter*
 - 25 gram margarin
- 225 gram gula bubuk
- 1 sdt *Rexa Cookies*
- 1 sdt *Toffieco Coffee Bread*

BAHAN II:

- 3 kuning telur (60 gram)

BAHAN III (ADONAN ATAS):

- 30 gram susu bubuk
- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 70 gram havermut

BAHAN IV (ADONAN BAWAH):

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 30 gram coklat bubuk
 - 30 gram susu bubuk
 - 5 gram kopi instan

BAHAN V:

- Kuning telur secukupnya, untuk olesan
- Gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok lagi sampai rata. Bagi menjadi 2 bagian @ 260 gram.
2. Ambil 1 bagian adonan beri dengan bahan III dan aduk rata dengan garpu. Simpan ke dalam lemari pendingin.
3. Sisa adonan campur dengan bahan IV, aduk dengan garpu dan simpan ke dalam lemari pendingin.
4. Tipiskan adonan putih dan coklat secara terpisah. Potong 1 cm memanjang dan simpan kembali ke dalam lemari pendingin hingga agak mengeras. Ambil 1 lembar adonan kuning dan letakkan sebelahnya adonan coklat secara selang seling. Potong adonan diagonal 2 x 4 cm dan letakkan di atas loyang.
5. Olesi permukaan adonan dengan kuning telur dan panggang dengan suhu 145°C selama 30 menit sampai matang. Angkat dan biarkan dingin. Taburi atasnya dengan gula pasir.

Coffee Praline Cookies



Crispy Rice & Cheese Cookies

BAHAN I:

- 100 gram *Hollman Butter*
 - 100 gram margarin
 - 100 gram *Wysman*
 - ½ sdt garam
 - 1 sdt *Rexa Cookies*
- 1 sdm *Toffieco Vanilla Butter*
- 175 gram gula bubuk

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur

BAHAN III:

- 325 gram tepung terigu protein sedang, misal *Segitiga*
 - 50 gram susu bubuk
 - 1 sdt *baking powder*
- 30 gram kacang mete tumbuk
- 75 gram keju *cheddar* parut
 - 75 gram *rice crispy* kellogs

BAHAN IV:

- Wijen hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai mengembang dan putih. Masukkan bahan II, kocok lagi sampai rata.
2. Masukkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam plastik segitiga. Semprotkan di atas loyang yang telah diolesi margarin, tekan dengan garpu adonan dan taburi dengan wijen.
4. Panggang selama 30 menit dengan panas api 130°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Crispy Rice & Cheese Cookies



Double Almond Cookies

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
 - 100 gram margarin
 - 100 gram *Roombutter*
 - 1 sdt *Rexa Cookies*
- ¼ sdt *Toffieco Almond*
- 200 gram gula bubuk

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur (70 gram)

BAHAN III:

- 200 gram *almond* bubuk
- 50 gram kacang mete, cincang

BAHAN IV:

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 25 gram susu bubuk
- 1 sdt *double acting*

BAHAN V (ADUK):

- 2 kuning telur
- ½ sdt *Cookie Gloss*

BAHAN VI:

- *Almond* bubuk
- Susu kental manis, olesan tengah
- *Puff pastry* siap pakai

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai rata.
2. Masukkan bahan III, kocok hingga rata, lalu matikan *mixer*.
3. Ayak bahan IV, masukkan sedikit demi sedikit ke dalam bahan III hingga rata. Simpan ke dalam lemari pendingin sebentar (15 menit) dan giling tipis tebal 3 mm.
4. Siap *puff pastry* siap pakai dan tipiskan. Potong bentuk bulat dengan *ring cutter* bulat 5 cm. Letakkan di loyang dan olesi dengan susu kental manis.
5. Tipiskan adonan kue kering tebal 2 mm dan letakkan di atas *puff*, lalu olesi kuning telur dan taburi dengan *almond* bubuk

Double Almond Cookies



Flakes Damon Cookies

BAHAN I:

- 150 gram *Hollman Butter*
- 200 gram *Roombutter*
- 100 gram gula bubuk
- 3 kuning telur rebus
- 1 sdt *Rexa Cookies*
- 1 sdt *Rexa Vanili*
- 3 gram garam

BAHAN II:

- 100 gram *almond bubuk*
- 40 gram *Corn Flakes*
- 350 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 125 gram keju Natural
- 50 gram havermut

BAHAN III:

- *Almond slice*
- *Dark cooking chocolate, lelehkan*
- Kuning telur, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan putih, matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan II, aduk dengan garpu sampai rata.
3. Simpan ke dalam lemari es sebentar, giling dengan cara di *roll* $\frac{1}{2}$ cm dan potong 1 x 4 cm dan letakkan di dalam loyang.
4. Olesi dengan kuning telur. Atasnya taburi dengan *almond slice* secara merata.
5. Panggang dengan panas api 150°C selama 30 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin. Semprotkan cokelat leleh di atasnya.

**Flakes
Damon
Cookies**



Havermut fruit Cookies

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
- 300 gram *Roombutter*
 - 40 gram margarin
- 1 sdt *Toffieco Coffee Bread*

BAHAN II:

- 2 butir telur
- 210 gram gula bubuk
- 2 sdm madu

BAHAN III:

- 260 gram kismis, cincang kasar
 - 180 gram havermut, hancurkan
- 180 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 20 gram *almond powder*
 - 1 sdt *double acting*
- 70 gram kacang wijen

BAHAN IV:

- 240 gram gula bubuk
- 30 gram *Hollman Butter*
 - 60 gram air
- 1 sdm *Toffieco Bakar*

CARA MEMBUAT:

1. Cairkan bahan I sampai mentega mencair (tidak mendidih).
2. Kocok bahan II hingga rata. Masukkan ke dalam bahan I, aduk rata.
3. Masukkan bahan III, aduk hingga rata.
4. Bentuk adonan bulat-bulat. Panggang selama 15 menit dengan panas api 130°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Aduk menjadi satu bahan IV sampai rata di atas air panas sampai adonan kental.
6. Ambil kue kering lapis dengan bahan IV dan tempelkan dengan kue kering lainnya. Diamkan hingga mengering. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

**Havermut
fruit
Cookies**



Healthy Fruit Cookies

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 50 gram *Hollman Butter*
- 200 gram *Roombutter*
- 100 gram gula bubuk
 - 1 butir telur
- 1 sdt *Rexa Cookies*
 - 1 sdt *Rexa Vanili*
 - 3 gram garam

BAHAN II:

- 360 gram tepung terigu protein sedang, misal *Segitiga*
 - 40 gram *black mamba*
- 100 gram havermut, haluskan
 - 50 gram kacang mete, haluskan
 - 50 gram *almond bubuk*

BAHAN III:

- 60 gram kismis, cincang
- 60 gram sukade, cincang

BAHAN IV:

- *They blanc & They Noir*

1. Kocok bahan I sampai naik dan mengembang baik dengan kecepatan tinggi. Matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan II, aduk dengan garpu sampai rata. Tambahkan bahan III, aduk.
3. Simpan sebentar ke dalam lemari pendingin, giling dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm. Potong bulat 4 cm (*cutter*), letakkan di dalam loyang.
4. Olesi permukaannya dengan kuning telur.
5. Panggang dengan panas api 150°C selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Lelehkan masing-masing cokelat. Bentuk pola marmer lalu biarkan hingga mengeras. Cetak bentuk bulat dan tempelkan di atas kue. Panggang lagi dengan panas 200°C selama 10 detik. Angkat dan simpan ke dalam lemari es sampai cokelat mengeras.

Healthy Fruit Cookies



Kaastengels

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 25 gram *Hollman Butter*
- 175 gram *Roombutter*
 - 50 gram margarin
- 3 gram *Rexa Cookies*
 - 4 gram garam
- 25 gram gula bubuk
- 2 buah Maggie blok
- 5 gram bumbu masak

BAHAN II:

- 3 kuning telur

BAHAN III:

- 220 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 175 gram keju Natural parut
- 75 gram keju *parmesan*
 - 30 gram kacang wijen
- 2 gram *baking powder*

BAHAN IV:

- Kuning telur secukupnya, untuk olesan
- Keju Natural parut secukupnya

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
2. Matikan *mixer*, masukkan bahan III, aduk dengan garpu sampai tercampur benar dan rata.
3. Giling adonan panjang tebal 1 cm, potong-potong sepanjang 4 cm. Taruh di loyang, olesi dengan kuning telur dan taburi dengan keju parut. Panggang selama 30 menit dengan panas api 140°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



Kaastengels Special Almond

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 75 gram *Hollman Butter*
- 250 gram *Roombutter*
 - 50 gram margarin
- 3 gram *Rexa Cookies*
 - 4 gram garam
- 25 gram gula pasir
- 4 kuning telur matang, haluskan
- ½ sdt *Toffieco Almond*

BAHAN II:

- 3 kuning telur

BAHAN III:

- 380 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 100 gram *almond* bubuk
- 175 gram keju Natural parut
- 40 gram susu bubuk
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- Kuning telur secukupnya, untuk olesan
- Keju parut secukupnya, untuk taburan
- *Almond slice* panggang secukupnya, cincang

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok lagi hingga rata dan lembut.
2. Matikan *mixer*, masukkan bahan III, aduk dengan garpu sampai tercampur benar dan rata.
3. Giling adonan panjang tebal 1 cm dan potong-potong sepanjang 4 cm. Letakkan dan susun ke dalam loyang, olesi dengan kuning telur. Taburi dengan keju parut dan *almond*. Panggang selama 30 menit dengan panas api 140°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Kaastengels
Special
Almond**



Kaastengels Tempo Dulu

BAHAN I:

- 25 gram *Hollman Butter*
- 150 gram *Roombutter*
 - 75 gram margarin
- 2 gram *Rexa Cookies*
 - 4 gram garam
- 25 gram gula bubuk
- 2 buah Maggie blok
- 5 gram bumbu masak

BAHAN II:

- 3 kuning telur

BAHAN III:

- 220 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 175 gram keju Natural parut
- 75 gram keju *parmesan*

BAHAN IV:

- Kuning telur secukupnya
 - Keju Natural parut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
2. Matikan *mixer*, masukkan bahan III, aduk dengan garpu sampai tercampur dan rata.
3. Giling adonan dengan ketebalan 1 cm dan potong-potong sepanjang 4 cm. Letakkan dan susun ke dalam loyang. Olesi dengan kuning telur dan taburi dengan keju parut. Panggang selama 30 menit dengan panas api 140°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

Kaastengels Tempo Dulu



Ketupat Pandan Cookies

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 40 gram *Hollman Butter*
- 160 gram *Roombutter*
- 130 gram gula bubuk
 - 1 sdt *Rexa Cookies*
 - 1 sdt *Toffieco Pasta Pandan*

BAHAN II:

- 2 kuning telur

BAHAN III:

- 170 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram susu bubuk
 - 1 sdt *double acting*

BAHAN IV:

- 200 gram *almond powder*
- 175 gram havermut, haluskan

BAHAN V:

- 250 gram gula bubuk
 - 50 gram putih telur
- ½ sdt *cream of tar-tar*

BAHAN VI:

- Air secukupnya
- *Toffieco Pasta Pandan*

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang kecepatan tinggi. Masukkan bahan II, kocok rata.
2. Matikan *mixer*, Masukkan bahan III dan IV secara bergantian. Aduk dengan *spatula* sampai rata. Simpan ke dalam lemari pendingin.
3. Giling adonan dengan ketebalan 4 mm. Bentuk dengan cetakan kotak, olesi kuning telur. Simpan kembali ke dalam lemari pendingin.
4. Panggang selama 30 menit panas 130°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Kocok bahan V sampai putih. Masukkan sebagian adonan ke dalam plastik segitiga dan sisanya beri dengan VI.
6. Ambil *cookies*, beri *line* dengan adonan gula warna putih sekelilingnya dan tengahnya beri dengan adonan hijau. Atasnya beri garis seperti pada foto. Panggang kembali 75°C selama 20 menit. Angkat dan biarkan dingin.

**Ketupat
Pandan
Cookies**



Kue Kering Semprit Dasar

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 75 gram *Hollman Butter*
- 75 gram *Roombutter*
- 100 gram margarin
- ½ sdt vanili bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 50 gram putih telur

BAHAN III:

- 25 gram tepung maizena, sangrai
- 25 gram susu bubuk
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt *baking powder*

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai rata.
2. Ayak bahan III, masukkan bahan III, ke dalam campuran bahan I aduk dengan *spatula* hingga rata.
3. Masukkan ke dalam plastik segitiga. Semprotkan di atas loyang yang telah diolesi margarin bentuk sesuai selera. Panggang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Kue Kering
Semprit
Dasar**



Lemona Oat Cookies

BAHAN I:

- 60 gram *Hollman Butter*
- 70 gram *Roombutter*
- 200 gram gula bubuk
 - 2 gram *Rexa Cookies*
 - 1 sdt *Toffieco Lemona*
 - 1 tetes *Toffieco Almond*

BAHAN II:

- 2 butir telur (100 gram)
- 20 gram susu kental manis

BAHAN III:

- 1 sdt *baking powder*
- 260 gram havermut, hancurkan
 - 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - 50 gram kelapa kering
 - 80 gram *almond bubuk*

CARA MEMBUAT:

1. Cairkan bahan I sampai mentega mencair (tidak mendidih).
2. Kocok bahan II hingga rata. Masukkan ke dalam bahan I, aduk rata dengan *whisking* sampai agak kental.
3. Ayak menjadi satu bahan III hingga rata. Masukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan, aduk rata dengan *spatula*.
4. Bentuk dengan sendok di atas loyang yang telah diolesi margarin. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Panggang selama 20 menit dengan panas 140°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

Lemona Oat Cookies



Margarita Fruit Lavanza

BAHAN I:

- 30 gram *Hollman Butter*
- 100 gram *Roombutter*
 - 30 gram margarin
- 175 gram gula bubuk
 - ¼ sdt garam
- 1 sdm *Toffieco Bakar*
- 1 sdt *Toffieco Vanili*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur (75 gram)

BAHAN III:

- 35 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 80 gram emping, haluskan
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- 1 kg nanas, parut
- 250 gram gula pasir
- 150 gram buah kering (mangga, kiwi, dll)

BAHAN V:

- 1 lembar *puff pastry*, siap pakai
- Susu kental manis secukupnya
- Telur secukupnya, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai rata dan mengembang. Masukkan bahan II, aduk sampai rata dan putih. Matikan *Mixer*.
2. Masukkan bahan III, aduk-aduk dengan garpu sampai rata. Simpan ke dalam lemari pendingin.
3. Pipihkan *puff pastry* dan potong dengan *cutter* bentuk bulat 5 cm. Olesi susu kental manis dan letakkan di dalam loyang.
4. Pipihkan adonan kue kering 2 mm, *cutter* bentuk bulat 3 cm dan tengahnya lubangi dan letakkan di atas *puff pastry*, Isikan bahan IV.
5. Panggang selama 30 menit panas 135°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

BAHAN IV:

Satukan nanas parut dan gula, lalu masak sampai kental dan matang serta warna berubah agak kecokelatan. Matikan apinya. Masukkan buah kering, aduk. Bentuk bulat-bulat lalu simpan ke dalam lemari pendingin.

**Margarita
Fruit
Lavanza**



Melinjo Fruit Cookies

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
 - 50 gram *Roombutter*
 - 50 gram margarin
- 175 gram gula bubuk
 - ¼ sdt garam
- 1 sdm *Toffieco Bakar*
 - 1 sdt *Toffieco Vanili*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur (75 gram)

BAHAN III:

- 35 gram tepung roti
 - 80 gram emping, haluskan
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 100 gram *cherry* kering merah
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- Emping secukupnya
- Kismis secukupnya, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai rata dan mengembang. Masukkan bahan II, aduk sampai rata dan putih. Matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan III, aduk-aduk dengan garpu sampai rata semua.
3. Timbang adonan @5 gram, bulatkan dan tekan agar pipih. Masukkan dalam bubuk emping, letakkan ke dalam loyang dan atasnya hias dengan kismis. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Simpan dalam lemari pendingin minimal 30 menit, panggang dengan panas api 160°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

Melinjo Fruit Cookies



Mocca Caramel Cookies

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 30 gram *Hollman Butter*
- 100 gram *Roombutter*
- 100 gram gula bubuk
- 100 gram *brown sugar*
- $\frac{1}{4}$ sdt *Toffieco Caramel*
- $\frac{1}{2}$ sdt *Toffieco Mocca Super*
- 2 gram *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 2 butir telur (100 gram)
- 20 gram susu kental manis

BAHAN III:

- 1 sdt *baking powder*
- 260 gram havermut, remas-remas
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - 100 gram kismis, cincang
- 80 gram *almond* bubuk
 - 100 gram *chocolate chips*

1. Cairkan bahan I sampai mentega mencair (tidak mendidih).
2. Kocok bahan II hingga rata. Masukkan ke dalam bahan I, aduk rata dengan *whisking* sampai agak kental.
3. Aduk menjadi satu bahan III. Masukkan ke dalam adonan bahan I, aduk rata dengan *spatula*.
4. Bentuk adonan dengan sendok. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin.
5. Panggang selama 20 menit panas 140°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Mocca
Caramel
Cookies**



Nastar

BAHAN I:

- 40 gram mentega
- 40 gram *Hollman Butter*
- 175 gram Wysman
- 50 gram gula bubuk

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 butir telur

BAHAN III:

- ½ sdt vanili bubuk
- 325 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 25 gram susu bubuk
- 25 gram tepung maizena

BAHAN IV (OLESAN):

- 2 kuning telur
- 1 sdt *Toffieco Cookie Gloss*

BAHAN V (ISI):

- 2500 gram nanas parut
- 1000 gram gula pasir
- 6 butir cengkih
- 1 batang kayu manis

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan III, aduk dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bahan IV (isi): Campur semua bahan menjadi satu. Masak di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga mengental dan kalis. Angkat dan biarkan dingin. Bentuk menjadi buatan kecil sebesar kelereng.
4. Ambil adonan, pipihkan dan isi dengan selai nanas. Bentuk bulat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Panggang dengan panas api 140°C selama 20 menit. Keluarkan dari oven dan diamkan hingga dingin. Setelah dingin poles dengan bahan poles lalu panggang kembali sampai cokelat kekuningan selama 15 menit dengan api sedang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Nastar



Peanut Nastar Cookies

BAHAN I:

- 100 gram margarin
- 50 gram *Hollman Butter*
- 100 gram *Roombutter*
- 150 gram gula bubuk
- 1 sdt *Rexa Cookies*
 - 1 sdt garam
 - 1 sdt *Toffieco*
- *Condensed Milk*
- 1 butir telur

BAHAN II:

- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdm susu bubuk
- 70 gram keju parut

BAHAN III:

- 1000 gram nanas parut
- 500 gram gula pasir
 - 1 sdt garam
- 3 butir cengkih

BAHAN IV:

- Susu kental manis
- Kacang mete, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Masak bahan III di atas api sambil diaduk aduk hingga airnya habis dan berubah warna. Angkat dan biarkan dingin. Bentuk bulat kecil.
2. Kocok bahan I sampai mengembang dan putih, matikan *mixer*. Masukkan bahan II, aduk dengan *spatula* hingga rata. Simpan ke dalam lemari pendingin selama 20 menit.
3. Ambil adonan 1 sdt penuh, isi dengan selai nanas dan bentuk lonjong. Panggang hingga matang dengan panas api 140°C selama 30 menit. Angkat dan biarkan agak dingin.
4. Celupkan ke dalam susu kental manis dan gulingkan di atas kacang mete cincang hingga rata. Letakkan dan susun kembali ke dalam loyang. Panggang sebentar hingga kering, angkat dan biarkan dingin.

**Peanut
Nastar
Cookies**



Nastar Keju Bumbu

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman Butter*
- 25 gram margarin
- 225 gram *Roombutter*
- 1 sdt bumbu legit
- 1 sdt *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 1 butir telur (50 gram)

BAHAN III:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram susu bubuk
- 100 gram keju parut

BAHAN IV:

- 1000 gram nanas parut
- 400 gram gula pasir
 - 3 butir cengkih
- 1 batang kayu manis

BAHAN V:

- Kuning telur secukupnya, untuk olesan
- Emping secukupnya, tumbuk kasar
 - *Golden sprinkle* secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan IV, masak di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga kalis dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin. Bentuk bulat sebesar kelereng.
2. Kocok bahan I sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II, kocok lagi sampai rata. Matikan *mixer*, Masukkan bahan III aduk dengan garpu sampai rata.
3. Ambil adonan dan bentuk memanjang 6 cm, lalu pipihkan dan isikan selai didalamnya. Tutup dan gulung memanjang seperti *kaastengels* dan potong 3 cm. Celupkan kuning telur pada bagian ujung adonan dan taburi emping. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Letakkan di atas loyang dan olesi kembali dengan kuning telur dan taburi dengan *Golden sprinkle*.
5. Panggang selama 40 menit dengan panas 150°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Nastar
Keju
Bumbu**



Nastar Bunga

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 50 gram *Hollman Butter*
 - 50 gram margarin
- 150 gram *Roombutter*
- 65 gram gula bubuk
- 1 sdt *Rexa Cookies*
- ½ sdt vanili bubuk
- ½ sdt esens susu
 - 1 putih telur
 - 2 kuning telur

BAHAN II:

- 25 gram susu bubuk
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga

BAHAN III:

- 250 gram selai nanas

BAHAN IV:

- 2 kuning telur
- ½ sdt *cookie gloss*

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Isi adonan dengan bahan III, bentuk bulat lalu jait dengan *crimper* bentuk melengkung hingga menyerupai bentuk bunga mawar. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi permukaannya dengan bahan IV hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit. Kecilkan api menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
5. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

**Nastar
Bunga**



Pistachio Nut

KULIT

BAHAN I:

- 25 gram *Hollman Butter*
 - 75 gram *Wysman*
 - 50 gram margarin
 - 60 gram gula bubuk
 - 1 sdt *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur (70 gram)

BAHAN III:

- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal Kunci
- 1 sdt *baking powder*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dengan kecepatan tinggi sampai putih. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata dan matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan III, aduk dengan garpu sampai rata dan masukkan dalam lemari pendingin minimal 1 jam. Cetak diloyang & panggang 15 menit.

FILLING

BAHAN I:

- 20 gram *Hollman Butter*
 - 20 gram margarin
 - 85 gram *Wysman*
 - 1 sdt *Rexa Cookies*
 - 75 gram gula bubuk
 - ½ sdt *Toffieco Milk*
 - 1 sdt *Toffieco Bakar*

BAHAN II:

- 2 kuning telur

BAHAN III:

- 25 gram susu bubuk
- 120 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - ½ sdt soda kue
- 50 gram *pistachio*, cincang kasar
- 25 gram havermut

BAHAN IV:

- Kacang *pistachio* secukupnya
- *Chocolate chips* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai putih dan lembut. Masukkan bahan II, kocok lagi hingga rata.
2. Masukkan bahan III, aduk dengan *spatula* sampai rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga, semprotkan di atas *pie* dan taburi dengan *pistachio & chocolate chips*.
3. Panggang selama 30 menit panas 150°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

**Pistachio
Nut**



Semprit Melinjo Keju

BAHAN I:

- 50 gram *Hollman butter*
 - 50 gram margarin
- 50 gram *Roombutter*
 - ½ sdt garam
 - ½ sdt *Rexa Vanili*
- 90 gram gula bubuk

BAHAN II:

- 2 kuning telur

BAHAN III:

- 75 gram emping, haluskan
- 35 gram tepung maizena
- 140 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - 25 gram *cheese powder*
- 30 gram keju Natural Parut

BAHAN:

- Keju Cheesy parut secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan putih. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
2. Masukkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam plastik segitiga, semprotkan di atas loyang bentuk bulat, taburi atasnya dengan keju parut. Simpan dalam lemari pendingin selama ½ jam.
4. Panggang selama 20 menit dengan panas api 150°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Semprit
Melinjo
Keju**



Speculas Gaya Baru

BAHAN I:

- 260 gram *almond powder*
- 240 gram gula bubuk
- 180 gram havermut
- 320 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt bumbu legit Yongki
- 1 sdt *double acting*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- 30 gram *Hollman Butter*
- 150 gram *Roombutter*
- 180 gram minyak
- 1 sdt *Toffieco Mocca Super*
- ½ sdt *Toffieco Cokelat Black Forest*

BAHAN III:

- Kuning telur secukupnya, untuk olesan
- *Almond slice* secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Ayak bahan I menjadi satu.
2. Masukkan bahan II, aduk-aduk hingga dapat dibentuk. Masukkan ke dalam lemari pendingin sebentar saja.
3. Giling adonan selagi dingin dengan ketebalan 3 mm, potong sesuai selera. Olesi kuning telur dan taburi dengan *almond slice*.
4. Panggang dengan panas api 140°C selama 30 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Speculas
Gaya Baru**



Sultana Milk Peanut Cookies

BAHAN I:

- 100 gram *Hollman Butter*
- 100 gram *Roombutter*
- 225 gram gula bubuk
- 1 sdt *Toffieco Coffee Bread*
- 2 gram *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 2 butir telur
- 40 gram *skippi*

BAHAN III:

- 1 sdt *baking powder*
- 265 gram havermut, remas-remas
- 180 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 40 gram kacang tanah tumbuk
- 40 gram kismis, cincang
- 60 gram *chocolate chips*

BAHAN IV (HIASAN):

- Kismis secukupnya
- *Cherry* merah kering secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cairkan bahan I sampai mentega mencair (tidak mendidih).
2. Kocok bahan II hingga rata. Masukkan ke dalam bahan I, aduk rata.
3. Tambahkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
4. Bentuk adonan bulat-bulat dan pipihkan, taburi atasnya dengan bahan IV. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin.
5. Panggang selama 20 menit panas 140°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Sultana
Milk Peanut
Cookies**



The Signature

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 40 gram *Hollman Butter*
- 130 gram *Roombutter*
 - 40 gram margarin
 - 1 sdt *Rexa Bread & Cookies*
- 150 gram gula bubuk
- 1 sdt *Toffieco Green Tea*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 30 gram madu (2 sdm)

BAHAN III:

- 30 gram tepung maizena
- 20 gram susu bubuk
- 350 gram tepung terigu protein rendah, Kunci

BAHAN IV:

- *Almond* bubuk secukupnya, panggang

BAHAN V:

- 100 gram *Rexa Green Tea*
- Sedikit pewarna hijau

BAHAN VI:

- Kuning telur secukupnya, untuk olesan

1. Kocok bahan I sampai putih. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai mengembang dan lembut.
2. Masukkan bahan III, aduk dengan garpu hingga rata.
3. Ambil 2/3 bagian adonan, beri dengan bahan V, aduk.
4. Simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit.
5. Giling adonan warna hijau setebal 2 mm, cetak dengan *ring cutter* bulat 4 cm dan tengahnya lubangi 2 cm. Giling adonan kuning setebal 2 mm dan cetak *ring cutter* bulat 2 cm bulat, letakkan di dalam adonan bulat warna hijau dan atasnya olesi dengan kuning telur.
6. Taburi *almond* bubuk yang sudah dipanggang.
7. Panggang selama 30 menit dengan panas api 160°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



Tiramisu Cookies

BAHAN I: CARA MEMBUAT:

- 70 gram *Hollman Butter*
- 60 gram *Roombutter*
- 235 gram gula bubuk
- ¼ sdt *Toffieco Coffee*
- 2 gram *Rexa Cookies*

BAHAN II:

- 1 butir telur (50 gram)
- 50 gram *Rexa Tiramisu*
 - 30 gram susu cair

BAHAN III:

- 1 sdt *baking powder*
- 225 gram havermut, remas-remas
 - 185 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - 100 gram kismis, cincang
- 50 gram keju *cheddar* parut

BAHAN IV:

- *Chocolate chips* warna secukupnya

1. Cairkan bahan I sampai mentega mencair (tidak mendidih).
2. Kocok bahan II hingga rata. Masukkan ke dalam bahan I, aduk rata dengan *whisking* sampai agak kental.
3. Campur menjadi satu bahan II hingga rata. Campurkan ke dalam campuran bahan I, aduk rata dengan *spatula*.
4. Bentuk adonan dengan sendok, taburi atasnya dengan cokelat *chips* warna-warni.
5. Panggang selama 20 menit dengan panas 140°C hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

Tiramisu Cookies



Wild Cheese Monde

BAHAN I:

- 40 gram *Hollaman Butter*
- 50 gram margarin
- 200 gram *Wysman*
- 150 gram gula bubuk
- 1 sdt *Rexa Cookies*
- ½ sdt garam

BAHAN II:

- 3 kuning telur

BAHAN III:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal *Segitiga*
- 50 gram tepung terigu protein rendah, misal *Kunci*
- 70 gram keju *Natural* parut
 - 50 gram havermut
- 25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- Keju *Natural* parut
- Chery merah/hijau kering

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang rata. Masukkan bahan II, kocok kembali sampai rata. Matikan *mixer*.
2. Masukkan bahan III, aduk-aduk dengan garpu sampai rata.
3. Ambil 1 sdm adonan, letakkan di dalam loyang lalu pipihkan dengan garpu (jangan terlalu tipis).
4. Hias atasnya dengan IV, panggang dengan panas api 150°C selama 40 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Wild
Cheese
Monde**



Wild Chocolate Cookies

BAHAN I:

- 30 gram *Hollman Butter*
- 100 gram *Roombutter*
 - 30 gram margarin
- 175 gram gula bubuk
 - ½ sdt garam
- 1 sdm *Toffieco Cokelat Black Forest*
- ¼ sdt *Toffieco Almond*

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur

BAHAN III:

- 25 gram tepung roti
- 60 gram emping, haluskan
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt *baking powder*
- 20 gram cokelat bubuk

BAHAN IV:

- 1 lembar *puff pastry*, siap pakai
- Susu kental manis
 - Telur kocok secukupnya, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I sampai rata dan mengembang. Masukkan bahan II, aduk sampai rata dan putih. Matikan *Mixer*.
2. Masukkan bahan III, aduk-aduk dengan garpu sampai rata semua. Simpan ke dalam lemari pendingin.
3. Pipihkan *puff pastry* bentuk kotak 20 x 20 cm lalu olesi susu kental manis.
4. Pipihkan adonan kue kering sebesar *puff pastry* dan letakkan di atas *puff pastry*, olesi telur dan potong 1 x 10 cm dan bentuk spiral. Letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi margarin.
5. Panggang selama 30 menit dengan panas 135°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

**Wild
Chocolate
Cookies**



Tentang Penulis



TAHUN 2011 tepat 32 tahun Yongki Gunawan yang semula bercita-cita menjadi seorang arsitek ini, berkiprah di dunia *pastry & bakery*. Ia kini menjadi pengajar dan konsultan *bakery* terkenal. Terlahir sebagai anak lelaki satu-satunya dari enam bersaudara. Hal tersebut membuatnya sejak kecil sudah dididik untuk bekerja keras. Mulai dari membantu sang ibu berjualan kue hingga belajar dengan tekun pun dilakoni pria yang pernah menjalani masa remajanya di Gombang, Jawa

Tengah ini. Sejak berhenti kuliah di jurusan arsitek universitas Parahyangan Bandung, ia rajin membantu sang ibu berjualan kue dan menyalurkan hobinya seperti membuat dan mempercantik kue. Ia lalu melanjutkan kuliah di NHI, Bandung, dengan beasiswa di bidang *Food and Pastry*. Selama beberapa semester ia kuliah di sana tanpa sepengetahuan kedua orang tuanya, sampai suatu hari ia menerima beasiswa untuk bersekolah di Swiss. Lomba demi lomba kue untuk mengasah ilmu dan keterampilan pernah diikutinya. Salah satunya adalah lomba menghias kue yang diselenggarakan oleh majalah wanita terkemuka padatahun 1979, dimana ia menyabet juara kedua. Sedangkan juara pertama diraih oleh Hadi Tuwendi yang kini merupakan sahabatnya lebih dari 20 tahun. Penampilan perdana mengajar di depan public dilakoninya pada tahun 1982 di acara Woman International Club (WIC) dan tahun 1983 ia pun menjadi pengajar dan *decorator* kue di Kursus Masak Ny. Liem, Bandung hingga kini. Setelah menyelesaikan kuliah, ia dipanggil oleh sebuah perusahaan cokelat terkenal di Jakarta yaitu Guten Braun. Disana ia bekerja dengan menghias kue cokelat mengadakan demo-demo kue ke kota-kota besar di Indonesia. Tak hanya itu, guna mengembangkan ilmunya ia pun belajar ke mancanegara seperti ke Taiwan, Philipina, Hongkong, Singapore, Dll.

Bagi Yongki Gunawan mengajar orang lain membuat *cake* yang cantik merupakan kebahagiaan tersendiri yang tidak bisa tergantikan. Oleh karena itu ia tidak berkeinginan untuk berbisnis di bidang kue selama ini dilakoninya. Keinginannya yang tak pernah padam adalah bisa membantu masyarakat kecil untuk bisa membuat bisnis rumahan sendiri dengan berjualan kue. Saat ini Yongki Gunawan menetap di Jakarta dan menjadi pengajar di Rossy Bakery Supplier, dan beberapa tempat kursus di daerah lainnya. Ia juga menjadi konsultan di beberapa *bakery* dan *supermarket* ternama di Indonesia.

55 RESEP Kue Kering Favorit

KOLEKSI
YONGKI GUNAWAN

Membuat kue kering tampaknya mudah. Kenyataannya tidak selalu berhasil sempurna. Entah bentuknya yang melebar, aroma yang kurang harum, atau bahkan rasanya yang kurang *crispy*. Ada kiat-kiat khusus agar kue kering tampak cantik, wangi, dan renyah.

Chef Yongki Gunawan yang telah puluhan tahun berkiprah dalam bidang kuliner dan mendirikan Yongki Gunawan Culinary Academy, membagi resep istimewanya dalam buku 55 Resep Kue Kering Favorit ini. Dengan takaran resep yang tepat dan pemilihan bahan-bahan yang bermutu, dipastikan Anda tidak akan mengalami kegagalan.

Cobalah membuat kue kering dengan resep-resep di buku ini dan rasakan perbedaannya. Kue kering klasik khas hari raya seperti Katetong alias Lidah Kucing, Kaastengel, Putri Salju, Kue Semprit Vanili, Nastar, dan Sagu Keju Spesial akan jauh lebih lezat dan garing berkat resep antigagal. Juga sempatkan untuk membuat Basic Macaroon, Rice Krispies Cookies, Double Almond Cookies, Speculas Gaya Baru, serta Peanut Koko Krunch yang akan menjadi favorit keluarga.

Kini Anda tak perlu ragu untuk membuat kue kering sendiri di rumah.

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

www.gramediapustakautama.com



ISBN: 978-602-03-1678-9



9 786020 316789
GM 21001150117