

60 RESEP

Roti Favorit

DARI AHLI BAKERY TERNAMA

Step by Step

HADI TUWENDI

60 RESEP

Roti Favorit

DARI AHLI BAKERY TERNAMA

Step by Step



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

STEP BY STEP
60 RESEP ROTI FAVORIT
DARI AHLI BAKERY TERNAMA
Oleh: **HADI TUWENDI**

GM 21001150119

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

Editor
INTARINA HARDIMAN & YUDHO ASMORO

Food Stylist:
DIAN RONAWATI

Fotografer:
ARIYO PHIDEKSO

Desain sampul dan isi:
FITRI SURYO BY GAGAS ULUNG

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

www.gramediapustakautama.com

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang.
Dilarang mengutip atau memperbanyak
sebagianatau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari Penerbit.

ISBN 978-602-03-1716-8

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

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 Ayat (1) atau pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/ atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan /atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta
Isi di luar tanggung jawab Percetakan

daftar isi

PRAKATA	4
SEBELUM MEMULAI	5
ANEKA ISI DAN TOPPING ROTI	74

13. SAUSAGE FLOWER	118
14. COFFEE POLO BUNS	122
15. TUNA PARMESAN CHEESE	126

ROTI DENGAN CETAKAN ALUMINIUM

1. PISANG KEJU	28
2. TUNA SNAIL	31
3. SAKURA COKELAT KACANG	34
4. MAHKOTA PANDAN	37
5. ALMOND KACANG HIJAU PANDAN	39

ROTI DENGAN CUP KERTAS

1. BEEF ONION	42
2. RED BEAN ASTER	45
3. EMPAT RASA	49
4. KELAPA KEJU	52
5. CHOCOLATE & PINEAPPLE	55

ROTI DENGAN LOYANG

1. MILK RAISIN SCROLL	58
2. PEANUT CHEESE PLAIT	61
3. COMBINATION STICK	64
4. BEEF ONION LOAF	67
5. CHICKEN STAR	70

ROTI BULAT

1. HOT CROSS BUNS	78
2. KISMIS KONDE	82
3. BUNGA DAISY	86
4. SAKURA	90
5. SPIDER BUNS	93
6. SPIRAL BUNS	96
7. CUPOLA	98
8. PEANUT FLOWER	101
9. PEANUT MILK SNAIL	104
10. RED BEAN NOUGAT	107
11. PANDAN PASTE FLOWER	110
12. RED BEAN RING	114

ROTI OVAL

1. BEEF FLOSS BUNS	134
2. ROTI AYAM PANDAN	137
3. ROTI SELAI NANAS	140
4. CHEESE BUNS	142
5. TAPAL KUDA COKELAT KACANG	145
6. PARMESAN BLOOM	147
7. ROTI NANAS WIJEN	150
8. BEEF HALF MOON	153
9. HOT DOG	156
10. KEJU MANIS TIKAR	159
11. KEPANG KEJU	162
12. KOFFIE BROOD	165
13. RED BEAN HEART	169
14. KELAPA PANDAN	172
15. MEXICAN CHOCO CHIPS	175

ROTI PANJANG

1. KAAS BROOD	183
2. MILK RAISIN BREAD	186
3. CREAM CHEESE BUNS	189
4. SNOW DROP	191
5. CHEESE PLAIT	194
6. RAISIN STICK BREAD	197
7. PEANUT CHEESE TWIST	199
8. SMOKED BEEF CHEESE	202
9. MIXED FRUIT ROLL SLICE	205
10. PINEAPPLE JAM ROLL	208
11. SAUSAGE LEAF	211
12. BLACK & WHITE TWIST	214
13. KOMBINASI PANDAN SUSU	217
14. CENTIPEDE PEANUT CHEESE	220
15. CHICKEN BEAK BUNS	223

TENTANG PENULIS	226
------------------------	------------

prakata

Di Indonesia roti diperkenalkan oleh bangsa Belanda. Budaya makan roti sejatinya belum ada di tengah masyarakat Indonesia kala itu. Orang-orang bulelah yang menularkan kebiasaan menyantap roti tersebut.

Jika di zaman dahulu orang biasa membuat sendiri roti di rumah masing-masing, seiring waktu para ibu tak lagi melakukannya. Toko-toko roti dibuka di mana-mana dan semakin banyak penjaja roti berkeliling dari rumah ke rumah. Lebih praktis.

Kini gairah kembali ke dapur rumah sendiri telah menjadi semacam eurofia, bukan hanya bagi ibu-ibu rumah tangga, tetapi juga bagi kalangan eksekutif termasuk juga para pria, tua maupun muda. Mempraktikkan sendiri bermacam-macam resep, mulai dari masakan sehari-hari, kue-kue dan camilan, aneka minuman, hingga roti. Ya, roti dengan bermacam isi dan bentuk kini kembali diminati oleh banyak orang. Model-model cantik dan isian serta *topping* yang kian beragam yang tertata rapi di gerai-gerai kios roti di mal-mal semakin mengukuhkan keberadaan roti sebagai hidangan yang bukan hanya lezat dan bisa dinikmati setiap saat oleh semua kalangan, namun juga menjadi semacam gengsi karena harganya memang relatif tidak murah.

Ada 4 kategori resep dalam buku ini. Yang pertama adalah roti-roti yang menggunakan *cup*, cetakan kecil dan loyang dalam pembuatannya, yang kedua adalah roti-roti bulat. Kemudian roti-roti berbentuk lonjong, dan yang terakhir adalah roti-roti panjang. Semuanya ditampilkan dalam bentuk *step by step* pembuatannya dan dilengkapi dengan foto-foto agar semuanya jelas dan *detail*.

Kini siapa pun dapat membuat sendiri roti di rumahnya. Hidangkan roti panas sebagai sarapan keluarga tercinta. Bahkan semua bisa memulai usaha boga bermula dari membuat roti dan menjualnya di sekitar tempat tinggal. *Happy baking!*

Penulis

Sebelum memulai

DALAM buku 60 macam model roti manis ini, resep-resep dibagi ke dalam 4 kategori, yaitu:

1. Roti dengan cetakan, loyang, dan *paper cup*.
2. Roti bulat.
3. Roti lonjong.
4. Roti panjang.

Masing-masing kategori tidak sama resepnya, bahan dasar yang dimasukkan berbeda. Dan tiap resep menghasilkan roti dengan keistimewaan masing-masing. Sebagai contoh, kategori roti dengan cetakan, loyang, dan *paper cup*. Roti ini merupakan roti yang sangat ekonomis karena tanpa telur, tanpa susu, dan tanpa margarin/*butter*. Meski demikian, roti ini terasa lembut dan enak. Berbeda dengan roti bulat. Bahannya mengandung telur, susu, dan *butter*, sehingga rasa dan teksturnya tentu berbeda dengan resep yang pertama. Resep-resep berikutnya diberi tambahan bahan yang lebih lengkap.

Bahan-bahan dasar pembuatan roti dengan cetakan, loyang, dan *paper cup* adalah:



1. Bahan A, terdiri dari terigu protein tinggi, *yeast*/ragi roti, gula pasir, dan air es.

2. Bahan B, terdiri dari Belfieco Protec, terigu protein rendah, Belfieco CB One, *yeast*/ragi roti, minyak, garam, santan cair instan, gula pasir, air es, dan terigu protein tinggi.



Bahan-bahan dasar pembuatan roti bulat: susu segar, gula pasir, garam, Belfieco CB One, *yeast*/ragi roti, Belfieco Protec, *butter*, terigu protein sedang, susu bubuk *full cream*, telur, dan terigu protein tinggi.



Bahan-bahan dasar pembuatan roti oval:

1. Bahan A, terdiri dari terigu protein tinggi, gula pasir, air es, dan *yeast*/ragi roti.



2. Bahan B, terdiri dari susu cair, susu bubuk *full cream*, yeast/ragi roti, Belfieco CB One, gula pasir, telur, dan terigu protein tinggi.



3. Bahan C, terdiri dari *creamerry butter*, Hollmann *butter*, Belfieco Protec, dan garam.

Bahan-bahan dasar pembuatan roti panjang:

1. Bahan A, terdiri dari terigu protein tinggi, susu segar, yeast/ragi roti, gula pasir, dan air es.



2. Bahan B, terdiri dari kuning telur, gula pasir, susu bubuk *full cream*, yeast/ragi roti, Belfieco CB one, air es, *fresh cream*, dan terigu protein tinggi.



3. Bahan C, terdiri dari *creamerry butter*, Hollman Butter, protec, dan garam.



Model roti tiap-tiap kategori pun memiliki kekhasannya sendiri. Kategori pertama, roti sesuai bentuk cetakan, loyang, atau *paper cup* yang digunakan. Kategori kedua, rotinya berbentuk dasar bulat, dengan aneka variasi. Kategori ketiga, berbentuk dasar lonjong. Dan yang terakhir, roti-roti pada kategori keempat berbentuk panjang dengan timbangan yang lebih berat daripada roti-roti di kategori-kategori lainnya.

Pada kategori pertama, dibutuhkan cetakan, loyang, dan *paper cup* untuk menyempurnakan bentuknya. Adapun aneka model cetakan, loyang, dan *paper cup* yang dipakai dalam buku ini ada 14 macam, yaitu:



- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1. Cetakan CHIFFON MINI | 8. Cetakan BULAT MINI |
| 2. Cetakan TULBAND MINI | 9. Loyang SEKAT |
| 3. Cetakan SAKURA | 10. Cetakan CREAM HORN |
| 4. Paper cup OVAL | 11. Cetakan PISANG |
| 5. Paper cup PERSEGI | 12. Loyang OVAL MINI |
| 6. Paper cup SEGITIGA | 13. Cetakan BINTANG |
| 7. Paper cup BULAT | 14. Loyang PERSEGI PANJANG MINI |

Kategori kedua, ketiga, dan keempat tidak membutuhkan alat bantu cetakan apa pun dalam membentuknya. Roti-roti dibentuk dengan tangan, beberapa di antara model roti ada yang memerlukan alat bantu seperti pisau dan gunting. Setelah selesai dibentuk, letakkan pada loyang polos besar untuk dimasukkan dalam oven.

Masing-masing kategori terdiri dari 15 model dengan 34 pilihan isian dan *topping* yang berbeda, yaitu:

Tuna cincang



Chicken pandan



Beef cheese



Cokelat keju



Cokelat kacang



Nanas keju



Nougat



Peanut cheese



Peanut milk

Smoked beef cheese



Bakso ayam



Bakso sapi



Kelapa keju



Sweet cream cheese

Kelapa



Susu kismis

Keju manis

Rhum vla

Isian/topping
lainnya:

Selai nanas



Selai nanas wijen



Red bean filling/
pasta kacang merah



Mixed fruit



Pisang tanduk goreng +
cheddar cheese parut,



Coffee polobun
topping



Peterseli



Bawang bombai

Beberapa tips dalam membuat roti:

1. Gunakan timbangan agar ukurannya tepat, termasuk juga dalam menakar cairan.
2. Gunakan air es dan bukan air biasa agar *yeast*/ragi roti bereaksi sempurna.
3. Dalam membuat *egg custard*, gunakan *mixer* untuk mengocok telur agar tercampur sempurna dan adonan tidak menyumbat contong plastik pada saat digunakan.
4. Penempatan adonan roti pada loyang setelah dibentuk jangan

Pasta kacang hijau
pandan



Cokelat



Egg custard



Egg coating



Almond



Keju slice



Pisang sale stick



Cherry merah

terlalu berdekatan, karena adonan akan membesar dan dapat saling menempel satu sama lain.

5. Semua isi roti pada resep di buku ini dibuat sendiri kecuali pasta kacang hijau pandan dan pasta kacang merah. Kedua macam isian tersebut adalah siap pakai dan bisa dibeli di toko-toko bahan kue.
6. Jangan memasukkan *yeast*/ragi roti dan garam secara berurutan.
7. Jika memakai oven dengan api bawah saja, panggang roti dengan suhu dikurangi 25°C (-25°C) dari yang seharusnya. Jika tertera suhu panggang 190°C, maka pasang di suhu 165°C saja.
8. Untuk *egg custard* warna coklat, tambahkan pewarna coklat Black Forest bentuk pasta pada *egg custard* yang sudah dibuat.

Aneka isi dan Topping Roti



1. BEEF /CHICKEN ONION (BAKSO SAPI /AYAM)

BAHAN:

20 g minyak goreng
2 sdm irisan bawang merah
1 sdm bawang putih cincang
60 g bawang bombai potong dadu
300 g daging sapi/ayam giling/cincang
5 g garam
10 g gula pasir
3 g merica
5 g bumbu penyedap
1 g biji pala bubuk
50 g kecap manis
60 g tangkue potongan
30 g bawang merah goreng

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan bawang bombai. Tumis hingga layu, lalu masukkan daging cincang.
3. Tambahkan garam, gula pasir, merica, bumbu penyedap, biji pala bubuk, dan kecap manis.
4. Terakhir masukkan tangkue dan bawang goreng.
5. Aduk rata.

Hasil: 512 g

2. SELAI NANAS

BAHAN:

1000 g nanas parut kasar
2 g garam
300-350 g gula pasir
½ sdt Tofieco Vanilla Flavour
3 bh cengkih bila suka
Sedikit kayu manis bila suka

CARA MEMBUAT:

1. Nanas dan garam dimasak sampai airnya agak habis.
2. Masukkan gula pasir. Masak hingga kental.
3. Setelah api dimatikan, beri perisa vanila.

3. TUNA

BAHAN:

20 g margarin
20 g bawang merah iris
10 g bawang putih cincang
50 g bawang bombai potong dadu
125 g putih telur rebus kotak
260 g tuna kaleng
10 g gula pasir
3 g merica
4 g garam
1 g biji pala bubuk
4 g bumbu penyedap
50 g susu kental manis (SKM)

25 g saus tomat
150 g susu cair UHT
30 g terigu

} aduk

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan bawang bombai. Tumis hingga layu.
3. Masukkan semua bahan-bahan lainnya satu persatu. Masak hingga matang.

Hasil: 460 g

4. CHICKEN PANDAN

BAHAN:

15 g minyak
15 g bawang merah iris
5 g bawang putih cincang
250 g daging ayam rebus suir
2 lbr daun pandan
3 lbr daun jeruk purut, iris halus
5 g garam
30 g gula pasir
2 g merica
4 g bumbu penyedap

50 g santan cair siap pakai
200 g air

} aduk

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih.
2. Masukkan semua bahan. Masak sampai santan agak habis tapi tidak terlalu kering.

Hasil: 315 g

5. SUSU KISMIS

BAHAN:

100 g susu bubuk *full cream*
30 g gula halus
50 g *creamerry butter*
30 g Hollman Butter
30 g susu kental manis (SKM)
100 g kismis (direndam air

panas, lalu diperas)
Susu cair secukupnya

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu.

Hasil: 400 g

6. KEJU MANIS

BAHAN:

100 g *cheddar cheese* parut
50 g susu bubuk *full cream*
20 g gula halus
20 g *creamerry butter*

10 g Hollman Butter

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 200 g

7. COKELAT

BAHAN:

80 g *cocoa powder*/cokelat bubuk
150 g gula halus
100 g susu bubuk *full cream*
130 g *creamerry butter*

50 g Hollman Butter

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 510 g



8. COKELAT KACANG

BAHAN:

10 g *cocoa powder*/cokelat bubuk
50 g gula halus
30 g susu bubuk *full cream*
25 g susu kental manis
25 g *creamerry butter*
10 g Hollman Butter

50 g selai kacang/
peanut butter
5 g susu cair (secukupnya)

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 205 g

9. COKELAT KEJU

BAHAN:

100 g *cheddar cheese* parut
30 g *cocoa powder*
50 g susu bubuk *full cream*
40 g gula halus
40 g *creamerry butter*
20 g Hollman Butter

15 g susu kental manis
Susu segar cair secukupnya

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 300 g

10. SWEET CREAM CHEESE

BAHAN:

300 g *cream cheese*
30 g susu kental manis
120 g gula halus

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 450 g



11. RUM VLA

BAHAN:

200 g Belfieco Vla
1 g garam
200 g susu segar
200 g air es
1 sdt Tofieco Rhum Black Forest

Untuk Coffee Belfieco Vla,
bahan-bahan di atas ditambah

4 g kopi instan dan ½ sdt
Toffieco Coffee Flavour

CARA MEMBUAT: Kocok semua
bahan menjadi satu dengan
mixer pada kecepatan
sedang.

Hasil: 600 g

12. SMOKED BEEF CHEESE

BAHAN:

100 g *smoked beef* potong dadu
100 g *cheddar cheese* parut

CARA MEMBUAT: Aduk semua
bahan menjadi satu

Hasil: 200 g

13. PEANUT CHEESE KACANG KEJU

BAHAN:

100 g *cheddar cheese* parut
200 g selai kacang

CARA MEMBUAT: Aduk semua
bahan menjadi satu

Hasil: 300 g

14. MIXED FRUIT

BAHAN:

100 g manisan kulit jeruk
(sucade)
200 g *cherry* merah dan *cherry*
hijau potongan
300 g kismis

CARA MEMBUAT: Aduk semua
bahan menjadi satu

Hasil: 600 g

15. PINEAPPLE CHEESE (NANAS KEJU)

BAHAN:

100 g *cheddar cheese* parut
100 g selai nanas

CARA MEMBUAT: Aduk semua
bahan menjadi satu

Hasil: 200 g

16. PEANUT MILK

BAHAN:

200 g selai kacang
100 g gula halus
60 g susu bubuk *full cream*
 $\frac{1}{8}$ sdt Toffieco Peanut Flavour

CARA MEMBUAT: Aduk semua
bahan menjadi satu

Hasil: 360 g

17. NOUGAT

BAHAN:

200 g gula pasir
200 g kacang tanah panggang hancur

CARA MEMBUAT:

1. Buat karamel dari gula pasir. Jangan sampai gosong.
2. Campurkan kacang tanah matang cincang. Aduk rata.
3. Matikan api. Tipiskan kacang karamel di loyang atau nampan.
4. Setelah dingin, hancurkan.

18. BEEF CHEESE (BAKSO SAPI KEJU)

BAHAN:

200 g resep isi Beef Onion (bakso sapi)
100 g *cheddar cheese* parut

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 300 g

19. PINEAPPLE SESAME (NANAS WIJEN)

BAHAN:

200 g selai nanas
50 g wijen panggang

CARA MEMBUAT: Aduk bahan menjadi satu

Hasil: 250 g

20. KELAPA PANDAN

BAHAN:

300 g kelapa agak muda parut memanjang
2 g garam
90 g gula pasir
75 g air
30 g susu manis

2 lbr daun pandan

$\frac{1}{8}$ sdt Toffieco vanilla Flavour

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 480 g

21. KELAPA KEJU

BAHAN:

200 g resep isi kelapa pandan
100 g *cheddar cheese* parut

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 300 g

22. EGG COATING (TOPPING/OLESAN)

BAHAN:

1 kuning telur
1 btr telur
10 g susu bubuk *full cream*
25 g susu segar

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu, lalu disaring



23. EGG CUSTARD (TOPPING/HIASAN/CORETAN)

BAHAN:

35 g *creamerry butter*
15 g Hollman Butter
50 g gula halus
55 g telur
100 g terigu
 $\frac{1}{2}$ dari $\frac{1}{8}$ sdt Toffieco Vanilla Flavour

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 255 g

24. COFFEE POLO BUN TOPPING

BAHAN:

60 g *creamerry butter*
20 g Hollman Butter
140 g gula halus
1 sdt Toffieco Mocca Super
10 g kopi instan yang diseduh sedikit air panas
1 sdt Toffieco Coffee Bread Flavour

55 g telur
200 g terigu protein rendah
80 g susu bubuk *full cream*

CARA MEMBUAT: Aduk semua bahan menjadi satu

Hasil: 565 g

25. EGG BUTTER PASTE

BAHAN:

100 g gula halus
50 g Hollman Butter
50 g *creamerry butter*
80 g telur
120 g terigu protein rendah

CARA MEMBUAT:

1. Gula halus dan *butter* dikocok sampai lunak $\pm$ 5 menit medium *speed*.
2. Masukkan telur, kocok sebentar.
3. Masukkan terigu aduk rata.

ROTI DENGAN CETAKAN ALUMINIUM, CUP KERTAS, DAN LOYANG

Roti ini merupakan roti yang sangat ekonomis karena tanpa telur, tanpa susu, dan tanpa margarin/butter. Meski demikian, roti ini terasa lembut dan enak.



PROSES PEMBUATAN KULIT ROTI DENGAN CUP

Bahan A :

800 g terigu protein tinggi
8 g yeast/ragi roti
70 g gula pasir
480 g air

Bahan B :

500 g terigu protein tinggi
300 g terigu protein rendah
22 g yeast/ragi roti instan

350 g gula pasir
3 g Belfieco CB One(*bread softener*)
16 g Belfieco Protec (*bread conditioner*)

Bahan C(aduk jadi satu):

200 g santan cair siap pakai/instan
125 g minyak
240 g air es
25 g garam

Cara membuat :

1. Bahan A diaduk dengan *mixer* roti pada kecepatan sedang selama 4 menit. Tempatkan di baskom, tutupi plastik selama 1 jam (1/2 jam di suhu ruang dan 1/2 jam di lemari es/*refrigerator*).
2. Setelah 1 jam, masukkan adonan bahan A ke dalam *mixer*, tambahkan bahan B satu persatu dan C, lanjutkan aduk hingga kalis $\pm$ 7-8 menit. Keluarkan adonan, tutupi plastik selama 45 menit.
3. Timbang adonan sesuai kebutuhan, bulatkan. Setelah 15 menit, isi dan bentuk, taruh ke dalam *cup* kertas/loyang/cetakan. Biarkan beberapa saat agar mengembang $\pm$ 45 menit, lalu poles dengan *egg coating*, beri *topping*, lalu diamkan.
4. Setelah didiamkan adonan mengembang $\pm$ 3 kali lipat (total waktu sekitar 2 jam sejak adonan diisi dan dibentuk), panggang dengan api atas 170°C dan api bawah 190°C selama 11-13 menit.





2b



2c



2d



2e



2f



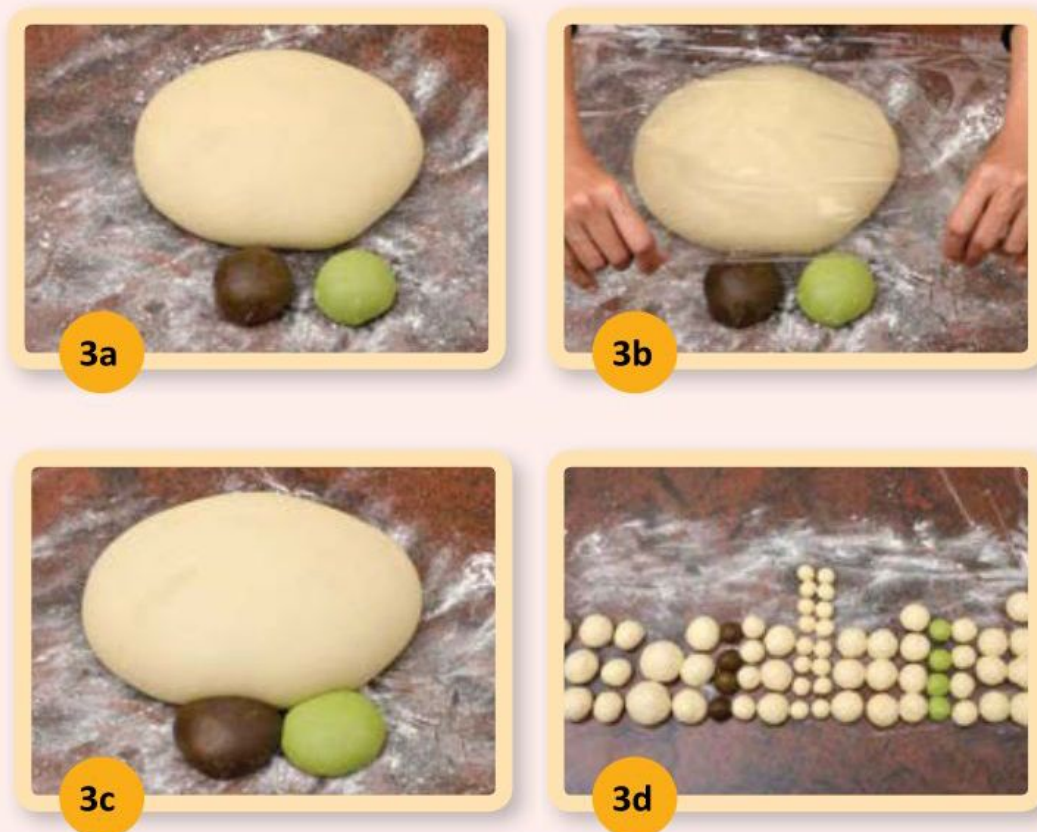
2g



2h



2i



1 resep menghasilkan roti:

- 62 buah @ 50 g untuk roti Sakura Cokelat Kacang, Combination Stick, Pisang Keju, Almond Pandan Srikaya.
- 52 buah @ 60 g untuk roti Tuna Snail, Mahkota Pandan Keju, Chicken Star, dan roti-roti dengan *cup* kertas.
- 41 buah @ 75 g untuk Milk Raisin Scroll, Beef Onion Loaf
- 20 buah @ 150 g untuk Peanut Cheese Plait

ROTI DENGAN CETAKAN ALUMINIUM



PISANG KEJU

Bentuk	: Pisang
Berat adonan	: 50 g
Isi	: Pisang tanduk goreng (1 buah dibagi 4) + cheddar cheese parut
Topping	: Pisang sale stick + cheddar cheese parut
Cetakan	: Bentuk pisang 4x4 1/2 cm, tinggi 2 1/2 cm.

Cara membuat:

1. Giling adonan tipis persegi panjang dengan *rolling pin*. Lebarkan.
2. Letakkan 1 potong pisang dan keju parut, gulung dan lekatkan.
3. Taruh ke dalam cetakan. Diamkan 45 menit.
4. Poles dengan *egg coating*, tata pisang sale stick dan taburkan keju parut di sela-selanya.
5. Biarkan 30-45 menit, lalu masukkan oven.
6. Setelah 11-13 menit, keluarkan dari oven. Keluarkan roti dari cetakan.



1a



1b



2a



2b



2c



2d



2e



2f



2g



3a



3b



3c



4a



4b



4c



5



Pisang Keju

TUNA SNAIL



Bentuk : Keong
Berat adonan : 60 g
Isi : Tuna (diisi setelah roti matang), diberi hiasan peterseli dan *cherry* merah
Cetakan : *Cream horn* 3 ½ x 13 cm

Cara membuat:

1. Giling adonan bentuk panjang,
2. Giling seperti tali panjang 45 cm, salah satu ujung lebih runcing.
3. Lilitkan adonan pada cetakan yang telah dipoles mentega.
4. Diamkan 30-45 menit.
5. Poles dengan *egg coating*. Setelah mengembang 3 kali lipat lalu panggang.
6. Setelah 11-13 menit, keluarkan dari oven. Lepaskan roti dari cetakan. Isi dengan tuna, menggunakan kantong plastik *sprit*.





3c



3d



3e



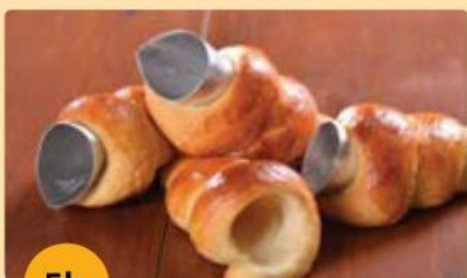
4a



4b



5a



5b



6



*Tuna
Snail*

SAKURA COKELAT KACANG



Bentuk : Bunga Sakura
Berat adonan : 50 g
Isi : Cokelat kacang
Topping : Egg custard cokelat dan streusel.
Cetakan : Sakura 8 1/2 cm, tinggi 3 1/2 cm

Cara membuat:

1. Giling adonan dengan *rolling pin*.
2. Isi lalu bentuk bulat.
3. Taruh ke dalam cetakan. Diamkan 30-45 menit.
4. Poles dengan *egg coating*.
5. Hias tepi adonan dengan *egg custard* cokelat dengan menggunakan contong plastik.
6. Taburi bagian tengahnya dengan *streusel*.





3a



3b



4



5a



5b



6a



6b



Sakura
Cokelat
Kacang

MAHKOTA PANDAN



Bentuk	: Mahkota
Berat adonan	: 60 g (2 adonan hijau + 2 adonan putih @ 15 g)
Isi	: Kacang hijau pandan dan keju parut
Topping	: Wijen dan keju parut
Cetakan	: Bulat mini 8 ½ cm, tinggi 3 ½ cm

Cara membuat:

1. Giling adonan dengan *rolling pin*.
2. Isi adonan yang sudah dipipihkan.
 - Adonan hijau: Kacang hijau pandan
 - Adonan putih: Keju parut
3. Taruh keempat adonan ke dalam satu cetakan. Diamkan 30-45 menit.
4. Poles dengan *egg coating*.
5. Taburi wijen di atas adonan hijau dan keju parut di atas adonan putih.



1



2



3



4



5



Mahkota Pandan

ALMOND KACANG HIJAU PANDAN

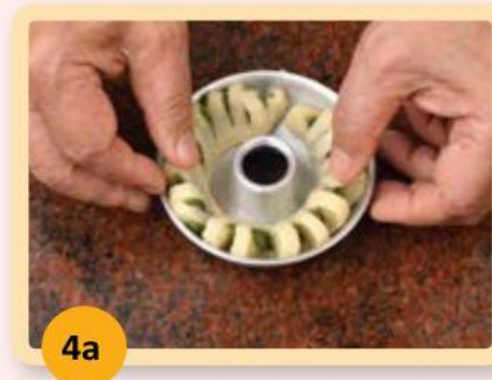
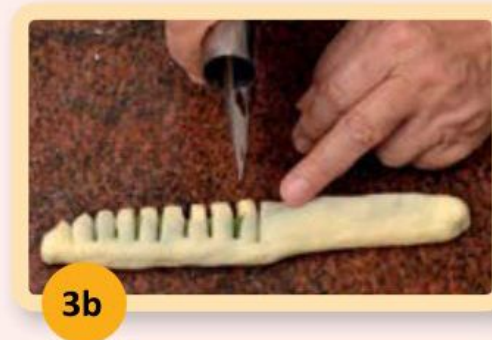


Bentuk	: Bunga rigi-rigi
Berat adonan	: 50 g
Isi	: Kacang hijau pandan
Topping	: Kacang almond hancur
Cetakan	: Tulband mini 9 ½ cm, tinggi 3 cm

Cara membuat:

1. Giling adonan tipis persegi panjang dengan *rolling pin*.
2. Isi dengan kacang hijau pandan. Bentuk panjang seperti tali. Satu sisi kulit ditipiskan di meja. Tempel dan rapikan.
3. Satu sisi dipotong-potong tidak sampai putus.
4. Taruh ke dalam loyang, lingkarkan. Bagian yang diiris menghadap atas. Biarkan 30 menit.
5. Poles dengan *egg coating*.
6. Taburi kacang *almond* hancur.





ROTI DENGAN CUP KERTAS

BEEF ONION



Bentuk	: Oval
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Beef onion
Topping	: Bawang bombai cincang
Cup kertas	: Oval 5 x 16 ½ cm, tinggi 3 cm

Cara membuat:

1. Pipihkan adonan.
2. Isi dengan *beef onion*.
3. Bentuk oval.
4. Taruh ke dalam *cup* kertas oval.
5. Setelah separuh mengembang, guntingi bagian tengah adonan.
6. Poles dengan *egg coating*. Taburi bawang bombai.





Beef
Union

RED BEAN ASTER



Bentuk	: Bunga Aster
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Pasta kacang merah
Topping	: Wijen
Cup kertas	: Bulat tipis 10 cm, tinggi 3 cm, (dilebarkan)

Cara membuat:

1. Giling adonan tipis panjang dengan *rolling pin*.
2. Isi dengan pasta kacang merah.
3. Bentuk tali panjang lalu gepengkan.
4. Satu sisi dipotong-potong $\pm \frac{1}{2}$ cm,
5. lalu dilingkarkan. Taruh ke dalam *cup* kertas.
6. Poles dengan *egg coating*.
7. Taburi wijen. Letakkan $\frac{1}{2}$ cherry merah di atasnya.



1



2a



2b



2c



3a



3b



3c



4a



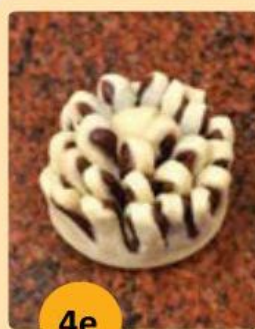
4b



4c



4d



4e



4f



4g



4h



4i



4j



5



6a



6b



Red
Bean
Aster

EMPAT RASA



Bentuk	: Persegi
Berat adonan	: 60 g (4 bulatan @ 15 g)
Isi	: Bakso sapi, tuna, keju parut, kacang keju
Topping	: Wijen, peterseli, keju parut, cherry merah cincang
Cup kertas	: Persegi 9x9 cm, tinggi 3 cm

Cara membuat:

1. Adonan dibagi menjadi 4 bagian @ 15 g. Pipihkan.
2. Masing-masing isi dengan bakso sapi, tuna, keju parut, dan kacang keju.
3. Bentuk bulat.
4. Taruh ke dalam *cup* kertas persegi.
5. Setelah separuh mengembang, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi masing-masing (sesuai urutan isi) dengan wijen, peterseli, keju parut, dan *cherry* merah cincang.



1



2a



2b



2c



*Empat
Rasa*



KELAPA KEJU



Bentuk	: Segitiga
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Kelapa keju
Topping	: Keju slice (1 lembar dipotong jadi 8 bentuk segitiga)
Cup kertas	: Segitiga 9x15 cm, tinggi 3 cm

Cara membuat:

1. Giling adonan dengan *rolling pin*, bentuk persegi panjang.
2. Isi dengan kelapa keju.
3. Gulung adonan.
4. Potong jadi 3 bagian. Taruh di *cup* kertas segitiga, masing-masing bagian, isinya menghadap atas.
5. Setelah separuh mengembang, poles dengan *egg coating*. Taruh sepotong keju slice yang dipotong segitiga di atasnya.





3c



3d



4a



4b



4c



4d



5



Kelapa
Keju

CHOCOLATE & PINEAPPLE



Bentuk	: Oval
Berat adonan	: 60 g (1 adonan coklat dan 1 adonan putih @ 30 g)
Isi	: Cokelat dan selai nanas
Topping	: Streusel
Cup kertas	: Oval 5 x 16 ½ cm, tinggi 3 cm

Cara membuat:

1. Masing-masing adonan digiling dengan *rolling pin*, bentuk persegi panjang.
2. Adonan yang coklat diisi coklat, adonan putih diisi selai nanas.
3. Bentuk panjang.
4. Taruh berdampingan, berdempetan
5. Setelah didiamkan selama 30-45 menit, poles dengan *egg coating*. Taburi *streusel*.



1



2a



2b



2c



ROTI DENGAN LOYANG

MILK RAISIN SCROLL



Bentuk : Roti Tulband
Berat adonan : 75 g
Isi : *Mixed fruit*
Loyang : Chiffon mini 11 cm, tinggi 5 ½ cm

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*, bentuk persegi panjang.
2. Taburi *mixed fruit*.
3. Gulung adonan.
4. Potong jadi 5 bagian.
5. Taruh dalam loyang tulband. Posisi yang berisi *mixed fruit* menghadap ke atas.
6. Diamkan 30-45 menit. Poles dengan *egg coating*.



1



2



3a



3b



4a



4b



4c



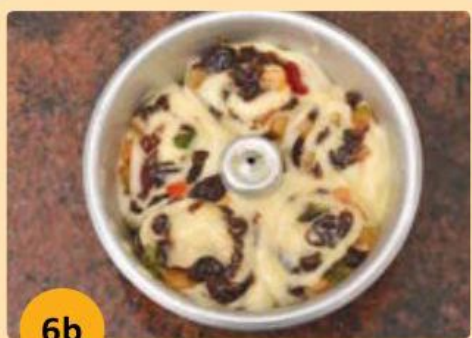
5a



5b



6a



6b



*Chocolate
&
Pineapple*

PEANUT CHEESE PLAIT



Bentuk : Persegi panjang keping
Berat adonan : 150 g (adonan dibagi 3 bagian @ 50 g)
Isi : Kacang keju
Topping : Keju parut
Loyang : Persegi panjang 9x18 cm, tinggi 4 cm

Cara membuat:

1. Masing-masing adonan digiling dengan *rolling pin*, bentuk persegi panjang.
2. Isi masing-masing dengan kacang keju.
3. Bentuk panjang dengan ujung runcing.
4. Keping ketiga bagian.
5. Taruh ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega. Diamkan 30-45 menit.
6. Poles dengan *egg coating*. Taburi keju parut.



1a



1b



2



3a



3b



3c



3d



4a



4b



4c



4d



4e



4f



4g



5



6



*Peanut
Cheese
Plait*

COMBINATION STICK



Bentuk	: Persegi panjang
Berat adonan	: 50 g
Isi	: Pasta kacang merah (red bean), kacang hijau pandan, cokelat kacang
Topping	: Streusel dan wijen
Loyang	: Garis 18 1/2 cm x 21 cm, tinggi 3 1/2 cm (loyang sekat)

Cara membuat:

1. Giling adonan dengan *rolling pin*, bentuk persegi panjang.
2. Isi dengan *red bean*, kacang hijau pandan, dan cokelat.
3. Gulung bentuk panjang.
4. Taruh ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega.
5. Setelah 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi *streusel* dan wijen di atasnya.





BEEF ONION LOAF



Bentuk	: Oval
Berat adonan	: 75 g
Isi	: Beef onion
Topping	: Egg custard dan bawang bombai
Loyang	: Oval 9 ½ cm x 3 ½ cm, tinggi 4 cm

Cara membuat:

1. Bagi adonan menjadi 3 bagian @ 25 g. Pipihkan.
2. Masing-masing diisi dengan *beef onion*.
3. Gulung bentuk panjang.
4. Taruh ke dalam loyang, letakkan saling berdempetan.

- Setelah 30-45 menit, poles dengan *egg coating*. beri *egg custard* yang dibentuk rigi-rigi dengan menggunakan contong plastik yang diberi lubang kecil.
5. Taburi 3 iris bawang bombai berbentuk ½ lingkaran.



1a



1b



1c



2



Beef
Onion
Loaf

CHICKEN STAR



Bentuk	: Bintang
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Bakso ayam
Topping	: Egg custard
Loyang	: Bintang 11 cm, tinggi 3 cm

Cara membuat:

1. Bagi adonan menjadi 5 bagian @ 12 g. Giling tipis dengan *rolling pin*, bentuk oval.
2. Masing-masing bagian diisi bakso ayam.
3. Bentuk oval.
4. Taruh ke dalam loyang bintang. Tempatkan adonan pada bagian sudut loyang.
5. Setelah 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Biarkan polesan agak kering, lalu beri *egg custard* yang dibentuk rigi-rigi dengan menggunakan contong plastik yang diberi lubang kecil.



1a



1b



1c



1d





3g



4



5



6a



6b



6c



Chicken
Star

ROTI BULAT

*Roti ini berbentuk bulat.
Bahannya mengandung telur,
susu, dan butter.*



PROSES PEMBUATAN KULIT ROTI BULAT

Bahan A :

1000 g terigu protein tinggi
50 g terigu protein sedang
22 g *yeast*/ragi roti instan
2 g Belfieco CB. One
100 g susu bubuk *full cream*
250 g gula pasir
165 g telur
485 g susu segar cair

Bahan B :

100 g *creamery butter*
80 g Hollman Butter
10 g Belfieco Protec
18 g garam

Cara membuat :

1. Bahan A diaduk dengan *mixer* roti kecepatan sedang (medium) selama 4 menit. Pindahkan ke baskom, tutupi plastik, diamkan selama 45 menit (25 menit di suhu ruang, 20 menit disimpan di lemari es).
2. Pindahkan adonan A ke dalam mangkuk *mixer*. Masukkan bahan B, aduk sampai kalis $\pm$ 8-9 menit dengan kecepatan sedang. Tutupi dengan plastik dan diamkan selama 45 menit.
3. Timbang adonan @ 60 g, bulatkan. Diamkan 15 menit sebelum diisi dan dibentuk. Setelah setengah mengembang, poles dengan *egg coating* dan beri *topping* jika perlu.
4. Setelah didiamkan sekitar $\pm$ 2 jam dan adonan mengembang $\pm$ 3 kali lipat, panggang dengan api atas 165°C dan api bawah 190°C selama 10 menit.





1i



1j



2a



2b



2c



2d



2e



3

1 resep menghasilkan roti sebanyak 38 buah @ 60 g.



ROTI BULAT

HOT CROSS BUNS



Bentuk	: Bulat dengan 2 tali melintang
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Tuna
Topping	: Saus tomat, mayones, kismis

Cara membuat:

1. Cubit adonan, buat 2 bulatan kecil untuk tali.
2. Giling adonan dengan *rolling pin*.
3. Isi dengan tuna.
4. Buat bulatan.
5. Buat tali dari adonan kecil yang sudah disisihkan sebelumnya.
6. Ikatkan tali tersebut pada roti.
7. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.
8. Beri *topping* saus tomat dengan contong plastik.
9. Beri *topping* mayones dengan contong plastik.
10. Beri hiasan kismis pada sudut-sudut silangan tali.



1a



1b





Hot
Cross
Buns



KISMIS KONDE

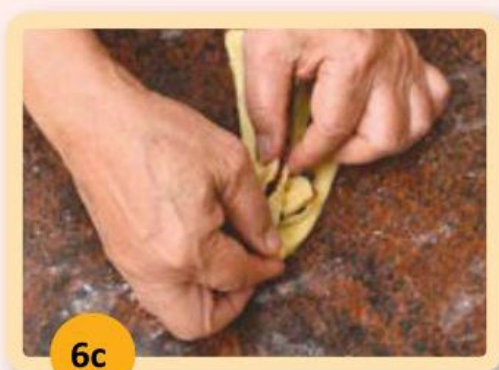


Bentuk : Konde bulat
Berat adonan : 60 g
Isi : *Mixed fruit*

Cara membuat:

1. Tipiskan adonan dengan *rolling pin*.
2. Taburi separuh permukaannya dengan *mixed fruit*.
3. Tutupi taburan *mixed fruit* dengan bagian yang separuhnya.
4. Tarik adonan dan bentuk jadi segitiga.
5. Iris-iris 6 bagian, tidak sampai putus.
6. Lingkarkan tali pertama di tengah, seberangkan tali ke-3 dan ke-5.
7. Seberangkan sisa tali berurutan sampai habis melalui titik tengah. Rapikan.
8. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.







7b



7c



7d



8a



8b



8c



*Kismis
Konde*

BUNGA DAISY



Bentuk	: Bunga daisy
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Pasta kacang merah (red bean filling)
Topping	: Streusel, wijen hitam, ½ cherry merah

Cara membuat:

1. Sisihkan adonan 10 g, bulatkan, gepengkan, lalu sekelilingnya diiris 12. Sisihkan.
2. Sisa adonan isi dengan pasta kacang merah. Bulatkan lalu gepengkan. Sekelilingnya diiris 12.
3. Letakkan adonan kecil yang pertama di atas adonan yang besar yang sudah diisi. Rekatkan dengan air.
4. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.
5. Taburi *streusel* dan wijen hitam.
6. Letakkan ½ *cherry* merah di tengah-tengah mahkota bunga.



1a



1b



1c



1d





Bunga
Daisy



SAKURA



Bentuk	: Bunga sakura
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Bakso sapi
Topping	: Streusel

Cara membuat:

1. Pipihkan adonan. Isi dengan bakso sapi.
2. Bulatkan adonan.
3. Gepengkan adonan.
4. Iris sekelilingnya sebanyak 8 irisan.
5. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi tengahnya dengan *streusel*.



1a



1b



2



3a



3b



4a



SPIDER BUNS



Bentuk	: Bulat sarang laba-laba
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Cokelat
Topping	: Streusel, wijen hitam, ½ cherry merah, egg custard cokelat

Cara membuat:

1. Pipihkan adonan. Isi dengan dengan cokelat.
2. Bentuk bulat.
3. Setelah didiamkan selama 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.
4. Hias dengan *egg custard* cokelat.

Buat tali silang menyilang seperti sarang laba-laba.

5. Taburi *streusel* dan wijen hitam.
6. Beri ½ *cherry* merah di tengahnya.



1a



1b



2



3



4a



4b



4c



4d



4e



5a



5b



6



Spider
Buns

SPIRAL BUNS



Bentuk	: Bulat spiral
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Kismis susu
Topping	: Wijen, <i>egg custard</i> putih

Cara membuat:

1. Pipihkan adonan. Isi dengan dengan kismis susu.
2. Bentuk bulat.
Setelah didiamkan selama 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.
3. Hias dengan *egg custard* putih. Buat bentuk melingkar seperti spiral.
4. Taburi wijen.



1a



1b



2



3a



3b



4



Spiral Buns

CUPOLA



Bentuk : Bulat
Berat adonan : 60 g
Isi : Nanas keju
Topping : Egg custard putih, streusel,
 $\frac{1}{2}$ cherry hijau, cokelat cair

Cara membuat:

1. Pipihkan adonan. Isi dengan dengan nanas keju.
2. Bentuk bulat.
3. Setelah didiamkan selama 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.
4. Hias dengan *egg custard* putih. Buat 6 garis panjang silang menyilang.
5. Taburi *streusel*. Beri $\frac{1}{2}$ *cherry* hijau.
6. Setelah roti matang, kukuri dengan cokelat blok yang telah dilelehkan.



1a



1b



2a



2b



PEANUT FLOWER



Bentuk	: Bunga
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Kacang susu
Topping	: Nougat hancur

Cara membuat:

1. Cubit adonan. Ambil 7 g. Buat bulatan untuk bagian tengah mahkota. Sisihkan.
2. Isi adonan dengan kacang susu.
3. Bentuk bulat. Gepengkan adonan.

4. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating*. Taburi dengan *nougat hancur*.



1a



1b



1c



2



3a



3b



3c



3d



3e



4a



4b



4c



*Peanut
Flower*

PEANUT MILK SNAIL



Bentuk : Keong
 Berat adonan : 60 g
 Isi : Kacang susu

Cara membuat:

1. Tipiskan adonan dengan *rolling pin*. Bentuk persegi panjang.
2. Isi dengan kacang susu.
3. Tutupi dengan sebagian adonan, tipiskan sisi lain adonan.
4. Bentuk panjang seperti tali 40-45 cm (jika kurang dari ukuran tersebut, bentuk akan kurang cantik).
5. Lingkarkan adonan seperti keong. Ujungnya selipkan ke bawah.
6. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.





*Peanut
Milk
Snail*

RED BEAN NOUGAT



Bentuk : Bunga plintir
 Berat adonan : 60 g
 Isi : Pasta kacang merah
 (red bean filling)
 Topping : Nougat hancur

Cara membuat:

1. Tipiskan adonan dengan rolling pin isi dengan pasta kacang merah.
2. Bentuk bulat.
3. Pipihkan.
4. Iris sekelilingnya sebanyak 8 irisan.
5. Masing-masing irisan diplintir sebanyak 2 kali ke arah kanan.
6. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating* dan taburi *nougat hancur*.





5b



5c



5d



5e



5f



6a



6b



6c



Red
Bean
Nougat

PANDAN PASTE FLOWER



Bentuk	: Bunga
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Pasta kacang hijau pandan
Topping	: Cherry hijau

Cara membuat:

1. Cubit adonan. Ambil 5 g. Buat tali dari adonan tersebut, lalu satukan ujungnya, buat seperti cincin untuk diletakkan di atas mahkota bunga.
2. Isi adonan dengan pasta kacang hijau.
3. Bentuk bulat.
4. Gepengkan. Iris sekelilingnya 8 iris.
5. Masing-masing irisan diplintir agar tampak sisi yang berisi kacang hijau pandan.
6. Tekan bagian tengah helai bunga agar bunga tampak mekar.
7. Cubit pula setiap ujungnya agar runcing.
8. Bentuk dan rekatkan cincin di tengah mahkota bunga dengan air. Beri *cherry* hijau.
9. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.



1



2





Pandan
Paste
Flower



RED BEAN RING



Bentuk	: Cincin bergaris
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Pasta kacang merah (red bean filling)
Topping	: Wijen

Cara membuat:

1. Pipihkan adonan agak oval.
2. Isi dengan pasta kacang merah bentuk oval.
3. Giling pipih bentuk oval. Pilih sisi mana yang adonannya lebih tebal sehingga isi tidak tampak, sisi tersebut menghadap atas. Iris bagian tengahnya dengan pisau tajam sampai kacang merah tampak, namun tidak sampai tembus ke bawah.
4. Balik adonan, Gulung dari arah sisi yang panjang. Lingkarkan seperti cincin. Selipkan ujungnya di tengah.
5. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi wijen.



1



2a



2b



2c





SAUSAGE FLOWER



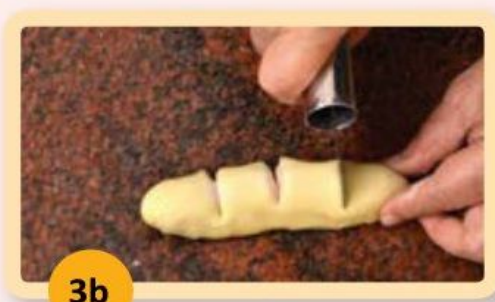
Bentuk
Berat adonan
Isi

: Bunga
: 60 g
: Sosis

Cara membuat:

1. Pipihkan adonan dengan *rolling pin*.
2. Bungkus sosis dengan adonan.
3. Potong jadi 4 tapi tidak sampai putus.
4. Posisikan adonan. Belokkan, buat huruf U.
5. Berdirikan 2 ujung pertama. Sosis menghadap ke atas.
6. Angkat 2 potongan terakhir. Seberangkan melintang. Plintir bagian terakhir agar mengunci.
7. Setelah didiamkan 30-45 menit, poles dengan *egg coating*.







6c



6d



7



Sausage
Flower

COFFEE POLO BUNS



Bentuk	:	Bulat kulit nanas
Berat adonan	:	60 g
Isi	:	Belfieco Coffee Vla
Topping	:	<i>Coffee biscuit</i>

Cara membuat:

1. Adonan setelah ditimbang uleni lagi agar udara di dalamnya keluar dan adonan menjadi kecil.
2. Pipihkan dengan *rolling pin*.
3. Isi dengan coffee vla bentuk bulat.
4. Segera tutup adonan dengan *coffee biscuit*.
5. Putar-putar adonan sehingga bagian atas tertutup rapat.
6. Buat garis-garis silang seperti kulit nanas.
7. Setelah didiamkan 30-45 menit poles dengan *egg coating*.



1a



1b



2a



2b





Coffee
Polo
Buns



TUNA PARMESAN CHEESE



Bentuk	: Bulat
Berat adonan	: 60 g
Isi	: Tuna
Topping	: Egg custard putih, parmesan cheese



Cara membuat:

1. Pipihkan adonan.
2. Isi dengan tuna.
3. Bentuk bulat.
4. Setelah didiamkan 30-45 menit,

poles dengan *egg coating*.
Diamkan sebentar.

5. Taburi *parmesan cheese*. Hias dengan *egg custard* putih. Buat 4 tali saling silang.



1



2



3a



3b



*Tuna
Parmesan
Cheese*

ROTI OVAL

Resep roti oval ini menggunakan bahan yang lebih lengkap dibanding resep roti cup, cetakan, dan loyang, serta resep roti bulat. Bahan-bahan tersebut terbagi dalam 3 bagian.



PROSES PEMBUATAN KULIT ROTI OVAL

Bahan A :

700 g terigu protein tinggi
7 g yeast/ragi roti instan
60 g gula pasir
420 g air es

3 g Belfieco CB One
130 g susu bubuk *full cream*
290 g telur (4 butir telur + 4 kuning telur)
160 g susu cair

Bahan B :

750 g terigu protein tinggi
20 g yeast/ragi roti instan
260 g gula pasir

Bahan C :

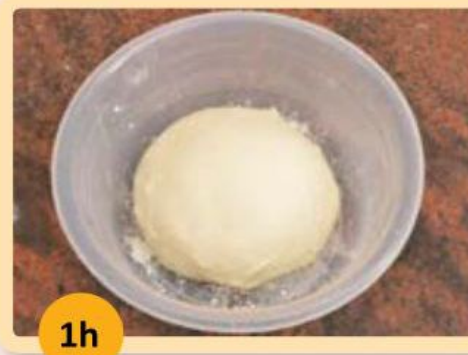
170 g *creamerry butter*
50 g Hollmann *butter*
15 g Belfieco Protec
23 g garam

Cara membuat :

1. Bahan A diaduk dengan *mixer* roti dengan kecepatan sedang selama 4 menit. Pindahkan ke wadah, tutupi dengan plastik. Biarkan 1 jam ($\frac{1}{2}$ jam di suhu ruang dan $\frac{1}{2}$ jam di dalam lemari es).
2. Taruh adonan di mangkuk *mixer*, masukkan bahan B, aduk selama 2 menit. Masukkan bahan C, aduk sampai kalis (± 8 menit).
3. Tutupi plastik, diamkan 30 menit.
4. Timbang adonan @ 55 g. Bulatkan. Biarkan 10-15 menit. Isi adonan dan bentuk.
5. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating* dan beri *topping*.
6. Setelah mengembang 3x lipat besarnya, ± 2 jam panggang dengan api atas 165°C dan api bawah 190°C selama ± 9 menit.

1 resep menghasilkan roti sebanyak 55 buah @ 55 g.







2a



2b



2c



2d



2e



2f



2g



2h



2i



2j



2k



2l



2m



2n



2o



3a



3b



3c



4a



4b

ROTI OVAL

BEEF FLOSS BUNS



Bentuk : Oval
Berat adonan : 55 g
Isi : Campuran 100 g mayones + 30 g gula halus + 10 g susu kental manis yang telah diaduk rata
Topping : Abon sapi

Cara membuat:

1. Adonan dibentuk oval.
2. Diamkan 1.5-2 jam lalu dipanggang.
3. Setelah roti matang, belah dan olesi isian di dalamnya.
4. Bagian atas roti dipoles isian lalu ditaburi abon sapi.



1a



1b



1c



2



Beef
Floss
Buns

ROTI AYAM PANDAN



Bentuk : Salak + 2 tali
Berat adonan : 55 g
Isi : Ayam pandan

Cara membuat:

1. Cubit adonan. Sisihkan 2 bulatan kecil untuk membuat tali.
2. Pipihkan adonan dengan *rolling pin*. Buat bentuk oval.
3. Isi dengan ayam pandan.
4. Bentuk oval tapi salah satu sisi dibentuk runcing.
5. Lilit melintang dengan 2 tali kecil yang dibuat dari adonan yang disisihkan tadi.
6. Setelah didiamkan selama 45 menit, poles dengan *egg coating*.



1a



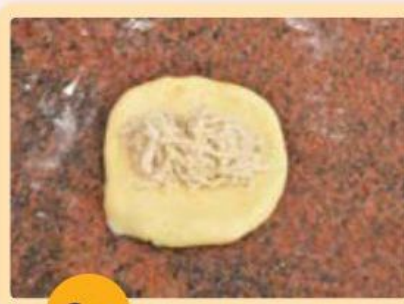
1b



2a



2b



3a



4a



*Roti
Ayam
Pandan*

ROTI SELAI NANAS



Bentuk : Bantal guling
Berat adonan : 55 g
Isi : Selai nanas

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Buat bentuk segitiga.
2. Isi dengan selai nanas.
3. Lipat bagian kiri kanan.
4. Gulung adonan, bentuk seperti bantal guling.
5. Setelah didiamkan selama 45 menit, poles dengan *egg coating*.



1a



1b



2



3



4a



4b



5



Roti
Selai
Nanas

CHEESE BUNS



Bentuk : Seperti croissant
lurus

Berat adonan : 55 g

Isi : Keju parut

Topping : Keju parmesan parut

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk segitiga sama kaki.
2. Isi dengan keju parut.
3. Gulung.
4. Setelah didiamkan selama 45 menit, poles dengan *egg coating*. Taburi keju parut.



1a



1b



2



3a



3b



3c



*Cheese
Buns*

TAPAL KUDA COKELAT KACANG



Bentuk : Ladam (tapal kuda)
Berat adonan : 55 g
Isi : Cokelat kacang
Topping : Kuning telur

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk segitiga sama sisi.
2. Isi dengan cokelat kacang. Gulung.
3. Tekuk, bentuk seperti ladam.
4. Setelah didiamkan selama 45 menit, hiasi dengan coretan rigi-rigi dari kuning telur yang dimasukkan dalam contong plastik.



1a



1b



2



2b



3a



3b



4a



4b



Tapal Kuda Cokelat Kacang

PARMESAN BLOOM



Bentuk : Bunga kecombrang/
honje

Berat adonan : 55 g

Isi : Bakso sapi + keju parut dan
parmesan cheese

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk segitiga sama sisi.
2. Poles sebagian dengan *butter* lalu taburi *parmesan cheese*.
3. Isi bagian tengah dengan bakso sapi + keju.
4. Gulung.
5. Pada bagian yang diberi *parmesan cheese*, dibelah dengan pisau sampai bagian dalam terlihat dan bisa dibuka.
6. Setelah 30-45 menit poles dengan *egg coating*.



1



2a



2b



2c



3



4a



4b



5a



5b



5c



5d



5e



5f



6

*Cheese
Buns*



ROTI NANAS WIJEN



Bentuk	: Bantal guling + 3 tali
Berat adonan	: 55 g
Isi	: Selai nanas + wijen panggang
Topping	: Wijen

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan. Bentuk segitiga.
2. Taruh bahan isi di tengah. Gulung.
3. Iris bagian ujung atas dengan 3 irisan.
4. Gulung $\frac{3}{4}$ bagian.
5. Tutup dengan 3 tali.
6. Poles dengan *egg coating*. Taburi wijen.



1



2a



2b



2c



3



4



5a



5b



5c



6a



6b



6c



Roti
Nanas
Wijen

BEEF HALF MOON



Bentuk	: ½ bulat
Berat adonan	: 55 g
Isi	: Bakso sapi
Topping	: Streusel

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*.
2. Isi setengah adonan dengan bakso sapi.
3. Lipat jadi setengah bulatan, dengan bagian pinggir tidak sama (seperti bentuk bibir).
4. Setelah didiamkan selama 45 menit, poles dengan *egg coating*. Taburi *Streusel*.





*Cheese
Half
Moon*



HOT DOG



Bentuk : Oval
Berat adonan : 55 g
Isi/topping : Daun slada, sosis sapi, saus tomat, *mayonnaise*

Cara membuat:

1. Bentuk adonan oval/lonjong, seperti roti Beef Floss Buns.
2. Setelah matang, bagian atas dikerat memanjang.
3. Isi dengan daun slada, sosis sapi goreng, saus tomat, dan *mayonnaise*.



1a



1b



1c



1d



1e



2a



KEJU MANIS TIKAR



Bentuk : Bantal guling motif tikar

Berat adonan : 55 g

Isi : Keju manis

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk segitiga.
2. Bagian tengah diisi dengan keju manis.
3. Gulung sampai $\frac{3}{4}$ bagian.
Bagian atas dipotong 4 bagian.
4. Tutup dengan 4 tali yang dianyam tikar.
5. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.



1a



1b



1c



2a



3a



3b



KEPANG KEJU



Bentuk : Kepang lonjong
Berat adonan : 55 g
Topping : Keju parmesan serut

Cara membuat:

1. Bagi adonan jadi 3 bagian sama besar.
2. Dibentuk tali panjang dengan bagian tengah agak gemuk.
3. Kepang ketiga tali tersebut.
4. Kedua ujungnya dibuat agak runcing.
5. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi dengan *parmesan serut*.



1a



1b



1c



2a



2b



3a



3b



3c



3d



3b



3c



4a



4b



5a



6a



6b



Kepang
Keju

KOFFIE BROOD



Bentuk : Oval
 Berat adonan : 55 g
 Isi : Mixed fruit

Cara membuat:

1. Untuk membuat 2 buah roti sekaligus, ambil 2 x 55 g adonan. Giling adonan lalu bentuk persegi panjang 10 x 12 cm.
2. Isi separuh dengan *mixed fruit*, lalu lipat.
3. Dipotong jadi 2 bagian.
4. Masing-masing dilipat dari sisi yang pendek, dipotong tidak sampai putus.
5. Buka lipatannya. Panjangkan.
6. Pegang kedua ujungnya. Ujung satu masukkan dari atas ke bawah, ujung lainnya masukkan dari bawah ke atas (diplintir).
7. Setelah 45 menit poles dengan *egg coating*.







6b



6c



6d



6e



6f



7a



7b



Koffie
Brood

RED BEAN HEART



Bentuk	: Hati/cinta
Berat adonan	: 55 g
Isi	: Pasta kacang merah (red bean filling)
Topping	: Wijen

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*.
2. Isi dengan pasta kacang merah.
3. Bentuk oval.
4. Giling tipis dengan *rolling pin*.
5. Lipat dari arah yang panjang, lalu lipat lagi dari arah yang pendek.
6. Potong tidak sampai putus.
7. Buka lipatan.
8. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*. Taburi wijen.



1



2



3a



3b



3c



3d



KELAPA PANDAN



Bentuk	:	Lonjong
Berat adonan	:	55 g
Isi	:	Kelapa pandan
Topping	:	Pasta kacang hijau pandan

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk segitiga.
2. Isi dengan kelapa pandan.
3. Lipat kiri kanan.
4. Gulung seperti bantal guling.
5. Iris bagian tengahnya dengan pisau sampai kelihatan isinya dan berongga.
6. Beri 5 g pasta kacang hijau pandan yang dibuat seperti batang.
7. Setelah 45 menit poles dengan *egg coating*.



1a



1b



2



3



4a



4b



5a



5b



5c



6a



6b



6c



7a



7b



*Kelapa
Pandan*

MEXICAN CHOCO CHIPS



Bentuk : Oval
Berat adonan : 55 g
Isi : Freezed butter icing
 (100 g creamerry butter +
 10 g susu bubuk +10 g gula
 halus)
Topping : Egg butter paste +
 chocolate chips

Cara membuat:

1. Bahan isi ditipiskan. Taruh di loyang dan bekukan di *freezer*. Setelah beku dipotong-potong. Jangan dipegang dengan tangan agar tidak leleh.
2. Giling tipis adonan. Buat bentuk oval.
3. Isi dengan *freezed butter icing*.
4. Bentuk oval seperti roti Beef Floss Buns.
5. Setelah didiamkan hampir 2 jam, beri *topping egg butter paste* lalu panggang.



1a



1b



2



3a



3b



4a



4b



4c



4d



5a



5b



5c



5d



5e



*Mexican
Choco
Chips*

ROTI PANJANG

Resep roti panjang ini merupakan resep paling mewah. Bukan hanya mengandung telur, susu segar, susu full cream, dan butter, tapi juga ditambah dengan fresh cream.



PROSES PEMBUATAN KULIT ROTI PANJANG

Bahan A :

1000 g terigu protein tinggi
10 g *yeast*/ragi roti instan
80 g gula pasir
200 g susu segar
400 g air es

360 g gula pasir
160 g kuning telur
250 g *fresh cream*
(tambah air es bila perlu)

Bahan B :

630 g terigu protein tinggi
22 g *yeast*/ragi roti instan
150 g susu bubuk *full cream*
3 g CB one

Bahan C :

180 g *creamery butter*
70 g Hollman Butter
25 g garam
16 g *protec (bread conditioner)*

Cara membuat :

1. Aduk bahan A dengan *mixer* roti selama 4 menit dengan kecepatan sedang.
2. Pindah ke wadah. Tutupi plastik. Biarkan 1.5 jam (1 jam di suhu ruang dan ½ jam di dalam lemari es)
3. Masukkan adonan A ke dalam mangkuk *mixer*. Tambahkan bahan B, aduk rata perlahan (*slow speed*). Masukkan bahan C, aduk dengan *medium speed* ± 8 menit sampai kalis. Diamkan 30 menit.
4. Untuk membuat 8 buah roti Raisin Stick Bread, ambil adonan 520 g. Tambahkan 1 g cokelat bubuk, ½ g bumbu spekkoek, dan 100 g *mixed fruit*, aduk rata. Untuk membuat adonan hijau diberi Toffieco pandan wangi pasta.
5. Timbang adonan @ 65 g, atau 70 g bila ingin lebih panjang. Bulatkan. Setelah didiamkan 15 menit, isi dan bentuk adonan. Saat sudah setengah mengembang, poles dengan *egg coating* dan beri taburan *topping*. Setelah mengembang 3x lipat ± 2 jam, panggang dengan api atas 165°C, api bawah 190°C selama 9-10 menit.



1a



1b



1c



1d



1e



1f



2a



2b



2c



2d

1 resep roti panjang ini menghasilkan roti sebanyak 55 buah @ 65 g.







ROTI PANJANG
@ 65 G

KAAS BROOD



Bentuk
Isi

Topping

- : Lonjong panjang
- : Margarin/creamery
butter/butter cream +
keju parut
- : Keju parut

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk persegi panjang.
2. Gulung dari sisi yang panjang. Bentuk lonjong panjang.
3. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
4. Taburi keju parut, Diamkan lagi sekitar 75 menit, lalu panggang.
5. Setelah roti matang, belah roti.
6. Olesi isi.



1



2a



2b



2c



Kaas
Brood

MILK RAISIN BREAD



Bentuk
Isi
Topping

: Lonjong panjang
: Susu kismis
: Egg custard

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk persegi panjang.
2. Isi dengan susu kismis.
3. Gulung. Bentuk lonjong panjang.
4. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
5. Diamkan sejenak agar polesan telur agak mengering. Lalu hiasi dengan coretan rigi-rigi (zig-zag) dari *egg custard* dengan menggunakan contong plastik.





3b



3c



3d



4



5a



5b



5c

*Milk
Raisin
Bread*



CREAM CHEESE BUNS



Bentuk
Isi

: Lonjong panjang
: Sweet cream cheese

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk persegi panjang.
2. Gulung. Bentuk lonjong panjang.
3. Setelah didiamkan 45 menit, dikerat-kerat dengan pisau atau diguntingi.
4. Poles dengan *egg coating*. Biarkan 75 menit lalu dipanggang.
5. Setelah matang, belah roti.
6. Isi dengan *sweet cream cheese*.



1



2a



2b



2c



3



4



*Cream
Cheese
Buns*

SNOW DROP



Bentuk	:	Lonjong panjang
Isi	:	Belfieco rum vla
Topping	:	Egg custard

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Buat bentuk persegi panjang.
2. Gulung dari sisi yang panjang. Bentuk lonjong panjang.
3. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*. Biarkan sejenak agar mengering.
4. Hiasi dengan titik-titik besar (total-total) dari *egg custard* dengan contong plastik.
5. Biarkan 75 menit lalu dipanggang.
6. Setelah matang, belah roti. Isi dengan rum vla.



1



2a



2b



2c



Snow
Drop



CHEESE PLAIT



Bentuk
Topping

: Lonjong agak lebar
: Parmesan cheese dan
cheddar cheese kotak

Cara membuat:

1. Bagi adonan menjadi 3 bagian sama besar.
2. Masing-masing dibentuk tali panjang.
3. Keping ketiga tali tersebut.
4. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
5. Taburi *parmesan cheese* dan keju yang dipotong kotak-kotak kecil.



1a



1b



2a



2b



3a



3b



3c



3d



3e



3f



3g



3h



4



5a



5b



5c



*Cheese
Plait*

RAISIN STICK BREAD



Bentuk

: Lonjong panjang

Cara membuat:

1. Untuk membuat 8 buah roti Raisin Stick Bread, ambil adonan begitu selesai diaduk, sebanyak 520 g (yaitu 8 x 65 g). Tambahkan 1 g cokelat bubuk dan $\frac{1}{2}$ g bumbu spekkoek. Aduk hingga rata.
- Tambahkan 65 g *mixed fruit*. Pipihkan dengan *rolling pin*.
2. Bentuk lonjong panjang. Diamkan 45 menit.
3. Poles dengan *egg coating*. Setelah 75 menit panggang.



1



2a



2b



2c



2d



3

*Raisin
Stick
Bread*



PEANUT CHEESE TWIST



Bentuk
Isi
Topping

: Lonjong panjang
: Kacang keju
: Keju parut

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk persegi panjang.
2. Taburi kacang keju tipis merata.
3. Gulung. Biarkan 10 menit.
4. Belah dan pelintir zig-zag. Bagian yang berisi kacang keju selalu menghadap atas.
5. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi keju parut. Setelah 75 menit panggang.



1



2



3a



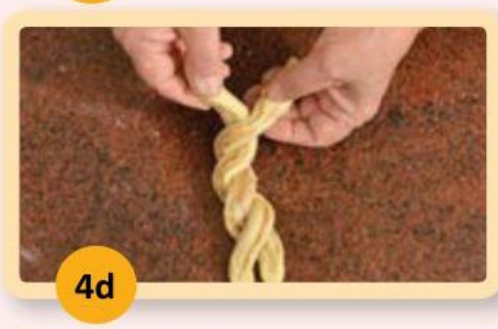
3b



3c



4a



SMOKED BEEF CHEESE



Bentuk
Isi

Topping

- : Panjang agak gepeng
- : Smoked beef cincang + keju parut (1:1)
- : Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk persegi panjang agak lebar.
2. Taruh isi memanjang di tengah.
3. Kedua sisinya diiris-iris $\frac{1}{2}$ - 1 cm.
4. Silangkan tali kiri ke kanan, yang kanan ke kiri, sampai habis.
5. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi peterseli. Setelah 75 menit panggang.



1



2



3a



3b



3c



4a



4b



4c



4d



4e



4f



4g



4h



5



6a



6b



Smoked
Beef
Cheese

MIXED FRUIT ROLL SLICE



Bentuk

: Lonjong panjang
dengan keratan di
satu sisi

Isi

Topping

: *Mixed fruit*
: Almond hancur

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk pesegi panjang.
2. Taburi *mixed fruit*.
3. Gulung.
4. Satu sisi bagian samping diiris-iris serong sampai isinya kelihatan.
5. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi *almond* hancur. Setelah 75 menit panggang.



1



2



3a



3b



4a



4b



*Mixed
Fruit Roll
Slice*



PINEAPPLE JAM ROLL



Bentuk

: Lonjong panjang
garis-garis tali

Isi

: Selai nanas

Topping

: Streusel

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk persegi panjang.
2. Taruh selai nanas memanjang agak ke pinggir.
3. Gulung $\frac{3}{4}$ bagian.
4. Bagian sisa pinggiran diiris-iris $\frac{1}{2}$ - 1 cm.
5. Silang-silangkan berjejer.
6. Agar adonan melekat rapi, cubit ujungnya, lalu balikkan.
7. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
8. Taburi *streusel*. Setelah 75 menit panggang.



1



2



3



4a



4b



5a



5b



6a



6b



6c



7



8a



8b

Pineapple
Jam
Roll



SAUSAGE LEAF



Bentuk
Isi

: Daun
: Sosis sapi

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk persegi panjang.
2. Letakkan 1 batang sosis.
3. Gulung sampai sosis terbungkus rapat.
4. Di salah satu sisi, iris tipis-tipis, jangan sampai putus.
5. Setiap lembar dibuka ke kiri dan ke kanan secara bergantian.
6. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*. Setelah 75 menit panggang.



1



2



3a



3b



4a



4b



5a



5b



5c



5d



5e



5f



6a



6b

Sausage Leaf



BLACK & WHITE TWIST



Bentuk
Isi

: Bulat panjang
: Susu kismis (adonan putih) dan cokelat (adonan cokelat)

Topping

: *Streusel* dan *cherry* merah potongan

Cara membuat:

1. Untuk membuat roti Black & White Twist ini, dibutuhkan 2 macam adonan, yaitu adonan dasar (putih) dan adonan cokelat (adonan dasar + Toffieco Cokelat Black Forest), dengan berat sama, masing-masing 32.5 g.
2. Adonan dipipihkan dengan *rolling pin*, yang putih diisi susu kismis dan adonan yang cokelat diisi cokelat.
3. Bentuk panjang bulat.
4. Diamkan 10 menit. Dempetkan kedua adonan dan pelintir keduanya.
5. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi *streusel* dan *cherry* merah potongan. Setelah 75 menit panggang.





2e



2f



2g



3



4a



4b



4c



4d



5



6

Black & White Twist



KOMBINASI PANDAN SUSU



**Bentuk
Isi**

: Persegi panjang
: Pasta kacang hijau
pandan (adonan hijau)
dan susu kismis
(adonan putih)

Topping

: Cherry hijau potongan
(adonan hijau) dan
wijen (adonan putih)

Cara membuat:

1. Untuk membuat roti Kombinasi Pandan Susu ini, dibutuhkan 2 macam adonan, yaitu adonan dasar (putih) dan adonan hijau (adonan dasar + Toffieco pandan wangi pasta), dengan berat sama, masing-masing 32.5 g.
2. Adonan hijau dipipihkan dengan rolling pin, diisi dengan pasta kacang hijau, lalu bentuk lonjong panjang.
3. Adonan putih dipipihkan dengan rolling pin diisi dengan susu kismis, lalu dibentuk lonjong panjang.
4. Dempetkan kedua adonan, basahi adonan di antara keduanya dengan air agar melekat.
5. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Taburi wijen di atas adonan putih dan *cherry* hijau potongan di atas adonan hijau. Setelah 75 menit panggang.



2a



2b



2c



2d



Kombinasi
Pandan
Susu

CENTIPEDE PEANUT CHEESE



Bentuk

: Lonjong panjang
agak gepeng

Isi

: Kacang keju

Topping

: Kacang cincang

Cara membuat:

1. Cubit adonan. Sisihkan sebanyak 15 g. Giling tipis adonan tersebut, bentuk bulat panjang. Giling tipis sisa adonan yang 50 g.
2. Isi dengan kacang keju.
3. Gulung lonjong panjang.
4. Kedua belah sisi agak digepengkan, lalu diiris-iris serong.
5. Bagian atas ditempelkan *stick* panjang. Rekat dengan air.
6. Guntingi *stick* panjang tersebut.
7. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
8. Taburi kacang cincang. Setelah 75 menit panggang.



1



2



3



4a



4b



5a



5b



6a



6b



7b



8a



8b



CHICKEN BEAK BUNS



Bentuk
Isi
Topping

: Lonjong panjang
: Bakso ayam
: Wijen hitam

Cara membuat:

1. Giling tipis adonan dengan *rolling pin*. Bentuk segitiga.
2. Isi dengan bakso ayam.
3. Lipat bagian kiri kanannya.
4. Gulung.
5. Setelah didiamkan 45 menit, poles dengan *egg coating*.
6. Guntingi bagian atasnya besar dan agak lebar, sampai isinya tampak.
7. Taburi wijen hitam. Setelah 75 menit panggang.



1a



1b



2



3



4a



4b



Chicken
Beak
Buns

tentang penulis



HADI TUWENDI lahir di Cianjur 22 Juli 1943, sejak duduk di bangku SD sudah mengerti tehnik-tehnik pembuatan kue Soes, Ontbijtkoek, Spekkoek/Lapis Legit, dan kue-kue tradisional jajanan pasar, karena sering membantu nenek yang gemar membuat kue. Kebiasaan membuat kue secara otodidak terus berkembang dan menjadi bisnis. Sebelum mengikuti banyak kursus-kursus kue di dalam negeri maupun di manca negara.

Tahun 1970–1978 ia bekerja sama dengan beberapa *bakery/cake shop* dan tempat kursus kue di Bandung. Tahun 1973 meraih juara pertama menghias tart antar perusahaan kue dan kursus kue di Bandung. Tahun 1978 hijrah ke Jakarta membuka usaha *bakery* sampai tahun 1986. Tahun 1984 meraih juara umum nasional menghias tart piala MenkoKesra H. Alalmsyah Ratu Prawiranegara, tahun 1980-1996 sebagai ketua juri tetap dalam festival Jakarta Cake Exhibition Nila Sari, tahun 1984-1993 sebagai ketua juri tetap dalam lomba menghias kue piala bergilir Luciana Cup Semarang, tahun 1984 sebagai juri festival makanan Indonesia & Cake Nila Chandra Jakarta.

Sejak tahun 1999 beberapa kali menjadi juri di Bogasari Expo Jakarta, tahun 2000–2003 sebagai juri SBB (Sajian Bersama Bogasari, 3 tahun di Indosiar, 1 tahun di RCTI). Tahun 1988-2003 sebagai Chef Holland Bakery. Tahun 1970 sampai sekarang membuka “Hadistira Baking Course”, juga mengajar di beberapa kota besar di nusantara dan sebagai *Bakery Consultant*.

60 RESEP

Roti Favorit

DARI AHLI BAKERY TERNAMA

Step by Step



Membuat roti sendiri di rumah? Ya, mengapa tidak? Satu hal yang terbersit di benak kita saat melihat aneka bentuk dan isi roti-roti yang dipajang di *etalase* adalah pembuatan yang rumit, makan waktu, dan biaya mahal.

Ternyata membuat roti sendiri di rumah tidaklah sesulit apa yang kita bayangkan. Cobalah mempraktikkan resep-resep roti **Beef Floss Buns** seperti yang dijual di toko roti ternama, **Roti Ayam Pandan**, **Tuna Snail**, **Red Ban Heart**, **Mexican Choco Chips**, atau **Sausage Flower**. Hidangkan pada saat sarapan, dan nikmati kebahagiaan keluarga menyantap roti hangat buatan sendiri. Atau mulailah usaha boga Anda dengan menjual roti-roti cantik nan lezat di sekitar tempat tinggal Anda.

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

www.gramediapustakautama.com

