

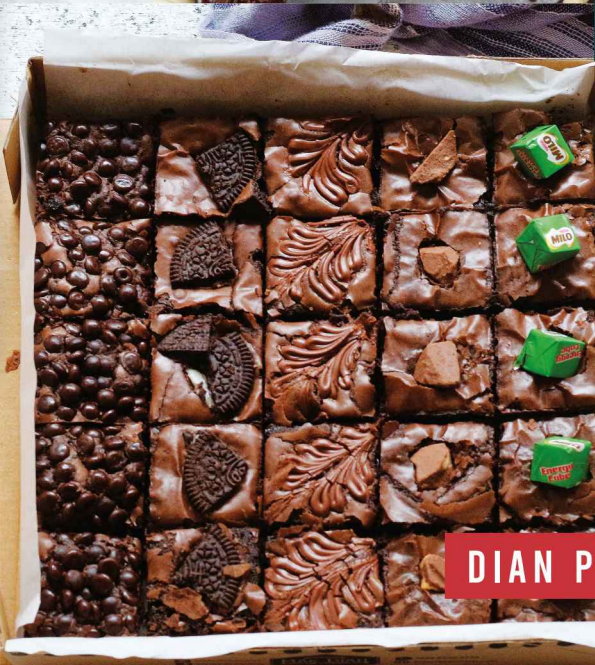


BROWNIES LEGENDARIS

untuk

Usaha Boga

• ALA @FREEZYBROWNIEZZ •



DIAN PERWITASARI



BROWNIES LEGENDARIS *untuk* Usaha Boga

ala @freezybrowniezz
📷 ±102k Followers



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).

BROWNIES LEGENDARIS *untuk* Usaha Boga

ala @freezybrowniezz
±102k Followers

DIAN PERWITASARI



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

 KOMPAS GRAMEDIA

Brownies Legendaris
untuk Usaha Boga ala @freezybrowniezz
Dian Perwitasari

GM 620205016

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

Editor: Yudho Asmoro & Intarina Hardiman
Desain Sampul dan Isi: Nur Wulan Dari

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
anggota IKAPI, Jakarta, 2020
www.gpu.id

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

ISBN: 978-602-06-4011-2
ISBN: 978-602-06-4012-9 (PDF)

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

PRAKATA

Dear brownies lovers,

Sebelumnya saya ucapkan terimakasih untuk brownies lovers yang telah memilih buku ini untuk teman setia yang ingin belajar kreasi brownies untuk orang yang di sayangi.

Banyak sekali yang ingin belajar brownies ala MakDian Freezy Browniezz, namun terkendala jarak dan waktu, mudah-mudahan dengan buku ini bisa mempermudah brownies lovers ingin berkreasi dan belajar.

Semua resep di buku ini sudah insyaallah sudah teruji, dan sudah banyak yang menikmati hasilnya.

Semua resep di buku ini adalah resep brownies andalan usaha saya dan suami.

Usaha brownies kami rintis sejak akhir tahun 2012 dan saya mulai mengajar kursus brownies sejak 2017, alhamdulillah sudah banyak yang berhasil jualan nya.

Saya tidak ada *background* sekolah *pastry*, semua saya mulai dengan modal percaya diri dan ketekunan, membangun kebiasaan yang positif. Terus belajar, jika mengalami kegagalan dalam membuat kue tidak lantas membuat saya *down*, karena kegagalan adalah proses menuju kesuksesan.





Banyak suka duka yang saya alami dalam ujicoba resep-resep saya, ketika mengalami kegagalan dalam *baking*, bagaimana cara nya agar hasil baking bisa tetap dinikmati, disitulah tantangannya. Seperti brownies pasir, itu adalah salah satu produk saya yang berawal dari kegagalan.

Lewat buku ini saya ingin berbagi resep-resep yang berasal dari seorang ibu yang tidak memiliki latar belakang pastry sama sekali, namun bisa memiliki usaha brownies yang bisa diterima masyarakat luas.

Bisa membuat brownies untuk orang yang kita sayangi apalagi browniesnya bukan brownies biasa, itu merupakan kebahagiaan yang luar biasa.

Dan semoga buku ini banyak membawa manfaat untuk semua brownies lovers yang ingin membuat untuk orang yang disayangi atau untuk yang mau membuka usaha.

Tidak lupa juga saya ucapkan terimakasih untuk Allah SWT karena izin nya lah buku ini bisa terbit.

Suami saya tercinta Endro Poernomo, yang selalu *mensupport* dan meridhoi istri nya untuk berkarya.

Orang tua (alm.papa mama) dan Ibu mertua “mbah gemuk” yang tak pernah putus doanya.





Empat jagoan saya “Fadli Fidel
Fikri Fatir” Yang membuat
saya semakin semangat untuk
menyelesaikan penulisan buku
ini. Saudara, kerabat, teman-
teman, dan tim gramedia
yang sudah bekerja keras untuk terwujudnya buku ini, saya ucapkan
terimakasih.

Dengan membuat brownies untuk orang yang kita sayangi adalah
kebahagian yang tak terhingga.

Love,

MakDian



DAFTAR ISI

PRAKATA	5
Banana Milky Brownies	12
Gluten Free Brownies.....	14
Brownies Caramel.....	16
Cheesy Brownies.....	18
Cookie Salt Choco Brownies.....	20
Crumble Choco Brownies.....	22
Delicatelyzza Tiramisu Brownies.....	24
Delight Brownies	26
Exotic Brownies	28
Green Matcha Brownies	30
Heaven Choco Brown	32
Honesty Kurma Brownies.....	34
Lava Brownies	36
Lemon Cranberry Brownies	38
Melted Durian Brownies.....	40
Original Fudge Brownies	42





Pastry Brownies	44
Roll Fudge Brownies	46
Round Brownies	48
Vanilla Melt Brownies.....	50
Brownies Beku.....	52
Brownies Pasir	54
Cheesecake Oreo Brownies.....	56
Brownies Singkong.....	58
Brownies Kering	60
Tutti Fruity Brownies.....	62
Creamy Brownies	64
Tart Brownies	66
Brownies Matcha Durian.....	68
TENTANG PENULIS.....	70



PENDAHULUAN

BAHAN-BAHAN DASAR BROWNIES

DCC

DCC (*Dark Cooking Chocolate*), rasa nya cenderung pahit di bandingkan coklat yang siap makan, di dalam DCC terdapat kandungan minyak nabati, dan tidak ada kandungan gula ataupun susu.

Dari segi warna DCC lebih pekat dan gelap di banding coklat siap makan. Semakin tinggi kadar coklat maka rasa nya semakin pahit.



COKELAT BUBUK

Pilih coklat bubuk yang berkualitas baik dan berwarna gelap untuk menghasilkan brownies yang berwarna pekat.

TEPUNG TERIGU PROTEIN SEDANG

Penggunaan tepung pada brownies adalah tepung protein sedang, untuk menghasilkan *cake* stuktur yang kuat karena brownies merupakan jenis Pound cake.



TELUR

Fungsi telur, membantu membentuk struktur dan menambah keempukan pada brownies, juga mengandung gizi.

GULA

Memberikan rasa manis, juga membentuk *shiny crust* pada brownies.

Memperpanjang umur penyimpanan karena gula merupakan bahan pengawet yang alami.

BUTTER/MARGARIN/MINYAK

Untuk melembutkan tekstur pada brownies, membantu proses peningkatan volume pada brownies.

BANANA MILKY BROWNIES

BAHAN A:

100 gr *dark cooking chocolate*
95 gr tepung terigu
50 gr cokelat bubuk
15 gr susu bubuk
1 sdt *baking powder*
2 butir telur
70 gr *unsalted butter*
95 gr gula pasir

BAHAN B:

150 gr *cream cheese*
2 kuning telur
30 gr tepung terigu protein rendah
30 ml susu cair
30 gr gula halus
1-2 buah pisang ambon
1 sdt *baking soda*

CARA MEMBUAT:

1. **BAHAN A:** Tim *dark cooking chocolate* dan mentega hingga leleh. Kocok gula dan telur hingga tercampur rata. Masukkan tepung, susu bubuk, *baking powder*, dan cokelat bubuk, aduk hingga rata.
2. Tuang hasil tim DCC dan *unsalted butter*, aduk hingga rata. Tuang ke loyang yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
3. **BAHAN B:** Kocok *cream cheese* dan gula hingga tercampur, masukkan kuning telur dan susu cair. Kemudian masukkan tepung terigu dan *baking soda* sedikit demi sedikit dan tuang di atas adonan brownies.
4. Iris pisang dan panggang terlebih dahulu di teflon, lalu tata di atas adonan.
5. Panggang dengan suhu 180°C selama 30 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang.
6. Sajikan.



GLUTEN FREE BROWNIES

BAHAN A:

75 ml minyak kelapa
35 gr *chocolate conventure*

BAHAN B:

85 gr *brown sugar*
100 ml *almond milk*
1 sdm madu

BAHAN C:

150 gr *oatmeal*
35 gr cokelat bubuk
1 sdt bubuk kayu manis

TOPPING:

Almond
Choco chips

CARA MEMBUAT:

1. Tim Bahan A hingga leleh, sisihkan.
2. Campur Bahan B menjadi satu, aduk hingga rata.
3. Masukkan Bahan C, aduk hingga rata.
4. Masukkan Bahan A, aduk hingga rata.
5. Tuang adonan ke loyang uk 22x10x4 yang sudah di alasi kertas roti.
6. Taburi *choco chips* dan *almond slice* secukupnya.
7. Panggang dengan suhu 180° selama 25 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.



BROWNIES

CARAMEL

BROWNIES

BAHAN A:

125 gr *dark cooking chocolate*
40 gr minyak goreng
25 gr mentega

BAHAN B:

90 gr tepung terigu
5 gr cokelat bubuk

BAHAN C:

2 butir telur
100 gr gula pasir
1 sdm esens vanilla

CARAMEL SAUCE

BAHAN:

200 gr gula pasir
70 ml air
120 gr *whipped cream*
85 gr *unsalted butter*
1 sdm air lemon
1 sdm esens vanilla
50 gr kacang cincang
Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **BROWNIES:** Tim Bahan A hingga leleh. Sisihkan.
2. Kocok Bahan C hingga mengembang dan berwarna pucat.
3. Masukkan Bahan B, aduk hingga tercampur rata.
4. Masukkan Bahan A, aduk hingga rata.
5. Tuang ke dalam loyang ukuran 20x10 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti, dan panggang dengan suhu 180°C selama 25 menit, atau sesuaikan dengan keadaan oven masing-masing hingga matang. Angkat.
6. Keluarkan dari loyang.





7. CAMEL SAUCE: Masak di atas wajan antilengket, gula dan air dengan api kecil hingga mendidih dan berwarna kuning kecokelatan (jangan di aduk).
8. Masukkan *whipped cream*, *unsalted butter*, garam, air lemon, aduk perlahan hingga mengental.
9. Masukkan esens vanilla dan kacang cincang, matikan api.
10. Tuang dan ratakan di atas brownies.

CHEESY BROWNIES

BAHAN A:

150 gr tepung terigu
10 gr cokelat bubuk
200 gr *dark cooking chocolate*
85 gr margarin
30 ml air
2 butir telur
140 gr gula pasir

BAHAN B:

100 gr *cream cheese*
1 kuning telur
25 gr gula halus

CARA MEMBUAT:

1. **BAHAN A:** Tim *dark cooking chocolate* dan mentega, sisihkan.
2. Kocok gula dan telur sampai mengembang/*creamy* kurang lebih 10 menit.
3. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk sedikit demi sedikit lalu masukkan air dan campuran cokelat dan mentega.
4. Tuang adonan ke dalam loyang uk 20x20 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
5. **BAHAN B:** Campur semua bahan lalu kocok dengan *mixer* hingga tercampur. Tuang di atas adonan brownies dan hias menggunakan sumpit.
6. panggang dengan suhu 180°C atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang. Angkat.
7. Sajikan.





COOKIE SALT CHOCO BROWNIES

BROWNIES:

100 gr minyak sayur
85 gr *dark cooking chocolate*
150 gr gula halus
2 butir telur
150 gr tepung terigu
85 gr cokelat bubuk
48 gr susu kental manis
25 ml air kopi instan

COOKIE:

75 gr *unsalted butter*
75 gr *brown sugar*
75 gr gula halus
1 butir telur
1 sdt ekstrak vanilla
185 gr tepung protein rendah
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking soda*
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
150 gr *choco chips*

CARA MEMBUAT:

1. **BROWNIES:** Tim *dark cooking chocolate* dan minyak hingga leleh. Kocok gula dan telur hingga mengembang dan pucat.
2. Masukkan hasil tim DCC dan minyak sayur ke adonan telur. Tuang susu dan kopi lalu masukkan tepung dan cokelat bubuk. Aduk rata.
3. Tuang ke dalam loyang uk 20x20 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. **COOKIES & FINISHING:** Kocok *butter*, *brown sugar*, dan gula halus hingga pucat.
5. Masukkan telur, kocok hingga rata. Masukkan tepung, aduk dengan *spatula*. Tambahkan sisa bahan lainnya.
6. Ratakan di atas adonan brownies.
7. Panggang dengan suhu 190°C selama 30 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang.



CRUMBLE CHOCO BROWNIES

BROWNIES:

150 gr *dark cooking chocolate*
50 gr margarin
40 gr minyak
2 butir telur
150 gr gula halus
100 gr tepung protein sedang
45 gr cokelat bubuk

CRUMBS:

85 gr margarin
180 gr tepung terigu
1 sdt pasta vanili
38 gr gula halus
25 gr susu bubuk

TOPPING:

100 gr *dark cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:

1. **BROWNIES:** Tim *dark cooking chocolate*, margarin, dan minyak, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga tercampur rata.
3. Masukkan hasil tim ke adonan telur. Tuang tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diayak bersama cokelat bubuk hingga rata.
4. Tuang adonan ke loyang sekat uk 20x20x4 cm yang telah diolesi margarin.
5. **CRUMBS:** Campur mentega, tepung terigu, gula bubuk, susu bubuk, dan vanili, aduk sambil di remas-remas hingga seperti pasir. Taburi di atas adonan brownies.
6. Panggang dengan suhu 180°C selama 25 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang. Setelah matang diamkan di suhu ruang selama 15 menit.
7. Lelehkan *dark cooking chocolate*, masukkan ke kantong plastik segitiga, lalu coret-corek di atas brownies.





DELICATEZZA

TIRAMISU BROWNIES

BAHAN:

Brownies siap pakai

CREAM TIRAMISU:

200 gr *cream cheese*

(*mascarpone*)

125 gr *heavy cream*

2 kuning telur

25 gr gula halus

15 gr gelatin bubuk

(atau 2 lbr gelatin lembaran)

1 sdt esens vanilla

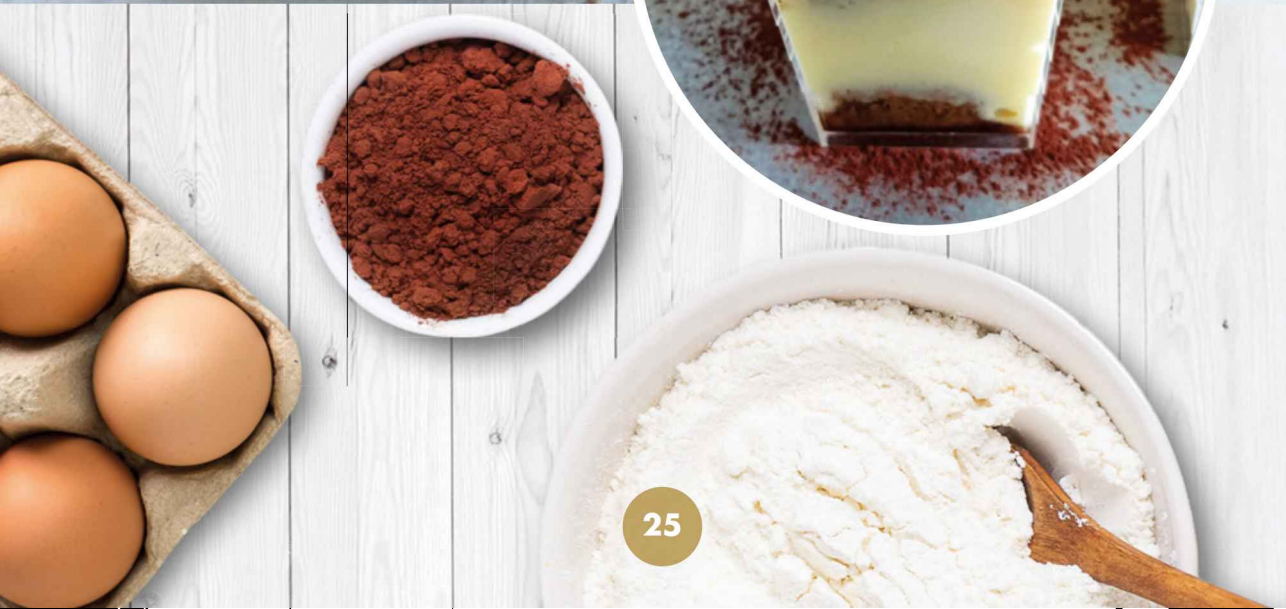
KOPI:

100 ml air kopi

10 gr gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Campur gelatin bubuk dengan air hangat secukupnya hingga larut. Jika menggunakan gelatin lembaran, remas/hancurkan gelatin lalu rendam dengan air dingin secukupnya.
2. Aduk kuning telur dan gula dengan *baloon whisk* hingga rata. Masukkan esens vanilla, setelah tercampur rata, tim di atas air panas hingga pucat. Tuang larutan gelatin, aduk hingga rata.
3. Kocok *cream cheese* dan *heavy cream* hingga kaku, lalu tuang ke adonan kuning telur.
4. Celupkan brownies ke larutan kopi, masukkan ke jar, lalu beri *cream* dan ulangi sampai 2 kali.
5. Beri taburan coklat bubuk di atasnya.
6. Simpan dalam *freezer* hingga mengeras. Sajikan.



DELIGHT BROWNIES

LAPISAN 1:

2 butir telur
130 gr gula pasir
80 gr *dark cooking chocolate*
89 gr *unsalted butter*
60 gr tepung terigu protein sedang
25 gr cokelat bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
30 gr kacang cincang

LAPISAN 2:

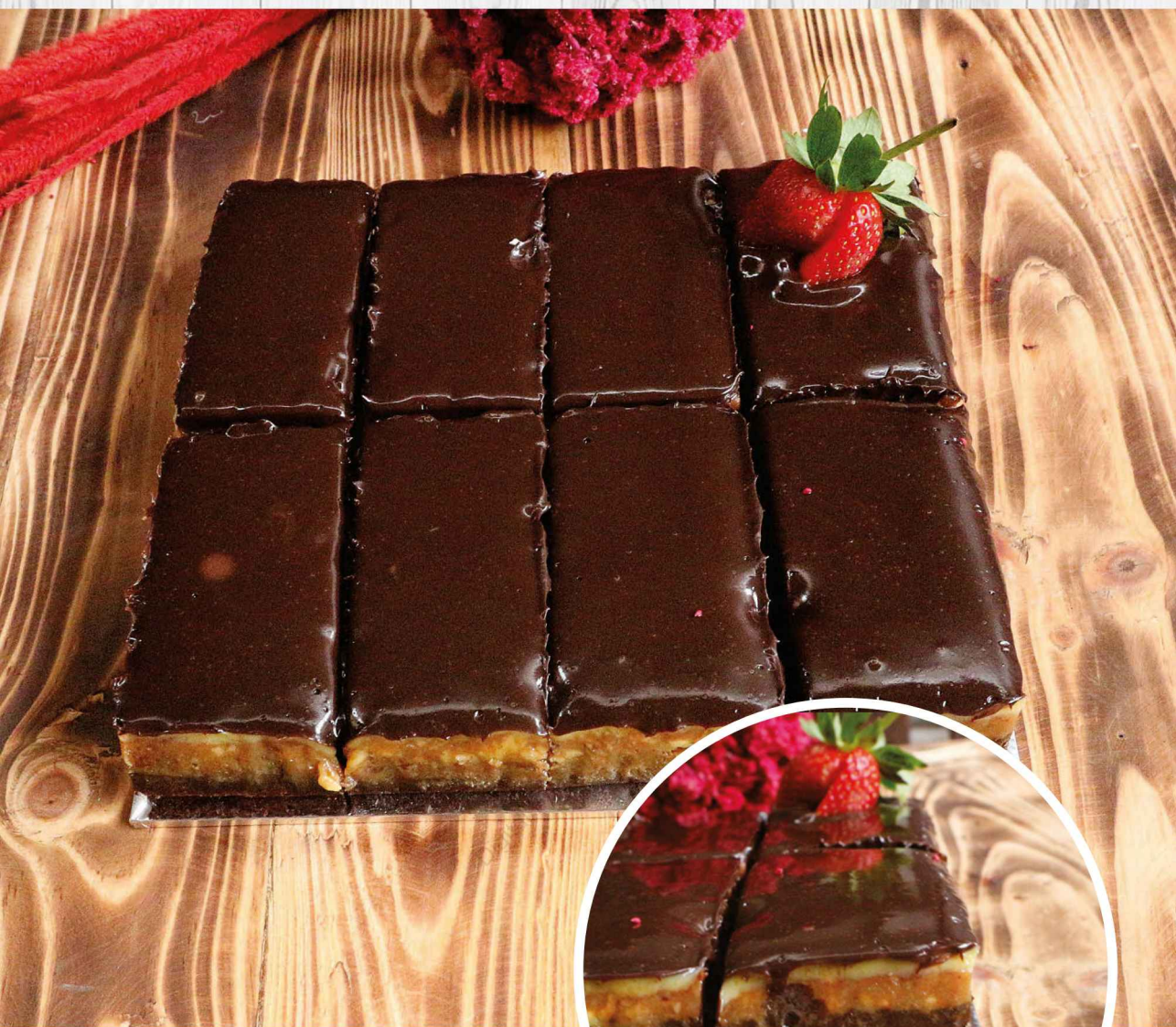
250 gr *unsalted butter*
100 gr gula pasir / *castor*
30 ml *evaporated milk*
40 gr *nuttella*
60 gr selai kacang cincang
 $\frac{1}{4}$ sdt esens vanilla
2 lembar gelatin

LAPISAN 3:

150 gr *whipped cream*
150 gr *dark cooking chocolate*,
cincang

CARA MEMBUAT:

1. **PROSES LAPISAN 1:** Tim *dark cooking chocolate* dan *unsalted butter*, sisihkan.
2. Kocok gula dan telur hingga tercampur rata. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, garam, dan cokelat bubuk sambil diayak. Tuang larutan cokelat, masukkan kacang cincang, aduk hingga rata.
3. Tuang adonan ke loyang 20x20x4 cm yang telah diolesi margarin. Panggang selama 20 menit dengan suhu 180°C atau sesuai dengan kondisi oven masing-masing hingga matang.
4. **PROSES LAPISAN 2:** Rendam gelatin dengan air es, sisihkan.
5. Masak *butter*, gula, dan susu di atas api kecil. Masukkan selai kacang morin dan esens vanilla. Masukkan gelatin, aduk hingga rata.
6. Tuang di atas brownies, simpan di lemari es $\pm$ satu jam.
7. **PROSES LAPISAN 3:** Cincang *dark cooking chocolate*, masak *whipped cream* di atas api kecil, siram ke cokelat yang sudah dicincang, aduk perlahan.
8. Siramkan ke adonan.



EXOTIC BROWNIES

BROWNIES (LAPISAN 1):

150 gr *dark cooking chocolate*
90 ml minyak
15 gr cokelat bubuk
30 gr air kopi robusta
100 gr tepung terigu
2 butir telur
100 gr *brown sugar*

LAPISAN 2:

200 gr *peanut butter*
75 gr *brown sugar*
35 gr *unsalted butter*
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
2 lbr gelatin

LAPISAN 3:

100 gr *milk chocolate coumpound*
100 gr *whipped cream*

CARA MEMBUAT:

1. **BROWNIES:** Tim *dark cooking chocolate* dan minyak hingga larut, sisihkan.
2. Kocok telur dan *brown sugar* hingga gula larut dan tercampur rata. Tuang larutan cokelat dan minyak ke adonan telur kemudian tuang kopi, cokelat bubuk, dan tepung terigu sambil diayak. Aduk hingga tercampur rata.
3. Tuang ke loyang uk 20x20x4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Panggang selama 20 menit dengan suhu 180°C hingga matang.
5. **LAPISAN 2:** Campur semua bahan kocok dengan *mixer* kecepatan sedang hingga tercampur rata, campur dengan gelatin yang sudah direndam dengan air es hingga rata.
6. Tuang ke atas brownies (Lapisan 1) simpan di dalam kulkas selama 1 jam.
7. **LAPISAN 3:** Tim cokelat milk, tuangkan di atas Lapisan 2. Biarkan hingga mengeras.





GREEN MATCHA BROWNIES

BROWNIES

Bahan A:

150 gr *white cooking chocolate*
75 gr *unsalted butter*

Bahan B:

110 gr tepung terigu protein sedang
15 gr *matcha powder*

Bahan C:

125 gr gula pasir
2 butir telur

CARA MEMBUAT:

1. **BROWNIES:** Tim bahan A hingga meleleh, sisihkan.
2. *Mixer* bahan C dengan kecepatan tinggi hingga adonan berwarna pucat.
3. Masukkan bahan B sambil diayak, gunakan kecepatan rendah hingga tercampur rata.
4. Masukkan bahan A, aduk hingga tercampur rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Ratakan.
6. Tuang adonan *crumbs* di atasnya.
7. Panggang dengan suhu 180- 190°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.
8. **CRUMBS:** Kocok *unsalted butter* dan pasta hingga tercampur.
9. Masukkan Bahan lainnya aduk hingga menjadi *crumbs*.

CRUMBS

75 gr *unsalted butter*
50 gr gula halus
150 gr tepung terigu
1 sdm pasta *green tea*
½ sdm pasta *vanilla*
25 gr susu bubuk
10 gr *almond*





HONESTY KURMA BROWNIES

BAHAN A:

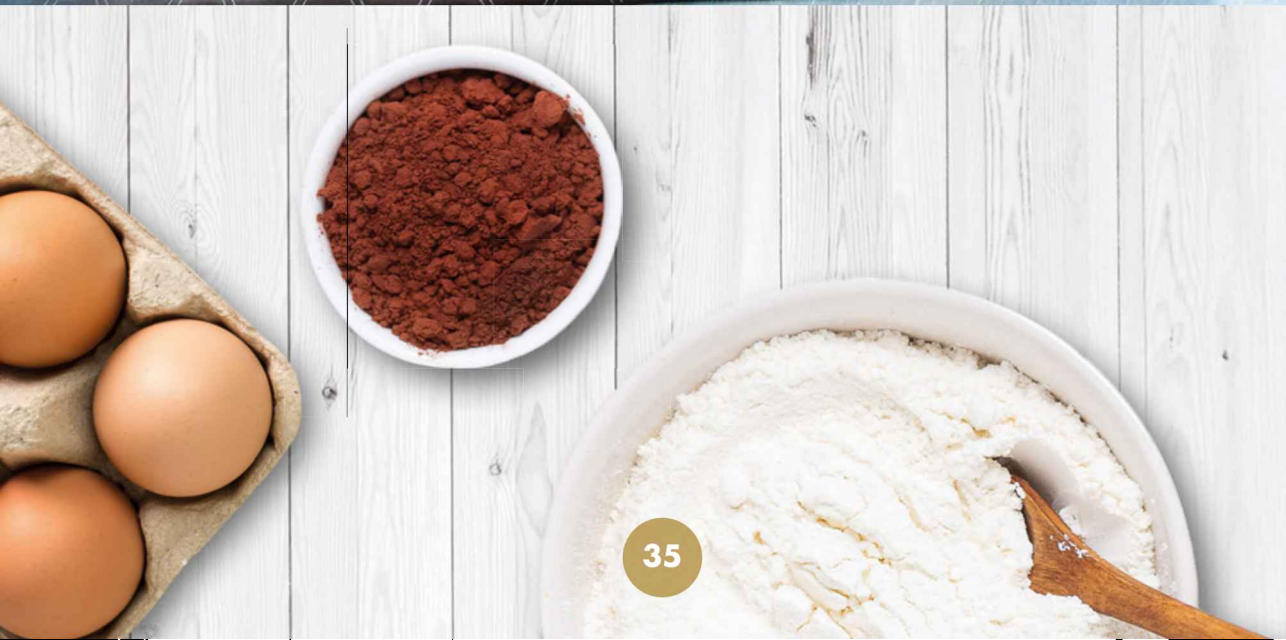
100 gr *dark cooking chocolate*
100 gr kurma
90 gr gula pasir
90 gr *unsalted butter*
45 gr cokelat bubuk
90 gr tepung terigu
2 butir telur

BAHAN B:

85 gr tepung terigu protein sedang
20 gr gula halus
1 sdt esens vanilla
100 gr kurma, haluskan

CARA MEMBUAT:

1. Tim *dark cooking chocolate* dan *unsalted butter* hingga larut. Haluskan kurma, sisihkan.
2. Kocok gula dan telur hingga larut.
3. Masukkan kurma, kocok hingga tercampur.
4. Tambahkan tepung terigu dan cokelat bubuk sedikit demi sedikit sambil diaduk.
5. Tuang larutan cokelat, aduk hingga rata. Tuang ke dalam loyang uk 20 x 20 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
6. Campur bahan B, aduk hingga rata dan tercampur. Tuang di atas adonan brownies.
7. Panggang dengan suhu 180°C selama 30 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.



LAVA BROWNIES

BAHAN A:

150 gr *dark cooking chocolate*
100 gr mentega

BAHAN B:

2 kuning telur
2 butir telur
100 gr gula pasir

BAHAN C:

80 gr tepung terigu protein sedang
20 gr cokelat bubuk

BAHAN D:

Cokelat *conventure* (koin)

CARA MEMBUAT:

1. Tim Bahan A dengan teknik *double bowl* hingga leleh, sisihkan.
2. Kocok Bahan B hingga gula larut.
3. Masukkan Bahan C ke adonan no 2 sambil di ayak dan aduk perlahan.
4. Masukkan Bahan A, ke adonan no 3 hingga tercampur rata.
5. Tuang setengah adonan ke dalam aluminium *cup*.
6. Masukkan Bahan D (masing-masing 5 koin), lalu tutup kembali atasnya dengan adonan.
7. Panggang dengan suhu 200°C derajat selama 10 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang.



LEMON CRANBERRY BROWNIES

LAPISAN 1

BAHAN A:

100 gr *unsalted butter*
25 gr cokelat putih

BAHAN B:

113 gr gula pasir/*castor*
2 butir telur

BAHAN C:

2 sdm air lemon
 $\frac{1}{4}$ sdt *baking soda*
 $\frac{1}{4}$ sdt esens vanilla
 $\frac{1}{2}$ buah kulit lemon

BAHAN D:

113 gr tepung *oatmeal*
75 gr tepung protein sedang

CARA MEMBUAT:

1. **LAPISAN 1:** Tim Bahan A hingga larut, sisihkan.
2. Kocok Bahan B hingga pucat.
3. Masukkan semua Bahan C, aduk dengan *mixer* kecepatan rendah.
4. Tuang Bahan D, aduk hingga tercampur rata.
5. Tuang Bahan A, aduk hingga tercampur rata.

LAPISAN 2

BAHAN A:

150 gr gula halus
180 ml air dingin
3 gr kulit lemon

BAHAN B:

50 gr kuning telur
50 ml air lemon

BAHAN C:

$\frac{1}{2}$ sdt garam
25 gr tepung maizena
8 gr *unsalted butter*
30 gr *cranberry*



6. Tuang ke dalam Loyang 20 x 20 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
7. Panggang dengan suhu 180°C selama 20 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang.
8. Lapisan 2: Aduk Bahan A menjadi satu
9. Nyalakan kompor dengan api kecil, masukkan Bahan B ke Bahan A, sambil di aduk pelan.
10. Masukkan Bahan C (maizena, garam, dan *unsalted butter*), aduk hingga rata.
11. Tuang di atas Lapisan 1, taburi dengan *cranberry*. Ratakan dan sajikan.

MELTED DURIAN BROWNIES

BAHAN

100 gr *cream cheese*
150 gr daging durian
250 ml *heavy cream*
100 gr *dark cooking chocolate*
50 gr kacang cincang
150 gr *graham crackers*
100 gr *choco chips*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok *heavy cream* hingga kaku, sisihkan.
2. Kocok *cream cheese* dan daging durian hingga tercampur rata. Tuang *heavy cream*, aduk rata.
3. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
4. Masukkan *graham crackers* pada lapisan pertama, kemudian masukkan *cream* lalu *choco chips* dan *cream* lagi, lalu siram dengan cokelat yang sudah dilelehkan. Taburi kacang cincang.
5. Simpan di *freezer* hingga beku. Sajikan.



ORIGINAL FUDGE BROWNIES

BAHAN:

130 gr tepung terigu protein
sedang
15 gr cokelat bubuk
220 gr *dark cooking chocolate*
85 gr margarin
2 btr telur
150 gr gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Tim DCC dan margarin, sisihkan.
2. *Mixer* gula dan telur sampai mengembang/*creamy* kurang lebih 10 menit.
3. Masukkan tepung dan cokelat bubuk, sedikit demi sedikit lalu masukan DCC yang sudah ditim bersama margarin.
4. Tuang adonan ke dalam loyang uk 20x20 cm.
5. Panggang dengan suhu 180°C selama 25 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing.



PASTRY BROWNIES

BAHAN A:

1 lbr pastry instan (Edo), siap pakai

BAHAN B:

175 gr *dark cooking chocolate*

75 gr margarin

BAHAN C:

135 gr gula pasir

2 butir telur

BAHAN D:

130 gr tepung protein sedang

20 gr cokelat bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan Loyang uk 22 x 10 cm, tempelkan Bahan A di loyang, sisihkan.
2. Tim Bahan B hingga leleh, sisihkan.
3. Kocok Bahan C dengan kecepatan tinggi hingga pucat.
4. Masukkan Bahan D yang sudah di ayak, aduk hingga rata.
5. Tuang larutan Bahan B, aduk hingga rata.
6. Tuang ke loyang yang sudah diolesi margarin dan kertas roti.
7. Panggang dengan suhu 180°C selama 45 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang. Angkat.





ROLL FUDGE BROWNIES

BAHAN A:

1 ½ cup tepung terigu
¾ cup cokelat bubuk
2 cup Fresh Milk
½ cup gula pasir
⅓ cup *unsalted butter*

BAHAN B:

150 ml *whipped cream*

BAHAN C:

150 gr *dark cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan wajan antilengket, panaskan di atas api kecil.
2. Tuang sedikit susu, gula, dan mentega, aduk hingga leleh.
3. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk sedikit demi sedikit berselingan dengan susu, aduk cepat. Diamkan sebentar.
4. Kocok Bahan B hingga kaku.
5. Pipihkan adonan A, dan beri adonan B, lalu gulung.
6. Simpan di dalam lemari es selama 1 jam.
7. Tim bahan C, langsung siramkan di atas brownies dan ratakan.
8. Sajikan.





ROUND BROWNIES

BAHAN:

200 gr tepung terigu protein sedang
20 gr cokelat bubuk
320 gr *dark cooking chocolate*
120 gr margarin
210 gr gula pasir
30 ml air
3 butir telur

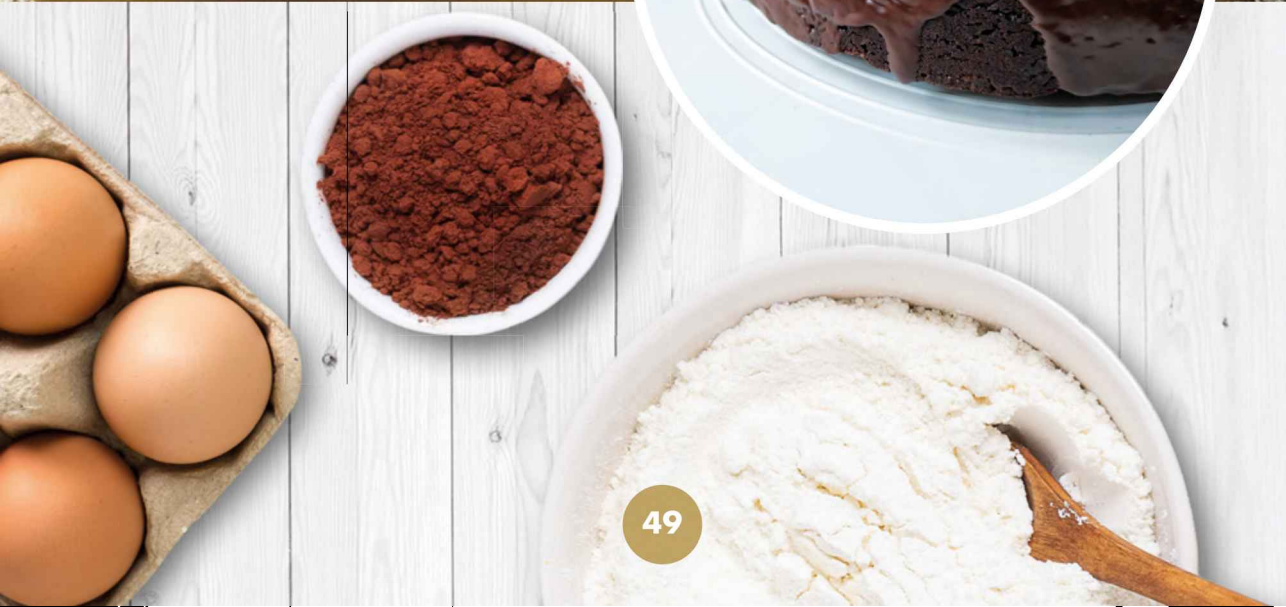
TOPPING:

Nutella
Choco chip
200 gr *Dark cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:

1. Tim *dark cooking chocolate* hingga leleh, sisihkan.
2. Kocok margarin dan gula hingga pucat. Tuang larutan cokelat, kemudian masukkan telur satu persatu (kecepatan *mixer* yang paling rendah). Masukkan air lalu tepung terigu dan cokelat bubuk sambil diayak, aduk dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke loyang ukuran diameter 20 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Panggang selama 35 menit dengan suhu 180°C hingga matang.
5. Keluarkan dari loyang, lalu siram dengan *dark cooking chocolate* yang sudah dilelehkan.
6. Taburi nutella dan *choco chip*.





VANILLA MELT BROWNIES

BROWNIES

BAHAN A:

200 gr *chocolate converture*
40 gr *unsalted butter*
50 gr minyak goreng

BAHAN B:

125 gr tepung terigu
30 gr cokelat bubuk
15 gr kopi bubuk

BAHAN C:

150 gr gula pasir
2 butir telur

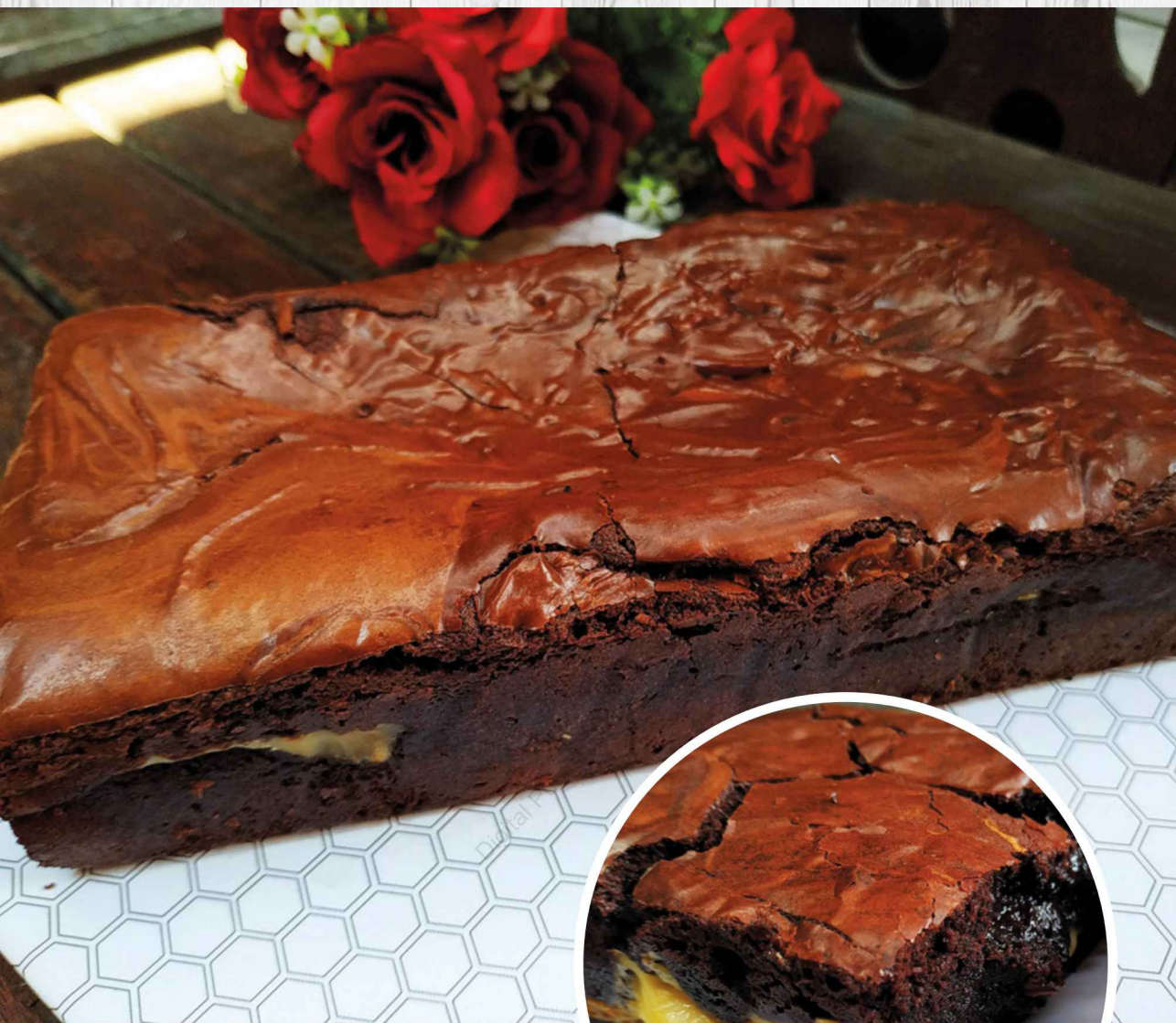
VANILLA CREAM:

500 ml susu cair
1 sdm esens vanilla
1 kuning telur
30 gr tepung maizena
50 gr gula halus

CARA MEMBUAT:

1. **VANILLA CREAM:** Masak susu bersama sebagian gula halus dan esens vanilla sampai mendidih. Matikan.
2. Campur kuning telur, tepung maizena, dan sisa gula. Aduk semua bahan hingga rata.
3. **PENYELESAIAN:** Tim bahan A hingga meleleh, sisihkan.
4. Kocok Bahan C dengan kecepatan tinggi hingga adonan berwarna pucat.
5. Masukkan bahan B, sambil diayak, gunakan kecepatan rendah.
6. Tuang larutan bahan A, aduk hingga tercampur rata.
7. Tuang setengah adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 10 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
8. Tuang adonan vanilla cream, ratakan.
9. Tuang kembali sisa adonan brownies, ratakan.
10. Panggang dengan suhu 180-190°C selama 30 menit hingga matang. Angkat.





BROWNIES

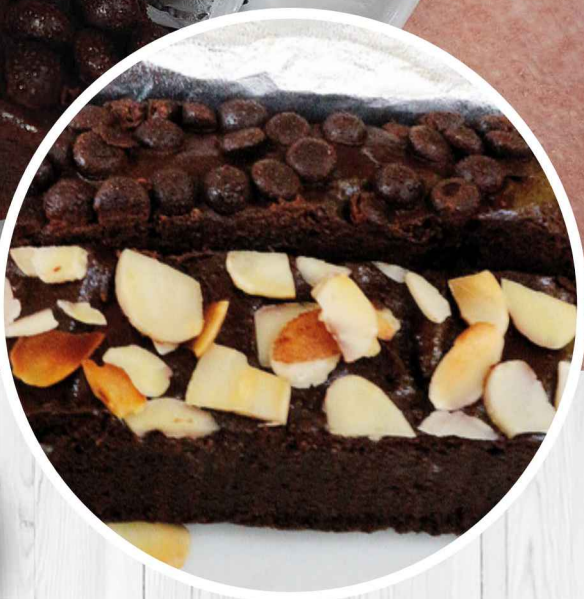
BEKU

BAHAN A:

100 ml minyak sayur
70 gr *dark cooking chocolate*
150 gr gula pasir
2 butir telur
200 gr tepung terigu protein sedang
70 gr cokelat bubuk
48 gr susu kental manis
85 gr air

CARA MEMBUAT:

1. Lelehkan minyak dan *dark cooking chocolate* hingga tercampur rata. Sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut dan berwarna pucat menggunakan *mixer* kecepatan *high speed*.
3. Turunkan kecepatan, masukkan tepung dan cokelat bubuk sambil terus dikocok hingga tercampur rata.
4. Tuangkan susu dan air, aduk. Terakhir tambahkan larutan minyak dan cokelat, aduk rata.
5. Tuang ke dalam loyang ukuran 22 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti, ratakan.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Potong menjadi 6 bagian, bungkus dengan *aluminium foil*. Simpan ke dalam *freezer* selama 3 jam hingga beku.



BROWNIES

PASIR

BAHAN:

Brownies beku siap pakai,
hancurkan dengan *food processor*
hingga lembut, sisihkan

CREAM:

170 gr *whipped cream*
140 gr *cream cheese*
35 gr gula bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Kocok *whipped cream* hingga kaku. Sisihkan.
2. Kocok *cream cheese* dan gula bubuk hingga lembut dan tercampur rata.
3. Masukkan *whipped cream* ke dalam kocokan *cream cheese*, aduk rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
4. **PENYELESAIAN:** Siapkan Jar, masukkan 3 sdm brownies pasir, semprotkan *cream*. Lakukan hal yang sama hingga 2 lapis.
5. Simpan ke dalam lemari es.
6. Sajikan keadaan dingin.



CHEESECAKE OREO BROWNIES

BAHAN A:

150 gr brownies pasir

BAHAN B:

4 lbr gelatin

400 gr *cream cheese*

40 gr gula halus

$\frac{1}{4}$ sdt garam

100 ml susu cair

BAHAN C:

200 gr *whipped cream* cair

20 gr gula halus

CARA MEMBUAT:

1. Ratakan brownies pasir di loyang bongkar pasang uk diameter 18 cm, masukkan ke *freezer*.
2. Kocok Bahan B hingga tercampur rata, masukkan gelatin yang sudah direndam dengan air es.
3. Jika semua sudah tercampur rata, tuang ke panci masak sebentar di atas api sedang. Diamkan sesaat.
4. Kocok Bahan C dengan kecepatan medium hingga kaku, campurkan Bahan B ke Bahan C sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.
5. Tuang ke loyang yang sebelumnya ada di *freezer*. Lalu Masukkan kembali ke freezer selama 6 jam.
6. Setelah 6 jam keluarkan, lalu ayak bubuk oreo di atas nya.



BROWNIES

SINGKONG

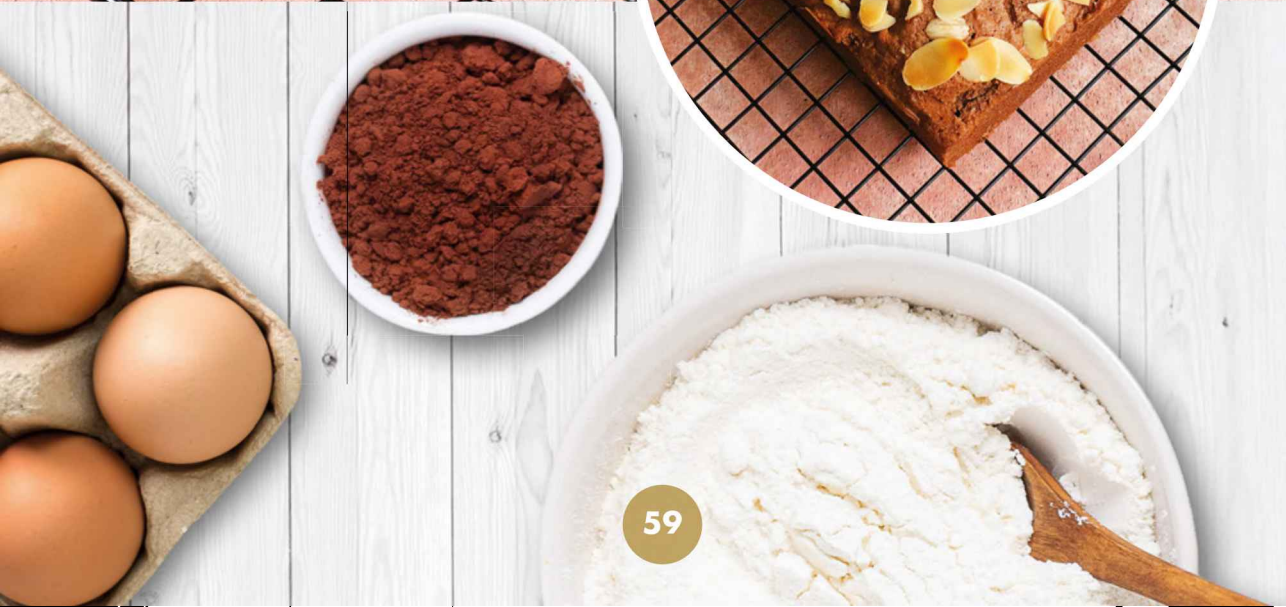
BAHAN:

100 gr *white cooking chocolate*
250 gr gula pasir
90 gr tepung terigu protein sedang
20 gr cokelat bubuk
160 gr *unsalted butter*
80 gr air
4 butir telur
400 gr singkong, potong-potong
100 gr *almond*

CARA MEMBUAT:

1. Lelehkan dengan *double bowl*, *white cooking chocolate* dan *unsalted butter* hingga tercampur rata. Sisihkan.
2. Kukus singkong, hancurkan dengan tangan atau *food prosesor*. Sisihkan.
3. Kocok gula dan telur dengan kecepatan tinggi hingga mengembang dan pucat.
4. Masukkan singkong dan air, aduk. Tuang larutan cokelat dan *unsalted butter*, aduk rata.
5. Terakhir masukkan tepung terigu, aduk hingga tercampur rata.
6. Tuang ke dalam loyang ukuran 22 x 10 x 4 cm. Taburi *almond* di atasnya.
7. Panggang dengan suhu 180°C selama 25 menit atau sesuaikan dengan kondisi oven masing-masing hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
8. Sajikan.





BROWNIES

KERING

BAHAN:

65 gr *unsalted butter*
120 gr *dark cooking chocolate*
 $\frac{1}{2}$ sdt esens vanilla
1 butir telur
75 gr gula halus
10 gr cokelat bubuk
20 gr tepung beras
85 gr tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

CARA MEMBUAT:

1. Lelehkan dengan double bowl, *unsalted butter* dan *dark cooking chocolate* hingga tercampur rata.
2. Kocok gula halus, telur, dan esens vanilla hingga gula larut dan mengembang.
3. Masukkan cokelat bubuk, tepung beras, tepung terigu, dan *baking powder* sambil diayak. Aduk hingga tercampur rata.
4. Tuangkan larutan cokelat, aduk hingga tercampur rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang 60 x 40 cm yang telah diberi *baking paper*, ratakan tipis, tidak sampai penuh 1 loyang.
6. Panggang dengan suhu 180 selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Potong-potong, sajikan.



TUTTI FRUITY BROWNIES

LAPIS 1:

75 gr tepung terigu
5 gr cokelat bubuk
150 gr *dark cooking chocolate*
55 gr unsalted butter
70 gr gula pasir
1 butir telur
1 sdm vanilla ekstrak

LAPIS 2:

BAHAN A:

100 gr *cream cheesy*
2 kuning telur

BAHAN B:

30 gr *unsalted butter*
35 gr tepung terigu
15 gr susu bubuk
10 gr tepung maizena
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking soda*

BAHAN C:

2 putih telur
45 gr gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt jeruk nipis
Sejumput garam

TOPPING:

Kismis
Cranberry, rendam dengan air hangat
terlebih dahulu
Kurma



CARA MEMBUAT:

1. **LAPIS 1:** Tim *dark cooking chocolate* & Butter, sisihkan.
2. Kocok gula dan telur hingga gula benar-benar larut.
3. Masukkan tepung, dan coklat bubuk sambil diayak.
4. Masukkan hasil tim hingga tercampur rata.
5. Tuang ke Loyang uk. 22 x 10 x 4 cm.
6. **LAPIS 2:** Kocok Bahan A hingga tercampur rata.
7. Tambahkan Bahan B, aduk hingga tercampur rata.
8. Kocok Bahan C (masukan gula hingga 3 x) sampai *soft peak*.
9. Masukkan adonan no.3 $\frac{1}{3}$ bagian ke adonan no.2 aduk lipat, masukkan lagi $\frac{1}{3}$ bagian adonan aduk lipat, ulangi sampai adonan habis.
10. Tuang adonan di atas adonan brownies, taburi topping buah. Panggang hingga matang. Angkat.

CREAMY BROWNIES

BAHAN:

300 ml susu cair

120 ml krim kental/*heavy cream*

7 kuning telur

75 gr gula pasir

125 gr *dark cooking chocolate*

Digital Publishing/KG-03/GC

CARA MEMBUAT:

1. Aduk kuning telur dan gula pasir hingga larut. Sisihkan.
2. Masak susu dan krim kental lalu masukan *dark cooking chocolate* hingga larut dan mendidih.
3. Tuang adonan no. 2 ke adonan no. 1, aduk perlahan.
4. Tuang ke dalam panci masak sebentar. Angkat.
5. Tuang ke dalam *cup* kecil.
6. panggang dengan teknik *au bain marie* dengan suhu 170 derajat selama 45 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Sajikan.





TART BROWNIES

BAHAN TART:

100 gr *unsalted butter*
1 sdm gula halus (11 gram)
1 butir telur
200 gr tepung terigu
10 ml susu kental manis
1 adt vanilla extract

BAHAN BROWNIES:

70 gr *dark cooking chocolate*
25 gr *butter*
1 butir telur
35 gr gula pasir
35 gr tepung terigu
5 gr cokelat bubuk
1 sdt vanilla extract

CARA MEMBUAT:

1. **KULIT TART:** Kocok gula halus dan butter hingga tercampur rata
2. Masukkan telur, kocok hingga tercampur rata.
3. Masukkan tepung terigu, susu kental manis, dan vanilla, aduk hingga rata.
4. Ratakan adonan di loyang tart atau pie ukuran diameter 16 cm.
5. Tusuk-tusuk adonan dengan garpu lalu taruh *baking paper* di atas adonan, letakkan beras di atasnya atau biji-bijian (fungsinya agar *tart* tidak mengembang saat dipanggang).
6. Panggang selama 15 menit dengan suhu 180°C hingga setengah matang. Angkat dan dinginkan.
7. **BROWNIES:** Tim *dark cooking chocolate* dan butter dengan teknik *double bowl* hingga leleh, sisihkan.
8. Kocok gula dan telur hingga gula benar-benar larut.
9. Masukkan tepung, cokelat bubuk, dan vanilla aduk hingga rata.
10. Tuang di atas kulit *tart* yang sudah matang.
11. Panggang kembali dengan suhu 180°C selama 15 menit hingga matang. Angkat.
12. Sajikan.



BROWNIES

MATCHA DURIAN

BAHAN A:

150 gr white cooking chocolate
70 gr butter

BAHAN B:

2 butir telur
120 gr gula pasir

BAHAN C:

95 gr tepung terigu
10 gr *matcha powder*
5 gr susu bubuk

BAHAN D:

1 sdt vanilla ekstrak
100 gr daging durian

TOPPING:

100 gr daging durian

CARA MEMBUAT:

1. Tim bahan A hingga leleh, sisihkan.
2. Kocok bahan B, hingga gula benar-benar larut.
3. Masukkan bahan A, aduk hingga rata.
4. Masukkan Bahan C, aduk hingga tercampur.
5. Terakhir tambahkan bahan D, kocok hingga rata.
6. Tuang ke loyang ukuran 30 x 10 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
7. Taburi atasnya dengan daging durian.
8. Panggang dengan suhu 190°C selama 35 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.





TENTANG PENULIS



Mak dian, terlahir di Yogyakarta 37 tahun lalu, dengan latar belakang pendidikan sarjana komputer yang akhirnya memilih terjun di dapur. Sebelum memiliki usaha brownies Ia adalah seorang karyawan, yang akhirnya bosan dan memutuskan resign karena ingin lebih dekat dengan keluarga terutama anak-anak.

Bermodal tekad yang kuat, pelan-pelan Ia memulai usaha dengan menerima pesanan brownies dari teman-teman dekatnya.

Sekarang, selain memiliki usaha, Ia pun menjadi pengajar *baking*, Ia ingin terus membagi/*sharing* pengalaman yang Ia miliki.

Ia pun masih terus ingin belajar, dan saat ini Ia sedang menyelesaikan sekolah *pastry* di Indonesia Pattieserie School, agar semakin bisa mengkreasikan makanan-makanan enak, bisa semakin membahagiakan orang lain. Karena kebahagiaan adalah ketika kita melihat orang lain bahagia.



BROWNIES LEGENDARIS

untuk
Usaha Boga

• ALA @FREEZYBROWNIEZZ •



Brownies, merupakan jenis cake bantet berbahan dasar coklat, dimana hampir semua orang suka. Buku ini berisi 20 resep brownies legendaris yang dapat dijadikan untuk usaha. Seperti Banana Milky Brownies, Gluten Free Brownies, Brownies Caramel, Cheesy Brownies, Crumble Chocolate Brownies, Lava Brownies, Melted Durian Brownies, dan Brownies Matcha Durian.

Semoga dengan buku ini, para pencinta brownies bisa menemukan sensasi makan brownies yang luar biasa, karena resep di buku ini “bukan brownies biasa”. Dan semoga buku ini banyak membawa manfaat untuk semua, bisa membahagiakan orang yang kita sayangi dengan cara membuat brownies untuk mereka.

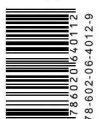
Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I, Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29–37
Jakarta 10270
www.gpu.id

CAKE

17+



620205016



9 786020 640112
978-602-06-4012-9

Harga P. Jawa Rpxxx