

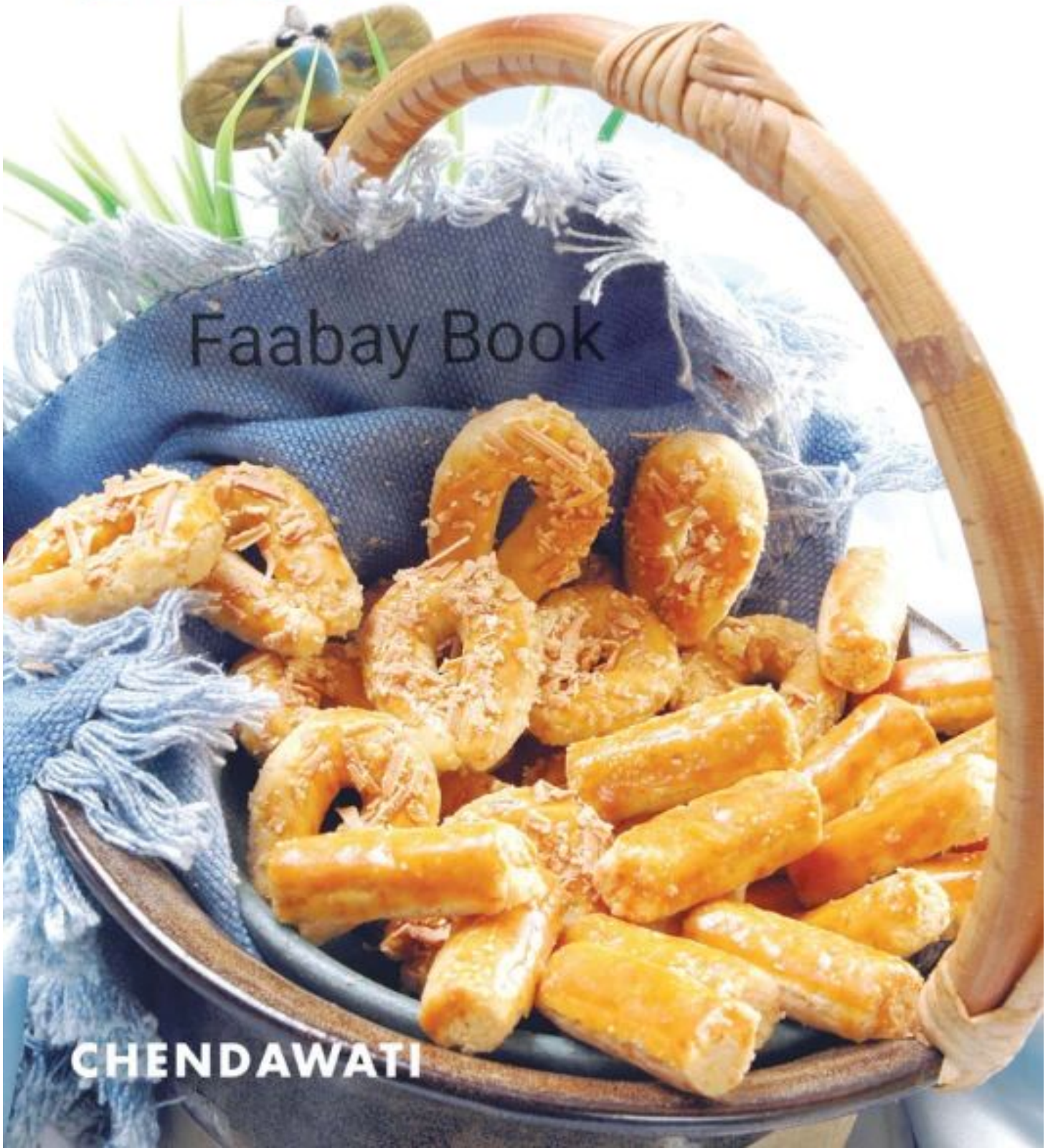


RESEP FAVORIT NY. LIEM

KUE KERING **COKELAT, KAASSTENGELS** **& NASTAR**

Faabay Book

CHENDAWATI





RESEP FAVORIT NY. LIEM

KUE KERING **COKELAT, KAASSTENGELS** **& NASTAR**



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA



**Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta**

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Daftar Isi

Prakata	5
1. Suiker Cheese Cookies	6
2. Gardenia Cookies.....	8
3. Nastar Sakura	10
4. Kaasstengels	12
5. Napoleon Cheese Cookies	14
6. Coconut Cheese Cookies.....	16
7. Spring Onion Cheese Cookies	18
8. Nastar Keju.....	20
9. Almond Cheese Cookies	22
10. Roses Cookies	24
11. Nastar	26
12. Cheese Chocolate Cookies	28
13. Chocolate Stick Cookies	30
14. Chocolate Easymelt Cookies.....	32
15. Nigreta Cookies.....	34
16. Chocolate Batton.....	36
17. Nastar Lemon	38
18. Crescents Cheese Crips	40
19. Nougat Chocolate Cookies	42
20. Chocolate Flower Cookies	44
21. Black Soft Cookies.....	46
22. Golden Leaf Cookies	48
23. Cheese Yolk Puff.....	50
24. Chocolate Zebra Cookies	52
Tentang Penulis.....	54



Prakata



Ny. Liem, seorang pakar boga di kota Bandung yang sangat terkenal sebagai pemilik sekaligus pengajar langsung kursus masak dan kue dengan murid ribuan ini, setelah lebih dari 30 tahun mengajar langsung, akhirnya merasa perlu membukukan puluhan resep masakan dan kue andalannya, untuk ikut memperkaya kuliner Indonesia sekaligus untuk memudahkan mereka yang memiliki minat dan kepentingan dalam dunia boga, namun belum memiliki kesempatan mengikuti kursus Ny. Liem yang sangat diminati tersebut. Chendawati, menantu Ny. Liem, yang sehari-hari hanya berdua dengan ibu mertua

tercinta mengajar peserta kursus yang semakin hari semakin banyak, dengan tekun menyusun resep-resep andalan kursus Ny. Liem menjadi sebuah buku penuh manfaat ini.

Buku keempat dari Seri Resep Andalan Ny. Liem ini berisi lebih dari 20 resep kue kering yang digemari di Indonesia. Kelezatan dan penampilan kue kering memang menambah kekayaan selera dan wawasan kuliner para penikmat makanan. Seperti misalnya *nastar sakura*, *suiker cheese cookies*, *golden leaf cookies*, dan *chocolate batton*.

Buku ini memuat resep-resep kue kering coklat, kaasstengel, dan nastar diajarkan di kursus masak dan kue Ny. Liem - Bandung, dan telah terbukti kesuksesannya dengan diaplikasikannya resep-resepnya dalam puluhan usaha boga murid-muridnya. Dengan buku ini Anda akan diajak mencoba untuk membuat sendiri ketiga jenis kue kering yang walaupun telah melewati tiga zaman, tetap digemari. Buku ini akan bermanfaat tidak hanya bagi Anda para penggemar kue kering yang ingin mencoba membuat sendiri, tetapi juga bagi Anda yang akan atau sedang menjalankan usaha boga.

Suiker

CHEESE COOKIES

BAHAN I:

125 gram mentega
100 gram margarin
120 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
3 kuning telur
 $\frac{1}{2}$ sdt *emplex*
 $\frac{1}{4}$ sdt garam

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

400 gram tepung terigu
protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
50 gram susu bubuk *full
cream*

BAHAN III:

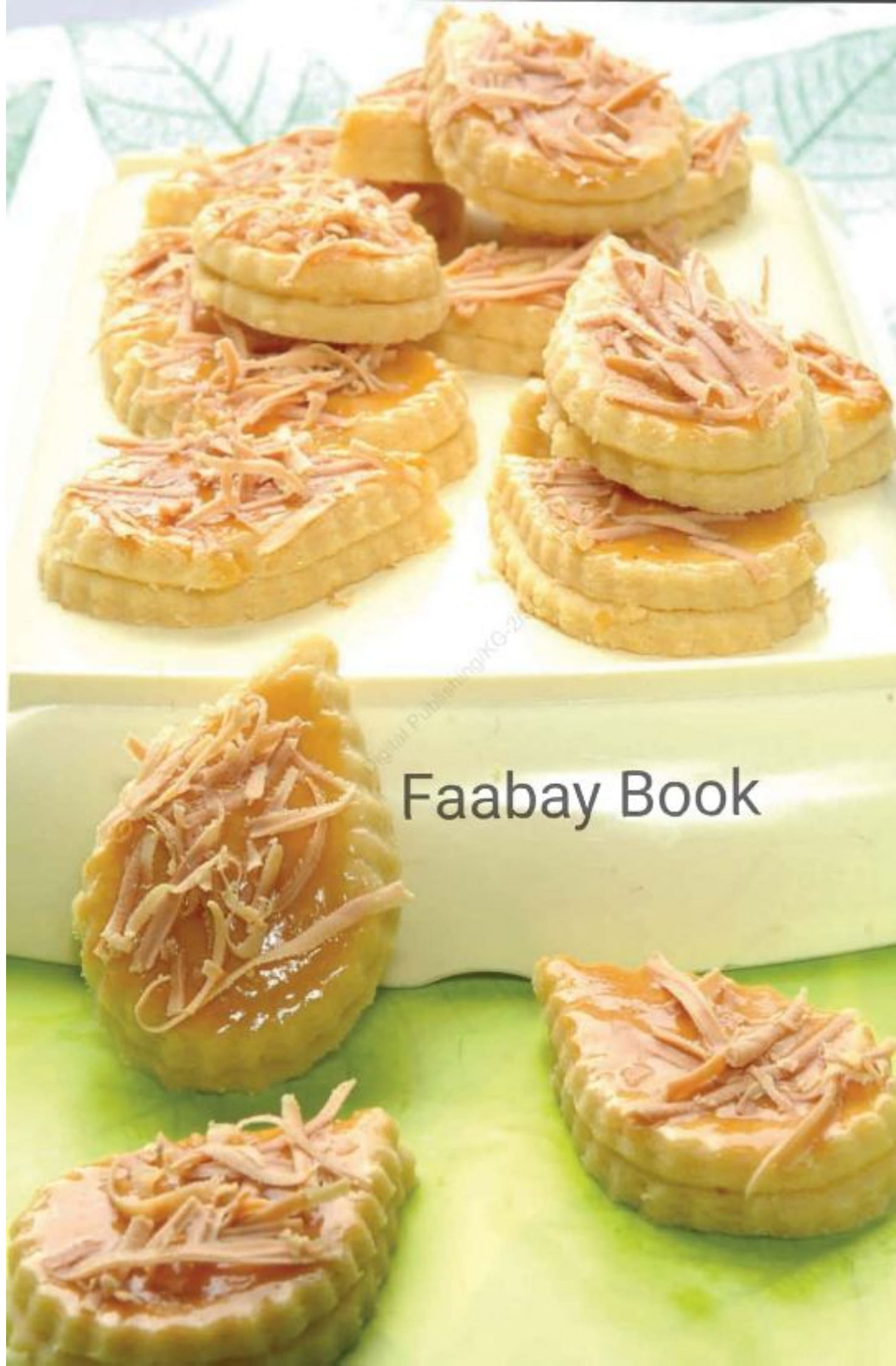
50 gram gula palm

BAHAN IV:

100 gram keju *cheddar*
parut

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ Diamkan adonan selama 1 jam di dalam lemari pendingin.
- ④ Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* sesuai selera. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Taburi bagian atas adonan dengan bahan III dan bahan IV hingga rata.
- ⑥ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 30 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ⑦ Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Faabay Book

Gardenia COOKIES

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
200 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem
Condensed Milk
2 kuning telur
1 putih telur
1 sdt *emplex*
 $\frac{1}{4}$ sdt garam

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

400 gram tepung terigu
protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
50 gram susu bubuk *full
cream*
25 gram tepung
maizena

BAHAN III:

15 gram cokelat bubuk

BAHAN IV:

Cokelat *chip*
secukupnya

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Ambil $\frac{2}{3}$ bagian adonan, campur dengan bahan III.
- ③ Giling masing-masing adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak adonan putih berbentuk bunga sedangkan adonan cokelat berbentuk daun. Rekatkan masing-masing adonan menjadi satu, beri bahan IV di atas adonan putih sebagai hiasan.
- ④ Letakkan di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑥ Angkat dan dinginkan.
- ⑦ Simpan dalam stoples kedap udara.



Nastar

SAKURA

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
90 gram gula bubuk
4 kuning telur
2 putih telur
1 sdt *emplex*

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

30 gram susu bubuk *full cream*
400 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN (ISI):

500 gram selai nanas/
selai aprikot, siap
pakai

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning
Telur

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Diamkan adonan ke dalam lemari pendingin selama 1 jam.
- ③ Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk bunga atau sesuai selera.
- ④ Isi bagian tengah adonan dengan bahan III, hias dengan sisa adonan berbentuk menyilang. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Olesi seluruh permukaan adonan dengan bahan IV hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑥ Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Kaasstengels

BAHAN I:

150 gram mentega
150 gram margarin
2 kuning telur
1 sdt penyedap rasa
(bila suka)
1 sdt *emplex*
1 sdt garam

BAHAN II:

50 ml *fresh cream*

BAHAN III:

125 gram keju *parmesan*
parut
125 gram keju *cheddar*
parut

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

25 gram tepung
maizena
25 gram susu bubuk *full
cream*
500 gram tepung terigu
protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking
Powder

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
 $\frac{1}{2}$ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem Pewarna
Kuning Telur

BAHAN VI:

Keju *cheddar* parut
secukupnya

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga me gembang dan putih.
- ② Tuangkan bahan II sedikit demi sedikit sambil terus dikocok, masukkan bahan III dan kocok kembali sebentar.
- ③ Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ④ Cetak adonan berbentuk huruf U atau sesuai selera. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Olesi seluruh permukaan adonan dengan bahan V hingga rata, taburi dengan bahan VI.
- ⑥ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit, kecilkan api menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering.
- ⑦ Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Napoleon

CHEESE COOKIES

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
50 gram gula bubuk
1 sdt *emplex*
1 sdt garam
1 butir telur

BAHAN II:

100 gram keju *parmesan*
parut
100 gram keju *cheddar*
parut

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

400 gram tepung terigu
protein sedang
40 gram susu bubuk *full
cream*
1 sdt Ny. Liem Baking
Powder

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
 $\frac{1}{2}$ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning

BAHAN V:

200 gram *almond*,
cincang, panggang $\frac{1}{2}$
matang

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok kembali sebentar.
- ③ Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ④ Ambil adonan lalu *roll* memanjang, potong masing-masing 3 cm. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Olesi permukaan adonan dengan bahan IV hingga rata, taburi dengan bahan V.
- ⑥ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering.
- ⑦ Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Coconut CHEESE COOKIES

BAHAN I:

125 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
1 sdt *emplex*
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem
Condensed Milk

BAHAN II:

1 butir telur

BAHAN III:

60 gram kelapa kering
75 gram keju *parmesan*,
cincang

BAHAN IV (AYAK):

225 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN V:

Dark cooking chocolate
secukupnya, cairkan

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk rata.
- ③ Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ④ Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *sprit*. Semprotkan adonan memanjang seperti lidah kucing di atas loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ⑥ Semprotkan permukaan kue dengan bahan V sebagai hiasan, biarkan mengeras. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Spring Onion CHEESE COOKIES

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
25 gram gula bubuk
1 sdt garam
1 sdt *emplex*
½ sdt merica bubuk
2 kuning telur

BAHAN II (CAMPUR):

60 gram bawang
goreng, haluskan
75 gram keju *parmesan*
parut
75 gram keju *cheddar*
parut
50 gram *almond* bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

400 gram tepung terigu
protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
50 gram susu bubuk *full
cream*

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning

Telur

BAHAN V (CAMPUR DAN HALUSKAN):

50 gram tepung roti
50 gram bawang goreng
½ sdt *chicken powder*

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, aduk rata. Tambahkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak berbentuk persegi panjang 1x 3 cm. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ④ Olesi seluruh permukaan adonan dengan bahan IV hingga rata. Taburi bahan V.
- ⑤ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering.
- ⑥ Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Nastar

KEJU

BAHAN I:

100 gram mentega
50 gram margarin
60 gram gula bubuk
2 kuning telur
1 putih telur
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem
Condensed Milk

BAHAN II:

150 gram keju *parmesan*
parut

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

25 gram susu bubuk *full cream*
300 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN IV (ISI):

1 kg nanas, parut
400 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt garam

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
 $\frac{1}{2}$ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning
Telur

BAHAN VI:

100 gram keju *cheddar/parmesan*, parut

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok sebentar hingga rata. Tambahkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ **BAHAN IV:** Masak nanas hingga airnya menyusut. Masukkan gula dan garam, masak kembali hingga matang dan mengental. Angkat dan dinginkan.
- ④ Isi adonan dengan bahan IV, bentuk bulat lonjong. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Olesi seluruh permukaan adonan dengan bahan V hingga rata. Taburi dengan bahan VI.
- ⑥ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit. Kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑦ Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Almond CHEESE COOKIES

BAHAN I:

100 gram mentega
100 gram margarin
150 gram gula palm
100 gram gula bubuk
1 sdt *emplex*
½ sdt Ny. Liem
Condensed Milk

BAHAN II:

1 butir telur

BAHAN III:

100 gram *almond*, iris
halus
100 gram keju *parmesan*
parut

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
25 gram susu bubuk *full
cream*
275 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN V:

Dark cooking chocolate
secukupnya, cairkan

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
- ③ Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ④ Giling adonan dengan ketebalan 1 cm, masukkan ke dalam lemari pendingin hingga agak keras.
- ⑤ Potong adonan memanjang, letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑥ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑦ Angkat dan dinginkan. Celupkan ½ bagian permukaan kue ke dalam bahan V, keringkan.
- ⑧ Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Roses COOKIES

BAHAN I:

125 gram mentega
75 gram margarin
65 gram gula bubuk
1 sdt *emplex*
½ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
½ sdt Ny. Liem
Condensed Milk
1 putih telur
2 kuning telur

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

25 gram susu bubuk *full
cream*
300 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN III:

250 gram selai nanas
(lihat resep)/selai
durian/kacang
merah

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning
Telur

CARA MEMBUAT:

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



Nastar

BAHAN I:

150 gram mentega
150 gram margarin
2 kuning telur
1 putih telur
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem
Condensed Milk
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
100 gram gula bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

40 gram susu bubuk *full cream*
475 gram tepung terigu protein sedang

BAHAN III:

1 kg nanas, parut
400 gram gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt garam

BAHAN IV:

Cengkih secukupnya

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
 $\frac{1}{2}$ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning
Telur

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ **BAHAN III:** Masak nanas hingga airnya menyusut. Masukkan gula dan garam, masak kembali hingga matang dan mengental. Angkat dan dinginkan.
- ④ Isi adonan dengan bahan III, bentuk hingga menyerupai jambu, beri bagian atasnya dengan bahan IV sebagai hiasan.
- ⑤ Letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑥ Olesi permukaannya dengan bahan V hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑦ Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Cheese CHOCOLATE COOKIES

BAHAN I:

125 gram mentega
100 gram margarin
75 gram gula pasir
(*kastor*)
75 gram gula bubuk
1 sdt *emplex*
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream

BAHAN II:

3 kuning telur

BAHAN III:

75 gram keju *parmesan*,
cincang halus

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
300 gram tepung terigu
protein sedang
40 gram susu bubuk *full
cream*

BAHAN V:

200 gram *chocolate
easymelt*

BAHAN VI:

Dark cooking chocolate
secukupnya, cairkan

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
- ③ Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ④ Isi adonan dengan bahan V, bentuk bulat pipih. Letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑥ Angkat dan dinginkan. Celupkan $\frac{1}{2}$ bagian permukaan kue dengan bahan VI, keringkan.
- ⑦ Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Chocolate

STICK COOKIES

BAHAN I:

200 gram mentega
100 gram margarin
1 sdt *emplex*
2 kuning telur
1 putih telur
½ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

40 gram susu bubuk *full
cream*
450 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN III:

300 gram cokelat stik,
potong 2 bagian

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning
Telur

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ Ambil ½ adonan, giling adonan dengan ketebalan 5 mm, potong-potong sebesar ukuran cokelat stik.
- ④ Letakkan cokelat stik, beri sisa adonan di atasnya. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Olesi permukaannya dengan bahan IV hingga rata.
- ⑥ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan api menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑦ Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Chocolate

EASYMELT COOKIES

BAHAN I:

125 gram margarin
100 gram mentega
125 gram gula palm
50 gram gula halus
1 sdt *emplex*
½ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
½ sdt bumbu spekul

BAHAN II:

2 kuning telur
1 putih telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
30 gram susu bubuk *full
cream*
40 gram cokelat bubuk
325 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN IV:

100 gram *chocolate
easymelt*

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

100 ml putih telur
½ sdt garam

BAHAN VI:

Gula Donat
secukupnya, untuk
taburan

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
- ③ Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ④ Giling adonan, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk bunga. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan margarin hingga rata.
- ⑤ Letakkan bahan IV di atasnya, olesi dengan bahan V hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑥ Angkat dan dinginkan. Taburi dengan bahan VI, simpan ke dalam stoples kedap udara.



Nigreta

COOKIES

BAHAN I:

150 gram mentega
125 gram margarin
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdt *emplex*
200 gram gula bubuk

BAHAN II:

1 putih telur
2 kuning telur

BAHAN III:

250 gram *dark cooking chocolate*, cairkan

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

2 sdt Ny. Liem Baking Powder
25 gram susu bubuk *full cream*
25 gram cokelat bubuk
475 gram tepung terigu protein sedang

BAHAN V:

Putih telur secukupnya, untuk olesan

BAHAN VI:

500 gram kacang tanah panggang, cincang

BAHAN VII:

25 ml putih telur
125 gram gula bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt cuka/air jeruk nipis
 $\frac{1}{4}$ sdt Ny. Liem Vanilla Cream

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
- ③ Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ④ Timbang adonan dengan berat 160 gram, bentuk bulat memanjang. Olesi dengan bahan V, gulingkan ke dalam bahan VI hingga rata.
- ⑤ Simpan ke dalam lemari pendingin selama 30 menit hingga agak mengeras. Potong-potong dengan ketebalan 3 mm.
- ⑥ Letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan margarin hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit hingga matang.
- ⑦ **BAHAN VII:** Campur dan kocok menjadi satu hingga rata. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga, semprotkan di atas permukaan kue.
- ⑧ Kecilkan suhu oven menjadi 100°C selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑨ Angkat dan biarkan dingin. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Chocolate BATTON

BAHAN I:

125 gram mentega
75 gram margarin
150 gram gula bubuk
2 kuning telur
1 putih telur
1 sdt *emplex*
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem
Condensed Milk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
30 gram tepung
kentang
330 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN III:

20 gram cokelat bubuk

BAHAN IV (*glazur*):

60 ml putih telur
200 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt cuka
 $\frac{1}{2}$ sdt air jeruk lemon
1 sdt Ny. Liem Lemon
Pasta

BAHAN V:

$\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem Cokelat
Pasta

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ Bagi adonan menjadi 2 bagian, 1 bagian campur dengan bahan III.
- ④ Giling masing-masing adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk memanjang. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑥ Angkat dan dinginkan.
- ⑦ **BAHAN IV:** Campur dan kocok menjadi satu hingga rata. Ambil 3 sdm adonan, campur dengan bahan V, aduk. Masukkan masing-masing adonan ke dalam kantung plastik segitiga.
- ⑧ Semprotkan *glazur* putih di atas permukaan kue hingga rata. Tambahkan dengan *glazur* cokelat lalu bentuk seperti pola marmer.
- ⑨ Panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 15 menit hingga kering. Angkat dan dinginkan.
- ⑩ Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Nastar

LEMON

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
2 kuning telur
1 putih telur
1 sdt *emplex*
1 sdt Ny. Liem Lemon

Pasta

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

40 gram susu bubuk *full cream*
360 gram tepung terigu protein sedang

BAHAN III:

500 gram selai nanas
(lihat resep)

BAHAN IV:

Wijen hitam dan wijen putih secukupnya

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
 $\frac{1}{2}$ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning Telur

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ *Spuir* atau cetak adonan berbentuk bunga di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ④ Beri bahan III pada bagian tengahnya, taburi dengan bahan IV. Olesi bagian pinggirnya dengan bahan V hingga rata.
- ⑤ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven dengan suhu 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑥ Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



CRESCENTS

CHEESE CRIPS

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
20 gram gula pasir
1 sdt garam
1 sdt *emplex*

BAHAN II:

2 kuning telur

BAHAN III:

150 gram keju *parmesan*
parut

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

340 gram tepung terigu
protein sedang
1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
40 gram susu bubuk *full*
cream

BAHAN V:

Keju edam parut
secukupnya, untuk
taburan

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
- ③ Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ④ Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk hati atau sesuai selera. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Taburi permukaan atasnya dengan bahan V hingga rata.
- ⑥ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 25 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ⑦ Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Nougat

CHOCOLATE COOKIES

BAHAN I:

125 gram mentega
75 gram margarin
100 gram gula bubuk
100 gram *knusfer*
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 butir telur
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
1 sdt *emplex*

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
50 gram susu bubuk *full
cream*
300 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN III:

250 gram *dark cooking
chocolate*, cairkan

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ Bentuk adonan berbentuk seperti kaki kuda atau huruf U. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ④ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ⑤ Celupkan bagian ujung kue dengan bahan III, biarkan hingga kering. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Chocolate FLOWER COOKIES

BAHAN I:

125 gram mentega
100 gram margarin
160 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *emplex*
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
2 butir telur

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
25 gram susu bubuk *full
cream*
25 gram cokelat bubuk
425 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN III:

60 ml putih telur
200 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt cuka
 $\frac{1}{2}$ sdt air jeruk lemon
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem
Pineapple Pasta

BAHAN IV:

100 gram *almond* bubuk

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* menjadi 2 bentuk bulat dan bunga. Rekatkan masing-masing bentuk menjadi satu bagian, letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ④ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.
- ⑤ **BAHAN III:** Campur dan kocok menjadi satu hingga rata. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga.
- ⑥ Lapisi dan hias kue dengan bahan III hingga rata. Taburi bagian pinggirnya dengan bahan IV.
- ⑦ Panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan, simpan ke dalam stoples kedap udara.



Black

SOFT COOKIES

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
1 sdt *emplex*
 $\frac{1}{4}$ sdt garam

BAHAN II:

2 kuning telur
1 putih telur

BAHAN III:

100 ml susu kental
manis

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
200 gram tepung terigu
protein sedang
250 gram *black soft
powder*

BAHAN V:

30 gram *almond* kupas

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
- ③ Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ④ Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit* berbentuk polos. Semprotkan adonan di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑤ Letakkan bahan V di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑥ Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



Golden LEAF COOKIES

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
2 kuning telur
1 putih telur
100 gram *knusfer*
100 gram gula bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
1 sdt *emplex*

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt Ny. Liem Baking
Powder
25 gram tepung
maizena, sangrai
25 gram susu bubuk *full
cream*
350 gram tepung terigu
protein sedang

BAHAN III:

Dark cooking chocolate
cair secukupnya

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
- ③ Masukkan adonan ke dalam kantung plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit* bentuk daun. Semprotkan adonan berbentuk daun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ④ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
- ⑤ Semprotkan dengan bahan III di atasnya sebagai hiasan, biarkan kering.
- ⑥ Simpan ke dalam stoples kedap udara.

CATATAN:

Bila ingin membuat adonan cokelat, bahan II diganti dengan 150 gram cokelat bubuk dan 300 gram tepung terigu protein sedang (segitiga).



Cheese YOLK PUFF

BAHAN I:

350 gram tepung terigu
protein tinggi
1 sdt *double acting*
2 butir telur
1 sdt garam
100 ml air
100 gram margarin

BAHAN II (GILING TIPIS):

200 gram *korsvet* (*pastry*
margarin)

BAHAN III (ULENI MENJADI SATU):

100 gram mentega
50 gram margarin
250 gram tepung terigu
protein sedang
100 gram keju *cheddar*
parut
100 gram keju *parmesan*
70 gram kuning telur
matang, haluskan

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning
Telur

BAHAN V:

Wijen hitam & wijen putih
secukupnya, atau keju
cheddar parut secukupnya

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan uleni bahan I menjadi satu hingga kalis dan tidak lengket ditangan.
- ② Giling adonan, beri bagian tengahnya dengan bahan II, lipat rapi. Giling kembali lalu lipat dengan lipatan *single*. Lakukan hal yang sama sebanyak 4 kali.
- ③ Tambahkan bahan III ke dalam adonan yang telah digiling, lipat rapi. Giling kembali dengan ketebalan 3 mm, potong-potong dengan ukuran 1 x 8 cm lalu plintir.
- ④ Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan margarin hingga rata.
- ⑤ Poles dengan bahan IV hingga rata, taburi dengan bahan V.
- ⑥ Panggang ke dalam oven dengan suhu 160°C selama 20 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering.
- ⑦ Angkat dan dinginkan, simpan ke dalam stoples kedap udara.



Chocolate

ZEBRA COOKIES

BAHAN I:

125 gram margarin
100 gram mentega
150 gram gula bubuk
75 gram gula pasir
1 sdt *emplex*
½ sdt Ny. Liem Vanilla
Cream
1 sdt Ny. Liem Baking
Powder

BAHAN II:

3 kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

30 gram susu bubuk
160 gram tepung terigu
protein sedang
40 gram minuman susu
berenergi (misal
milo atau ovaltine)

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

30 gram cokelat bubuk
160 gram tepung terigu
protein sedang

30 gram susu bubuk

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes Ny. Liem
Pewarna Kuning
Telur

CARA MEMBUAT:

- ① Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
- ② Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
- ③ Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan bahan III dan satu bagian lagi campur dengan bahan IV, aduk.
- ④ Giling masing-masing adonan dengan ketebalan 5 mm, simpan ke dalam lemari pendingin selama 15 menit hingga agak mengeras.
- ⑤ Poles adonan dengan bahan V lalu tumpukkan dengan adonan yang satunya. Simpan kembali ke dalam lemari pendingin selama 15 menit.
- ⑥ Potong adonan menjadi 4 bagian, lalu tumpuk ke atas membentuk 8 lapis. Simpan kembali ke dalam lemari pendingin hingga agak mengeras.
- ⑦ Potong-potong ukuran 2 x 6-8 cm, letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
- ⑧ Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
- ⑨ Angkat dan dinginkan, simpan ke dalam stoples kedap udara.



Tentang Penulis



Kursus Ny. Liem, kursus yang banyak diikuti para ibu rumah tangga dan kalangan profesional, sebenarnya berawal dari hobi. Kala itu, sekitar tahun 1966, Ny. Liem yang tinggal bersama keluarganya di Jln. Gandapura, Bandung sering diminta memperagakan keahlian memasaknya di acara ibu-ibu di lingkungan sekitar. Awal tahun 1971, berkat dorongan rekan-rekan, Ny. Liem yang telah pindah ke Jalan Naripan memutuskan membuka kursus, saat itu dengan peserta sekitar 50 orang.

Konsep dasar kursus Ny. Liem adalah pelatihan membuat kue, roti, dan masakan. Pada awalnya, kesalahan persepsi sering terjadi. Banyak orang salah mengira tempat kursus Ny. Liem adalah toko kue dan bahan kue karena bagian depannya yang tampak seperti toko. Seiring berjalannya waktu, pesanan mulai berdatangan, dari kue kering, *wedding cake*, hingga *birthday cake*. Akhirnya, datangnya permintaan untuk membuka toko membuat Ny. Liem mendirikan toko kue dan bahan kue di Jln. Naripan 52 yang menjadi satu dengan tempat kursusnya. Disatukannya toko dengan tempat kursus mulanya adalah untuk mempermudah para peserta kursus mendapatkan bahan serta alat yang dibutuhkan. Sejalan dengan perkembangannya, toko Ny. Liem selanjutnya juga terbuka untuk masyarakat umum yang berminat membeli kue atau bahan baku kue.

Karena kursus Ny. Liem terus berkembang dan kebutuhan akan sumber daya manusia dalam bidang tata boga terus meningkat, pada tahun 2007 didirikanlah Lembaga Pendidikan dan Keterampilan (LPK) Ny. Liem yang secara khusus memberikan pendidikan/pengajaran tata boga. Pendirian LPK ini—yang diharapkan dapat menciptakan sumber daya manusia andal serta profesional dalam bidang tata boga—diprakarsai oleh Ny. Chendawati, menantu Ny. Liem sekaligus tenaga pengajar dan pengelola kursus.

Membanjirnya peminat kursus membuat Ny. Liem sejak tahun 2008 membuka toko dan tempat kursus baru di Jln. Naripan 80. Agar lebih nyaman dan dapat menyediakan lebih banyak bahan kue, lokasi kursus di Jln. Naripan 52 selanjutnya lebih difungsikan sebagai toko dan tempat produksi. Sementara itu, tempat yang baru selain memberikan kursus juga menyediakan jasa konsultasi gratis bagi peserta kursus yang mengalami masalah dalam pembuatan kue, roti, atau masakan.

Follow Instagram Chendawati:
@achen.nyliem



RESEP FAVORIT NY. LIEM

KUE KERING COKELAT, KAASSTENGELS & NASTAR

Perkembangan kuliner begitu pesat, salah satunya ditandai dengan munculnya macam kue kering kreasi baru yang memperkaya selera dan wawasan kuliner para penikmat makanan. Kue kering favorit pun tak luput dari perhatian dan campur tangan para pakar boga, sehingga kini muncul berbagai kreasi kue kering cokelat, *kaasstengels*, dan nastar.

Ingin ikut bisa membuat dan menikmati kue kering dengan resep yang jitu? Atau ingin memperkaya khazanah produk andalan di usaha boga Anda? Miliki buku ini dan praktikkan resep-resepnya.

Buku ini menyajikan resep-resep kue kering cokelat, *kaasstengels*, dan nastar yang diajarkan di kursus kue Ny. Liem, sebuah kursus kue yang berlokasi di Bandung dengan jumlah murid mencapai ribuan, tersebar di seluruh Indonesia. Resep-resep kue yang diajarkan di kursus Ny. Liem sangat diminati para peminat boga, dan menjadi resep andalan dalam puluhan usaha boga para peserta kursus.



Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Gedung Kompas Gramedia Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270
www.gpu.id

