



Koleksi Resep CAKE POPULER

BOLU, KUE KERING, & ROTI



Lengkap
+ Tips
ANTIGAGAL
....

R. Adie Wibowo



Koleksi Resep

CAKE

POPULER

BOLU, KUE KERING, & ROTI

R. Adie Wibowo

Koleksi Resep
CAKE
POPULER
BOLU, KUE KERING, & ROTI

Penyusun: R. Adie Wibowo

Penyunting: Lidya Irawati

Proofreader: Kawanita

Desain sampul & Isi: Ria Choiriyah

Fotografer: Irfan Saputra & Faisol Arif

Tim dapur: Mira, Muhammad Raad,
Khalid Rojalun, Ali Jordan

Diterbitkan pertama kali oleh:

Penerbit PT Kawan Pustaka

Redaksi

Pesona Depok II Estate Blok AR No. 9,
Depok 16411

Telp. (021) 7707129

Fax. (021) 7701295

E-Mail: redaksi@kawanpustaka.com

Website: www.kawanpustaka.com

Pemasaran

PT KAWAHmedia

Jl. M. Kahfi II No. 12A, Srengseng Sawah,
Jagakarsa, Jakarta Selatan 12630

Telp. (021) 78881000 Ext. 120, 121, 122

Faks. (021) 78882000

E-mail: kawahmedia@gmail.com

Cetakan pertama, 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Koleksi Resep Cake Populer/R. Adie Wibowo;

Penyunting: Lidya Irawati --- Cet. 1. --- Jakarta:

Kawan Pustaka, 2016

248 hlm; 15,5 x 23,5 cm

ISBN 979-757-642-6

1. Cake Populer

II. Lidya Irawati

I. Judul.

III. Seri.

This Book Belongs to:



Prakata

Membuat *cake*, bolu, roti, dan kue kering memang memerlukan kecermatan. Salah dalam memilih bahan, menimbang, atau metode pembuatannya, bisa menyebabkan kegagalan. Banyak orang sering mengalami kegagalan dalam membuat roti, *cake*, bolu, dan kue kering. Kondisi ini sering membuat para pemula enggan mencoba membuat aneka kue.

Banyak metode dan kiat khusus yang perlu diketahui sebelum membuat aneka roti, bolu, *cake*, dan kue kering. Jika sudah tahu rahasianya, dijamin Anda akan berhasil. Faktor utama penyebab kegagalan membuat kue biasanya salah memilih bahan, metode pembuatan yang tidak benar, serta timbangan dan panduan resep yang tidak akurat. Contoh kegagalan seperti bolu bantat, *cake* kurang lembut teksturnya, serat roti tidak halus, atau kue kering tidak renyah hasilnya.

Jangan berkecil hati. Berbekal buku ini, Anda dipandu secara gamblang bagaimana memilih bahan dan membuat kue yang benar. Lengkap dengan tips rahasia antigagal dan resep yang telah lolos dapur uji sehingga bisa menjadi panduan Anda sebelum turun dapur. Buku ini juga disertai foto kue sehingga memudahkan Anda untuk melihat hasil kue yang diharapkan.

Penulis percaya dengan rajin berlatih dan berbekal buku ini, Anda akan semakin percaya diri untuk mulai proses *baking*. Tunggu apalagi, segera baca panduan resepnya, belanja dan praktikkan. Kue-kue lezat buatan Anda pasti akan berhasil dengan baik dan tidak menutup kemungkinan bisa memulai merintis wirausaha boga dengan membuat roti, *cake*, bolu, dan kue kering. Selamat berkreas!

Salam,

Penulis





Mengenal Bahan – 7

Cake & Bolu

Tips Antigagal Membuat Cake & Bolu – 16

- Baked Cheese Cake – 19
- Banana Cake – 21
- Bika Ambon – 22
- Bolu Bunga Pandan – 25
- Bolu Gulung Pandan Mini – 27
- Bolu Gulung Pandan – 29
- Bolu Keju – 30
- Bolu Kukus Stroberi – 33
- Bolu Kukus Ceria – 35
- Bolu Kukus Cokelat – 37
- Bolu Kukus Kapas – 39
- Bolu Kukus Mini – 41
- Bolu Kukus Moka – 43
- Bolu Kukus Pandan – 45
- Bolu Kukus Ubi Gula Merah – 47
- Bolu Kukus Zebra – 49
- Bolu Panggang Mini – 51
- Bolu Rasa Vanilla – 53
- Bolu Sarang Semut – 55
- Brownies Cokelat – 57
- Cake Cokelat Lapis Buttercream – 58
- Cake Ketan Hitam – 60

- Cake Lapis Trio – 63
- Cake Talas Ungu – 64
- Chiffon Cake Pandan – 66
- Chocolate Cheese Cake – 68
- Chocolate Layer Cake – 71
- Chocolate Muffin – 72
- Cupcake Doraemon – 75
- Cupcake Karakter – 76
- Fruits Cake – 78
- Japanese Cheese Cake – 81
- Lapis Legit Gulung – 83
- Lapis Karakter – 84
- Lapis Surabaya – 87
- Marmer Cake – 89
- Mini Black Forest Cake – 91
- Moist Chocolate Cake – 93
- Moist Roll Cake – 95
- Muffin Klasik – 97
- Orange Roll Cake – 98
- Pancake Isi Stroberi – 100
- Putu Ayu – 103
- Rainbow Cake Kukus – 105
- Rainbow Cake Panggang – 106
- Raisin Pound Cake – 109
- Red Velvet Cake – 110
- Sacher Cake – 113
- Sponge Cake Cokelat – 115
- Stroberi Cheese Cake – 116
- Vanilla Cake Klasik – 119

Kue Kering

Tips Antigagal Membuat

Kue kering - 120

- Bola Salju Keju - 122
- Chocolate Truffle Rainbow - 124
- Coconut Cookies Glazur Icing - 126
- Cookies Cokelat Mede - 128
- Cookies Kacang Ceri - 130
- Corn Flakes Cookies - 131
- Green tea Cookies - 132
- Kastengels - 134
- Layer Chocolate Icing - 136
- Lidah Kucing Keju - 138
- Putri Salju - 139
- Nastar- 140
- Raisin Almond Bar Cookies - 142
- Semprit Sagu Keju -144
- Tiramisu Macaroon - 146
- Truffle Chocolate Kurma - 148

Roti

Tips Antigagal Membuat Roti- 150

- Baklava - 153
- Bun Whole Wheat - 154
- Bakpao Isi Kacang Merah - 156
- Cheese Custard Bread - 158
- Danish Isi Kismis - 160
- Donat Green Tea - 163
- Donat Kentang - 164
- Double Chocolate Bread - 166
- Mini Pizza Sagu Keju - 169
- Pizza Daging Asap - 171
- Pizza Unyil - 173
- Puff Pastry Isi Daging - 174
- Rhum Horn - 177

- Roti Abon - 179
- Roti Bun - 181
- Roti Bungkus Telur - 182
- Roti Chapati - 184
- Roti Maryam - 185
- Roti Isi Sarikaya - 186
- Roti Isi Selai Kurma - 188
- Roti Kasur Topping Cokelat Keju - 190
- Roti Kasur - 193
- Roti Keju - 195
- Roti Kepang Goreng - 197
- Roti Manis Daging Asap - 198
- Roti Manis Isi Cokelat - 201
- Roti Manis Keju Sosis - 202
- Roti Manis Pisang Keju - 204
- Roti Manis Topping Almond - 206
- Roti Pandan - 208
- Roti Panir Isi Selai Kacang - 210
- Roti Pisang Keju - 212
- Roti Pisang Molen - 215
- Roti Polo Meises - 217
- Roti Polo - 218
- Roti Sobek Keju - 220
- Roti Sobek Pandan - 222
- Roti Tawar Cokelat - 225
- Roti Tawar - 227
- Roti Unyil Isi Sosis - 229
- Sate Donat - 230
- Sate Roti Isi Sosis- 232
- Sesame Croissant - 234
- Spicy Cheese Bread - 236
- Stick Puff Pastry - 239
- Sweet Dinner Roll - 240
- Whole Wheat Bread - 243

Mengenal Bahan

Ada beberapa tepung terigu yang beredar di pasaran, masing-masing memiliki karakteristik dan fungsi berbeda, yaitu:



Tepung Terigu Protein Tinggi (High Protein Flour)

Tepung terigu ini diperoleh dari gandum keras (*hard wheat*). Kandungan protein glutennya minimal 13%. Tingginya protein yang terkandung menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis, dan mudah digiling. Karakteristik ini menjadikan tepung terigu *hard wheat* sangat cocok untuk bahan baku roti, donat, serta mi dan pasta. Sifatnya elastis sehingga mampu menahan gas dan mudah difermentasikan.

Tepung Terigu Potein Rendah (Low Protein Flour)

Jenis tepung terigu *soft wheat* dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8 - 10%. Sifatnya memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, lengket, dan daya pengembangannya rendah. Cocok untuk membuat kue kering, biskuit, pastel, *sponge cake*, *chiffon cake*, dan kue-kue yang tidak memerlukan proses fermentasi.

Self Raising Flour

Jenis tepung terigu ini sudah ditambahkan bahan pengembang dan garam yang menjadikan sifat tepung lebih stabil dan tidak perlu penambahan pengembang lagi ke dalam adonan. Jika sulit didapat, tepung ini bisa diganti dengan mencampur 1 sdt baking powder ke dalam 1 kg tepung terigu. *Self raising flour* sangat cocok untuk membuat cake, muffin, bapel, pancake, dan kue kering.

Whole Meal Flour

Tepung ini biasanya dibuat dari biji gandum utuh termasuk dedak sehingga warna tepung lebih gelap atau berwarna krem. Jenis terigu *whole meal* sangat cocok untuk makanan kesehatan dan menu diet karena kandungan serat (*fiber*) dan proteinnya sangat tinggi.

Tepung Terigu Protein Sedang (Medium Protein Flour)

Kandungan protein gluten di dalam terigu *medium wheat* mengandung 11 - 12,5%. Dikenal dengan sebutan *all-purpose flour* atau tepung serba guna. Jenis tepung ini dibuat dari campuran tepung terigu *hard wheat* dan *soft wheat* sehingga karakteristiknya ada di antara kedua jenis tepung tersebut. Tepung ini cocok untuk membuat adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang, seperti bakpao, bapel, panada, atau aneka cake, bolu, brownies, martabak manis, bolu kukus, dan muffin.



Ragi Instan/Yeast/Biang Donat

Ragi instan/yeast/biang donat adalah beragam nama tepung dengan isi yang sama. Di dalam ragi (yeast) berisi mikroorganisme bersel satu yang hidup dari keluarga fungus atau khamir, spesies *Saccharomyces cerevisiae*. Di dalam adonan roti, ragi berfungsi memfermentasi adonan agar dapat mengembang dan terbentuk serat atau pori-pori roti. Di dalam proses fermentasi, ragi mengubah gula dan karbohidrat di dalam adonan sehingga menghasilkan gas karbondioksida (CO₂) dan alkohol. Terbentuknya zat inilah yang menjadikan adonan mengembang dan beraroma harum khas roti ketika dipanggang. Di pasaran banyak dijual aneka jenis ragi, seperti ragi basah (*compressed yeast*) atau ragi kering instan (*instant dry yeast*). Ragi basah kurang populer karena tidak praktis dalam penggunaannya, seperti harus menggunakan adonan biang, disimpan dalam suhu dingin, dan tidak tahan lama. Ragi instan lebih banyak digunakan karena praktis dan dapat dicampur langsung ke dalam adonan.



Bread Improver

Bahan ini ditambahkan dengan tujuan agar hasil roti lebih empuk, teksturnya lebih lembut, fermentasi berjalan lebih cepat, dan roti memiliki serat yang halus. Di dalam *bread improver* terdapat penguat gluten (*Ascorbic acid*), pelunak gluten (*Sodium metabisulfite*), makanan ragi (*amonium klorida*), enzim (*Alfa amylase*), dan emulsifier (*surfactant* atau *lecithin*). Bentuk *bread improver* adalah serbuk berwarna coklat muda, bisa dibeli di toko yang menjual aneka bahan kue. Penggunaannya sekitar 1 sdt untuk 500 gr tepung terigu.

SP

Fungsi SP membuat adonan (kocokan telur) menjadi homogen agar tidak mudah turun saat dikocok. SP sering disebut sebagai *cake emulsifier*, biasanya digunakan untuk cake, bolu, atau kue yang menggunakan teknik telur dikocok hingga mengembang kaku. Kandungan kimia SP adalah *Ryoto ester* (gula ester), dimana esternya adalah asam lemak seperti asam stearat, *palmitic*, dan *oleic*. Bahan SP terkadang merupakan produk hewani sehingga kehalalannya masih diragukan. Bentuknya pasta seperti ovalet. Gunakan 1 sdt setiap 5 butir telur.

Bahan ini biasanya ditambahkan saat mengocok putih telur dalam proses membuat cake, kue bolu, *meringue*, atau kue-kue yang memerlukan kocokan putih telur sampai mengembang kaku. Komposisi krim tartar adalah garam potasium (kalium) dari *asam tartaric*. Berbentuk kristal atau *powder* sehingga memiliki nama kimia *potassium tartaric acid* atau *potassium hydrogen tartrate*, dan *potassium bitartrate*. Fungsi bahan ini adalah mengeluarkan gas dari dalam adonan sehingga menghasilkan volume kocokan telur yang baik, manfaatnya untuk menghasilkan tekstur pori-pori cake yang lembut. Bahan ini berasal dari proses pembuatan minuman beralkohol yang direaksikan dengan *potassium*. Bentuknya bubuk mengilat berwarna putih. Gunakan ½ sdt untuk mengocok 5 butir putih telur.

VX sering kali ditambahkan dalam proses pembuatan cake. Tujuannya agar cake lebih mengembang. Kandungan kimia VX adalah *sodium bikarbonat* (NaHCO_3), *sodium acid picorofosfat*, dan bahan pengisi seperti pati jagung. Bentuk VX adalah serbuk putih. Bahan ini masuk kategori yang aman kehalalannya. Penggunaanya sekitar ½ sdt untuk 500 gr tepung terigu. Campur dan ayak dengan tepung. *Baking soda* dan *baking powder* dapat menggantikan VX.

Soda kue atau sodium bikarbonat akan mengeluarkan gas karbondioksida (CO_2) ketika dipanaskan atau bertemu dengan cairan atau asam. Bahan ini bisa digunakan sebagai pengembang karena mengeluarkan gelembung gas saat adonan kue digoreng, dikukus, atau dipanggang. Soda kue bisa ditambahkan untuk membuat cake atau kue kering. Di dalam cake, soda kue akan memperbaiki tekstur pori-pori cake menjadi lebih seragam. Jika bahan ini ditambahkan dalam adonan kue kering, soda kue menjadikan tekstur kue kering lebih garing, kering, dan renyah. Bentuknya bubuk berwarna putih. Gunakan ½ sdt untuk 500 gr tepung terigu.

Ovalet sebenarnya bukan bahan pengembang, melainkan *cake emulsifier* atau pelembut dan penstabil adonan agar adonan cake *homogen* dan tidak mudah turun saat dikocok serta dicampur dengan bahan-bahan lain. Komposisi kimia ovalet biasanya adalah *monogliserida* dan *digliserida*. Bahan ovalet juga biasanya menggunakan asam lemak dari hewan atau tumbuhan. Kehalalan ovalet masih dipertanyakan. Ovalet, TBM, dan SP bisa saling menggantikan sebagai bahan pengemulsi pada adonan cake dan bolu. Bentuknya pasta berwarna kuning. Gunakan 1 sdt untuk 5 butir telur.

TBM berfungsi memperbaiki tekstur *cake* agar lebih lembut. TBM adalah merek dagang, komposisi kimia bahan ini sama dengan ovalet yaitu *monogliserida* dan *digliserida*. Biasanya ditambahkan saat pengocokan adonan telur. Penggunaannya sekitar 1 sdt untuk 5 butir telur. Bentuknya pasta seperti ovalet.

Bahan ini ditambahkan pada adonan *cake* atau bolu untuk memperbaiki tekstur *cake* atau bolu agar lebih empuk/*moist* dan memiliki struktur remah yang lembut. Penggunaannya 10% dari jumlah telur dan bentuknya *liquid*.

Bahan ini ditambahkan pada adonan roti. Tujuannya agar remah roti lebih lembut dan struktur serat roti lebih halus. Bentuknya pasta, penggunaannya 1 - 3% dari jumlah tepung.

Rum biasanya digunakan sebagai bahan pemberi aroma *cake*, puding, minuman, atau saus pada hidangan penutup atau *dessert*. Bentuk rum adalah cairan berwarna agak kecokelatan. Rum sering kali mengandung alkohol, namun kadar alkoholnya rendah dan biasanya akan menguap ketika dipanaskan. Agar lebih aman, gunakan rum esens yang tidak mengandung alkohol. Penggunaannya 1 sdt untuk setiap bahan cair atau 1 kg tepung.

Baking powder biasanya digunakan sebagai pengembang (*leavening agent*) untuk *cake*, bolu panggang, bolu kukus, cupcake, dan pancake. Komposisi kimia dari *baking powder* adalah campuran sodium bikarbonat, sodium alumunium fosfat, dan monokalsium fosfat. *Baking powder* juga berisi inert seperti pati. Bahan berisi *fat inert* ini sengaja dicampur untuk menjaga agar komponen bahan *baking powder* tetap dalam keadaan baik. Dari sisi kehalalan komposisi, *baking powder* tergolong aman seperti halnya baking soda. Cara kerja *baking powder* adalah mengeluarkan gas karbondioksida saat bertemu dengan cairan dan terkena panas sehingga *baking powder* dapat mengembangkan *cake*. Di pasaran, dijual *single acting baking powder* dan *double acting baking powder*. *Double acting baking powder* memiliki efek mengembangkan lebih kuat dibandingkan dengan *single acting baking powder*. Efek pengembangan *double acting baking powder* ini bekerja saat adonan dibuat dan saat dipanggang, dikukus, atau digoreng. Gunakan jenis *baking powder* ini jika Anda membuat kue dalam jumlah banyak agar kue yang terakhir dipanggang tetap dapat mengembang dengan sempurna.

Aneka Pasta Pemberi Aroma

Di pasaran dijual aneka pasta, seperti pasta pandan, pasta vanili, pasta stroberi, pasta moka, pasta cokelat, dan lain sebagainya. Aneka pasta ini ditambahkan pada produk cake, kue, atau minuman dengan tujuan meningkatkan cita rasa dan aroma lebih kuat. Seperti pada pembuatan cake cokelat, meskipun sudah menggunakan cokelat blok (padat) atau cokelat bubuk, dengan ditambahkan pasta cokelat maka warna akan lebih cokelat dan aroma cokelat lebih kuat. Penggunaannya cukup $\frac{1}{2}$ sdt setiap 1 liter bahan cair atau 1 kg penggunaan tepung.

Aneka Esens (Essence)

Esens adalah ekstrak dari aroma bahan makanan seperti vanili (vanilla), cokelat, moka, jeruk, stroberi, dan lainnya. Esens digunakan untuk menambah atau menguatkan aroma pada bahan cake, roti, kue, puding, maupun minuman. Bentuknya cair. Penggunaannya cukup 1 sdt setiap 1 liter cairan atau 1 kg penggunaan bahan tepung.



Bumbu Spekuk

Bahan tambahan untuk kue ini sering juga disebut bumbu lapis legit. Fungsi bumbu spekuk adalah memberikan aroma yang wangi dan khas. Biasanya ditambahkan pada proses pembuatan cake, lapis legit, puding, dan kue-kue tradisional. Bumbu ini berupa serbuk, terbuat dari campuran kayu manis bubuk, bubuk pala, bubuk cengkih, dan bubuk kapulaga. Biasa dijual di toko yang menjual aneka bahan kue. Gunakan 2 sdt setiap 500 gr berat tepung.

Simple Syrup

Di pasaran banyak dijual *simple syrup* yang terbuat dari gula pasir. Jika susah diperoleh, Anda bisa membuat *simple syrup* dengan merebus gula pasir hingga kental. Perbandingannya 1 : 1 antara gula pasir dan air. Sirup ini biasanya digunakan sebagai bahan campuran minuman, kue tradisional, cake, atau olesan di permukaan kue agar kue lembap dan permukaanya mengilat.

Karamel

Terbuat dari gula pasir yang dipanaskan hingga terbentuk larutan yang kental dan berwarna kecokelatan dengan aroma yang khas. Cara membuatnya, panaskan 150 gr gula di dalam panci yang tebal, panaskan dengan api kecil hingga gula meleleh dan berwarna kecokelatan. Karamel biasanya digunakan sebagai campuran cake, puding, maupun minuman. Selain memberikan rasa manis, karamel juga memberikan warna kecokelatan dan aroma yang harum.



Gula Pasir Kasar (Crystalized Sugar)

Gula pasir jenis ini memiliki butiran yang lebih besar dan kasar dibandingkan dengan gula pasir pada umumnya. Selain berwarna putih, gula pasir kasar juga dijual dalam aneka warna. Biasanya digunakan sebagai taburan bahan kue karena jenis gula ini tidak meleleh saat dioven.

Gula Kastor (Caster Sugar)

Tekstur gula kastor lebih lembut jika dibandingkan dengan gula pasir. Gula kastor biasanya digunakan untuk membuat *cake* yang bertekstur lembut atau campuran adonan kue kering. Jika susah ditemukan, bisa dibuat dengan cara menghaluskan gula pasir dengan *grinder* kemudian diayak. Hasil ayakan inilah yang dapat menggantikan fungsi gula kastor.

Gula Donat

Bentuknya hampir mirip dengan gula halus namun ditambahkan zat tertentu sehingga gula ini terasa dingin ketika dimakan. Gula donat juga sering kali ditambah dengan tepung maizena agar tidak menggumpal. Jenis gula ini biasanya digunakan sebagai taburan kue donat, bahan hiasan *icing sugar*, maupun taburan kue putri salju.

Gula Bubuk (Icing Sugar/ Confection sugar)

Terbuat dari gula pasir yang digiling halus hingga terbentuk tepung gula. Gula bubuk sering ditambah dengan tepung maizena agar tepung gula tidak mudah menggumpal. Gula bubuk atau sering juga disebut dengan gula halus cocok digunakan sebagai campuran kue kering, bolu, *cake*, atau sebagai taburan kue. Gula bubuk bisa dicampur dengan putih telur dan air jeruk lemon sebagai bahan *icing sugar* atau hiasan kue.

Brown Sugar

Terbuat dari tetes tebu, namun dalam proses pembuatannya dicampur dengan molase sehingga dihasilkan butiran gula berwarna kecokelatan. Tekstur *brown sugar* lebih halus dan moist dibandingkan dengan gula pasir. Biasanya digunakan sebagai campuran membuat kue kering, bolu, dan *cake*.

Cream Cheese

Ada 2 macam *cream cheese*. *Double cream cheese* (kandungan lemak 65%) dan *cream cheese* (kandungan lemak 45%). Berbeda dengan jenis keju lainnya, *cream cheese* memiliki rasa yang sedikit asam. Umumnya keju ini digunakan pada hidangan penutup, semisal *chese cake*, tiramisu, isi pai, atau dimakan bersama potongan buah-buahan. Contoh *cream cheese* yang cukup populer adalah keju *mascarpone*.

Keju Parmesan

Salah satu jenis keju keras dari kota Parma, Italia. Pada umumnya berbentuk silinder dengan warna kuning muda. Teksturnya keras, cocok untuk keju parut. Aroma parmesan cukup tajam karena proses pemeraman yang cukup lama, antara 14 bulan sampai 4 tahun. Keju ini sangat cocok untuk taburan pizza, sup, maupun olahan aneka pasta. Kandungan lemak keju sekitar 61%.

Keju Cheddar

Salah satu jenis keju asal Inggris yang paling banyak dikonsumsi di seluruh dunia. Rasanya yang lezat dengan aroma tidak terlalu tajam menjadikan cheddar cocok digunakan untuk masakan apa saja. Sajian *casseroles*, sup, isi sandwich, dan salad terasa lebih lezat dengan penambahan keju ini. Cheddar mengandung lemak 48% dengan masa pemeraman 9 - 24 bulan.



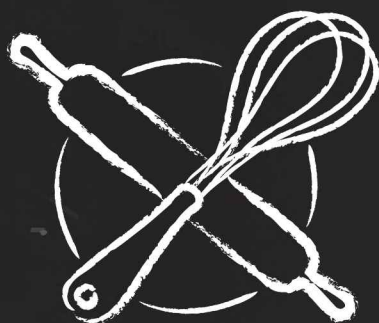
Keju Mozzarella

Keju Italia yang aslinya berasal dari susu kerbau liar. Keju lunak ini memiliki kandungan lemak antara 40 - 50%. Mozzarella akan meleleh ketika dipanggang, sangat cocok untuk *topping* pizza maupun campuran *fritata*.

Keju Edam

Salah satu keju asal Belanda yang populer. Teksturnya keras dengan aroma mirip kacang. Kandungan lemak keju ini sekitar 40%. Bedanya dengan keju lain adalah kemasannya yang selalu terbungkus lapisan sejenis lilin berwarna merah. Edam sangat cocok untuk campuran kue kering seperti aneka *cookies* atau taburan pada hidangan panggang.

Cake



Bolu

Tips Antigagal

MEMBUAT CAKE DAN

- Sebelum mengocok adonan, pastikan mikser dan kom adonan dalam keadaan kering tanpa air yang menempel. Air menyebabkan kocokan telur tidak mengembang.
- Jika Anda menggunakan metode kocokan telur yang dikocok dengan margarin/mentega, lakukan penambahan telur satu per satu. Menambah telur sekaligus dalam jumlah banyak menyebabkan kocokan telur tidak mengembang.
- Gunakan gula kastor atau gula halus agar gula mudah larut dan tercampur dengan baik.
- Sebaiknya semua bahan kering seperti tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, cokelat bubuk, dan *baking powder* diayak dan dicampur menjadi satu sebelum dimasukkan ke dalam adonan.
- Masukkan margarin/mentega cair untuk *cake* pada tahap akhir. Sifat lemak yang berat akan membuatnya mengendap jika dicampur dari awal sehingga lemak tidak tercampur dengan baik, dan membuat adonan turun dan *cake* tidak akan mengembang dengan sempurna saat dipanggang. Mencampur margarin dilakukan menggunakan spatula bukan mikser, karena mengaduk dengan mikser setelah margarin masuk bisa menyebabkan adonan *cake* turun.
- Jangan memanaskan margarin untuk *cake* terlalu lama, cukup lelehkan hingga tekstur margarin mencair. Memanaskan margarin terlalu lama akan menyebabkan kandungan air di dalam lemak menguap dan menjadikan *cake* tidak lembap atau kering teksturnya.
- Setelah tepung terigu dimasukkan ke dalam adonan, sebaiknya pengadukan dilakukan menggunakan spatula bukan mikser. Mengaduk dengan mikser setelah tepung masuk bisa menyebabkan adonan turun dan *cake* menjadi bantat.
- Sebaiknya semua bahan kering seperti tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, cokelat bubuk, dan *baking powder* diayak dan dicampur menjadi satu sebelum dimasukkan ke dalam adonan.
- Masukkan margarin/mentega cair untuk *cake* pada tahap akhir. Sifat lemak yang berat akan membuatnya mengendap jika dicampur dari awal sehingga lemak tidak tercampur dengan baik, membuat adonan turun, dan *cake* tidak akan mengembang dengan sempurna saat dipanggang. Mencampur margarin dilakukan menggunakan spatula bukan mikser, mengaduk dengan mikser setelah margarin masuk bisa menyebabkan adonan *cake* turun.

- Dalam resep bolu kukus menggunakan bahan *fruit salt* atau garam buah. Fruit salt adalah campuran natrium bicarbonat dan cutric acid yang dapat membantu mengembangkan kue agar kue merekah bagian atasnya.

Cake mengecil pada bagian tengah

Cake yang bentuknya mengecil pada bagian tengah sehingga berpinggang disebabkan karena terlalu banyak jumlah telur, atau kocokan telur yang terlalu lama. Tambahkan jumlah tepung dan kocok telur hingga mengembang kaku atau ikuti sesuai aturan resep.

Permukaan *cake* turun

Saat sudah dingin, *cake* sering kali turun pada bagian permukaannya. Ini disebabkan karena suhu oven yang terlalu panas. Akibatnya, bagian permukaan dan sisi samping *cake* sudah matang namun bagian tengahnya masih mentah. Panggang *cake* sesuai dengan kebutuhan resep. Membuka oven sebelum struktur *cake* kokoh juga akan menyebabkan permukaan *cake* turun, karena perubahan suhu yang tiba-tiba akan membuat adonan turun.





Baked Cheese Cake



Bahan Alas:

- 200 g biskuit marie manis, haluskan
100 g mentega tawar



Bahan Cheese Cake:

- 500 g *cream cheese*
75 g gula halus
2 butir telur
1 sdm tepung maizena
1 sdt esens lemon

Tips

Jangan mengocok *cream cheese* terlalu lama karena akan menyebabkan tekstur menjadi kasar (pecah).



UNTUK 15 POTONG



Cara Membuat:

1. Alas: campur biskuit dengan mentega, aduk rata. Letakkan di dasar loyang bongkar pasang. Padatkan.
2. Cheese Cake: kocok *cream cheese*, gula halus, dan esens lemon hingga lembut. Masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok hingga lembut. Masukkan tepung maizena, aduk rata.
3. Tuang ke dalam loyang yang telah dialasi bahan alas. Ratakan.
4. Panggang di dalam oven bertemperatur 160 °C selama 15 menit atau hingga matang. Angkat, dinginkan.
5. Simpan *cheese cake* di dalam kulkas selama 4 jam. Keluarkan kue dari loyang, potong-potong dan hias atasnya dengan potongan buah sesuai selera. Sajikan dingin.



Banana Cake



Bahan Alas:

300 g	tepung terigu protein sedang
250 g	pisang ambon, haluskan
250 g	margarin
250 g	gula pasir
6 btr	telur
125 ml	susu tawar cair
1 sdt	cake softener
1 sdm	baking powder
½ sdt	garam halus
60 g	keju cheddar, parut



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, *baking powder*, dan garam. Aduk rata. Sisihkan.
2. Kocok margarin, gula pasir, dan *cake softener* menggunakan mikser hingga mengembang.
3. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok hingga mengembang.
4. Tambahkan campuran tepung terigu, pisang, dan susu tawar cair ke dalam adonan telur. Aduk rata.
5. Siapkan loyang loaf 26 x 11 x 8 cm yang telah dialas kertas roti dan dioles margarin. Tuang adonan, ratakan.
6. Taburi keju cheddar parut di atasnya. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 45 menit atau hingga *cake* matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Keluarkan *cake* dari cetakan. Potong-potong, sajikan.

Tips

Pilih pisang yang matang sempurna agar citarasa kue maksimal.



Bika Ambon





Bahan A:

300 ml air hangat
150 g tepung terigu
11 g ragi instan
60 g gula pasir



Bahan B:

700 ml santan dari 2 butir kelapa
250 g tepung ketan
60 g tepung kanji
10 btr kuning telur
5 btr putih telur
600 g gula pasir
6 lbr daun jeruk purut
½ sdt garam halus
Minyak untuk olesan secukupnya



Cara Membuat:

1. Adonan A: campur ragi instan dengan tepung terigu, tepung kanji, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan air hangat sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga tercampur rata. Diamkan adonan selama 60 menit atau hingga berbuih.
2. Adonan B: rebus santan dan daun jeruk hingga santan berminyak. Sisihkan sebanyak 500 ml, dinginkan.
3. Di tempat terpisah, kocok putih telur, kuning telur, gula, dan garam selama 15 menit. Tambahkan sedikit demi sedikit tepung ketan, santan yang sudah direbus, dan adonan A. Aduk rata.
4. Diamkan adonan di tempat yang hangat selama 1½ jam atau hingga adonan mengembang dua kali lipat.
5. Panaskan cetakan bika ambon mini yang sudah diolesi minyak. Tuang adonan hingga hampir penuh.
6. Panggang di oven menggunakan api bawah, dan buka sedikit pintu oven (sekitar sepertiga jarak bukaan pintu). Setelah adonan naik dan timbul lubang-lubang di permukaan, kecilkan api dan tutup pintu oven dengan sempurna. Panggang kembali adonan dengan api kecil hingga kue matang. Angkat, keluarkan dari cetakan.
7. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Bika ambon tidak bersarang.

Penyebab: kualitas ragi tidak bagus sehingga proses fermentasi tidak berjalan dengan baik. Proses fermentasi yang terlalu cepat atau terlalu lama menyebabkan serat bika ambon tidak terbentuk. Selain itu, memasukkan adonan dalam oven dan cetakan yang belum panas, serta oven yang tidak dibuka sepertiganya, juga bisa menyebabkan kue bika ambon tidak bersarang.

Bika ambon gosong namun mentah pada bagian dalam.

Penyebabnya api terlalu besar dan panas oven yang tidak merata.



Bolu Bunga



Bahan:

- 5 btr telur ayam
- 100 g tepung terigu serbaguna
- 130 g gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 sdm ovalet
- 100 ml santan kanil
- ¼ sdt *baking powder*
- 2 sdt pasta pandan
- ¼ sdt garam halus



UNTUK 10 POTONG



Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, garam, dan ovalet menggunakan mikser hingga mengembang kaku.
2. Masukkan pasta pandan, aduk sebentar. Tambahkan tepung terigu, vanili bubuk, dan *baking powder*. Aduk rata. Tuang santan, aduk menggunakan spatula hingga adonan tercampur rata.
3. Siapkan cetakan cake bentuk bunga ukuran kecil yang telah diolesi dengan minyak, tuang adonan. Atur di atas kukusan.
4. Kukus selama 35 menit atau hingga kue benar-benar matang. Angkat. Dinginkan. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Santan kanil adalah santan kental yang direbus hingga berminyak. Kue ini cocok disajikan dengan kelapa parut yang dikukus bersama sedikit garam sebagai pelengkap penyajian.



Bolu Gulung Pandan



UNTUK 10 POTONG



Bahan:

- 100 g tepung terigu protein rendah
- 4 btr telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 60 g minyak goreng
- 60 ml susu tawar cair
- 1 sdt pasta pandan
- 100 g krim tartar
- 60 g gula halus
- ¼ sdt garam halus
- 40 g sukade/potongan ceri merah



Isi:

- 60 g tepung maizena
- 500 ml susu tawar cair
- 100 g gula pasir
- ½ sdt vanilla pasta/bubuk vanilla
- 1 sdt pasta pandan
- ¼ sdt garam halus



Cara Membuat:

1. Isi: campur semua bahan isi, rebus sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat, dinginkan. Isi siap digunakan.
2. Campur susu tawar cair, pasta pandan, dan minyak, aduk rata. Masukkan kuning telur dan tepung terigu ke dalam campuran susu, aduk rata. Sisihkan.
3. Di tempat terpisah, kocok putih telur dengan krim tartar, gula halus, dan garam menggunakan mikser hingga mengembang kaku.
4. Tuang campuran tepung dan susu ke dalam kocokan putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga tercampur rata.
5. Taburkan sukade, tuang adonan ke dalam loyang ukuran 28 x 28 x 4 cm yang telah dialas dengan kertas roti, ratakan.
6. Kukus selama 30 menit atau hingga kue matang. Angkat. Oles atasnya dengan bahan isi. Gulung dan padatkan.
7. Potong-potong bolu gulung. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Isi bisa diganti selai aneka rasa sesuai selera.



Bolu Gulung



Bahan:

- 100 g tepung terigu protein rendah
- 4 btr telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 60 g minyak goreng
- 60 ml susu tawar cair
- 1½ sdt pasta pandan
- ½ sdt krim tartar
- 1 sdt *cake softener*
- 60 g gula halus
- ¼ sdt garam halus



Olesan:

- 150g susu kental manis



UNTUK 10 POTONG

Tips

Gulung bolu saat masih hangat agar kue tidak pecah.



Cara Membuat:

1. Campur susu tawar cair dan minyak, aduk rata. Masukkan kuning telur dan tepung terigu ke dalam campuran susu, aduk rata. Sisihkan.
2. Di tempat terpisah, kocok putih telur dengan krim tartar, *cake softener*, pasta pandan, gula halus, dan garam menggunakan mikser hingga mengembang kaku. Tuang campuran tepung dan susu ke dalam kocokan putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata.
3. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 28 x 28 x 4 cm yang telah dialas dengan kertas roti, ratakan. Panggang selama 10 menit, dalam suhu 180 °C, angkat.
4. Angkat kue dari loyang. Selagi hangat, olesi permukaan kue dengan susu kental manis. Gulung, dan padatkan. Bungkus dengan kertas minyak hingga kue dingin.
5. Potong-potong bolu gulung. Atur dalam piring saji. Hidangkan.

Bolu Keju





Bahan:

- 150 g tepung terigu protein sedang
- 150 g gula pasir
- 150 g margarin, lelehkan
- 4 btr telur
- 50 g keju cheddar, parut
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm *cake softener*
- ½ sdt pasta vanili
- ½ sdt garam halus



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan *baking powder*. Aduk rata.
2. Kocok telur, gula pasir, garam, dan *cake softener* hingga mengembang.
3. Masukkan tepung ke dalam adonan telur, tuang pasta vanilli dan margarin leleh, aduk rata. Tambahkan keju parut. Aduk kembali hingga keju tercampur rata.
4. Siapkan loyang cake yang telah diolesi dengan margarin, panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 30 menit atau hingga bolu matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Keluarkan kue dari cetakan. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Penyebab cake menjadi keras adalah penggunaan *baking powder* terlalu banyak serta proses melelehkan margarin terlalu lama, sehingga kandungan air di dalam margarin menguap dan membuat tekstur cake menjadi kurang lembap.



Kukus Stroberi



Bahan:

2 btr	telur ayam ukuran sedang
250 g	tepung terigu protein sedang
200 g	gula pasir
250 ml	air soda
1 sdt	ovalet
½ sdt	<i>baking powder double acting</i>
½ sdt	<i>fruit salt</i> (garam buah)
1 sdt	pasta stroberi
½ sdt	pewarna makanan coklat



Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula, dan ovalet hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, air soda, *fruit salt* dan *baking powder*. Aduk rata.
2. Ambil ¼ bagian adonan, tambahkan pewarna coklat. Aduk rata. Ambil kembali ¼ bagian adonan, biarkan putih. Tuang pasta stroberi pada sisa adonan. Aduk rata.
3. Tuang adonan merah, coklat, dan putih secara selang seling ke dalam cetakan bolu kukus yang diberi alas *paper cup*.
4. Kukus selama 15 menit atau hingga kue matang. Angkat, dinginkan.
5. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.



Saat mengukus bolu, kondisi kukusan harus benar-benar panas dan menggunakan api besar. Tutup kukusan dengan kain serbet agar uap air tidak menetes ke permukaan kue.



Bolu Kukus Ceria



Bahan Atas:

- 4 btr telur
- 400 g gula halus
- 330 ml susu tawar cair
- 400 g tepung terigu protein rendah
- 1 sdt pasta cokelat
- 1 sdt pasta stroberi
- 1 sdt pasta pandan
- 1 sdt *baking powder*
- ½ sdt *fruit salt* (garam buah)
- 1½ sdt ovalet

Tips

Jangan mendingkan adonan bolu kukus terlalu lama karena menyebabkan kue kurang mengembang saat dipanggang.



UNTUK 20 BUAH



Cara Membuat:

1. Campur telur, gula halus, dan ovalet hingga mengembang kaku. Masukkan tepung, *baking powder*, *fruit salt*, dan susu tawar cair. Mikser kembali selama 5 menit.
2. Bagi adonan menjadi 4 bagian, tambahkan pasta cokelat, pasta stroberi, dan pasta pandan pada masing-masing bagian. Aduk rata. Biarkan putih pada bagian yang lain.
3. Siapkan cetakan bolu kukus yang telah dialas dengan *paper cup*. Tuang adonan putih, cokelat, merah, dan hijau.
4. Kukus selama 15 menit atau hingga kue matang. Angkat, dinginkan. Atur di atas piring saji. Hidangkan.



Bolu Kukus



UNTUK 25 BUAH



Bahan:

- 400 g tepung terigu protein sedang
- 4 btr telur (pilih ukuran sedang)
- 300 g gula pasir
- 350 ml air soda
- 1 sdm cokelat bubuk
- 1 sdt pasta cokelat atau ½ sdt pewarna cokelat
- ¼ sdt pewarna cokelat/pasta cokelat
- 2 sdt ovalet
- 2 sdt *baking powder*
- ½ sdt *fruit salt* (garam buah)
- ½ sdt garam halus
- Paper cup*/kertas minyak untuk alas cetakan



Cara Membuat:

1. Campur *baking powder* dan *fruit salt* dengan tepung terigu. Aduk rata, ayak, sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, dan garam dengan mikser hingga mengembang kaku (adonan tidak jatuh saat dibalik dengan sendok). Masukkan ovalet, kocok adonan hingga lembut dan kental.
3. Masukkan sedikit demi sedikit tepung terigu dan air soda, secara bergantian ke dalam adonan telur sambil terus dimikser kecepatan sedang (gigi 2) hingga tercampur rata.
4. Ambil 3 sendok sayur adonan, tambahkan pewarna cokelat/pasta cokelat dan cokelat bubuk, aduk rata. Sisihkan.
5. Siapkan cetakan bolu kukus yang telah dialasi *paper cup*/kertas minyak. Tuang adonan putih ke dalam cetakan bolu kukus hingga hampir penuh. Masukkan ½ sdm adonan cokelat di atasnya. Lakukan hingga adonan habis.
6. Kukus dengan api besar selama 20 menit atau hingga kue matang dan merekah di bagian atasnya. Angkat, dinginkan.
7. Atur kue di dalam piring saji. Hidangkan.

Tips

Alasi tutup kukusan dengan serbet agar uap air tidak menetes ke permukaan adonan dan menyebabkan permukaan adonan berair. Pastikan kukusan telah benar-benar panas ketika adonan dimasukkan ke dalam kukusan. Gunakan api besar agar kue merekah bagian permukaannya. Untuk menambah aroma, campur ½ sdt vanilla bubuk dalam tepung terigu.



Bolu Kukus Kapas



UNTUK 12 BUAH



Bahan:

- 200 g tepung terigu protein rendah
- 175 g gula pasir
- 2 butir telur
- 170 ml air soda putih tanpa gula
- 1 sdt ovalet
- 1 sdt *baking powder double acting*
- ½ sdt *fruit salt* (garam buah)
- ¼ sdt garam halus
- ¼ sdt vanilla essen
- ½ sdt pasta stroberi

Tips

Untuk variasi, pasta stroberi bisa diganti dengan pasta coklat atau pasta pandan.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan *fruit salt* dan *baking powder*. Ayak, sisihkan
2. Kocok telur, gula pasir, ovalet, dan garam hingga mengembang kaku. Tambahkan vanili, air soda, dan campuran tepung sambil terus di mikser kecepatan sedang.
3. Bagi adonan menjadi dua bagian. Tambahkan pasta stroberi pada salah satu bagian. Aduk rata. Biarkan putih pada bagian yang lain.
4. Tuang adonan merah ke dalam cetakan bolu kukus yang telah dialasi dengan paper cup. Tambahkan adonan hijau pada bagian atasnya. Kukus selama 20 menit atau hingga kue matang. Angkat.
5. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.



Bolu Kukus



Bahan:

- 2 butir telur ayam ukuran sedang
- 250 g tepung terigu protein sedang
- 200 g gula pasir
- 250 ml air soda
- 1 sdt ovalet
- $\frac{1}{2}$ sdt *fruit salt* (garam buah)
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder double acting*
- $\frac{1}{2}$ sdt pewarna ungu



Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula, dan ovalet hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, air soda, *fruit salt*, dan *baking powder*. Aduk rata.
2. Ambil $\frac{1}{4}$ bagian adonan, tambahkan pewarna ungu. Aduk rata.
3. Siapkan cetakan bolu kukus mini yang telah dialasi dengan cup kertas. Tuang adonan putih, tambahkan 1 sdm adonan ungu di atas adonan putih.
4. Kukus selama 15 menit atau hingga kue matang. Angkat, dinginkan.
5. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Tambahkan *baking powder* sesaat sebelum adonan dikukus agar kue mengembang sempurna. Jangan mendinginkan adonan terlalu lama karena akan menyebabkan adonan tidak dapat mekar dengan baik.





Bahan:

- 2 btr telur ayam ukuran sedang
- 500 g tepung terigu protein sedang
- 350 g gula pasir
- 200 ml air soda
- 200 ml susu tawar cair
- 1 sdt ovalet
- ½ sdt *fruit salt* (garam buah)
- ½ sdt *baking powder double acting*
- 1 sdt pasta moka

Tips

Jangan diamkan adonan bolu kukus terlalu lama karena menyebabkan adonan turun dan kue tidak mengembang. Segera kukus setelah adonan masuk ke dalam cetakan.

Bolu Kukus Moka



Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula, dan ovalet hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, susu tawar cair, air soda, *fruit salt*, dan *baking powder*. Aduk rata.
2. Ambil ¼ bagian adonan, tambahkan pasta moka. Aduk rata.
3. Tuang adonan putih ke dalam cetakan bolu kukus yang diberi alas cup kertas. Tambahkan 1 sdm adonan moka di atas adonan putih secara selang-seling.
4. Kukus selama 15 menit atau hingga kue matang. Angkat, dinginkan.
5. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.



Kukus Pandan



Bahan:

2 btr	telur ayam ukuran sedang
250 g	tepung terigu protein sedang
200 g	gula pasir
250 ml	air soda
1 sdt	ovalet
½ sdt	<i>fruit salt</i> (garam buah)
½ sdt	<i>baking powder double acting</i>
1 sdt	pasta pandan



Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula, dan ovalet hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, air soda, *fruit salt*, dan *baking powder*. Aduk rata. Tambahkan pasta pandan. Aduk rata.
2. Tuang adonan bolu kukus ke dalam cetakan yang telah dialasi dengan paper cup.
3. Kukus selama 15 menit atau hingga kue matang. Angkat, dinginkan.
4. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Gunakan loyang bolu yang memiliki lubang pada bagian tepinya karena lubang ini membuat adonan matang sempurna dan membantu pengembangan.



Bolu

Kukus Ubi Gula Merah



Bahan:

150 g	ubi jalar, kukus, haluskan
200 g	tepung terigu
100 g	gula pasir
100 g	irisian gula merah
140 ml	santan kental
2 btr	kuning telur
1 sdt	ragi instan
½ sdt	fruit salt (garam buah)
1 sdt	baking powder double acting
¼ sdt	garam halus



Cara Membuat:

1. Campur telur dengan gula pasir, gula merah, santan, dan garam. Aduk hingga gula larut. Tambahkan ragi, aduk rata. Diamkan selama 16 menit.
2. Masukkan ubi, tepung terigu, garam buah, dan *baking powder* ke dalam adonan santan. Aduk rata.
3. Diamkan kembali adonan selama 50 menit. Tuang adonan ke dalam cetakan bolu kukus yang diberi alas *paper cup* hingga hampir penuh.
4. Kukus dengan api besar selama 15 menit atau hingga kue matang. Angkat. Dinginkan.
5. Atur kue di dalam tempat saji. Hidangkan.

Tips

Jangan membuka kukusan sebelum 15 menit karena bisa menyebabkan kue turun dan tidak mengembang sempurna.

Bolu Kukus

Resep Bolu Kukus
Coklat





Bahan:

200 g	tepung terigu protein rendah
2 btr	telur
150 g	gula pasir
100 ml	air soda manis
½ sdt	<i>fruit salt</i> (garam buah)
80 ml	santan
20 ml	air hangat
1 ½ sdt	ovalet
1 sdt	pasta cokelat



Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan ovalet hingga mengembang kaku.
2. Masukkan tepung terigu, santan, air hangat, pasta cokelat, *fruit salt*, dan air soda. Kocok selama 4 menit.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, tambahkan pewarna cokelat pada salah satu bagian. Biarkan putih pada bagian yang lain.
4. Siapkan cetakan bolu kukus yang telah dialasi dengan kertas roti. Tuang adonan putih dan cokelat sesendok demi sesendok secara bergantian hingga cetakan penuh.
5. Kukus selama 15 menit atau hingga matang. Angkat. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Simpan hasil bolu kukus dalam wadah atau kemasan yang tertutup rapat agar tidak kering dan tetap empuk teksturnya.



UNTUK 15 BUAH



Bolu Panggang



UNTUK 15 BUAH



Bahan:

150 g	tepung terigu protein sedang
150 g	gula pasir
150 g	margarin, lelehkan
4 btr	telur
½ sdt	pasta vanili
½ sdt	garam halus
2 sdt	pasta cokelat



Cara Membuat:

1. Kocok margarin, gula pasir, dan garam halus sampai lembut. Tambahkan telur satu per satu sambil dikocok rata bergantian dengan sebagian tepung hingga tepung habis.
2. Tuang margarin dan pasta vanili, aduk rata. Ambil 1 sendok sayur adonan, tambahkan pasta cokelat. Aduk rata.
3. Siapkan cetakan bolu ukuran kecil yang telah diolesi margarin. Tuang adonan, beri motif bagian atasnya dengan adonan cokelat.
4. Panggang di dalam oven bertemperatur 160 °C selama 45 menit atau hingga bolu matang dan kering. Angkat.
5. Keluarkan kue dari cetakan. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Adonan bolu mini juga bisa dicetak dengan loyang besar dan dipotong-potong.



Bolu Rasa



UNTUK 15 BUAH



Bahan:

- 150 g tepung terigu protein sedang
- 150 g gula pasir
- 150 g margarin, lelehkan
- 4 btr telur
- ½ sdt pasta vanila
- ½ sdt garam halus
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt *cake softener*



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan *baking powder*. Aduk rata.
2. Kocok telur, gula pasir, garam, pasta vanila, dan *cake softener* hingga mengembang.
3. Masukkan tepung ke dalam adonan telur, tuang margarin leleh, aduk rata.
4. Siapkan loyang cake yang telah diolesi dengan mentega. Tuang adonan, ratakan.
5. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 30 menit atau hingga bolu matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Keluarkan kue dari cetakan. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Pasta vanila dapat diganti dengan *vanilla esence* atau bubuk vanilla kristal.



Bolu Sarang



Bahan A:

- 350 g gula pasir
- 350 ml air
- 1 lb daun pandan, simpulkan
- 4 lb daun jeruk purut



Bahan B:

- 130 g tepung terigu protein sedang
- 5 btr telur ayam
- 100 ml susu kental manis coklat
- 150 g margarin, lelehkan
- 1 sdt *baking soda*
- $\frac{1}{4}$ sdt garam halus

Tips

Panaskan oven sebelum adonan dipanggang agar terbentuk sarang semut yang bagus.

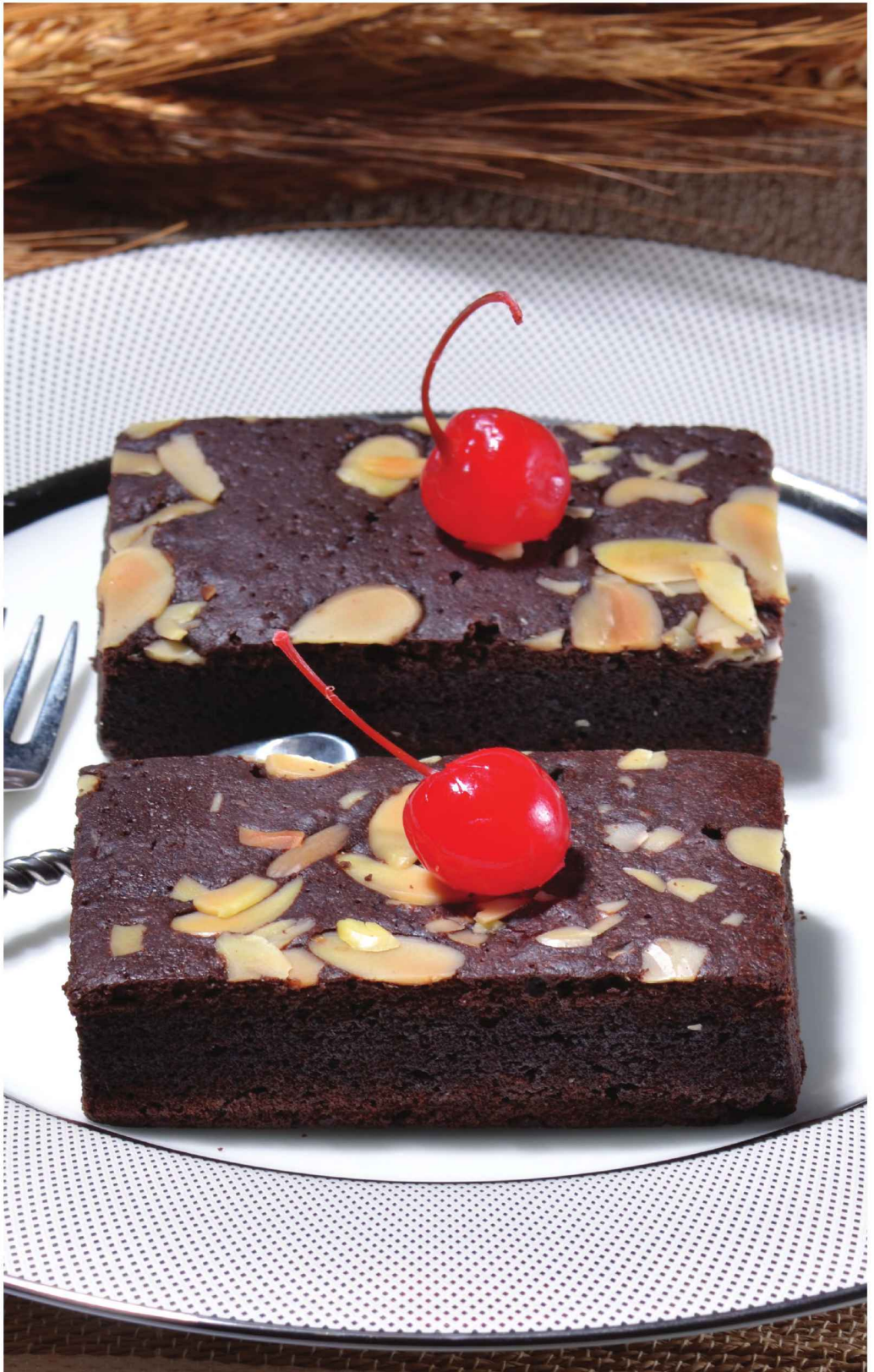


UNTUK 15 POTONG



Cara Membuat:

1. Panaskan gula pasir hingga menjadi karamel. Tuang air, daun pandan, garam, dan daun jeruk. Masak hingga mendidih dan agak mengental. Ukur karamel cair sebanyak 400 ml. Sisihkan dan dinginkan.
2. Kocok telur hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, karamel, *baking soda*, susu kental manis coklat, dan margarin yang telah dilelehkan. Aduk rata.
3. Siapkan loyang *cake* yang telah dioles dengan margarin. Tuang adonan, ratakan.
4. Oven dalam suhu 140 °C selama 40 menit atau hingga matang. Angkat. Dinginkan.
5. Keluarkan kue dari cetakan, potong-potong. Sajikan.



Brownies



Bahan Atas:

- 150 g tepung terigu
- 200 g margarin
- 60 ml minyak sayur
- 150 g gula pasir
- 3 btr telur, kocok hingga mengembang
- 40 g cokelat bubuk
- 200 g *dark cooking chocolate*, potong-potong
- $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 60 g irisan kacang almond
- margarin untuk olesan, secukupnya

Tips

Taburan kacang almond bisa diganti dengan kacang tanah atau parutan keju.



UNTUK 12 POTONG



Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, masukkan potongan cokelat dan gula pasir, masak sambil diaduk-aduk hingga cokelat meleleh dan gula larut.
2. Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk, *baking powder*, dan garam halus. Aduk rata. Sisihkan.
3. Di tempat terpisah, kocok telur dan minyak sayur dengan mikser selama 5 menit atau hingga kental.
4. Masukkan campuran tepung terigu ke dalam cokelat tim, aduk dengan mikser berkecepatan rendah. Tambahkan kocokan telur, aduk rata.
5. Tuang adonan brownies di dalam loyang beroles margarin, tambahkan irisan kacang almond di atasnya. Panggang di dalam oven bertemperatur 170 °C selama 40 menit atau hingga brownies matang. Angkat, dinginkan.
6. Potong kue, atur di atas tempat saji. Hidangkan.

Cake Cokelat Lapis

Resep Cake Cokelat Lapis
yang enak dan lezat
untuk disajikan di rumah





Bahan Alas:

- 10 btr putih telur
- 5 btr kuning telur
- 100 g tepung terigu
- 130 g margarin, lelehkan
- 130 g gula halus
- 50 g cokelat bubuk
- 1 sdt pasta cokelat
- 1 sdt ovalet
- 1 sdt *cake softener*
- ¼ sdt garam halus



Olesan:

- 150 g *buttercream* siap pakai



Lapisan:

- 200 g *cokelat dark compound*, tim hingga meleleh



UNTUK 15 POTONG



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk. Sisihkan.
2. Kocok putih telur, kuning telur, gula halus, dan garam hingga mengembang kaku. Tambahkan ovalet, *cake softener*, dan pasta cokelat. Aduk dengan mikser selama 2 menit. Sisihkan.
3. Masukkan campuran tepung terigu dan bubuk cokelat ke dalam kocokan telur, tuang margarin cair, aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang bulat berdiameter 20 cm dan tinggi 6 cm yang telah diolesi dengan sedikit margarin dan ditaburi tepung terigu. Ratakan.
5. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 40 menit atau hingga *cake* matang. Angkat dan dinginkan.
6. Keluarkan *cake* dari cetakan. Dinginkan. Potong *cake* menjadi 2 bagian sama besar. Olesi dengan *buttercream* siap pakai. Tutup dengan potongan *cake* yang lain. Siram permukaan *cake* dengan tim cokelat *dark compound*, dinginkan hingga lapisan cokelat mengeras.
7. Hias bagian atas *cake* dengan *buttercream* sesuai selera. Potong-potong. Atur di dalam piring saji dan hidangkan.

Tips

Tekstur *cake* kurang lembut disebabkan kocokan telur yang kurang lama, kurang margarin, atau terlalu banyak tepung terigu. Solusinya, gunakan bahan dan proses pembuatan yang sesuai dengan aturan resep, serta tambahkan ovalet dan *cake softener* agar tekstur *cake* lebih lembut.

Cake Ketan Hitam





Bahan:

- 100 g tepung beras ketan hitam
- 50 g tepung terigu protein sedang
- 150 g santan kental
- 3 butir telur (putih dan kuningnya)
- 5 butir kuning telur
- 100 g gula pasir
- 1 sdt ovalet
- 1 sdt *baking powder*
- ½ sdt garam halus
- ½ sdm cokelat bubuk
- ½ sdt pasta cokelat

Tips

Penggunaan santan bisa diganti margarin atau mentega leleh dengan jumlah yang sama.



UNTUK 12 POTONG



Cara Membuat:

1. Campur tepung beras ketan hitam, tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*. Aduk rata atau ayak.
2. Kocok telur, gula pasir, dan garam hingga mengembang. Tambahkan ovalet, kocok kembali hingga adonan mengembang kaku.
3. Tambahkan campuran tepung, pasta cokelat, dan santan kental. Aduk dengan mikser kecepatan sedang hingga tercampur rata.
4. Siapkan loyang cake beroles margarin. Tuang adonan *cake* ke dalam loyang. Ratakan.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 40 menit atau hingga *cake* matang. Angkat.
6. Keluarkan *cake* dari loyang *cake*. Atur di dalam piring saji. Hidangkan.



Cake Lapis



Bahan Alas:

- 150 g tepung terigu
- 5 butir telur
- 50 g margarin, lelehkan
- 140 g gula halus
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm cokelat bubuk
- 1 sdt pasta cokelat
- ¼ sdt garam halus
- 1 sdt ovalet



Olesan:

- 150 ml susu kental manis

Tips

Olesan susu kental manis bisa diganti dengan madu atau selai sesuai selera.



UNTUK 12 POTONG



Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula, dan garam hingga mengembang. Tambahkan ovalet, kocok kembali selama 3 menit.
2. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan margarin yang telah dilelehkan. Aduk rata.
3. Ambil seperempat bagian adonan, tambahkan cokelat bubuk dan pasta cokelat. Aduk rata. Bagi 2 bagian sisa adonan putih.
4. Siapkan loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin. Tuang adonan putih dan cokelat di loyang terpisah, ratakan.
5. Panggang masing-masing adonan selama 25 menit atau hingga *cake* matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
6. Olesi permukaan *cake* dengan susu kental manis, letakkan *cake* cokelat di atasnya, dan olesi kembali dengan susu kental manis. Tutup atasnya dengan *cake* kembali.
7. Potong-potong *cake*, atur di atas piring saji. Hidangkan.

Cake Talas Ungu





Bahan A:

- 10 btr kuning telur
- 6 btr putih telur
- 200 gr tepung terigu
- 200 gr mentega/margarin, lelehkan
- 175 gr gula halus
- 1 sdt ovalet
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili



Bahan B:

- 10 btr kuning telur
- 6 btr putih telur
- 100 gr tepung terigu
- 100 g tepung ubi ungu
- 200 gr mentega
- 175 gr gula halus
- 150 gr keju parut
- 1 sdt ovalet
- 2 tetes pewarna ungu
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili



Olesan:

- 160 g *buttercream* siap pakai
- 150 g selai blueberry
- 100 g keju cheddar, parut



Cara Membuat:

1. Bahan A: kocok kuning telur dan mentega sampai lembut. Di tempat terpisah, kocok putih telur, gula halus, ovalet, vanili, dan garam. Kocok sampai kaku.
2. Campur kocokan putih telur ke dalam kocokan kuning telur, aduk rata. Tambahkan tepung terigu. Aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam loyang cake yang telah diolesi mentega. Oven pada suhu 180 °C selama 35 menit atau sampai kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
4. Bahan B: kocok mentega dan kuning telur hingga lembut. Di tempat terpisah kocok putih telur, gula halus, vanili, ovalet, dan garam hingga mengembang kaku.
5. Tuang kocokan putih telur ke dalam kocokan kuning telur. Tambahkan tepung terigu, tepung ubi ungu, dan pewarna ungu. Aduk rata.
6. Tuang ke loyang beroles margarin, ratakan. Panggang di dalam oven temperatur 180 °C selama 35 menit atau hingga matang. Angkat. Dinginkan.
7. Olesi cake polos dengan selai blueberry. Tutup atasnya dengan cake talas ungu. Olesi permukaannya dengan *buttercream*, taburi keju cheddar parut. Potong, atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Tekstur cake yang keras atau bantat disebabkan oleh suhu pemanasan oven yang terlalu rendah. Suhu ideal untuk memanggang cake adalah 170 - 180 °C.



UNTUK 20 POTONG

Chiffon Cake Pandan





Bahan A:

- 150 g tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- 100 ml minyak sayur
- 150 ml santan cair
- 60 g gula pasir
- 150 g kuning telur
- 1 sdt pasta pandan
- 1 sdt *baking powder double acting*
- ½ sdt garam halus



Bahan B:

- 250 ml putih telur
- 125 g gula pasir
- 1 sdt krim tartar



UNTUK 15 POTONG



Cara Membuat:

1. Adonan A: campur tepung terigu, tepung maizena, *baking powder double acting*, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Tuang kuning telur, minyak, santan, dan pasta pandan. Kocok dengan kocokan kawat hingga adonan tercampur rata. Sisihkan.
2. Adonan B: kocok putih telur dan gula pasir hingga mengembang kaku. Tambahkan krim tartar, kocok kembali selama 2 menit.
3. Tuang adonan B ke dalam adonan A. Aduk perlahan menggunakan spatula atau kocokan kawat perlahan-lahan hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang *chiffon cake* berdiameter 20 cm.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 40 menit atau hingga cake matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Selagi panas, balik loyang dan biarkan kue dingin. Keluarkan kue dari cetakan. Potong-potong dan sajikan.

Permasalahan yang sering dialami dalam membuat *sponge cake*: Kue mengembang sempurna namun Kempis saat dikeluarkan dari dalam oven. Penyebabnya adalah kocokan telur yang terlalu lama, jumlah telur yang terlalu banyak, atau suhu oven yang terlalu panas. Cara mengatasinya, kocok telur hingga mengembang kaku, dan hentikan pengocokan telur ketika kocokan telur sudah cukup kokoh dan membentuk garis yang tegas ketika diaduk dengan spatula.

Chocolate Cheese





Bahan:

- 450 g cream cheese
- 300 g krim kental, kocok hingga mengembang dan lembut, dinginkan
- 150 g *dark cooking chocolate*, serut
- 75 g gula halus
- 5 lbr gelatin, tambahkan sedikit air, tim hingga gelatin larut dan bening
- 2 sdt pasta cokelat
- ½ sdt pasta vanili



Topping:

- 250 g *dark cooking chocolate*, tim hingga meleleh



Cara Membuat:

1. Kocok *cream cheese* hingga lembut selama 2 menit. Masukkan gula halus, pasta vanili, dan pasta cokelat. Kocok hingga rata.
2. Ambil *dark cooking chocolate* leleh, biarkan hangat-hangat kuku. Masukkan gelatin, aduk rata. Tuang campuran cokelat ke dalam kocokan *cream cheese*, tambahkan krim kental kocok. Kocok lagi dengan mikser hingga lembut.
3. Tuang adonan *cheese cake* ke dalam loyang cake ukuran mini. Dinginkan di dalam kulkas selama 3 jam atau hingga cake kokoh dan dingin.
4. Keluarkan *cheese cake*, siram dengan *topping*. Dinginkan kembali hingga lapisan cokelat mengeras. Hias atasnya dengan potongan kacang atau potongan buah sesuai selera.
5. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Gelatin berfungsi membuat *cheese cake* lebih kokoh saat didinginkan.



Chocolate Layer Cake



UNTUK 10 POTONG



Bahan:

- 350 g putih telur
- 250 g kuning telur
- 150 g margarin
- 200 g gula pasir
- 130 g tepung terigu
- 40 g cokelat bubuk
- 200 ml susu tawar cair
- 1 sdt krim tartar
- 1 sdt ovalet
- 2 sdt pasta cokelat
- ½ sdt garam halus



Lapisan:

- 150 g *buttercream* siap pakai
- 150 g *dark cooking chocolate*, serut
- 60 g ceri hitam

Tips

Bahan cake seperti tepung, cokelat bubuk dan *baking powder* harus diayak terlebih dahulu agar tercampur rata.



Cara Membuat:

1. Didihkan margarin, masukkan tepung terigu, gula pasir, cokelat bubuk, dan pasta cokelat, aduk rata. Tuang susu tawar cair dan garam sedikit demi sedikit sambil dimasak hingga mendidih. Angkat, dinginkan.
2. Masukkan kuning telur ke dalam adonan tepung terigu, aduk dengan mikser hingga lembut.
3. Di tempat terpisah, kocok putih telur, ovalet, dan krim tartar hingga mengembang kaku.
4. Tuang adonan terigu sedikit demi sedikit ke dalam adonan putih telur sambil diaduk perlahan menggunakan spatula hingga tercampur rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang cake beroles margarin ukuran 22 x 22 x 4 cm.
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 160 °C selama 45 menit atau hingga cake matang. Angkat dan dinginkan.
7. Keluarkan cake dari loyang, belah menjadi 3 bagian.
8. Lapisi potongan cake dengan *buttercream* siap pakai. Lakukan hal yang sama hingga terbentuk 3 lapisan. Pada lapisan terakhir, tutup kue dengan *buttercream*. Taburi dengan serutan cokelat blok dan potongan ceri. Potong-potong. Sajikan.

Chocolate

10 Resep Cake
Kue, dan Brownies
Coklat





Bahan:

- 160 g tepung terigu protein sedang
- 2 btr telur
- 60 ml susu tawar cair
- 2 sdm margarin/mentega, cairkan
- 40 g coklat bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 130 g gula pasir
- 1 sdt pasta coklat
- $\frac{1}{4}$ sdt pasta/bubuk vanili
- $\frac{1}{4}$ sdt garam halus
- paper cup*, secukupnya



Taburan:

- 60 g *chocolate chips*

Tips

Pilih jenis *chocolate chips* yang tidak meleleh saat dipanggang agar bentuknya tetap bagus.



UNTUK 5 PORSI



Cara Membuat:

1. Aduk tepung terigu dengan coklat bubuk, dan *baking powder*. Campur rata, sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, dan garam menggunakan mikser hingga mengembang. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk rata. Tuang susu tawar cair, vanili, pasta coklat, dan margarin. Aduk rata.
3. Siapkan cetakan muffin yang telah dialasi *paper cup*. Tuang adonan ke dalam cetakan muffin, tabur atasnya dengan *chocolate chips*.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 30 menit atau hingga kue matang. Angkat. Atur di atas piring saji. Hidangkan.



Cupcake



Bahan:

- 225 g tepung terigu protein sedang
- 175 g mentega, lelehkan
- 50 gr margarin, lelehkan
- 200 gr gula halus
- 2 sdm susu kental manis
- 6 btr telur
- 50 g susu tawar cair
- 50 g pasta vanili
- ½ sdt *baking powder*
paper cup, secukupnya



Isi:

- 150 g selai stroberi



Icing Sugar:

- 2 btr putih telur
- 200 g gula halus
- 5 sdm air jeruk lemon
- Pewarna biru, merah,
dan cokelat

Tips

Kocok telur hingga mengembang kaku untuk menghasilkan cupcake yang lembut. Campuran mentega dan margarin membuat citarasa cupcake lebih enak.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan *baking powder*, ayak. Sisihkan.
2. Kocok telur dengan gula halus hingga mengembang kaku.
3. Masukkan tepung terigu, margarin, mentega, susu kental manis, pasta vanili, dan susu tawar cair. Aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam *paper cup* yang telah disusun di atas loyang muffin. Isi hingga separuh cetakan, tambahkan 1 sdt selai stroberi, dan tutup kembali dengan adonan.
5. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 40 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Icing sugar: campur putih telur dengan gula halus, dan air jeruk lemon. Aduk menggunakan balloon whisk hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 3 bagian dan tambahkan pewarna. Aduk rata. masukkan ke dalam *pipping bag*. *Icing sugar* siap digunakan untuk menghias.
7. Hias permukaan cupcake dengan *icing sugar* membentuk motif doraemon.



Cupcake Karakter





Bahan:

- 160 g tepung terigu protein sedang
- 2 btr telur
- 60 ml susu tawar cair
- 2 sdm margarin/mentega, cairkan
- ½ sdt *baking powder*
- 130 g gula pasir
- ¼ sdt pasta/bubuk vanili
- ¼ sdt garam halus



Icing Sugar:

- 2 btr putih telur
- 200 g gula halus
- 5 sdm air jeruk lemon
- Pewarna makanan sesuai selera



Cara Membuat:

1. Aduk tepung terigu dengan *baking powder*, campur rata. Sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, dan garam menggunakan mikser hingga mengembang. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk rata. Tuang susu tawar cair, vanili, dan margarin. Aduk hingga rata.
3. Siapkan cetakan muffin yang telah dialas dengan cup kertas. Tuang adonan ke dalam cetakan muffin hingga cetakan hampir penuh.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 30 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Dinginkan.
5. *Icing sugar*: campur putih telur dengan gula halus, dan air jeruk lemon. Aduk menggunakan *balloon whisk* hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 3 bagian dan tambahkan pewarna, aduk rata. Masukkan ke dalam piping bag, siap digunakan untuk menghias.
6. Hias bagian atas cupcake dengan *icing sugar* membentuk karakter bunga, binatang, dan buah sesuai selera.



Tips

Gunakan mangkuk (*cup*) kertas yang tipis, cup kertas yang tebal akan menghambat pemanasan dan menyebabkan cupcake sering kali mentah pada bagian tengah.

Fruits Cake





Bahan:

- 225 gr tepung terigu protein sedang
- 200 gr margarin
- 200 gr gula pasir
- 2 sdm *brown sugar*
- 5 btr putih telur
- 5 btr kuning telur
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm bumbu spekul
- 1 sdt bubuk kayu manis
- 60 gr kismis, potong-potong
- 60 gr apel hijau, kupas, potong dadu kecil
- 60 gr manisan ceri merah, potong-potong
- 50 g irisan kacang almond
- ½ sdt garam halus



UNTUK 12 POTONG

Tips

Isi cake yang mengendap pada dasar loyang disebabkan oleh struktur adonan cake kurang kokoh karena mengocok adonan telur kurang lama. Solusinya, kocok adonan hingga mengembang kaku.



Cara Membuat:

1. Aduk tepung terigu, bubuk kayu manis, bumbu spekul, dan *baking powder*. Ayak, sisihkan.
2. Kocok margarin, *brown sugar*, dan garam menggunakan mikser hingga lembut. Masukkan kuning telur, kocok kembali selama 6 menit atau hingga adonan ringan dan mengembang. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk menggunakan mikser kecepatan rendah (gigi 3) hingga tercampur rata.
3. Di tempat terpisah, kocok putih telur dan gula pasir menggunakan mikser hingga mengembang kaku. Masukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur, aduk menggunakan spatula hingga tercampur rata. Tambahkan potongan kismis, irisan kacang almond, apel, dan ceri merah. Aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang cake ukuran 24 × 11 × 8 cm yang telah diolesi margarin. Ratakan.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 40 menit atau hingga cake matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
6. Keluarkan cake dari cetakan, potong-potong. Atur di atas piring saji. Hidangkan.



Japanese Cheese Cake



UNTUK 22 BUAH



Cara Membuat:

1. Masukkan mentega, *cream cheese*, dan *whipped cream* cair ke dalam panci. Masak hingga mentega mencair dan tercampur rata. Angkat. Sisihkan.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, kuning telur, dan telur utuh ke dalam adonan *cream cheese*. Aduk rata. Sisihkan.
3. Di tempat terpisah, kocok putih telur, gula, dan garam hingga mengembang kaku. Masukkan adonan telur sedikit demi sedikit ke dalam adonan *cream cheese*. Masukkan parutan kulit jeruk lemon. Aduk rata.
4. Siapkan loyang *cake* yang telah dialasi kertas roti. Tuang adonan, ratakan.
5. Oven dengan teknik *au bain marie* (loyang berisi adonan diletakkan di atas tray atau di atas loyang lebih besar berisi air).
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 170 °C selama 50 menit atau hingga *cake* matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan di dalam kulkas.
7. Atur *cake* di atas piring saji. Hiangkan.



Bahan:

300 g *cream cheese*
130 ml *whipped cream* cair
5 butir putih telur
1 butir telur utuh
4 butir kuning telur
130 g gula pasir
50 g tepung terigu
50 g tepung maizena
70 g mentega
1 sdm parutan kulit jeruk lemon
¼ sdt garam halus

Tips

Tambahkan air panas jika air mengering selama proses pemangangan.



Lapis Legit



Bahan:

- 600 g mentega
- 50 g susu bubuk *full cream*
- 70 g tepung terigu protein sedang
- 4 sdm susu kental manis
- 45 btr kuning telur
- 300 g gula halus
- 1 sdt vanilla esens/bubuk
- 2 sdt pewarna kuning
- 1 sdt *cake softener*
- 4 sdm bumbu speruk
- 1 gr garam halus



Cara Membuat:

1. Ayak campur tepung terigu, bumbu speruk, garam halus, dan susu bubuk. Sisihkan.
2. Di tempat terpisah, kocok mentega, pewarna kuning, dan susu kental manis menggunakan mikser selama 15 menit atau hingga lembut. Sisihkan. Kocok kuning telur, gula halus, dan *cake softener* menggunakan mikser selama 20 menit. Sisihkan.
3. Tuang kocokan mentega dan tepung bergantian ke dalam kocokan kuning telur sedikit demi sedikit sambil dimikser dengan kecepatan sedang hingga tercampur rata.
4. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 x 8 cm yang telah diolesi margarin. Tuang adonan ke dalam loyang sebanyak 2 sendok sayur, ratakan. Oven dengan suhu 170 °C menggunakan api bawah. Hingga lapisan atas mengering.
5. Taburi dengan vanilla esens, tuang adonan berikutnya. Ratakan. Panggang kembali hingga kue matang. Lakukan proses ini selapis demi selapis hingga terbentuk tiga lapisan.
6. Pada lapisan terakhir, panggang adonan selama 15 menit hingga kue matang. Angkat.
7. Selagi panas, gulung kue dan padatkan, dinginkan. Potong kue, atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Gulung saat kue masih panas. Menggulung kue saat adonan sudah dingin bisa menyebabkan kue retak saat digulung.

Lapis Karakter





Bahan:

600 g	mentega	1 sdm	cokelat bubuk
50 g	susu bubuk <i>full cream</i>	1 sdt	pasta cokelat
70 g	tepung terigu protein sedang	1 sdt	<i>cake softener</i>
4 sdm	susu kental manis	4 sdm	bumbu spekuk
45 btr	kuning telur	1 gr	garam halus
300 gr	gula halus		



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, bumbu spekuk, garam halus, dan susu bubuk, aduk rata. Sisihkan.
2. Di tempat terpisah, kocok mentega dan susu kental manis menggunakan mikser selama 15 menit atau hingga lembut. Sisihkan.
3. Kocok kuning telur, gula halus, dan *cake softener* menggunakan mikser selama 20 menit. Sisihkan,
4. Tuang kocokan mentega dan tepung bergantian ke dalam kocokan kuning telur sedikit demi sedikit sambil dimikser dengan kecepatan sedang hingga tercampur rata.
5. Bagi adonan menjadi dua bagian, tambahkan pasta cokelat dan cokelat bubuk pada salah satu bagian. Aduk rata.
6. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 x 8 cm yang telah diolesi margarin. Tuang adonan cokelat 2 sendok sayur ke dalam loyang, ratakan. Oven dengan suhu 170 °C menggunakan api bawah hingga lapisan atas mengering.
7. Taburi dengan bubuk spekuk, tuang adonan putih, ratakan. Panggang kembali hingga kue matang. Lakukan proses ini selapis demi selapis hingga loyang penuh.
8. Pada lapisan terakhir panggang selama 15 menit hingga kue benar-benar matang. Angkat dinginkan. Potong-potong, atur di dalam piring saji. Hidangkan.

Ratakan setiap lapisan dengan spatula agar terbentuk lapisan yang bagus dan rata permukaannya. Lapisan bisa dibuat variasi tebal dan tipis sehingga kue lebih menarik. Caranya, jumlah adonan dibedakan setiap lapisannya.





Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk. Ayak, sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, dan garam menggunakan mikser kecepatan sedang hingga mengembang kaku. Masukkan ovalet dan *cake softener*. Kocok sebentar, sisihkan.
3. Masukkan campuran tepung ke dalam kocokan telur. Tambahkan vanili, rum, dan mentega. Aduk rata.
4. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Tambahkan cokelat bubuk dan pasta cokelat ke salah satu bagian. Aduk rata.
5. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 cm yang berbeda dan telah diolesi margarin.
6. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 30 menit atau hingga kue matang. Angkat. Dinginkan.
7. Keluarkan kue dari loyang. Oleskan permukaan kue dengan selai blueberry. Tumpuk dengan meletakkan lapisan cake berwarna cokelat di bagian tengah.
8. Potong-potong. Atur di dalam piring saji. Hidangkan.

Lapis Surabaya



Bahan:

20 btr	kuning telur
5 btr	putih telur
200 g	gula pasir
200 g	tepung terigu
200 g	mentega/margarin, lelehkan
1 sdm	tepung maizena
1sdm	rum
1sdm	susu bubuk
1sdm	pasta cokelat
1sdm	bubuk cokelat
1sdm	ovalet
1 sdt	<i>cake softener</i>
¼ sdt	garam halus
150 g	selai blueberry
¼ sdt	vanili bubuk

Tips

Pasta cokelat bisa diganti dengan 2 tetes pewarna cokelat.



Marmar

Cake



Bahan:

- 150 g tepung terigu protein sedang
- 150 g margarin/mentega
- 3 btr telur (putih dan kuningnya)
- 5 btr kuning telur
- 100 g gula pasir
- 1 sdt ovalet
- 1 sdt *baking powder*
- ½ sdm cokelat bubuk
- ½ sdt pasta cokelat
- ¼ sdt garam halus

Tips

Masukkan adonan cokelat di bagian tengah adonan putih, caranya bisa disemprotkan dengan plastik segitiga (*pipping bag*) atau dengan menutup adonan cokelat dengan adonan putih.

Aduk adonan perlahan dengan punggung sendok atau garpu secara memutar agar terbentuk motif marmer.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dan *baking powder*. Aduk rata, sisihkan.
2. Kocok margarin/mentega, gula pasir, dan garam hingga lembut dan ringan.
3. Di tempat terpisah, kocok telur hingga mengembang. Tambahkan ovalet, kocok kembali hingga adonan mengembang kaku.
4. Tuang kocokan telur ke dalam kocokan margarin, aduk rata. Tambahkan campuran tepung terigu. Aduk dengan mikser kecepatan sedang hingga tercampur rata.
5. Ambil 2 sendok sayur adonan, masukkan pasta cokelat, dan cokelat bubuk aduk rata.
6. Siapkan loyang cake beroles margarin ukuran 22 x 10 x 8 cm. Tuang adonan cake, hingga separuh dari tinggi loyang, ratakan. Tuang adonan cokelat di bagian tengah adonan. Tutup atasnya dengan adonan putih hingga loyang hampir penuh. Ambil garpu, aduk secara memutar adonan cake agar adonan cokelat di bagian tengah teraduk dan membentuk motif marmer.
7. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 40 menit atau hingga cake matang. Angkat.
8. Keluarkan cake dari loyang, potong. Atur di dalam piring saji. Hidangkan.



Mini



Bahan:

- 9 btr kuning telur
- 6 btr putih telur
- 50 gr cokelat bubuk
- 50 gr maizena
- 100 gr terigu protein sedang
- 100 g mentega, lelehkan
- 150 g gula pasir
- 1 sdm ovalet
- 2 sdt pasta cokelat
- 1 sdt rum
- 1 sdt *baking powder*
- 4 sdm kirsch
- 400 g *buttercream* siap pakai
- 100 ml sirup gula



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, maizena, cokelat bubuk, dan *baking powder*. Ayak, sisihkan.
2. Di tempat terpisah, kocok telur, gula pasir, dan ovalet hingga mengembang kaku.
3. Tambahkan pasta cokelat, rum, campuran tepung, dan mentega cair ke dalam adonan telur. Aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang cake ukuran kecil beroles margarin. Ratakan. Panggang di dalam suhu oven 180 °C selama 40 menit atau hingga cake matang. Angkat. Dinginkan.
5. Belah cake, perciki dengan sirup gula dan kirsch di setiap permukaan cake.
6. Olesi seluruh permukaan cake dengan *buttercream* dan taburi dengan serutan cokelat.
7. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Kue ini sebaiknya disimpan di dalam kulkas sebelum disajikan agar citarasanya lebih enak.



Moist Chocolate Cake



Bahan:

- 6 btr putih telur
- 8 btr kuning telur
- 100 g tepung terigu
- 130 g margarin, lelehkan
- 130 g gula halus
- 50 g cokelat bubuk
- 1 sdt pasta cokelat
- 1 sdt ovalet
- 2 sdt *cake softener*
- ¼ sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 150 g *buttercream* siap pakai
- ½ sdt pasta cokelat



Lapisan:

- 200 g *cokelat dark compound*, tim hingga meleleh



Cara Membuat:

1. Ayak tepung terigu dengan cokelat bubuk. Sisihkan.
2. Di tempat terpisah, kocok putih telur, kuning telur, gula halus, dan garam hingga mengembang kaku. Tambahkan ovalet, *cake softener*, dan pasta cokelat. Aduk dengan mikser selama 2 menit. Sisihkan.
3. Masukkan campuran tepung terigu dan cokelat bubuk ke dalam kocokan telur, tuang margarin cair, aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang bulat berdiameter 20 cm dan tinggi 6 cm yang telah diolesi sedikit margarin dan ditaburi tepung terigu. Ratakan.
5. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 40 menit atau hingga *cake* matang. Angkat dan dinginkan.
6. Keluarkan *cake* dari cetakan. Dinginkan. Potong *cake* menjadi 2 bagian sama besar. Olesi dengan bahan olesan. Tutup dengan potongan *cake* yang lain. Siram permukaan *cake* dengan tim *cokelat dark compound*, dinginkan hingga lapisan cokelat mengeras. Hias atasnya dengan *buttercream* sesuai selera. Potong-potong. Atur di dalam piring saji, hidangkan.

Tips

Mengocok telur terlalu lama atau terlalu sebentar juga bisa menyebabkan tekstur *cake* keras.



Moist Roll Cake



Bahan:

- 15 btr kuning telur
- 4 btr putih telur
- 175 g gula halus
- 175 g tepung terigu protein rendah
- 60 g tepung maizena
- 160 g margarin, lelehkan
- ½ sdt ovalet
- 1 sdt *cake softener*
- 2 sdt pasta cokelat
- ¼ sdt garam halus



Olesan:

100 ml madu



UNTUK 15 POTONG



Cara Membuat:

1. Kocok putih telur, kuning telur, gula halus, dan garam dengan mikser hingga mengembang kaku.
2. Masukkan ovalet dan *cake softener*, kocok kembali selama 1 menit.
3. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, dan margarin. Aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Tambahkan pasta cokelat pada salah satu bagian dan biarkan putih pada bagian yang lain.
4. Tuang adonan putih ke atas loyang ukuran 24 x 24 x 2 cm yang telah dialasi kertas roti dan diolesi margarin. Ratakan.
5. Panggang di dalam oven bersuhu 190 °C selama 20 menit. Tuang atasnya dengan adonan cokelat, panggang lagi selama 20 menit atau hingga matang. Angkat. Keluarkan dari cetakan.
6. Olesi permukaan *cake* dengan madu. Gulung dan padatkan. Dinginkan.
7. Potong-potong *cake*, atur di dalam piring saji. Hidangkan.

Tips Olesan madu bisa diganti dengan selai.



Muffin Klasik



Bahan:

- 150 g tepung terigu protein sedang
- 2 btr telur
- 70 ml susu tawar cair
- 1 sdm margarin, cairkan
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 130 g gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt pasta/bubuk vanili
- $\frac{1}{4}$ sdt garam halus



Topping:

- 100 g *white cooking chocolate*, tim hingga meleleh



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan *baking powder*, sisihkan.
2. Di tempat terpisah, kocok telur, gula pasir, dan garam hingga mengembang. Masukkan sedikit demi sedikit tepung terigu, aduk rata. Tuang susu tawar cair, vanili, dan margarin. Aduk hingga rata.
3. Tuang adonan ke dalam cetakan muffin yang sudah dialasi dengan cup kertas. Tuang adonan ke dalam cup kertas. Atur adonan di dalam loyang.
4. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 30 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Hias permukaan muffin dengan *white cooking chocolate*. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Gunakan mangkuk (*cup*) kertas yang tipis, *cup* kertas yang tebal akan menghambat pemanasan dan menyebabkan muffin sering kali mentah pada bagian tengah. Lama waktu pemanggangan yang tepat untuk muffin adalah 45 menit dengan oven bersuhu 180 °C.

Roll Cake





Bahan:

- 60 g tepung terigu protein sedang
- 30 g tepung maizena
- 120 g margarin, lelehkan
- 1 sdt ovalet
- 1 sdt *cake softener*
- 10 btr kuning telur
- 4 btr putih telur
- 130 g gula pasir
- 1 sdm susu bubuk
- ½ sdt jeruk esens
- ¼ sdt garam halus
- kertas untuk alas loyang



Olesan:

- 150 g selai jeruk



UNTUK 15 POTONG



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, dan garam. Aduk rata.
2. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang kaku. Tambahkan ovalet, mikser kembali selama 2 menit. Sisihkan.
3. Masukkan *cake softener*, campuran tepung, dan jeruk esens ke dalam kocokan telur sambil diaduk. Tambahkan margarin. Aduk rata.
4. Panggang di oven bertemperatur 190 °C selama 20 menit. Tuang atasnya dengan adonan cokelat, panggang lagi selama 20 menit atau hingga matang. Angkat. Keluarkan dari cetakan.
5. Siapkan loyang ukuran 30 x 25 x 3 cm yang telah dialas dengan kertas roti dan dioles dengan sedikit margarin. Tuang adonan, ratakan.
6. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 190 °C selama 20 menit atau hingga kue bolu matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi hangat, olesi dengan selai jeruk. Gulung dan padatkan.
8. Potong-potong bolu gulung. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Cake lengket di loyang disebabkan olesan margarin yang kurang merata. Masalah ini bisa diatasi dengan memakai kertas minyak atau kertas roti pada dasar dan sisi loyang.

Pancake Isi *Stroberi*





Bahan:

100 g	tepung terigu
2 btr	telur
200 ml	susu tawar cair
3 sdm	gula pasir
50 g	margarin
¼ sdt	baking powder
¼ sdt	garam halus
150 g	selai stroberi



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, *baking powder*, dan garam. Aduk rata.
2. Di tempat terpisah, kocok telur dengan margarin menggunakan mikser hingga lembut. Masukkan susu tawar cair, aduk rata. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan mikser kecepatan sedang.
3. Panaskan wajan datar antilengket ukuran kecil (diameter 7 cm) yang telah diolesi margarin. Tuang 1 sendok sayur adonan, masak hingga matang. Angkat. Lakukan hingga adonan habis.
4. Olesi permukaan pancake dengan selai stroberi. Susun hingga beberapa pancake.
5. Atur pancake di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Membuat pancake sebaiknya menggunakan wajan pancake antilengket agar kue mudah dikeluarkan saat matang. Agar pancake tetap lembap, selagi panas, pancake bisa diolesi dengan sedikit mentega atau margarin. Penyebab pancake kurang lembut adalah penggunaan margarin terlalu sedikit atau jumlah tepung yang terlalu banyak.



Resep Pancake



Putu Ayu



Bahan:

- 300 g tepung terigu protein sedang
- 150 ml santan kental
- 160 g gula halus
- 6 btr telur
- ½ sdt pasta pandan/pewarna hijau
- ¼ sdt vanili
- ½ sdt garam halus
- 150 g kelapa parut, campur dengan ½ sdt garam halus



Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula halus, dan garam menggunakan mikser hingga mengembang. Tambahkan tepung terigu dan vanili ke dalam kocokan telur, aduk rata. Tuang santan dan pasta pandan. Aduk hingga semua bahan tercampur rata.
2. Tuang adonan ke dalam cetakan putu ayu yang telah diolesi sedikit minyak dan diberi parutan kelapa.
3. Kukus adonan selama 15 menit atau hingga kue mekar dan matang. Angkat dan dinginkan.
4. Keluarkan kue dari cetakan, atur di dalam piring saji. Hidangkan.

Tips

Jangan membuka kukusan sebelum 10 menit pertama waktu pengukusan karena kue akan turun dan menjadi bantat

Kue putu ayu tidak mengembang karena saat dikocok telur belum mengembang kaku tetapi pengocokan sudah dihentikan atau kukusan tidak cukup panas. Kemungkinan lain adalah ketika memasukkan tepung, adonan masih dikocok dengan mikser sehingga adonan akan turun. Adonan cukup diaduk dengan spatula plastik dengan gerakan melipat.

Lapisan kelapa cepat basi disebabkan kelapa tidak dicampur dengan garam terlebih dahulu.



Rainbow Cake Kukus



Bahan:

180 g	tepung terigu protein rendah	½ sdt	krim tartar
100 g	gula pasir	¼ sdt	<i>baking powder</i>
7 btr	putih telur	1 sdt	<i>cake softener</i>
5 btr	kuning telur	¼ sdt	vanilla esens
100 ml	minyak jagung/ minyak selada	½ sdt	pewarna merah, jingga, kuning, hijau, biru, ungu
		¼ sdt	garam halus



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan *baking powder*, ayak. Sisihkan.
2. Campur minyak, vanilla esens, dan garam. Aduk rata. Sisihkan.
3. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit ke dalam campuran minyak, aduk perlahan hingga tercampur rata. Tambahkan kuning telur, aduk kembali hingga tercampur rata.
4. Kocok putih telur dengan krim tartar dan *cake softener*, hingga mengembang, tuang gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga adonan putih telur mengembang kaku (adonan tidak tumpah jika dibalik dengan sendok).
5. Tuang adonan putih telur sedikit demi sedikit ke dalam adonan tepung sambil diaduk perlahan hingga adonan tercampur rata.
6. Bagi adonan menjadi 6 bagian, beri masing-masing adonan dengan pewarna makanan yang berbeda. Aduk rata.
7. Tuang merah ke dalam loyang *cake* beroles margarin, ratakan. Kukus selama sepuluh menit. Lakukan selapis demi selapis hingga warna ungu. Pada lapisan terakhir, kukus selama 20 menit atau hingga *cake* matang.
8. Angkat kue, dinginkan. Potong-potong. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Tutup kukusan dengan serbet agar uap air tidak menetes ke permukaan *cake* dan menjadi lembap.

Rainbow Cake *Panggang*





Bahan:

- 180 g tepung terigu protein rendah
- 100 g gula pasir
- 7 btr putih telur
- 5 btr kuning telur
- 100 ml minyak jagung/
minyak selada
- ½ sdt krim tartar
- ¼ sdt *baking powder*
- 1 sdt *cake softener*
- ¼ sdt esen vanilla/vanilla bubuk
- ½ sdt pewarna merah, jingga,
kuning, hijau, biru, ungu
- ¼ sdt garam halus



Lapisan, campur, aduk rata:

- 300 g *white cooking chocolate*,
tim hingga meleleh
- 60 ml krim kental

Tips

Anda bisa melapisi cake dengan frosting keju (60 g gula bubuk, 200 g *cream cheese*, 200 g mentega tawar, campur dan kocok hingga lembut) atau *buttercream* siap pakai.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan *baking powder*, ayak. Sisihkan.
2. Campur minyak, esen vanilla, dan garam. Aduk rata. Sisihkan.
3. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit ke dalam campuran minyak, aduk perlahan hingga rata. Tambahkan kuning telur, aduk kembali hingga tercampur rata.
4. Kocok putih telur, *cake softener*, dan krim tartar hingga mengembang, tuang gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga adonan putih telur mengembang kaku (adonan tidak tumpah jika dibalik dengan sendok).
5. Tuang adonan putih telur sedikit demi sedikit ke dalam adonan tepung sambil diaduk perlahan hingga tercampur rata.
6. Bagi adonan menjadi 6 bagian, beri masing-masing adonan pewarna makanan yang berbeda. Aduk rata.
7. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang. Ratakan. Panggang di dalam oven bersuhu 170 °C selama 25 menit atau hingga kue matang. Angkat. Dinginkan.
8. Lapisi kue dengan bahan lapisan, ratakan. Susun kue selapis demi selapis. Potong, atur di atas piringan saji. Hidangkan.





Raisin Pound Cake



Bahan:

- 150 g tepung terigu
- 150 g mentega, lelehkan
- 150 g gula pasir
- 3 btr telur
- 50 g *cream cheese* tawar
- 60 g kismis/raisin
- ½ sdt vanili
- ¼ sdt garam
- ½ sd *baking powder*



Hiasan:

- 100 g *white cooking chocolate*, tim hingga meleleh



Cara Membuat:

1. Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang. Masukkan *cream cheese*, tepung terigu, garam, mentega, *baking powder*, vanili, dan kismis. Aduk rata.
2. Tuang adonan ke dalam cetakan cake beroles margarin. Panggang dalam suhu 180 °C atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Dinginkan.
3. Hias atasnya dengan *white cooking chocolate*. Potong-potong. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Tekstur pound cake lebih padat dibanding dengan cake yang lain. Namun memiliki tekstur yang moist dan rasa yang lezat.

Red Velvet Cake





Bahan:

- 200 g mentega asin (*salted butter*)
- 60 g tepung terigu protein rendah
- 200 g gula pasir
- 20 g tepung maizena
- 60 g umbi bit, parut
- 4 btr telur
- 150 g *white cooking chocolate*
- 100 ml minyak salad/sayur
- ½ sdt *baking powder*
- 1 sdt pewarnamerah tua(*redcherry*)
- 100 g *fresh cream*
- 1 sdt *cake softener*
- ¼ sdt garam halus
- kacang almond secukupnya, cincang



Olesan, aduk rata dengan mikser:

- 200 g *cream cheese*
- 30 g mentega tawar
- 60 g *icing sugar/gula halus*

Tips

Selain topping kacang almond cincang, cake ini juga cocok disajikan dengan topping aneka potongan buah segar.



Cara Membuat:

1. Campur *white cooking chocolate* dan *fresh cream*, tim sambil diaduk hingga cokelat meleleh. Sisihkan.
2. Haluskan umbi bit dengan minyak menggunakan blender. Tambahkan tim cokelat ke dalamnya, aduk rata.
3. Kocok mentega hingga lembut. Tambahkan campuran bit dan cokelat, garam, dan pewarna merah tua. Kocok hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. Di tempat terpisah, kocok telur, gula pasir, dan *cake softener* hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, minyak salad, dan *baking powder*. Aduk rata. Tuang campuran adonan mentega ke dalam kocokan telur sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan spatula plastik hingga tercampur rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang berolesmargarin. Ratakan. Panggang di dalam oven bertemperatur 180°C selama 25 menit atau hingga cake matang. Angkat dan dinginkan.
6. Belah dua bagian cake, olesi dengan bahan olesan, tutup kembali dengan potongan cake. Olesi bagian atas cake dengan bahan olesan. Hias bagian atas dengan taburan kacang almond cincang. Potong-potong. Atur di atas piring saji. Hidangkan.





Sacher Cake



Bahan A:

- 170 gr mentega/margarin
- 170 gr gula halus
- 8 btr kuning telur
- 170 gr *dark cooking chocolate*, lelehkan
- 160 gr tepung terigu protein sedang
- 1 sdt vanilla esens



Bahan B:

- 7 btr putih telur
- 140 gr gula halus



Chocolate Ganache:

- 300 ml *whipped cream*, kocok hingga kaku
- 600 gr *dark cooking chocolate*, serut



Cara Membuat:

1. Bahan A: kocok kuning telur, mentega, dan gula hingga lembut. Tuang *dark cooking chocolate* leleh. Aduk rata.
2. Bahan B: kocok putih telur dan gula halus hingga mengembang kaku.
3. Masukkan kocokan bahan B ke dalam adonan A sambil diaduk hingga rata. Masukkan vanilla esens dan tepung terigu. Aduk rata.
4. Tuang ke dalam 2 loyang, ratakan. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 40 menit atau hingga cake matang. Angkat. Dinginkan. Belah cake menjadi 4 bagian.
5. Chocolate Ganache: panaskan *whipped cream*, angkat, masukkan *dark cooking chocolate*, aduk hingga meleleh semua. Angkat. Dinginkan.
6. Lapis setiap bagian dengan *chocolate ganache*, lakukan selapis demi selapis hingga 4 lapisan. Pada lapisan terakhir siram seluruh permukaan cake dengan *chocolate ganache*. Dinginkan hingga mengeras di dalam kulkas. Potong-potong cake. Atur di atas piring saji. Hidangkan.



UNTUK 24 POTONG

Tips

Lapisan *chocolate ganache* bisa diganti dengan cokelat tim. Pada proses melapisi, biarkan lapisan mengeras baru ditumpuk dengan lapisan cake berikutnya.



Sponge Cake Cokelat



Bahan:

- 10 btr putih telur
- 5 btr kuning telur
- 100 g tepung terigu
- 130 g margarin, lelehkan
- 130 g gula halus
- 50 g cokelat bubuk
- ½ sdt pasta cokelat
- 1 sdt ovalet
- 1 sdt *cake softener*
- ¼ sdt garam halus



UNTUK 15 POTONG



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk. Sisihkan.
2. Kocok putih telur, kuning telur, gula halus, dan garam hingga mengembang kaku. Tambahkan ovalet, *cake softener*, dan pasta cokelat. Aduk dengan mikser selama 2 menit. Sisihkan.
3. Masukkan campuran tepung terigu dan cokelat bubuk ke dalam kocokan telur, tuang margarin cair, aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang bulat berdiameter 20 cm dan tinggi 6 cm yang telah diolesi sedikit margarin dan ditaburi tepung terigu, ratakan.
5. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 50 menit atau hingga cake matang. Angkat dan dinginkan. Keluarkan cake dari cetakan. Atur di dalam piring saji, hidangkan.

Tips

Gunakan telur sesuai ukuran standar resep. Panggang dalam kisaran suhu oven 170 - 180 °C. Pastikan suhu oven telah panas saat adonan *sponge cake* dimasukkan. Jika adonan masuk saat oven belum cukup panas, adonan tidak akan mengembang maksimal, berkulit tebal, serta mentah pada bagian tengah cake.

Stroberi Cheese Cake





Bahan:

300 g	<i>cream cheese</i>
130 ml	<i>whipped cream</i> cair
5 btr	putih telur
1 btr	telur utuh
4 btr	kuning telur
130 g	gula pasir
50 g	tepung terigu
50 g	tepung maizena
70 g	mentega
¼ sdt	garam halus
1 sdt	pasta stroberi



Lapisan:

250 g	<i>white cooking chocolate</i> , potong-potong
100 ml	<i>whipped cream</i> cair
100 g	<i>cream cheese</i> tawar



Topping:

140 g	selai stroberi
-------	----------------

Tips

Gunakan *cream cheese* tawar agar cita rasa kue menjadi tidak terlalu asin.



Cara Membuat:

1. Masukkan mentega, *cream cheese*, dan *whipped cream* cair ke dalam panci. Masak hingga mentega mencair dan tercampur rata. Angkat. Sisihkan.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, pasta stroberi, kuning telur, dan telur utuh ke dalam adonan *cream cheese*. Aduk rata. Sisihkan.
3. Di tempat terpisah, kocok putih telur, gula, dan garam hingga mengembang kaku. Masukkan adonan telur sedikit demi sedikit ke dalam adonan *cream cheese*. Aduk rata.
4. Siapkan loyang kue yang telah dialasi kertas roti. Tuang adonan, ratakan.
5. Oven dengan teknik *au bain marie* (loyang berisi adonan diletakkan di atas tray atau di atas loyang lebih besar berisi air).
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 170 °C selama 50 menit atau hingga kue matang. Angkat, dinginkan.
7. Lapisan: tim semua bahan lapisan sambil diaduk-aduk hingga tercampur rata. angkat. Lapisan siap digunakan.
8. Bagi kue menjadi tiga bagian, beri bahan lapisan dan tumpuk menjadi tiga lapis. Pada bagian atas, tambahkan selai stroberi dan potongan buah stroberi sebagai hiasan. Dinginkan di dalam kulkas selama 2 jam.
9. Potong-potong kue. Atur di atas piring saji. Hidangkan.



Vanilla Cake Klasik



Bahan:

- 5 btr telur
- 1 btr kuning telur
- 120 g gula pasir
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 20 g tepung maizena
- 1 sdm susu bubuk
- 100 g margarin, lelehkan
- 1 sdt vanila pasta
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt garam halus



Taburan:

- 60 g keju cheddar, parut



UNTUK 12 POTONG



Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, dan garam menggunakan mikser hingga mengembang kaku.
2. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, *baking powder*, vanilla pasta, dan margarin yang telah dilelehkan. Aduk menggunakan spatula plastik hingga tercampur rata.
3. Siapkan loyang kue beroles margarin. Tuang adonan, ratakan. Taburi dengan keju cheddar parut di atasnya.
4. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C. Panggang selama 40 menit atau hingga matang. Angkat. Dinginkan.
5. Keluarkan cake dari cetakan. Potong-potong. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Jika tidak tersedia vanila pasta bisa diganti dengan bubuk vanila atau vanila esens.

KUE Kering



Tips Antigagal

MEMBUAT KUE KERING

- Jangan salah memilih tepung untuk membuat kue kering. Gunakan tepung terigu protein rendah (*soft wheat*). Sifat gluten di dalam kue kering adalah mengikat adonan, semakin banyak gluten maka semakin liat adonan yang dihasilkan. Sifat tepung terigu protein rendah akan menghasilkan kue kering yang renyah.
- Kandungan air di dalam tepung juga akan mempengaruhi kerenyahan kue. Jemur dan ayak tepung sebelum digunakan untuk membuat kue kering agar kue lebih renyah. ○ Gunakan gula kastor atau gula halus agar gula mudah larut dan tercampur dengan baik.
- Jangan pernah mengganti ukuran resep kecuali sudah tahu persis fungsi bahan di dalam adonan. Jika tidak, risikonya kue akan gagal.
- Sebaiknya gunakan gula kastor atau gula halus untuk membuat kue kering. Jenis gula ini lebih mudah tercampur dengan bahan-bahan lain. Penggunaan gula pasir akan menghasilkan kue berpori-pori kasar dan keras. Gunakan gula sesuai ukuran resep, kelebihan gula akan menyebabkan kue cepat gosong. Sebaliknya, jika jumlah gula terlalu sedikit maka warna kue akan lebih pucat, lebih lama matang, dan aromanya kurang harum.
- Penggunaan loyang juga mempengaruhi hasil kue. Gunakan loyang berwarna terang yang dapat memantulkan panas sehingga menghasilkan panas yang sesuai untuk memanggang kue kering. Loyang berwarna gelap seperti warna hitam akan menyerap panas, akibatnya kue akan cepat gosong namun masih mentah di bagian tengahnya.

- Loyang untuk kue kering sebaiknya yang berdinding pendek ½ sampai 2 cm. Loyang berdinding tinggi akan menghalangi pancaran panas. Akibatnya, kue tidak matang merata.
- Jika menggunakan oven yang tidak berputar secara otomatis. Putar sesekali posisi loyang agar kue matang merata.
- Olesan margarin pada loyang sebaiknya jangan terlalu tebal. Olesan terlalu tebal akan menyebabkan kue melebar pada bagian bawahnya.
- Jangan mengocok margarin/mentega dan telur terlalu lama. Cukup 1 - 2 menit dengan mikser berkecepatan sedang. Pengocokan terlalu lama akan menyebabkan kue kering bertekstur terlalu empuk, melebar saat dipanggang, dan kurang renyah.
- Adonan kue kering sebaiknya jangan diuleni dengan tangan terlalu lama. Ini bisa menyebabkan lemak mencair dan hasil kue menjadi kurang renyah.
- Panaskan oven selama 10 - 15 menit sebelum digunakan untuk memanggang adonan. Memasukkan adonan dalam oven dingin akan menyebabkan hasil kue tidak matang merata dan bentuknya menjadi melebar.
- Jangan berlebihan menggunakan mentega/margarin. Penggunaan margarin yang terlalu banyak akan menyebabkan tekstur kue rapuh dan kue melebar saat dipanggang.
- Hindari menekan-nekan adonan dan terlalu sering menggilas adonan, karena bisa menyebabkan tekstur kue kering menjadi keras.
- Beri jarak saat meletakkan adonan kue kering di atas loyang. Jarak yang terlalu dekat bisa menyebabkan hasil kue saling menempel ketika dipanggang.
- Jangan mengolesi loyang dengan margarin terlalu tebal karena bisa berakibat bagian bawah kue tebal dan melebar saat dipanggang.
- Agar bahan tercampur dengan baik, campur dan ayak terlebih dahulu bahan-bahan kering untuk membuat kue kering, seperti tepung, cokelat bubuk, susu bubuk, baking soda, dan gula halus.
- Selalu menutup adonan sebelum digunakan. Tujuannya agar adonan tetap lembap dan permukaannya tidak kering.
- Giling adonan di atas plastik yang telah ditaburi dengan sedikit tepung terigu. Dengan cara ini adonan akan mudah dicetak dan diletakkan di atas loyang.
- Biarkan kue kering dingin di atas loyang. Dengan cara ini kue kering akan lebih renyah.
- Celupkan cetakan kue kering ke dalam tepung terigu jika adonan lengket pada cetakan.
- Membentuk dan mencetak kue kering sebaiknya jangan terlalu tebal atau besar. Kue yang terlalu tebal akan menyebabkan bagian dalam kue sering kali masih mentah.

Bola

Salju Keju



Bahan:

- 250 g tepung terigu protein rendah
- 30 g tepung maizena
- 200 g margarin
- 60 g gula halus
- 1 sdm susu bubuk
- 2 bt kuning telur



Isi:

- 200 g keju cheddar, parut



Olesan, aduk rata:

- 3 btir kuning telur
- 2 sdm susu tawar cair
- 1 sdt gula halus



Taburan, aduk rata:

- 100 g gula halus atau gula donat
- 1 sdm susu bubuk



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, dan gula halus. Aduk rata.
2. Tambahkan kuning telur dan margarin, aduk menggunakan sendok kayu hingga adonan tercampur rata. Satukan adonan dengan tangan hingga terbentuk adonan yang dapat dipulung.
3. Ambil 1 sdm adonan, pipihkan. Isi dengan 1 sdt keju parut. Bentuk bulat pipih.
4. Atur adonan yang telah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Olesi atasnya dengan bahan olesan.
5. Panggang di dalam suhu oven 150 °C selama 25 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
6. Taburi dengan bahan taburan. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Gula donat adalah gula halus dengan rasa dingin, jenis gula ini tidak mudah lengket jika terkena minyak.



Chocolate Truffle Rainbow



Bahan:

- 200 g dark cooking chocolate/
cokelat masak blok,
potong-potong
- 250 g biskuit oreo/biskuit cokelat,
haluskan
- 60 g mentega
- 100 g kentang, kukus, haluskan
- 1 sdt pasta cokelat
- 1 sdm rum (sesuai selera)
- 60 ml susu kental manis cokelat



Isi:

- 150 g kacang tanah sangrai,
cincang kasar



Taburan:

- 60 g meises cokelat aneka warna



Cara Membuat:

1. Masukkan mentega, rum, susu kental manis cokelat, dan pasta cokelat ke dalam tabung blender. Proses hingga lembut. Angkat sisihkan.
2. Tim potongan cokelat hingga meleleh. Angkat. Masukkan campuran biskuit cokelat dan kentang ke dalam adonan cokelat tim, aduk rata.
3. Bentuk menggunakan dua buah sendok menjadi bentuk bulat pipih. Isi tengahnya dengan kacang tanah cincang. Bulatkan.
4. Gulingkan ke atas meises cokelat aneka warna hingga seluruh permukaan truffle terselimuti cokelat. Dinginkan di dalam kulkas hingga mengeras.
5. Atur di dalam piring saji. Hidangkan.



UNTUK 10 BUAH

Tips

Agar lebih mudah terbentuk,
bentuk ketika adonan sudah agak
dingin.



Coconut Cookies

Glazur Icing



Bahan:

- 200 g tepung terigu rendah protein
- 175 g mentega
- 60 g kelapa parut kering
- 100 g gula halus
- 2 btr kuning telur
- 1 sdm susu bubuk
- ½ sdt *baking soda*
- 1 sdm margarin, untuk olesan



Icing Sugar:

- 1 btr putih telur
- 180 g gula halus
- ½ sdm air jeruk lemon
- 2 tetes pewarna merah muda



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan parutan kelapa kering, susu bubuk, *baking soda*, dan gula halus. Aduk rata.
2. Di tempat terpisah, kocok mentega dengan kuning telur hingga tercampur rata. Tuang adonan tepung ke dalam adonan mentega. Aduk dengan spatula plastik hingga tercampur rata.
3. Giling adonan setebal ½ cm. Cetak dengan cetakan kue kering bentuk bulat atau sesuai selera.
4. Atur adonan kue yang telah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Panggang di dalam oven bersuhu 150 °C selama 25 menit atau hingga kue kering dan matang. Angkat. Dinginkan.
5. *Icing sugar*: campur semua bahan *icing*, aduk rata. Hias bagian atas kue dengan *icing sugar* sesuai selera. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.





Kelapa parut kering banyak dijual di toko bahan kue. Jika susah dijumpai bisa diganti dengan mengoven parutan kelapa dalam suhu rendah hingga kering atau disangrai.

Cookies

Cokelat Mede



Bahan:

- 250 g tepung terigu protein rendah
- 30 g tepung maizena
- 150 g mentega
- 100 g gula halus
- 100 g kacang mede, belah dua
- 2 btr kuning telur
- 1 sdm cokelat bubuk
- 1 sdt pasta cokelat
- ½ sdt baking soda



Olesan, aduk rata:

- 3 btr kuning telur
- 1 sdm susu tawar cair



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung maizena, cokelat bubuk, gula halus, dan baking soda. Ayak, sisihkan.
2. Di tempat terpisah, kocok mentega dengan pasta cokelat dan kuning telur menggunakan mikser hingga lembut.
3. Masukkan campuran tepung ke dalam adonan mentega. Aduk rata.
4. Giling adonan setebal ½ cm. Cetak dengan cetakan bulan sabit. Atur adonan yang telah dicetak di atas loyang beroles margarin.
5. Olesi atasnya dengan bahan olesan dan letakkan kacang mede di atasnya.
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 150 °C selama 25 menit atau hingga kue matang. Angkat, dinginkan.
7. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

KACANG MEDE BISA
DICANTI DENGAN
ALMOND ATAU KACANG
KENARI.



Cookies

Kacang Ceri

UNTUK 400 G



Bahan:

- 150 g tepung terigu protein rendah
- 30 g tepung maizena
- 100 g margarin
- 60 g gula halus
- 4 btr kuning telur
- 20 g susu bubuk
- 100 g kacang tanah kupas kulit, cincang kasar
- ½ sdt *baking soda* (soda kue)
- 50 g ceri, potong-potong



Cara Membuat:

1. Kocok margarin, gula halus, dan kuning telur hingga lembut. Tambahkan tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, *baking soda*, dan kacang tanah cincang. Aduk rata menggunakan spatula.
2. Siapkan loyang beroles margarin. Ambil 1 sdm adonan, letakkan di atas loyang dan rapikan bentuknya menggunakan sendok. Beri satu potong ceri di bagian tengah.
3. Panggang adonan yang telah dibentuk di dalam oven bertemperatur 150 °C selama 30 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
4. Atur kue di atas piring saji, hidangkan.



Tips

Kacang tanah bisa diganti dengan kacang mede, kacang kenari, atau kacang almond.



Flakes Cookies



Bahan:

- 250 g tepung terigu protein rendah
- 200 g margarin
- 100 g gula halus
- 40 g susu bubuk
- 60 g *corn flakes*, tumbuk kasar
- ½ sdt *baking powder*
- 2 btr kuning telur



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, gula halus, susu bubuk, dan *baking powder*. Aduk rata.
2. Tambahkan margarin, dan kuning telur, aduk hingga tercampur rata. tambahkan *corn flakes*, aduk sebentar.
3. Ambil 1 sdm adonan, letakkan di atas loyang beroles margarin, rapikan bentuknya menjadi bulat pipih menggunakan punggung sendok. Lakukan hingga adonan habis.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 150 °C selama 25 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
5. Atur kue di atas piringan saji. Hidangkan.



Jangan menghancurkan *corn flakes* terlalu halus, cukup diremas hingga terbentuk remah-remah kasar.

Green Tea



Bahan:

- 350 g tepung terigu protein rendah
- 250 g margarin
- 140 g gula halus
- 2 btr kuning telur
- 2 sdm bubuk *green tea*
- 30 g susu bubuk
- 2 tetes pewarna hijau



Topping:

- 200 g *white cooking chocolate*
- 40 g meises mutiara aneka warna
- 2 tetes pewarna hijau



Tips

Untuk variasi, *topping* coklat tim bisa diganti dengan *icing sugar*.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, gula halus, bubuk *green tea*, dan susu bubuk. Ayak, sisihkan.
2. Kocok margarin, kuning telur, dan pewarna hijau menggunakan mikser hingga lembut. Masukkan campuran tepung ke dalam adonan margarin, aduk rata.
3. Giling adonan setebal $\frac{1}{2}$ cm, cetak dengan cetakan kue kering dengan bentuk sesuai selera.
4. Atur adonan yang telah dicetak di atas loyang beroles margarin. panggang di dalam oven bersuhu 150°C selama 25 menit atau hingga kue kering dan matang. Angkat, dinginkan.
5. Tim *white cooking chocolate* hingga meleleh, tambahkan pewarna hijau, aduk rata. Celupkan separuh bagian *green tea cookies* ke dalam cokelat tim. Taburi dengan meises mutiara aneka warna. Dinginkan.
6. Atur kue di atas piringan saji. Hidangkan.



Kastengels



Bahan:

- 225 g tepung terigu rendah protein
- 25 g tepung maizena
- 175 g mentega/margarin
- ½ sdt bubuk kaldu instan rasa ayam
- 2 btr kuning telur
- 100 g keju cheddar/edam, parut
- ¼ sdt garam halus
- 1 sdm susu tawar cair



Olesan, aduk rata:

- 3 btr kuning telur untuk olesan



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung maizena, kuning telur, bubuk kaldu instan, garam, dan keju parut. Aduk rata.
2. Masukkan mentega/margarin dan susu tawar cair ke dalam campuran tepung. Aduk dengan pisau atau garpu hingga terbentuk adonan yang berbutir-butir.
3. Tekan-tekan adonan dengan sendok kayu hingga terbentuk adonan yang dapat dipulung/digiling.
4. Giling adonan setebal ½ cm. Cetak adonan dengan cetakan kastengels atau dipulung dengan tangan hingga terbentuk adonan menyerupai batang pensil. Potong-potong.
5. Olesi permukaan adonan dengan kuning telur. Taburi keju parut di atasnya. Panggang di dalam oven bertemperatur 160 °C selama 30 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
6. Simpan di dalam stoples kedap udara. Sajikan.

Tips

Keju edam memiliki aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan keju cheddar. Dalam resep ini margarin dan mentega bisa saling menggantikan.



Layer Chocolate Icing



Bahan:

- 225 g tepung terigu protein rendah
- 25 g tepung maizena
- 175 g mentega/margarin
- ½ sdt bubuk kaldu instan rasa ayam
- 2 btr kuning telur
- 100 g keju cheddar/edam, parut
- ½ sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 3 btr kuning telur untuk olesan
- 1 sdm susu tawar cair



Lapisan coklat:

- 100 g *chocolate couverture bake stable*, potong 4 x 1 cm



UNTUK 400 G



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung maizena, bubuk kaldu instan, garam, dan keju parut. Aduk rata.
2. Masukkan mentega/margarin dan kuning telur ke dalam campuran tepung. Aduk dengan pisau atau garpu hingga terbentuk adonan yang berbutir-butir.
3. Tekan-tekan adonan dengan sendok kayu hingga terbentuk adonan yang dapat digiling.
4. Giling adonan setebal ½ cm. Potong ukuran 1 x 4 cm. Atur di atas loyang beroles margarin. Olesi bagian atasnya dengan bahan olesan. Letakkan satu potongan *chocolate couverture bake stable* di atas adonan yang telah dibentuk. Semprotkan sisa adonan di bagian atas menggunakan spuit sebagai hiasan.
5. Panggang di dalam oven bertemperatur 160 °C selama 30 menit atau hingga kue matang. Angkat, dinginkan.
6. Simpan di dalam stoples kedap udara. Sajikan.



Tips

Keju edam memiliki aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan keju cheddar. Dalam resep ini margarin dan mentega bisa saling menggantikan.



Lidah Kucing Keju



Bahan:

- 250 g tepung terigu protein rendah
- 400 g margarin
- 160 g gula halus
- 50 g bubuk almond
- 2 sdm susu bubuk
- 9 btr putih telur
- 60 g keju cheddar, parut
- $\frac{1}{4}$ sd garam halus



Cara Membuat:

1. Kocok putih telur, gula halus dan garam hingga mengembang. Di tempat terpisah, kocok margarin hingga lembut.
2. Masukkan adonan margarin, tepung, almond bubuk, dan susu bubuk ke dalam kocokan telur. Aduk rata.
3. Masukkan adonan ke dalam ke dalam *pipping bag*. Semprotkan ke atas loyang beroles margarin atau loyang kue lidah kucing. Tambahkan keju cheddar parut di atasnya.
4. Panggang di dalam oven bertemperatur 140 °C selama 20 menit atau hingga kue kering, matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Dinginkan.
5. Atur kue di atas tempat saji. Hidangkan.

Tips Olesi loyang dengan margarin agak tebal, olesan yang tebal akan membuat kue lidah kucing lebih melebar saat dipanggang.

Putri



Bahan:

- 170 g tepung terigu protein rendah
- 150 g mentega
- 60 g gula halus
- 60 g kacang mede panggang, giling halus
- 2 btr kuning telur
- 1 sdm susu bubuk



Taburan:

- 60 g gula halus
- 60 g gula donat
- 1 sdm susu bubuk



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan susu bubuk, gula halus, dan kacang mede giling. Aduk rata.
2. Tambahkan mentega dan kuning telur, aduk dengan spatula plastik hingga tercampur rata.
3. Ambil sejumput adonan, bentuk dengan tangan menjadi bulan sabit. Atur adonan yang telah dibentuk di atas loyang beroles margarin.
4. Pangang di dalam oven bertemperatur 150 °C selama 25 menit atau hingga kue kering, matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Selagi panas, gulingkan kue di atas gula halus. Taburi dengan campuran gula donat, dan susu bubuk.
6. Atur kue di atas tempat saji. Hidangkan.



Tips

Gula donat bisa dibeli di toko bahan kue terkemuka.

Nastar





Bahan kulit:

- 300 g tepung terigu protein rendah
- 40 g tepung maizena
- 120 g margarin
- 120 g mentega
- 60 g gula halus
- 40 g susu bubuk
- 2 btr kuning telur



Selai nanas:

- 1 kg nanas, parut
- 200 g gula pasir
- 4 cm kayu manis
- 5 buah cengkih
- ½ sdt garam halus
- 1 sdt air jeruk lemon



Olesan, aduk rata:

- 5 btr kuning telur
- 1 sdt gula halus
- 1 sdm susu tawar cair



Cara Membuat:

1. Selai nanas: campur nanas, gula pasir, cengkih, kayu manis, garam, dan air jeruk lemon. Masak sambil diaduk-aduk terus hingga terbentuk selai yang kering dan kental.
2. Kulit nastar: kocok margarin, mentega, kuning telur, dan gula halus menggunakan mikser gigi spiral selama 2 menit.
3. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk sambil diaduk menggunakan spatula hingga rata.
4. Ambil ½ sdm adonan kulit bentuk bulat pipih. Isi dengan ½ sdt selai nanas. Bentuk menjadi bulatan-bulatan.
5. Susun adonan yang telah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Olesi atasnya dengan bahan olesan.
6. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 160 °C selama 25 menit atau hingga kue matang. Angkat, dinginkan.
7. Atur kue di atas piring saji, hidangkan.

Tips

Selai untuk nastar sebaiknya dibuat agak kering, jika selai basah, sering kali susah dibentuk dan keluar saat dipanggang.

Almond Bar



Bahan:

- 375 g tepung terigu protein rendah
- 30 g tepung maizena
- 175 g mentega
- 150 g gula halus
- 3 btr kuning telur
- 50 g raisin (kismis), cincang halus
- 60 g irisan kacang almond
- 2 sdm cokelat bubuk
- 1 sdt pasta cokelat
- 2 tetes pewarna hitam
- 1 sdm susu bubuk
- ½ sdt baking soda



Cara Membuat:

1. Kocok mentega dengan kuning telur, gula halus, pasta cokelat, dan pewarna hitam menggunakan mikser hingga lembut.
2. Campur tepung terigu, tepung maizena, cokelat bubuk, susu bubuk, dan baking soda. Ayak, sisihkan.
3. Masukkan campuran tepung ke dalam kocokan mentega, tambahkan raisin dan irisan kacang almond. Aduk rata menggunakan spatula.
4. Giling adonan setebal 1 cm. Potong-potong bentuk balok panjang.
5. Atur potongan adonan ke atas loyang beroles margarin. Panggang di dalam oven bertemperatur 150 °C selama 30 menit atau hingga kue kering dan matang. Angkat, dinginkan.
6. Atur kue di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Untuk variasi isi, potongan sukade atau manisan ceri bisa ditambahkan di dalam resep ini.



Sempurit Sagu Keju



Bahan:

- 300 g tepung sagu
- 150 g margarin
- 140 g gula halus
- 60 g keju edam, parut
- 60 ml santan kental
- 2 btr kuning telur



Cara Membuat:

1. Sangrai tepung sagu selama 40 menit sambil terus diaduk hingga tepung kering dan matang. Angkat, dinginkan.
2. Di tempat terpisah, kocok margarin dengan gula halus, kuning telur, dan santan menggunakan mikser hingga lembut.
3. Masukkan tepung sagu ke dalam adonan margarin, aduk menggunakan spatula plastik hingga tercampur rata. Tambahkan parutan keju edam, aduk rata.
4. Masukkan adonan ke dalam *pipping bag* yang telah diisi dengan spuit bintang. Semprotkan adonan ke atas loyang beroles margarin.
5. Panggang di dalam suhu oven 150 °C selama 30 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
6. Atur kue di atas piringan saji. Hidangkan.

Tips

Parut keju dengan parutan keju halus agar tidak menyumbat mata spuit saat disemprotkan.



Tiramisu Macaroon



Bahan:

- 400 g *icing sugar*
- 100 g putih telur
- 2 sdm tepung maizena
- 50 g bubuk almond, ayak
- ¼ sdt garam halus
- 1 sdm bubuk cappuccino instan
- 1 sdm margarin, secukupnya



Isi:

- 100 g keju mascarpone
- 60 ml krim kental
- 60 g *white cooking chocolate*
- 1 sdm kahlua



Cara Membuat:

1. Kocok putih telur dengan *icing sugar* dan garam halus hingga mengembang kaku.
2. Masukkan tepung maizena, bubuk almond dan bubuk cappuccino instan ke dalam adonan putih telur, aduk sebentar hingga tercampur rata.
3. Siapkan loyang kue kering beroles margarin. Masukkan adonan macaroon ke dalam *pipping bag*, gunting bagian ujungnya.
4. Semprotkan adonan ke atas loyang membentuk bulatan. Diamkan di dalam suhu ruang selama 1 jam hingga adonan mengembang. Taburi bagian atasnya dengan bubuk cappuccino instan.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 160 °C selama 15 menit.
6. Buka pintu oven, selama 3 menit. Panggang kembali di dalam suhu 130 °C selama 25 menit atau hingga kue matang dan kering. Angkat. Diamkan adonan hingga dingin di atas loyang. Keluarkan kue dari cetakkan.
7. Isi: tim *white cooking chocolate* hingga meleleh. Tambahkan krim kental, keju mascarpone, dan kahlua. Masak sambil diaduk-aduk hingga tekstur olesan lembut, angkat. Isi siap digunakan.
8. Ambil satu buah macaroon, olesi dengan bahan isi, tutup dengan macaroon yang lain.
9. Simpan macaroon di dalam stoples kedap udara. Sajikan.



Koleksi Resep



Tips

Jangan menggunakan gula halus karena akan menghasilkan macaroon dengan warna kusam dan teksturnya kasar. Gunakan icing sugar, jenis gula ini bisa di beli di toko bahan kue.

Truffle Chocolate Kurma



Bahan:

- 200 g dark cooking chocolate/
cokelat masak blok,
potong-potong
250 g kurma, potong-potong
60 g mentega
100 g kentang, kukus, haluskan
1 sdt pasta cokelat
1 sdm rum
60 ml susu kental manis cokelat



Taburan:

- 60 g meises cokelat



UNTUK 10 BUAH



Cara Membuat:

1. Masukkan mentega, rum, potongan kurma, susu kental manis cokelat, dan pasta cokelat ke dalam tabung blender. Proses hingga lembut. Angkat sisihkan.
2. Tim potongan cokelat hingga meleleh. Angkat. Masukkan campuran kurma dan kentang yang telah dihaluskan ke dalam adonan cokelat tim, aduk rata.
3. Bentuk menggunakan 2 buah sendok menjadi bentuk bulatan-bulatan.
4. Gulingkan ke atas meises cokelat hingga seluruh permukaan truffle terselimuti cokelat. Dinginkan di dalam kulkas hingga mengeras.
5. Atur di dalam piring saji. Hidangkan.

Tips

Kurma bisa diganti dengan ubi cilembu panggang dalam jumlah yang sama.



Tips Antigagal

MEMBUAT ROTI

- Roti yang bertekstur empuk, berserat halus, serta harum bisa dihasilkan dengan menambah jumlah cairan (air atau susu tawar cair) dan lemak sebanyak 5 persen dari ukuran resep standar. Untuk hasil roti yang lebih harum, ganti penggunaan air di dalam resep dengan susu tawar cair. Kandungan lemak yang tinggi di dalam susu akan memberi aroma harum dan tekstur lebih lembut.
- Gunakan oven yang memiliki semprotan uap air secara otomatis, atau letakkan semangkuk kecil air di dalam oven. Dengan adanya semprotan uap air, tekstur roti menjadi lebih lembut dan berkulit tipis.
- Suhu oven juga sangat mempengaruhi hasil roti, gunakan kisaran suhu 200 °C. Suhu oven yang terlalu rendah akan menyebabkan roti menjadi keras.
- Jangan membiarkan adonan terbuka terlalu lama karena bisa menyebabkan permukaan adonan menjadi kering dan hasil roti menjadi keras.
- Tambahkan pengempuk roti seperti *bread improver*. Bahan ini akan meningkatkan tekstur roti menjadi lebih lembut. Tambahkan 2 sdt setiap penggunaan 1 kg tepung terigu.
- Selalu gunakan tepung terigu protein tinggi (*hard wheat*) untuk membuat roti. Kandungan gluten yang tinggi di dalam tepung protein tinggi akan menghasilkan adonan yang elastis, mudah difermentasi, dan hasil akhir roti yang lembut.
- Penggunaan mentega akan menghasilkan tekstur roti yang lebih lembut dan harum dibandingkan margarin. Gunakan perbandingan 50 : 50 antara margarin dan mentega.



Roti



Baklava



Bahan:

72 lb *phyllo pastry*, siap pakai
200 g mentega, lelehkan



Isi, aduk rata:

200 g kacang pistachio,
cincang kasar
3 sdm gula pasir
100 ml *simple syrup*/sirup gula
1 sdm air jeruk lemon



Siraman:

100 g *simple syrup*



Cara Membuat:

1. Olesi di setiap permukaan *phyllo pastry* dengan mentega, tumpuk hingga 10 - 12 tumpukan.
2. Letakkan 1 sdm campuran bahan isi di tengah adonan. Tarik setiap ujung fillo pastry ke bagian tengah sehingga terbentuk mangkuk atau pundi.
3. Atur adonan yang telah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Panggang di dalam suhu oven bertemperatur 180 °C selama 30 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Siram setiap kue dengan 1 sdm *simple syrup*. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Simple syrup dibuat dari 100 g gula pasir yang direbus dengan 100 ml air hingga mendidih dan kental.

Phyllo pastry adalah adonan lembaran *pastry* siap pakai yang dijual di supermarket.

Bun Whole Wheat





Bahan Alas:

- 500 g tepung terigu protein tinggi
- 500 g tepung terigu gandum utuh (*whole wheat*)
- 50 g mentega putih
- 50 g gula pasir
- 15 g ragi instan
- 630 ml air es
- 10 g susu bubuk
- 5 g *bread improver*/baker bonus
- 1 sdt *crumb softener*
- 5 g garam halus



Taburan, aduk rata:

- 50 g biji kwaci kupas kulit
- 3 sdm biji wijen



Lapisan:

- 100 ml air



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu protein tinggi dengan tepung *whole wheat*, *bread improver*, susu bubuk, *crumb softener*, gula pasir, ragi instan, dan garam halus. Aduk rata.
2. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis. Tambahkan mentega, uleni kembali hingga adonan kalis.
3. Bulatkan adonan, diamkan 60 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat dari besar semula. Kempiskan adonan.
4. Bagi adonan menjadi 22 bagian, bentuk menjadi bulatan-bulatan. Letakkan adonan yang telah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Olesi atasnya dengan air menggunakan kuas, taburi dengan bahan taburan. Fermentasikan selama 30 menit atau hingga adonan mengembang sempurna.
5. Olesi permukaan roti dengan bahan olesan. Panggang di dalam oven bersuhu 200 °C selama 25 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan dinginkan.
6. Keluarkan roti dari loyang, atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Bahan taburan bisa diganti
dengan biji poppy atau bubuk
sereal.

Bakpao

Isi Kacang Merah





Bahan Kulit:

400 g tepung terigu protein tinggi
 200 g tepung tang mien
 75 g mentega putih
 350 ml air
 11 g ragi instan
 100 g gula pasir
 1 sdt *baking powder*
 ½ sdt garam halus



Bahan Isi:

400 g kacang merah kalengan,
 haluskan
 150 g gula pasir
 1 sdm margarin
 100 ml air
 1 sdt tepung maizena
 1 lbr daun pandan
 ½ sdt vanilla pasta
 ¼ sdt garam halus



Cara Membuat:

1. Isi: panaskan margarin, masukkan air, garam, dan daun pandan. Tambahkan gula pasir, kacang merah, tepung maizena, dan vanilla pasta. Masak sampai mendidih kental dan kalis. Angkat.
2. Kulit: campur tepung terigu, tepung tang mien, gula pasir, ragi instan, garam halus, dan *baking powder*. Aduk rata. Tambahkan air dan mentega putih, uleni hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
3. Diamkan adonan selama 1 jam atau hingga adonan mengembang dua kali lipat.
4. Kempiskan adonan, potong, dan timbang dengan berat 40 gr. Bentuk adonan menjadi bulat pipih. Masukkan 1 sdm bahan isi. Bulatkan.
5. Letakkan adonan di atas kertas roti. Diamkan selama 25 menit. Kukus adonan selama 20 menit atau hingga kue matang dan mengembang. Angkat dan dinginkan.
6. Atur kue di dalam piring saji. Hidangkan.



Tips **Bakpau tidak mengembang.**
 Penyebab: kualitas ragi yang digunakan kurang bagus, fermentasi terlalu singkat atau terlalu lama, kukusan kurang panas, atau kukusan terlalu sering dibuka-tutup sebelum adonan mengembang sempurna.

Permukaan bakpau berkerut.
 Penyebab: mengukus terlalu lama, tutup kukusan tidak ditutup dengan kain, atau proses fermentasi terlalu lama.

Cheese Custard Bread





Bahan Roti Manis:

900 g tepung terigu protein tinggi
 100 g tepung terigu protein sedang
 120 g margarin
 2 btr telur
 1 btr kuning telur
 350 g air es
 100 g susu tawar cair
 60 g susu bubuk
 200 g gula pasir
 11 g ragi instan
 1 sdt *bread improver*
 1 sdt *crumb softener*
 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

4 btr kuning telur
 4 sdm susu tawar cair
 2 sdt gula halus



Bahan isi:

150 g *cream cheese*
 150 ml krim kental
 200 ml susu tawar cair
 50 g *white cooking chocolate*
 1 sdm *custard powder*
 ½ sdm tepung maizena
 1 sdt vanilla pasta
 60 g selai blueberry



Cara Membuat:

1. Roti manis: campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, kuning telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing potongan seberat 50 g. Pipihkan adonan, bentuk bulat. Masukkan dalam cetakan cake kecil bentuk mangkuk bulat. Rapiakan bentuknya hingga menyerupai mangkuk.
3. Olesi permukaannya dengan bahan olesan. Diamkan kembali selama 30 menit.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Dinginkan.
5. Bahan isi: campur semua bahan isi kecuali selai blueberry. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih, kental, dan matang. Angkat, dinginkan.
6. Isi bagian lubang roti dengan bahan isi dan semprotkan selai blueberry di beberapa titik. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.

Danish Isi Kismis



Bahan Alas:

- 500 g tepung terigu protein tinggi
- 300 g kersvet
- 50 g margarin
- 250 ml air dingin
- 1 btr telur ukuran sedang
- 40 g gula halus
- 1 sdm susu bubuk
- 1 sdt garam halus





Taburan:

100 g kismis
1 sdm bubuk kayu manis



Olesan, aduk rata:

3 sdm madu
3 btr telur



Cara Membuat:

1. Masukkan korsvet dalam plastik, giling hingga ketebalan 1 cm. Rapiakan bentuknya menjadi bentuk persegi empat.
2. Campur tepung terigu dengan garam, gula halus, dan susu bubuk. Aduk rata. Masukkan telur dan air dingin sedikit demi sedikit sambil diuleni dan dibanting-banting hingga adonan kalis dan elastis. Tambahkan margarin, uleni hingga adonan kalis. Masukkan adonan dalam baskom, tutup dengan serbet lembap. Masukkan dalam lemari es selama 20 menit.
3. Siapkan meja kerja, taburi dengan tepung terigu. Letakkan adonan di atas meja, giling adonan menjadi bentuk segi empat setebal 1 cm. Letakkan korsvet di bagian tengah. Lipat adonan menutupi korsvet seperti melipat amplop. Pastikan semua bagian korsvet tertutupi adonan.
4. Giling adonan dengan perlahan hingga ketebalan 1 cm. Lipat bagian kiri ke kanan dan bagian sisi kanan ke arah kiri sehingga terbentuk tiga lapisan. Dinginkan dalam lemari es selama 15 menit. Lakukan proses menggiling, melipat, dan mendinginkan sebanyak 3 kali.
5. Pada gilingan terakhir, giling dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm. Olesi permukaannya dengan bahan olesan. Taburi bubuk kayu manis dan kismis. Gulung seperti menggulung bolu gulung. Dinginkan kembali selama 10 menit.
6. Potong gulungan adonan setebal $\frac{1}{2}$ cm. Atur di atas loyang beroles margarin.
7. Panggang di dalam oven bertemperatur 200 °C selama 20 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Atur di dalam piring saji. Hidangkan.

Tips

Pastikan adonan sudah cukup kalis sebelum adonan dilapisi dengan korsvet. Istirahatkan terlebih dahulu selama 30 menit agar adonan mudah digiling.

Hasil danish pastry yang bentuknya tidak rapi dan melebar disebabkan oleh pembentukan yang tidak rapi, serta ketebalan adonan yang tidak sama akibat penggilingan yang kurang rata.



Donat

Green



UNTUK 12 BUAH



Bahan:

- 250 g tepung terigu protein tinggi (*hard wheat*)
- 6 g ragi instan
- 40 g margarin
- 125 ml air
- 1 btr kuning telur
- 50 g gula pasir
- 1 sdm susu bubuk
- ½ sdt *baking powder*
- ½ sdt *bread improver*
- ½ sdt bubuk/pasta vanili
- ½ sdt garam halus
- 1 lt minyak untuk menggoreng



Olesan, aduk rata:

- 150 g *white cooking chocolate*, tim hingga meleleh
- 2 sdm bubuk *green tea*
- 1 sdm margarin

Tips

Kandungan air dalam tepung terigu berbeda-beda, tambahkan air sedikit demi sedikit, hentikan penambahan air jika adonan menjadi terlalu lembek. Taburan bisa diganti dengan keju atau kacang-kacangan.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, susu bubuk, gula pasir, kuning telur, *baking powder*, *bread improver*, vanili, dan garam. Aduk rata. Tuang air dan margarin, aduk dengan mikser roti dengan kecepatan gigi 2 selama 12 menit atau hingga adonan kalis. Pengadukan juga bisa dilakukan manual dengan tangan hingga adonan kalis.
2. Bulatkan adonan, diamkan di tempat yang hangat dan tertutup selama 30 - 60 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan.
3. Giling adonan dengan ketebalan 1 cm. Cetak dengan cetakan donat. Lakukan hingga adonan habis.
4. Diamkan adonan yang telah dibentuk selama 40 menit. Panaskan minyak, goreng adonan donat hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Dinginkan.
5. Celupkan permukaan donat ke dalam bahan olesan. Hias atasnya dengan *white cooking chocolate*. Atur di atas piring saji. Hidangkan. Olesi dengan bahan olesan.

Donat *Kentang*



UNTUK 30 BUAH





Bahan:

- 400 g kentang, kupas, kukus, dan haluskan
- 400 g tepung terigu protein tinggi (*hard wheat*)
- 2 btr telur
- 11 g ragi instan
- 100 g margarin
- 10 g *baking powder*
- 100 g gula halus
- 50 g susu bubuk
- 200 ml air (perhatikan tekstur adonan)
- $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
- 60 g gula halus
- 1 lt minyak goreng untuk menggoreng



Olesan, tim hingga meleleh:

- 150 g *white cooking chocolate*, potong-potong



Isi:

- 200 g orange jam
- 1 buah apel, kupas potong dadu kecil
- 2 buah cengkih
- 100 ml air
- 1 sdt tepung maizena
- 3 cm kayu manis
- 40 g gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt garam halus



Taburan:

- 2 sdm bubuk cappuccino instan/ bubuk cokelat



Cara Membuat:

1. Campur kentang yang sudah dihaluskan, tepung terigu, gula halus, *baking powder*, ragi instan, garam, dan susu bubuk. Masukkan telur dan air sedikit demi sedikit sambil diuleni.
2. Tambahkan margarin, uleni hingga kalis dan terbentuk adonan yang transparan. Bulatkan adonan, biarkan mengembang 60 menit.
3. Kempiskan adonan, giling dengan ketebalan 1 cm. Cetak menggunakan cetakan donat. Fermentasikan lagi selama 25 menit.
4. Panaskan minyak dalam wajan. Goreng donat hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan dinginkan.
5. Isi: campur semua bahan isi. Rebus sambil diaduk-aduk hingga mendidih, kental dan matang, angkat. Isi siap digunakan.
6. Celupkan donat ke dalam cokelat tim. Taburi atasnya dengan bubuk cappuccino atau cokelat bubuk. Isi tengahnya dengan 1 sdm bahan isi. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Kandungan air di dalam kentang berbeda-beda, karena itu perhatikan tekstur adonan, jika adonan terlalu lembek dan lengket, tambahkan tepung terigu.

Double *Chocolate Bread*





Bahan:

900 g tepung terigu protein tinggi
 100 g tepung terigu protein sedang
 120 g margarin
 100 g susu tawar cair
 2 btr telur
 1 btr kuning telur
 350 g air es
 60 g susu bubuk
 200 g gula pasir
 11 g ragi instan
 1 sdt *bread improver*
 1 sdt *crumb softener*
 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

4 btr kuning telur
 4 sdm susu tawar cair
 2 sdt gula halus



Topping:

200 g *dark cooking chocolate*,
 tim hingga meleleh
 60 g *white cooking chocolate*,
 tim hingga meleleh



Isi, aduk rata:

250 g *dark cooking chocolate*, tim
 hingga meleleh
 100 g krim kental
 1 sdm margarin



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. tuang air es dan susu tawar cair, jalankan kembali 2 menit. Hentikan mikser, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan ke dalam potongan seberat 50 g. Bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Kempiskan adonan, giling tipis, isi tengahnya dengan 1 sdm bahan isi. Bentuk bulat, lakukan hingga habis. Letakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Fermentasikan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Siram atasnya dengan *dark cooking chocolate* beri motif dengan *white cooking chocolate*.

Tips

Untuk variasi, topping bisa diganti dengan *white cooking chocolate* dan *dark cooking chocolate*.



Mini Pizza

Sagu Keju



Bahan Kulit:

- 350 g tepung terigu protein tinggi
- 200 ml air dingin
- 50 g olive oil
- 7 g ragi instan
- 1 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam halus



Topping:

- 100 g daging sapi cincang, tumis dengan margarin hingga matang
- 5 buah bakso sapi, potong-potong
- 200 ml saus tomat
- 1 buah tomat, potong dadu
- 60 g paprika hijau, potong dadu
- 50 g bawang bombai, cincang
- 1 sdt bubuk oregano
- 100 g keju mozzarella, iris melebar



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, garam, dan susu bubuk. Aduk rata. Masukkan air dan olive oil, uleni hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, diamkan adonan selama 30 menit di tempat yang hangat dan tertutup rapat. Kempiskan adonan, bagi adonan menjadi 8 bagian. Bentuk bulat tipis dengan ketebalan ½ cm.
3. Olesi permukaan adonan pizza dengan saus tomat. Taburi bubuk oregano. Masukkan tumisan daging cincang, potongan bakso sapi, paprika, bawang bombai, dan potongan tomat. Taburi atasnya dengan irisan keju mozzarella.
4. Panggang di dalam oven bertemperatur 190 °C selama 15 menit atau hingga matang. Angkat.
5. Atur pizza di atas piring saji. Hidangkan hangat.

Tips

Penyebab pizza gosong pada bagian bawah adalah suhu oven terlalu besar terutama api bawah. Temperatur oven yang tepat untuk memanggang pizza adalah 200 °C dengan lama pemanggangan sekitar 10 - 15 menit.

Pizza kempis saat dingin disebabkan waktu fermentasi adonan terlalu lama, banyak lemak, atau cairan.

Gunakan air dingin saat membuat adonan pizza agar lemak tidak mencair dan adonan menjadi lengket.



Pizza

Daging Asap



Bahan Kulit:

- 350 g tepung terigu protein tinggi
- 200 ml air dingin
- 50 g olive oil
- 7 g ragi instan
- 1 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam halus



Topping:

- 100 g daging sapi cincang, tumis dengan margarin hingga matang
- 50 g kacang polong
- 50 g daging asap, potong-potong
- 200 ml saus tomat
- 1 buah tomat, potong dadu
- 60 g paprika hijau, potong dadu
- 50 g bawang bombai, cincang
- 1 sdt bubuk oregano
- 100 g keju mozzarella, iris melebar
- 200 g keju mozzarella, potong sebesar jari telunjuk

Beberapa jenis pizza menggunakan minyak zaitun (*olive oil*), Anda bisa menggantinya dengan margarin atau mentega agar aroma pizza lebih wangi.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, garam, dan susu bubuk. Aduk rata. Masukkan air dan olive oil, uleni hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, diamkan selama 30 menit di tempat yang hangat dan tertutup rapat. Kempiskan adonan, bagi menjadi 4 bagian. Bentuk bulat tipis dengan ketebalan ½ cm. Letakkan potongan keju mozzarella di bagian tepi, lipat kulit ke bagian dalam sehingga potongan keju tertutup kulit.
3. Olesi permukaan adonan pizza dengan saus tomat. Taburkan bubuk oregano. Masukkan tumisan daging cincang, kacang polong, paprika, bawang bombai, daging asap, dan potongan tomat. Taburi atasnya dengan irisan keju mozzarella.
4. Panggang di dalam oven bersuhu 190 °C selama 15 menit atau hingga matang. Angkat.
5. Potong-potong pizza. Atur di atas piring saji. Hidangkan.



Pizza Unyil



Bahan:

- 375 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 130 g gula pasir
- 3 btr kuning telur
- 100 g mentega
- 200 ml air es
- 30 g susu bubuk
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*/pengempuk roti
- 1 sdt garam halus
- 50g keju cheddar, parut



Isi:

- 150 g sosis, potong-potong



Saus, aduk rata:

- 100 ml mayonaise
- 100 g saus tomat
- 50 g saus sambal
- 3 sdm irisan daun bawang



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 2 sdm susu tawar cair



Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kering, aduk rata. Masukkan kuning telur dan air es sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan mentega, uleni lagi sampai terbentuk adonan yang licin dan lembut.
2. Diamkan adonan selama 45 menit atau sampai mengembang dua kali lipat dari besar semula. Kempiskan adonan, diamkan kembali selama 30 menit. Timbang masing-masing seberat 25 g.
3. Bentuk adonan menjadi bulatan, pipihkan. Letakkan di atas loyang beroles margarin. Tambahkan campuran saus dan potongan sosis. Taburi keju parut. Oles sisi roti dengan bahan olesan. Diamkan selama 15 menit.
4. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, hidangkan.

Tips

Bahan taburan bisa diganti dengan biji poppy atau bubuk sereal.



UNTUK 20 BUAH

Puff Pastry Isi Daging



Isi:

250 g daging sapi cincang
4 sdm saus tomat
40 g bawang bombai, cincang
2 sdm mayonaise



Bahan:

500 g tepung terigu protein tinggi
300 g korsvet
50 g margarin
250 ml air dingin
1 btr telur ukuran sedang
40 g gula halus
1 sdm susu bubuk
1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

3 sdm madu
3 btr telur

1 sdm margarin
 $\frac{1}{2}$ sdt lada halus
 $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
1 sdt gula pasir





Cara Membuat:

1. Isi: panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daging cincang, masak hingga berubah warna. Tambahkan saus tomat, mayonaise, lada, gula pasir, dan garam. Masak hingga daging matang. Angkat, sisihkan.
2. Giling korsvet dalam plastik ketebalan 1 cm, rapikan bentuknya menjadi segi empat.
3. Aduk rata tepung terigu, garam, gula halus, dan susu bubuk. Tambahkan telur dan air dingin sedikit demi sedikit sambil diuleni dan dibanting-banting hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis. Tambahkan margarin, uleni adonan hingga kalis. Masukkan adonan dalam baskom, tutup dengan serbet lembap. Dinginkan di dalam lemari es selama 20 menit.
4. Giling adonan menjadi bentuk segi empat setebal 1 cm. Letakkan korsvet di bagian tengah. Lipat adonan menutupi korsvet seperti melipat amplop. Pastikan semua bagian korsvet tertutupi adonan.
5. Giling adonan perlahan hingga ketebalan 1 cm. Lipat bagian kiri ke kanan dan bagian sisi kanan ke arah kiri sampai terbentuk tiga lapisan. Dinginkan dalam lemari selama 15 menit. Lakukan proses menggiling, melipat, dan mendinginkan sebanyak 3 kali.
6. Pada gilingan terakhir, giling dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm. Potong menjadi bentuk segi empat ukuran 6 x 6 cm.
7. Isi bagian tengahnya dengan bahan isi, lipat menjadi dua sehingga terbentuk segitiga.
8. Olesi permukaannya dengan bahan olesan. Masukkan adonan yang telah diisi ke atas loyang beroles margarin. Panggang di dalam oven bersuhu 200 °C selama 30 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur di atas piring saji. Hidangkan.



Tips

Kualitas korsvet/*pastry* margarin harus baik, padat, dan tidak meleleh agar saat dibuat adonan akan terbentuk lapisan antara adonan tepung dan lemak, sehingga dihasilkan *puff pastry* yang berlapis-lapis.

Saat membuat adonan, jangan menggiling adonan *puff pastry* terlalu tipis karena lapisan lemak akan menembus lapisan tepung sehingga adonan menyatu dan tidak terbentuk lapisan saat dipanggang. Giling secara searah.



Rhum Horn



Kulit:

- 250 g tepung terigu protein sedang
- 175 g pastry margarin/korsvet, giling setebal ½ cm
- 150 ml air dingin
- 40 g margarin
- ½ sdt garam halus



Isi:

- 400 ml susu tawar cair
- 45 g tepung maizena
- 100 g gula pasir
- 2 btr kuning telur
- 1 sdm margarin
- 1 sdm rum
- 1 sdt vanilla pasta
- ½ sdt garam halus
- 60 g meises coklat untuk hiasan



Olesan, aduk rata:

- 2 btr kuning telur
- 1 sdm air susu tawar cair



Cara Membuat:

1. Kulit: campur tepung terigu, margarin, air, dan garam. Uleni hingga kalis. Diamkan selama 30 menit.
2. Giling adonan dan letakkan pastry margarin/korsvet di salah satu sisi adonan. Lipat sisa adonan ke atas korsvet hingga korsvet tertutup adonan. Giling setebal 1 cm. Lipat hingga terbentuk tiga lapisan. Dinginkan adonan di dalam kulkas selama 15 menit.
3. Giling kembali setebal 1 cm dan lipat kembali bagian kanan ke kiri dan bagian kiri ke kanan sehingga terbentuk 3 lapisan. Dinginkan kembali selama 15 menit. Lakukan proses menggiling dan melipat sebanyak 3 kali.
4. Pada saat gilingan terakhir, giling adonan setebal ½ cm. Potong dengan ukuran 9 x 3 cm.
5. Lilitkan adonan ke atas cetakan rhum horn yang bentuknya menyerupai corong. Olesi atasnya dengan bahan olesan.
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 190 °C selama 25 menit atau hingga matang. Angkat dinginkan. Keluarkan kue dari cetakan.
7. Isi: larutkan tepung maizena dengan gula, dan garam dengan susu tawar cair. Rebus hingga mendidih. Tambahkan vanilla pasta, margarin, dan rum, aduk rata. angkat. Selagi panas tambahkan kuning telur, aduk rata. Siap digunakan.
8. Isi dengan bahan isian dan taburi dengan meises coklat sebagai hiasan.

Tips

Jangan menggiling adonan terlalu tipis karena lemak akan menembus adonan tepung dan menyebabkan tidak terbentuk lapisan, kue tidak renyah, dan kurang mengembang saat dipanggang.



Roti Abon



Bahan Kulit:

- 900 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 120 g margarin
- 2 btr telur
- 1 btr kuning telur
- 350 g air es
- 100 g susu tawar cair
- 60 g susu bubuk
- 200 g gula pasir
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Topping:

- 150 g mayonaise
- 100 g abon sapi/ayam



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing seberat 50 g. Bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Kempiskan adonan, bentuk menjadi bulat panjang. Letakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Diamkan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
5. Olesi permukaan roti dengan mayonaise, taburi dengan abon sapi atau ayam. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.

Tips

Olesan mayonaise bisa diganti dengan mantega atau *buttercream* siap pakai.



Roti Bun



Bahan:

- 500 g tepung terigu protein tinggi (*hard wheat*)
- 100 g gula pasir
- 10 g ragi instan
- 4 btr kuning telur
- 100 g mentega
- 150 ml air
- 2 sdm susu bubuk
- 2 sdt *crumb softener*
- 1 sdm *bread improver*
- 1 sdt garam halus
- 1 sdm margarin



Olesan, aduk rata:

- 3 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair



Taburan:

- 3 sdm biji wijen



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, susu bubuk, *crumb softener*, *bread improver*, dan garam. Aduk rata.
2. Masukkan kuning telur, aduk rata. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis. Tambahkan mentega, uleni kembali hingga adonan benar-benar kalis.
3. Bulatkan adonan, tutup dengan serbet bersih. Diamkan selama 1 jam agar adonan mengembang dua kali lipat.
4. Kempiskan adonan, potong menjadi 40 g. Bulatkan kembali. Atur adonan yang telah dibentuk di atas loyang beroles margarin.
5. Olesi permukaan roti dengan bahan olesan, taburi dengan biji wijen. Diamkan selama 25 menit.
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 200 °C selama 20 menit atau hingga roti matang. Angkat. Atur di dalam piring saji. Hidangkan.

Tips

Gunakan bahan berkualitas baik, timbang bahan secara tepat dan ikuti proses pembuatan sesuai petunjuk resep agar hasil roti maksimal.

Roti

Bungkus Telur



Bahan:

900 g	tepung terigu protein tinggi	60 g	susu bubuk
100 g	tepung terigu protein sedang	200 g	gula pasir
120 g	margarin	11 g	ragi instan
100 g	susu tawar cair	1 sdt	<i>bread improver</i>
2 btr	telur	1 sdt	<i>crumb softener</i>
1 btr	kuning telur	1 sdt	garam halus
350 g	air es		





Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Isi, aduk rata:

- 200 g ikan tuna kaleng, haluskan
- 60 g saus tomat
- 50 g mayonaise
- 2 sdm bawang bombai, cincang kasar



Topping telur dadar:

- 4 btr telur
- 2 sdt tepung terigu
- 50 ml susu tawar cair
- ½ sdt garam halus
- Nori secukupnya untuk mengikat



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair, jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan dan tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing ke dalam potongan seberat 50 g. Bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Kempiskan adonan, isi tengahnya dengan selai kacang. Bentuk menjadi bulat panjang, letakkan adonan di atas loyang beroles margarin. Diamkan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan.
4. Panggang adonan di dalam oven bersuhu 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Belah roti memanjang, isi dengan bahan isi. Bungkus roti dengan telur dadar dan lilitkan nori sebagai hiasan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.
5. *Topping* telur dadar: campur telur dengan susu dan tepung terigu. Panaskan minyak dalam wajan datar. Ambil satu sendok sayur adonan telur, buat dadar tipis. Lakukan hingga adonan habis.

Tips

Isi bisa diganti dengan abon atau parutan keju.



Roti Chapati



Bahan:

- 450 gr tepung terigu protein tinggi
- 237 ml air hangat
- 1 sdm margarin
- 100 g tepung terigu untuk taburan



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan air dan margarin. Aduk selama 20 menit atau hingga kalis. Bulatkan adonan. Diamkan di tempat tertutup selama 1 jam.
2. Aduk kembali adonan selama 10 menit. Bagi adonan seberat 50 g. Bulatkan.
3. Taburi meja kerja dengan tepung terigu. Giling tipis adonan setebal $\frac{1}{4}$ cm dan bentuk membulat.
4. Panaskan wajan datar, masukkan adonan roti. Panggang sambil dibolak-balik hingga roti matang. Angkat.
5. Atur roti di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Roti Chapati cocok disajikan dengan kari kambing, kari sapi, atau kari ayam

Roti

Maryam

(Roti Canai)



Bahan:

- 250 gr tepung terigu
- 150 gr mentega
- 125 ml air
- 1 sdm susu kental manis
- 1 sdt garam halus



Pelengkap:

- 100 ml madu
- 100 ml susu kental manis



Cara Membuat:

1. Larutkan garam dan susu kental manis ke dalam air, aduk rata.
2. Campur tepung terigu, dengan 25 g mentega, aduk rata. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis. Diamkan adonan selama 30 menit.
3. Bagi adonan menjadi beberapa bagian, bulatkan, sisihkan. Giling setiap bulatan hingga tipis, olesi setiap permukaan adonan dengan 15 gr mentega hingga rata, gulung memanjang. Gulung lagi menjadi bentuk bulat, pipihkan.
4. Panaskan wajan datar, olesi dengan sedikit mentega. Panggang roti sambil dibolak-balik hingga matang. Angkat.
5. Atur roti maryam di atas piring saji. Hidangkan dengan madu atau susu kental manis.

Tips

Roti maryam juga cocok disajikan denganocolan kari ayam atau kambing.



Roti Isi *Sarikaya*



Bahan:

1500 g	tepung terigu protein tinggi (hard wheat)	300 g	mentega/margarin
500 g	tepung terigu protein sedang (medium wheat)	500 ml	susu tawar cair
400 g	gula pasir	1 sdt	crumb softener
35 gg	ragi instan/fermipan	1 sdt	bread improver
		400 ml	air es
		160 g	telur
		25 g	garam halus





Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Isi:

- 300 ml santan kental
- 40 g tepung maizena
- 20 g tepung terigu
- 130 g gula pasir
- 1 btr telur
- 3 tetes pewarna kuning
- ¼ sdt garam halus



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, *bread improver*, *crumb softener*, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan mentega/margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan ke dalam potongan seberat 50 g. Bulatkan dan diamkan selama 10 menit.
3. Kempiskan adonan bentuk menjadi bulat pipih. Tarik bagian tepinya sehingga bagian tepi lebih tinggi dibandingkan bagian tengahnya.
4. Letakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Isi tengahnya dengan sarikaya. Diamkan kembali selama 45 menit. Olesi bagian tepi roti dengan bahan olesan.
5. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
6. Sarikaya: campur semua bahan sarikaya di dalam panci. Aduk rata. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat. Dinginkan. Masukkan ke dalam *pipping bag*. Sarikaya siap digunakan sebagai bahan isi.

Tips

Isi bisa diganti dengan selai nanas atau selai stroberi.

.....

Roti Isi

Selai Kurma



Bahan:

900 g	tepung terigu protein tinggi	60 g	susu bubuk
100 g	tepung terigu protein sedang	200 g	gula pasir
120 g	margarin	11 g	ragi instan
100 g	susu tawar cair	1 sdt	bread improver
2 btr	telur	1 sdt	crumb softener
1 btr	kuning telur	1 sdt	garam halus
350 g	air es		





Olesan, aduk rata:

4 btr kuning telur
 4 sdm susu tawar cair
 2 sdt gula halus



Taburan :

3 sdm biji wijen
 60 g selai sarikaya siap pakai



Selai Kurma:

300 g kurma, haluskan
 150 g gula pasir
 200 ml air
 1 sdt tepung maizena
 5 buah cengkih
 2 cm kayu manis



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, kuning telur, gula pasir, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair, jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing potongan seberat 50 g. Bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Selai kurma: didihkan air, masukan kurma, tepung maizena, gula, kayu manis, dan cengkih, masak sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih, kental dan matang. Angkat, dinginkan. Selai siap digunakan.
4. Kempiskan adonan, isi tengahnya dengan selai kurma. Kerat sisinya 5 bagian. Tarik bagian ujung keratan ke bagian tengah sehingga terbentuk kelopak seperti bunga. Letakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Olesi atasnya dengan bahan olesan dan taburi dengan biji wijen. Fermentasikan kembali selama 30 menit.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.



Tips

Roti Kasur

Topping Cokelat Keju



Bahan:

900 g	tepung terigu protein tinggi	60 g	susu bubuk
100 g	tepung terigu protein sedang	200 g	gula pasir
120 g	margarin	11 g	ragi instan
100 g	susu tawar cair	1 sdt	bread improver
2 btr	telur	1 sdt	crumb softener
1 btr	kuning telur	1 sdt	garam halus
350 g	air es		





Bahan olesan, aduk rata:

500	susu tawar cair	1 sdt	pasta vanilla
3 sdm	tepung maizena	1 sdm	margarin
50 g	tepung custard	1 btr	kuning telur
150 g	gula pasir	2 tetes	pewarna kuning
		½ sdt	garam halus



Vla vanilla:

4 btir	kuning telur
4 sdm	susu tawar cair
2 sdt	gula halus



Taburan:

100 g	meises cokelat
100 g	keju cheddar, parut, remas-remas



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing ke dalam potongan seberat 40 g. Bentuk bulat dan pipihkan, isi tengahnya dengan vla vanilla. Bulatkan kembali.
3. Letakkan adonan yang telah dibentuk dalam loyang cake secara berjajar. Olesi atasnya dengan bahan olesan, taburkan keju dan meises. Semprotkan vla sebagai hiasan. Diamkan kembali selama 30 menit.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.
5. Vla vanilla: campur semua bahan vla kecuali kuning telur. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan kental, angkat. Selagi panas, masukkan kuning telur, aduk rata. Angkat.



Tips

Panggang kue dalam *rotary oven* yang dapat berputar secara otomatis sehingga roti matang merata. Jika tidak tersedia bisa dilakukan secara manual dengan memutar loyang.



Roti Kasur



Bahan:

- 900 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 120 g margarin
- 100 g susu tawar cair
- 2 btr telur
- 1 btr kuning telur
- 350 g air es
- 60 g susu bubuk
- 200 g gula pasir
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Taburan:

- 200 g selai sarikaya



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan dan tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing ke dalam potongan seberat 40 g. Bentuk bulat dan pipihkan, isi tengahnya dengan selai sarikaya. Bulatkan kembali.
3. Letakkan adonan yang telah dibentuk dalam loyang cake secara berjajar. Olesi atasnya dengan bahan olesan dan semprotkan selai sarikaya sebagai hiasan di atasnya. Diamkan kembali selama 30 menit.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.



Selai sarikaya bisa diganti dengan vla vanilla sebagai isi dan hiasan.



Roti Keju



Bahan:

- 900 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 120 g margarin
- 100 g susu tawar cair
- 2 btr telur
- 1 btr kuning telur
- 350 g air es
- 60 g susu bubuk
- 200 g gula pasir
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Topping:

- 150 g keju cheddar, parut memanjang
- 150 g *buttercream* siap pakai

Tips

Gunakan ragi instan berkualitas baik agar roti mengembang sempurna. Jangan meletakkan atau mencampur ragi dekat dengan garam karena ragi akan mati.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair, jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan ke dalam potongan seberat 50 g. Bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Kempiskan adonan, bentuk menjadi bulat panjang. Letakkan adonan di atas loyang beroles margarin. Diamkan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Olesi permukaan roti dengan *buttercream* dan taburi keju parut. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.



Roti Keping Goreng



Bahan:

- 250 g tepung terigu protein tinggi (*hard wheat*)
- 6 g ragi instan
- 40 g mentega
- 125 ml air
- 1 btr kuning telur
- 50 g gula pasir
- 1 sdm susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{2}$ sdt *bread improver*
- $\frac{1}{2}$ sdt bubuk/pasta vanili
- $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
- 1 lt minyak untuk menggoreng



Taburan:

- 60 g gula pasir



UNTUK: 12 BUAH

Tips

Gunakan minyak banyak dengan panas sedang agar roti matang sempurna.



Cara Membuat:

1. Tuang tepung terigu, ragi instan, susu bubuk, gula pasir, kuning telur, *baking powder*, *bread improver*, vanili, dan garam ke dalam mangkuk. Aduk rata. Tuang air dan mentega, aduk dengan mikser roti berkecepatan 2 selama 12 menit atau hingga adonan kalis. Pengadukan bisa dilakukan manual dengan tangan hingga adonan kalis.
2. Bulatkan adonan, diamkan di tempat yang hangat dan tertutup selama 30 - 60 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan.
3. Giling adonan dengan ketebalan 2 x 2 x 10 cm. Satukan 3 buah potongan dan keping menjadi satu. Lakukan hingga adonan habis.
4. Diamkan adonan yang telah dibentuk selama 30 menit. Panaskan minyak, goreng adonan hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
5. Taburi roti dengan gula pasir. Atur di atas tempat saji. Hidangkan.

Roti Manis

Daging Asap





Bahan:

- 900 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 120 g margarin
- 2 btr telur
- 1 btr kuning telur
- 350 g air es
- 100 g susu tawar cair
- 60 g susu bubuk
- 200 g gula pasir
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Taburan:

- 100 g keju cheddar, parut



Isi:

- 100 g daging asap



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan ke dalam potongan seberat 50 g. Pipihkan adonan dan bentuk bulat.
3. Letakkan adonan yang telah dibentuk dalam loyang beroles margarin. Olesi atasnya dengan bahan olesan, beri beberapa potong daging asap dan taburi dengan keju parut. Diamkan kembali selama 30 menit.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.

Tips

Untuk variasi rasa, topping bisa ditambah dengan saus tomat dan saus mayonaise.



Roti Manis Isi Cokelat



Bahan:

- 500 g tepung terigu protein tinggi (*hard wheat*)
- 150 g gula pasir
- 10 g ragi instan
- 4 btr kuning telur
- 100 g mentega
- 150 ml air
- 2 sdm susu bubuk
- 1 sdm *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt garam halus



Isi:

- 200g *dark cooking chocolate*, cincang kasar



Olesan, aduk rata:

- 3 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair



Hiasan, tim hingga meleleh:

- 50 g *dark cooking chocolate*
- 50 g *white cooking chocolate*



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, susu bubuk, *bread improver*, dan garam. Aduk rata.
2. Masukkan kuning telur dan *crumb softener*, aduk rata. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis. Tambahkan mentega, uleni kembali hingga adonan kalis.
3. Bulatkan adonan, tutup dengan serbet bersih. Diamkan selama 1 jam agar adonan mengembang dua kali lipat dari besar semula.
4. Kempiskan adonan, potong-potong menjadi 40 g. Isi dengan 2 sdm potongan cokelat blok. Bulatkan kembali. Atur adonan yang telah dibentuk di atas loyang beroles margarin.
5. Olesi permukaan roti dengan bahan olesan. Diamkan selama 25 menit.
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 200 °C selama 20 menit atau hingga roti matang. Angkat, dinginkan. Hias atasnya dengan *white* dan *dark cooking chocolate*. Atur di dalam piring saji. Hidangkan.

Tips

Untuk variasi, isi bisa diganti dengan selai atau keju.



Roti Manis Keju Sosis





Bahan:

900 g	tepung terigu protein tinggi	60 g	susu bubuk
100 g	tepung terigu protein sedang	200 g	gula pasir
120 g	margarin	11 g	ragi instan
2 btr	telur	1 sdt	<i>bread improver</i>
1 btr	kuning telur	1 sdt	<i>crumb softener</i>
350 g	air es	1 sdt	garam halus
100 g	susu tawar cair		



Olesan, aduk rata:

4 btr	kuning telur
4 sdm	susu tawar cair
2 sdt	gula halus



Taburan:

100 g	keju cheddar, parut
-------	---------------------



Isi:

20 buah	sosis sapi
60 g	saus tomat



Cara Membuat:

1. Roti manis: campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing ke dalam potongan seberat 50 g.
3. Bentuk adonan bulat pipih, olesi dengan bahan olesan. Letakkan satu buah sosis, taburi dengan keju parut dan semprotkan saus tomat.
4. Letakkan adonan yang telah dibentuk dalam loyang beroles margarin. Diamkan kembali selama 30 menit.
5. Panggang adonan di dalam oven bersuhu 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.

Tips

Sosis sapi bisa diganti dengan irisan bakso sapi.

Roti Manis

Pisang Keju





Bahan:

- 900 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 120 g margarin
- 2 btr telur
- 1 btr kuning telur
- 350 g air es
- 100 g susu tawar cair
- 60 g susu bubuk
- 200 g gula pasir
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Taburan:

- 100 g keju cheddar, parut



Isi:

- 12 buah pisang mas/raja, kukus
- 200 ml sirup gula

Tips

Gunakan pisang yang matang agar rasa pisang manis, legit dan tidak sepat.



Cara Membuat:

1. Isi: rendam pisang kukus dalam sirup gula. Panggang selama 20 menit. Isi siap digunakan.
2. Roti manis: campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
3. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan ke dalam potongan seberat 40 g. Pipihkan adonan beri satu potong pisang di bagian tengahnya. Gulung menjadi bulat dan rapikan bentuknya.
4. Letakkan adonan yang telah dibentuk dalam loyang beroles margarin. Olesi atasnya dengan bahan olesan, taburi keju parut. Diamkan kembali selama 30 menit.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.

Roti Manis Topping Almond





Bahan olesan, aduk rata:

- 1000 g tepung terigu protein tinggi (*hard wheat*)
- 225 g gula pasir
- 18 g ragi instan/fermipan
- 180 g mentega/margarin
- 100 g susu tawar cair
- 1 sdm susu bubuk full cream
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt *bread improver*
- 450 ml air es
- 1 btr telur
- 2 btr kuning telur
- 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Taburan:

- 100 g irisan kacang almond panggang
- 150 g *white cooking chocolate*, tim hingga meleleh



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan dan tambahkan mentega/margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan ke dalam potongan seberat 50 g. Bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Giling adonan hingga ketebalan 1 cm, bulatkan kembali. Letakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Diamkan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.
5. Olesi permukaan roti dengan tim *white cooking chocolate*. Taburi kacang almond panggang. Diamkan hingga cokelat mengeras. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.

Tips

White cooking chocolate bisa diganti *dark cooking chocolate* dengan jumlah yang sama.

Roti Pandan



Bahan:

900 g	tepung terigu protein tinggi	60 g	susu bubuk
100 g	tepung terigu protein sedang	200 g	gula pasir
120 g	margarin	11 g	ragi instan
2 btr	telur	1 sdt	<i>bread improver</i>
1 btr	kuning telur	1 sdt	<i>crumb softener</i>
350 g	air es	1 sdt	garam halus
100 g	susu tawar cair		





Olesan, aduk rata:

4 btr kuning telur
 4 sdm susu tawar cair
 2 sdt gula halus



Topping:

60 g irisan kacang almond



Olesan, aduk rata:

300 ml santan kental
 40 g tepung maizena
 20 g tepung terigu
 130 g gula pasir
 1 btr telur
 3 tetes pewarna kuning
 $\frac{1}{4}$ sdt garam halus
 $\frac{1}{2}$ sdt pasta pandan



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan dan tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan ke dalam potongan seberat 50 g. Bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Isi: campur semua bahan isi. Masak sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih dan kental menyerupai vla.
4. Kempiskan adonan, giling tipis, isi tengahnya dengan satu sendok bahan isi. Bulatkan kembali. Lilit bagian tepinya dengan satu lembar daun pandan. Lakukan hingga habis. Letakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Diamkan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan, semprotkan bahan isi di permukaan adonan untuk hiasan. Taburi dengan kacang almond.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.

Tips

Agar lebih praktis, beli bahan isian seperti sarikaya instan siap pakai yang banyak dijual di pasaran.



UNTUK 20 BUAH

Roti Panir

Isi *Selai Kacang*





Bahan olesan, aduk rata:

- 900 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 120 g margarin
- 100 g susu tawar cair
- 2 btr telur
- 1 btr kuning telur
- 350 g air es
- 60 g susu bubuk
- 200 g gula pasir
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sd garam halus



Olesan, aduk rata:

- 150 g mentega



Isi:

- 150 g selai kacang/pindakas



Topping:

- 100 g tepung panir kasar



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan seberat 50 g. Bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Kempiskan adonan, isi tengahnya dengan selai kacang. Bentuk menjadi bulat panjang. Letakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Diamkan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan margarin, taburi tepung panir kasar.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.



UNTUK 20 BUAH

Tips

Roti Pisang Keju





Bahan:

- 1500 g tepung terigu protein tinggi
- 500 g tepung terigu protein sedang
- 400 g gula pasir
- 35 g ragi instan
- 300 g mentega/margarin
- 500 ml susu tawar cair
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt *bread improver*
- 400 ml air es
- 160 g telur
- 25 g garam halus



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Isi:

- 100 g keju cheddar, parut
- 200 g pisang raja/mas, kukus, potong-potong



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, *bread improver*, *crumb softener*, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan mentega/margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat dari besar semula. Kempiskan adonan, bagi masing-masing ke dalam potongan seberat 50 g. Bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Giling adonan hingga ketebalan 1 cm, dan bentuk segiempat. Potong kerat di setiap ujung sisi. Letakkan satu potong pisang kukus dan lilit dengan adonan roti. Lakukan di semua sisi sehingga terbentuk seperti bunga.
4. Letakkan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Diamkan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan, taburi keju cheddar parut.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.



Tips

Bentuk roti bisa
diubah sesuai selera.



Roti

Pisang Molen



Bahan:

- 400 g tepung terigu
- 150 ml air
- 2 btr telur
- 50 g margarin
- 1 sdt ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 50 g gula halus
- ½ sdt vanili
- 1 sdt garam halus
- Minyak untuk menggoreng



Isi:

- 15 buah pisang kepok/raja,
kupas, belah memanjang

Tips

Jika menginginkan kulit pisang molen yang renyah, hilangkan penggunaan ragi instan dalam resep ini.

.....



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan 1 butir telur, garam, ragi instan, vanili, gula halus, dan *baking powder*. Aduk rata.
2. Masukkan 1 butir telur, air, dan margarin. Uleni hingga adonan kalis dan elastis. Diamkan adonan selama 1 jam.
3. Giling adonan dengan gilingan mi atau penggilingan kayu hingga ketebalan ½ cm, panjang 10 cm, dan lebar 4 cm.
4. Olesi permukaan adonan dengan air, lilitkan ke buah pisang. Lakukan hingga habis.
5. Panaskan minyak banyak. Goreng pisang molen hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.



UNTUK 30 BUAH



Roti Polo Meises



Bahan:

500 g tepung terigu protein tinggi
100 g gula pasir
100 g mentega
3 btr kuning telur
300 ml air es
1 sdm susu bubuk
1 sdt *bread improver*
1 sdt *crumb softener*
11 g ragi instan
½ sdt garam halus



Topping polo:

120 g tepung terigu protein rendah
150 g mentega
50 g gula halus
1 sdm susu bubuk
1 btr telur



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, susu bubuk, ragi instan, *bread improver*, *crumb softener*, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Masukkan air, kuning telur, aduk selama menggunakan mikser roti selama 15 menit.
2. Tambahkan mentega, aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis.
3. Bulatkan adonan. Diamkan selama 60 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat.
4. Kempiskan adonan, potong seberat 50 g. Bentuk menjadi bulatan-bulatan. Letakkan di atas loyang beroles margarin. Diamkan selama 30 menit. Semprotkan *topping* polo secara melingkar di atas seluruh permukaan adonan yang telah dibentuk.
5. Pangang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang. Angkat, dinginkan.
6. Atur roti di atas tempat saji hidangkan.
7. *Topping* polo: campur semua bahan *topping*, aduk rata. Masukkan ke dalam *pipping* bag. Isi siap digunakan.

Tips

Roti Polo





Bahan:

500 g tepung terigu protein tinggi
 100 g gula pasir
 100 g mentega
 3 btr kuning telur
 300 ml air es
 1 sdm susu bubuk
 1 sdt *bread improver*
 1 sdt *crumb softener*
 11 g ragi instan
 ½ sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

120 g tepung terigu protein rendah
 130 g mentega
 50 g gula halus
 40 g gula palem
 1 btr telur
 1 sdt bubuk cappuccino instan
 1 sdt kopi esens



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, susu bubuk, ragi instan, *bread improver*, *crumb softener*, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Masukkan air es, kuning telur, lalu aduk dengan mikser roti selama 15 menit.
2. Tambahkan mentega, aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis.
3. Bulatkan adonan. Diamkan selama 60 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat.
4. Kempiskan adonan, potong seberat 50 g. Bentuk menjadi bulatan-bulatan. Letakkan di atas loyang beroles margarin. Diamkan selama 30 menit.
5. Semprotkan *topping* polo secara melingkar di atas seluruh permukaan adonan yang telah dibentuk.
6. Pangang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang. Angkat, dinginkan.
7. Atur roti di atas tempat saji hidangan.
8. *Topping* polo: kocok mentega, gula halus, gula palem, dan telur hingga lembut. Masukkan tepung terigu, bubuk cappuccino, dan kopi esens. Aduk rata. Masukkan ke dalam *pipping bag*. Isi siap digunakan.



UNTUK 10 BUAH

Tips

Untuk variasi rasa *topping*, bisa diganti dengan bubuk kopi aneka rasa dengan jumlah yang sama.

Roti *Sobek Keju*





Bahan:

900 g	tepung terigu protein tinggi	100 g	susu tawar cair
100 g	tepung terigu protein sedang	60 g	susu bubuk
120 g	margarin	200 g	gula pasir
2 btr	telur	11 g	ragi instan
1 btr	kuning telur	1 sdt	<i>bread improver</i>
350 g	air es	1 sdt	<i>crumb softener</i>
		1 sdt	garam halus



Olesan, aduk rata:

4 btr	kuning telur
4 sdm	susu tawar cair
2 sdt	gula halus



Isi:

100 g	keju cheddar, parut
-------	---------------------



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, kuning telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan, tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing ke dalam potongan seberat 40 g. Bentuk bulat panjang.
3. Letakkan adonan yang telah dibentuk dalam loyang cake secara berjajar. Olesi atasnya dengan bahan olesan, taburi keju parut. Diamkan kembali selama 30 menit.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.



Tips

Untuk variasi roti bisa diisi dengan sarikaya dan cokelat.

Roti *Sobek Pandan*





Bahan:

900 g	tepung terigu protein tinggi	60 g	susu bubuk
100 g	tepung terigu protein sedang	200 g	gula pasir
120 g	margarin	2 sdt	pasta pandan
2 btr	telur	11 g	ragi instan
1 btr	kuning telur	1 sdt	<i>bread improver</i>
350 g	air es	1 sdt	<i>crumb softener</i>
100 g	susu tawar cair	1 sdt	garam halus



Olesan, aduk rata:

4 btr	kuning telur
4 sdm	susu tawar cair
2 sdt	gula halus



Taburan:

3 sdm	biji wijen
-------	------------



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, kuning telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es, susu tawar cair dan pasta pandan, mikser kembali selama 2 menit. Hentikan pengadukan dan tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan ke dalam potongan seberat 40 g. Bulatkan dan diamkan selama 10 menit.
3. Kempiskan adonan, bulatkan kembali. Letakkan adonan yang telah dibentuk dalam loyang cake secara berjajar. Olesi atasnya dengan bahan olesan dan taburi biji wijen. Diamkan kembali selama 30 menit.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.



Tips

Untuk variasi roti bisa diisi dengan srikaya, coklat, dan keju.



Roti

Cokelat



Bahan:

- 900 kg tepung terigu protein tinggi
- 100 g cokelat bubuk
- 50 g mentega putih
- 50 g gula pasir
- 15 g ragi instan
- 630 ml air es
- 10 g susu bubuk
- 5 g *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 5 g garam halus
- 1 sdt pasta cokelat
- 1 sdm margarin, untuk olesan



Isi:

- 100 g kismis

Untuk menghasilkan roti tawar berbentuk kotak, gunakan loyang roti tawar yang menggunakan tutup pada bagian atasnya.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, cokelat bubuk, *bread improver*, susu bubuk, *crumb softener*, gula pasir, ragi instan, dan garam halus ke dalam mangkuk mikser roti. Aduk rata.
2. Tuang air es sedikit demi sedikit dan pasta cokelat mikser selama 2 menit. Tambahkan mentega, proses dengan mikser roti selama 10 menit atau hingga adonan benar-benar kalis. Masukkan kismis, aduk rata.
3. Bulatkan adonan, diamkan selama 60 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat dari besar semula. Kempiskan.
4. Potong adonan sesuai ukuran loyang, bulatkan adonan, diamkan kembali selama 15 menit. Kempiskan adonan kembali.
5. Bentuk adonan bulat panjang, letakkan di atas loyang roti tawar ukuran 25 x 10 x 12 cm yang telah diolesi margarin. Diamkan selama 60 menit.
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 200 °C selama 25 menit atau hingga roti matang. Angkat dan dinginkan.
7. Keluarkan roti dari loyang, atur di atas piring saji. Hidangkan.



Roti Tawar



Bahan:

1 kg	tepung terigu protein tinggi	10 g	susu bubuk
50 g	margarin/mentega putih	5 g	bread improver
50 g	gula pasir	1 sdt	crumb softener
15 g	ragi instan	5 gr	garam halus
630 ml	air es		



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, *bread improver*, susu bubuk, *crumb softener*, gula pasir, ragi instan, dan garam halus. Aduk rata.
2. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis. Tambahkan margarin/mentega, uleni kembali hingga adonan kalis.
3. Bulatkan adonan, diamkan 60 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan.
4. Potong adonan sesuai ukuran loyang, bulatkan. Fermentasikan kembali selama 15 menit. Kempiskan adonan kembali.
5. Bentuk adonan bulat panjang, letakkan di atas loyang roti tawar ukuran 25 x 10 x 12 cm yang telah diolesi margarin. Diamkan selama 60 menit atau hingga adonan mengembang sempurna.
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 200 °C selama 25 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan dinginkan. Potong-potong roti tawar.
7. Keluarkan roti dari loyang, atur di atas piring saji. Hidangkan.

Tips

Gunakan kisaran suhu 200 - 210 °C untuk memanggang roti tawar. Lama fermentasi atau pengembangan yang ideal untuk roti tawar adalah 90 menit di dalam suhu yang hangat agar adonan mengembang sempurna dan dihasilkan roti yang lembut dan empuk.



Roti Unyil

Isi Sosis




Bahan:

- 375 g tepung terigu protein tinggi (*hard wheat*)
- 100 g tepung terigu protein sedang (*medium wheat*)
- 130 g gula pasir
- 3 btr kuning telur
- 100 g mentega
- 200 ml air es
- 30 g susu bubuk
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*/pengempuk roti
- 1 sdt garam halus



Isi:

- 150 g sosis, potong-potong
- 100 ml mayonaise



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 2 sdm susu tawar cair



Cara Membuat:

1. Campur semua bahan kering, aduk rata. Masukkan kuning telur dan air es sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan mentega, uleni lagi sampai adonan licin dan lembut.
2. Diamkan adonan selama 45 menit atau sampai mengembang dua kali lipat dari besar semula. Kempiskan adonan dan potong serta timbang sesuai kebutuhan resep.
3. Diamkan kembali selama 30 menit, lalu kempiskan adonan dan timbang masing-masing seberat 20 g.
4. Bentuk adonan menjadi bulatan, dan pipihkan. Tambahkan 1 sdt mayonaise dan satu potong sosis pada bagian tengah adonan. Gulung, rapikan bentuknya.
5. Atur adonan yang telah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Olesi bagian atas roti dengan bahan olesan. Diamkan selama 25 menit.
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Atur di atas potong saji. Hidangkan.

Tips

Jangan memanggang roti unyil terlalu lama karena teksturnya akan menjadi keras.

Sate Donat



Resep by: [www.resepku.com](#)





Bahan:

- 250 g tepung terigu protein tinggi (*hard wheat*)
- 6 g ragi instan
- 40 g margarin
- 125 ml air
- 1 btr kuning telur
- 50 g gula pasir
- 1 sdm susu bubuk
- ½ sdt *baking powder*
- ½ sdt *bread improver*/pengempuk roti
- ½ sdt bubuk/pasta vanili
- ½ sdt garam halus
- 1 lt minyak untuk menggoreng tusuk sate secukupnya



Topping:

- 100 g keju cheddar, parut
- 100 g meises cokelat
- 150 g mentega

Tips

Abon sapi, abon ayam, dan kacang tanah panggang cincang bisa menjadi variasi pengganti *topping*. Kandungan air dalam tepung terigu berbeda-beda, tambahkan air sedikit demi sedikit, hentikan penambahan air jika adonan menjadi terlalu lembek. Taburan bisa diganti dengan kacang-kacangan.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, susu bubuk, gula pasir, kuning telur, *baking powder*, *bread improver*, vanili, dan garam. Aduk rata. Tuang air dan margarin, aduk dengan mikser adonan dengan kecepatan 2 selama 12 menit atau hingga adonan kalis. Pengadukan juga bisa dilakukan manual dengan tangan hingga adonan kalis.
2. Bulatkan adonan, diamkan di tempat yang hangat dan tertutup selama 60 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan.
3. Ambil 35 g adonan, bentuk menjadi bulatan-bulatan. Lakukan hingga adonan habis. Diamkan adonan yang telah dibentuk selama 40 menit. Panaskan minyak, goreng adonan donat hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Dinginkan.
4. Tusuk bola-bola donat dengan tusukan sate. Olesi permukaannya dengan mentega. Taburi dengan keju atau meises cokelat.
5. Atur sate donat di atas piring saji. Hidangkan.

Sate Roti

Isi Sosis





Bahan:

- 900 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 120 g margarin
- 100 g susu tawar cair
- 2 btr telur
- 1 btr kuning telur
- 350 g air es
- 60 g susu bubuk
- 200 g gula pasir
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Topping:

- 2 sdm biji wijen
- 50 g Nori, potong memanjang



Isi:

- 150 g sosis sapi, potong-potong, goreng
- 60 g saus tomat
- 60 g saus sambal
- 50 g mayonaise



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan dan tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing ke dalam potongan seberat 25 g. Bulatkan dan diamkan selama 10 menit.
3. Tusuk sosis dengan tusukan sate. Kempiskan adonan roti, olesi dengan campuran mayonaise, saus tomat, dan saus sambal. Lilitkan mengelilingi sosis. Lakukan hingga adonan habis.
4. Olesi bagian atas adonan dengan bahan olesan, letakkan 1 potongan nori. Taburi biji wijen.
5. Diamkan kembali selama 30 menit. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.



Tips

Sosis sapi bisa diganti dengan sosis ayam atau bakso sapi.

Sesame Croissant



Bahan:

500 g	tepung terigu protein tinggi	40 g	gula halus
300 g	korsvet	11 g	yeast/ragi instan
50 g	margarin	1 sdm	susu bubuk
250 ml	air dingin	1 sdt	garam halus
1 btr	telur ukuran sedang	3 sdm	biji wijen (sesame)





Isi:

200 g selai nanas



Olesan, aduk rata:

3 sdm madu

3 btr telur



Cara Membuat:

1. Masukkan korsvet dalam plastik, giling hingga ketebalan 1 cm dan rapikan bentuknya menjadi bentuk persegi.
2. Campur tepung terigu dengan garam, ragi, gula halus, dan susu bubuk. Aduk rata. Masukkan telur dan air dingin sedikit demi sedikit sambil diuleni dan dibanting-banting hingga adonan kalis dan elastis. Tambahkan margarin, uleni hingga adonan benar-benar kalis. Masukkan adonan dalam baskom, tutup dengan serbet lembap, diamkan selama 20 menit agar adonan mengembang.
3. Kempiskan adonan dengan cara ditekan-tekan dengan tangan. Bulatkan adonan, masukkan di dalam lemari es selama 20 menit.
4. Siapkan meja kerja, taburi dengan tepung terigu. Letakkan adonan di atas meja, giling adonan menjadi bentuk segiempat setebal 1 cm. Letakkan *korsvet* di bagian tengah. Lipat adonan menutupi *korsvet* seperti melipat amplop. Pastikan semua bagian *korsvet* tertutupi adonan.
5. Giling adonan dengan perlahan hingga ketebalan 1 cm. Lipat bagian kiri ke kanan dan bagian sisi kanan ke arah kiri sehingga terbentuk tiga lapisan. Dinginkan dalam kulkas selama 15 menit. Lakukan proses menggiling, melipat, dan mendinginkan sebanyak 3 kali.
6. Pada gilingan terakhir, giling dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm. Potong menjadi bentuk segitiga. Isi tengahnya dengan selai nanas. Gulung menjadi bentuk menyerupai tanduk. Lakukan hingga habis.
7. Atur adonan yang telah dibentuk di atas loyang. Diamkan selama 25 menit. Olesi permukaan adonan dengan bahan olesan, taburi dengan biji wijen. Panggang di dalam oven bertemperatur 200 °C selama 20 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
8. Atur di dalam piring saji. Hidangkan.



Tips

Lapisan adonan *croissant* bisa tidak terbentuk apabila saat menggiling terlalu keras, sehingga lapisan lemak menembus lapisan tepung. Giling dengan pelan dan satu arah, jangan dibalik.

Spicy Cheese Bread





Bahan:

- 900 g tepung terigu protein tinggi
- 100 g tepung terigu protein sedang
- 120 g margarin
- 100 g susu tawar cair
- 2 btr telur
- 1 btr kuning telur
- 350 g air es
- 60 g susu bubuk
- 200 g gula pasir
- 11 g ragi instan
- 1 sdt *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 4 btr kuning telur
- 4 sdm susu tawar cair
- 2 sdt gula halus



Isi:

- 150 g keju cheddar, parut



Taburan:

- 100 g keju cheddar, parut
- 3 sdm campuran bubuk oregano dan parsley kering



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan dan tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga adonan kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing ke dalam potongan seberat 40 g. Bentuk bulat dan pipihkan, isi tengahnya dengan keju parut. Bulatkan kembali.
3. Letakkan adonan yang telah dibentuk dalam loyang beroles margarin. kerat permukaanya. Olesi dengan bahan olesan. Taburi dengan campuran parsley dan oregano kering. Tambahkan keju parut. Diamkan kembali selama 30 menit.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.

UNTUK 23 BUAH

Tips

Untuk variasi, isi bisa diganti dengan ragout daging atau ragout ayam.

.....



Stick

Pastry



Bahan:

- 500 g tepung terigu protein tinggi
- 300 g korsvet
- 50 g margarin
- 250 ml air dingin
- 1 btr telur ukuran sedang
- 40 g gula halus
- 1 sdm susu bubuk
- 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

- 3 btr telur
- 2 sdm susu tawar cair



Taburan:

- 150 g keju mozzarella, parut

Tips

Gunakan pisau yang tajam untuk memotong adonan *puff pastry* agar lapisan lemak tidak rusak.



Cara Membuat:

1. Giling korsvet dalam plastik hingga ketebalan 1 cm, rapikan bentuknya menjadi bentuk persegi empat.
2. Aduk rata tepung terigu dengan garam, gula halus, dan susu bubuk. Tambahkan telur dan air dingin sedikit demi sedikit sambil diuleni dan dibanting-banting hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis. Tambahkan margarin, uleni hingga adonan kalis. Masukkan adonan dalam baskom, tutup dengan serbet lembap. Dinginkan di dalam kulkas selama 20 menit.
3. Giling adonan menjadi bentuk segi empat setebal 1 cm. Letakkan korsvet di bagian tengah. Lipat adonan menutupi korsvet seperti melipat amplop. Pastikan semua bagian korsvet tertutupi adonan.
4. Giling adonan dengan perlahan hingga ketebalan 1 cm. Lipat bagian kiri ke kanan dan bagian sisi kanan ke arah kiri sehingga terbentuk tiga lapisan. Dinginkan dalam kulkas selama 15 menit. Lakukan proses menggiling, melipat, dan mendinginkan sebanyak 3 kali.
5. Pada gilingan terakhir, giling dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm. Potong 2 x 7 cm. Atur di atas loyang. Olesi bagian atasnya dengan bahan olesan dan taburi keju mozzarella.
6. Panggang di dalam oven bersuhu 200 °C selama 30 menit atau hingga kue matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Dinginkan.
7. Atur di atas piring saji. Hidangkan.

Sweet Dinner Roll





Bahan:

900 g tepung terigu protein tinggi
 100 g tepung terigu protein sedang
 120 g margarin
 100 g susu tawar cair
 2 btr telur
 1 btr kuning telur
 350 g air es
 60 g susu bubuk
 250 g gula pasir
 11 g ragi instan
 1 sdt *bread improver*
 1 sdt *crumb softener*
 1 sdt garam halus



Olesan, aduk rata:

4 btr kuning telur
 4 sdm susu tawar cair
 2 sdt gula halus



Taburan:

100 g keju cheddar, parut



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, kuning telur, *bread improver*, *crumb softener*, susu bubuk, telur, dan garam di dalam mangkuk mikser roti atau mangkuk adonan. Jalankan mikser dengan kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang air es dan susu tawar cair lalu jalankan 2 menit. Hentikan pengadukan dan tambahkan margarin. Aduk kembali selama 10 menit atau hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakkan di dalam tempat tertutup dan hangat. Diamkan selama 50 menit, atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan adonan, bagi masing-masing adonan ke dalam potongan seberat 40 g. Bentuk adonan menjadi bulat.
3. Letakkan adonan yang telah dibentuk dalam loyang beroles margarin. Olesi atasnya dengan bahan olesan dan taburi dengan keju parut. Diamkan kembali selama 30 menit.
4. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 180 °C selama 15 - 20 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Atur roti di atas tempat saji. Hidangkan.

Tips

Fermentasikan adonan roti sesuai dengan petunjuk. Fermentasi terlalu lama akan membuat adonan *over proofing*, akibatnya adonan roti menjadi lembek, rasa roti terlalu asam dan roti tidak mengembang sempurna.



Whole Wheat

Bread



Bahan:

- 500 g tepung terigu protein tinggi
- 500 g tepung terigu gandum utuh (*whole wheat*)
- 50 g mentega putih
- 50 g gula pasir
- 15 g ragi instan
- 630 ml air es
- 10 g susu bubuk
- 5 g *bread improver*
- 1 sdt *crumb softener*
- 5 g garam halus

Tips

Roti sering kali bantat dan keras disebabkan salah memilih jenis tepung terigu. Gunakan selalu tepung terigu protein tinggi untuk membuat roti tawar atau roti gandum. Suhu oven terlalu rendah serta fermentasi yang terlalu singkat bisa menyebabkan roti tawar keras dan bertekstur kasar.



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu protein tinggi dengan tepung gandum, *bread improver*, susu bubuk, *crumb softener*, gula pasir, ragi instan, dan garam halus. Aduk rata.
2. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis. Tambahkan mentega, uleni kembali hingga adonan kalis.
3. Bulatkan adonan, diamkan 60 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempiskan.
4. Potong adonan sesuai ukuran loyang, bulatkan adonan, diamkan kembali selama 15 menit. Kempiskan adonan kembali.
5. Bentuk adonan bulat panjang, letakkan di atas loyang roti tawar ukuran 25 x 10 x 12 cm yang telah dioles dengan margarin. Diamkan selama 60 menit. Atau hingga adonan mengembang sempurna.
6. Panggang di dalam oven bertemperatur 200 °C selama 25 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan dinginkan.
7. Keluarkan roti dari loyang, atur di atas piring saji. Hidangkan.

LAMPIRAN

Panduan Suhu Oven

Angka	°C	°F	Keterangan pada Oven	Penggunaan Pemanggangan
1	110	230	Kurang panas	Sus kering
2	150	302	Panas sedang	Kue kering
3	160	320	Panas sedang	Kue kering
4	180	360	Cukup panas	Cake, brownies, bolu, chiffon cake
5	190	374	Panas	Kue sus (choux pastry), eclair
6	200	390	Sangat panas	Roti, danish pastry, puff pastry, dan bolu gulung

Catatan: Jika ditemukan resep dengan menggunakan skala panas Fahrenheit (°F) Anda harus mengonversikannya ke dalam patokan suhu °C (°C). Caranya dengan menggunakan patokan rumus, bahwa setiap 1 derajat Fahrenheit = ½ °C.

Daftar Konversi Bahan

Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga	Berat dalam Gram
Susu	1 cangkir	150 gram
Susu	1 gelas	200 gram
Gula pasir	1 sdm	10 gram
Kuning telur	1 butir	20 gram
Margarin	1 sdm	10 gram
Minyak goreng	1 sdm	10 gram
Putih telur	1 sdm	10 gram
Telur ayam	1 butir	50 gram
Tepung	1 sdm	5 gram
Kacang-kacangan	2 ½ sdm	25 gram
Susu bubuk	1 sdm	5 gram
Air	1 cangkir	150 gram
Kacang tanah	1 sendok makan	10 gram

Keterangan Istilah:

sdm: sendok makan, **sdt:** sendok teh, **g:** gram, **kg:** kilogram, **ml:** mililiter, **cm:** centimeter

DIREKTORI TEMPAT KURSUS KUE

Berikut alamat lengkap tempat kursus masak yang dapat menambah wawasan Anda dalam pengetahuan membuat kue.

DHARMA PUTRA

Jl. Tanah Abang III No. 28 G,
Jakarta
Phone: (021) 386 1319/20

BOGASARI BAKING SCHOOL

Jl. Cilincing Raya, Jakarta Utara
Phone: (021) 439 00170

Jakarta Culinary Center

Jl. Taman Surya 3 B1 J1/33-A, Jakarta
Phone: (021) 543 99917

NILA CHANDRA

Wijaya Grand Center
Blok G 33, Jl. Wijaya II, Jakarta
Phone: (021) 720 9797

LARIS

Kompleks Ruko Gading Serpong
Blok AA 3 /9, Tangerang
Phone: (021) 546 8843

Kursus Kue Lilyana

Jl. Utama Raya II F,
Cengkareng, Jakarta Barat
Phone: (021) 545 2016,
544 5458, 619 3652

Kursus Kue Nessa

Jl. Cicendo II, Bandung
Phone: (022) 420 4168

MIRA Cake Decoration dan Baking Course

Jl. KH Hasyim Ashari No. 9 B-C,
Jakarta Pusat
Phone: (021) 632 9224

Kursus Kue Fortuna

Jl. K.H.Zainal Arifin 37-A, Jakarta
Phone: (021) 632 2937

La-Zelian Cooking School

Jl. Jati Raya B1 A/1-2,
Perumnas Banyumanik, Semarang
Phone: (021) 746 4263

OKKY Cake Chocolate Bakery

Jl. Guntur 40-42, Jakarta Selatan
Phone: (021) 829 5140, 829 4910

ADRIAN

Jl. Kelapa Gading Selatan blok AH-10/17
Gading Serpong, Tangerang
Phone: (021) 546 7560

Toko Titan

Jl. RS Fatmawati 22 A,
Cilandak Barat, Jakarta Selatan
Phone: (021) 769 2329

Toko Niton

Jl. Lapangan Tembak Raya
No.39, Cibubur, Jakarta Timur
Phone: (021) 877 20875, 709 31150

KLUB NOVA

Jl. Palmerah Barat 29-33, Jakarta
Phone: (021) 530 1991, 1760 1763

YAYASAN GIZI KULINER

Jl. Langsat I No. 2, Jakarta
Phone: (021) 726 2833

ROSSY

Jl. Alaydrus 74 A Jakarta Pusat

DIREKTORI TEMPAT BELANJA BAHAN DAN ALAT KUE

Sebelum membuat kue, Anda tentu harus menyiapkan bahan dan alat untuk membuat kue. Berikut alamat toko bahan dan alat kue yang lengkap dan berkualitas bagus:

Jln. Gunung Sahari III No. 12C
Jakarta Pusat
Phone: (021) 421 9036

Jl. Hayam Wuruk (HARCO) Pertokoan
Glodok Makmur Blok A no. 22,
Jakarta 11180
Phone: (323) 937 0777

Jl Pondok Kelapa Raya
Blok I/14 No. 3C
Phone: (021) 865 6043

Perum. Bumi Satria Kencana,
Jl. H.Noer Ali - Kalimalang Bekasi
Phone: (021) 421 9036

Jl. Gunung Sahari I No. 5,
Jakarta 10610
Phone: (021) 884 0910

Ruko Sentra Eropa Blok B/27,
Kota Wisata
Phone: (021) 929 20278, 849 35316

Jl. Zainul Arifin, Jakarta Pusat
Phone: (323) 937 0777

Jl. Kaji IIA, Jakarta Pusat
Phone: (021) 633 2127

Jl. Danau Agung II Blok E3/2A
No. 18, Sunter, Jakarta
Phone: : (021) 6583 3931-32
Fax: (021) 645 9118

Pasar Mayestik Lt.1 Blok I Br8
Phone: (021) 724 4718, 722 1785

Jl. Kaji No. 18B, Jakarta Pusat
Phone: (021) 632 5913, 632 5917

Kompleks Ruko Gading Serpong
Blok AA 3 /9, Tangerang
Phone: (021) 546 8843

Proyek Pasar Senen Blok III
Lt. Dasar Los DD 8/9
Phone: (021) 421 0149

Kelapa Nias Raya (Pelepah Elok I)
Blok GN1-35, Jakarta 14250
Phone:(021) 451 7082, 451 7083

Jl. Kaji No. 38A, Jakarta 10130
Phone: (021) 632 1145, 632 1147

Cawang Baru No. 432 B
Phone: (021) 687 50675

Jl. KH Hasyim Ashari No. 9 B-C,
Jakarta Pusat
Phone: (021) 632 9224

Ruko Pasar Modern Blok R85-86
Sektor 1.2 BSD - Serpong
Tangerang
Phone: (021) 531 58366

Ruko Depok Mas B No. 3
Jl. Raya Margonda No. 42, Depok
Phone: (021) 772 03681

Jl. RS Fatmawati 22A,
Cilandak Barat, Jakarta Selatan
Phone: (021) 769 2329

Jl. RS Fatmawati No. 8 Blok A,
Jakarta Selatan
Phone: (021) 720 0239, 724 6858

Jl. Gajahmada No. 19-26 Jakarta Pusat
Phone: (021) 633 6860, 633 6861

Ruko Bintaro Jaya Sektor 9
Blok C No. 5 - Bintaro Jaya
Phone: (021) 745 1918, 745 2248

Melati Mas Square (Samping Giant
Melati Mas) Serpong
Phone: (021) 538 4860

Jl. Dewi Sartika 88 Bogor
Phone: (0251) 378864

Jl. Siliwangi No. 128 B Bogor
Phone: (0251) 310234

Jl. Gedong Sawah 1 No. 7 Bogor
Phone: (0251) 311 436

Jln.Naripan no.52
Telp: (022) 4205278, 4231425

Jln.Suniaraja no.116
telp 022 4201760, 022 4209065

Jln. Hariang Banga 6.
(022) 4238e779, 4235079

Jalan Kalipah Apo

Jl. Margorejo Indah XIV
Blok C No. 603 Surabaya
Phone: (031) 843 6100

Jln. Margorejo Indah XIV blok C
no. 603 – Surabaya (Office)
(031) 8472000, 8436100

Jln. Pucang Anom Timur 8
(031) 5015877, 5054911, 5016789

Jln. Kedungdoro No. 24-26 Surabaya
(031) 5343435, 5313897

Jln. Bratang Gede No. 124 – Surabaya
(031) 5045706, 5040742

Jln. Urip Sumoharjo No. 86 – Surabaya
(031) 5341656

Jln. Walikota Mustajab No. 54 – Surabaya
(031) 5354337

Jln. Ngagel Rejo Kidul No. 67
(031) 5047431

Penulis



R. Adie Wibowo, S.Pd.

Dunia kuliner dan gizi adalah bidang ilmu yang didalami oleh pria Lulusan Tata Boga Universitas Negeri Semarang. Selain bekerja sebagai food adviser di salah satu perusahaan industri jasa boga, beliau juga aktif memberikan pelatihan kuliner di beberapa Lembaga Pendidikan Keterampilan. Di sela-sela kesibukannya mengelola rumah makan miliknya, Adi juga giat menulis sebagai pengisi di sela-sela waktu senggangnya.

Beberapa buku kuliner telah berhasil diterbitkan. Buku Koleksi Resep Cake, Bolu, Roti, dan Kue Kering Populer adalah bentuk kepeduliannya terhadap disiplin ilmu yang ia dalami. Kualitas resep, dapur uji serta, food stylist, dan daya tarik foto di dalam buku ini adalah hasil kreasinya. “Terus berkarya dan bermanfaat untuk sesama,” adalah motto hidupnya, untuk itu beliau menyempatkan menulis buku, dengan harapan bisa berguna dan memberi kontribusi positif bagi dunia kuliner yang dia geluti.

Kontak Penulis: adi220676@yahoo.co.id



