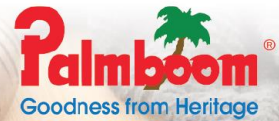




Aneka Kreasi Roti

Palmboom[®]
Goodness from Heritage

Choco Custard Cream Sweet Bread



Bahan A (Biang Tanchong)

50 kg Terigu Protein Tinggi
60 gr Air Mendidih

Aduk kedua bahan lalu diamkan selama 1-2 jam ditutup plastik

Bahan B (Dough)

200 gr Terigu Protein Tinggi
10 gr Coklat Bubuk
20 gr Susu Bubuk
50 gr Gula Pasir
5 gr Ragi Instan
1/4 sdt Bread Improver (Optional)

Bahan C

100-110 gr Air Es

Bahan D

3 gr Garam
50 gr **Palmbloom® Cake Margarine**

Cara Membuat

1. Campur semua bahan B dan C sampai tercampur merata. Lalu masukkan bahan A (biang) dan aduk merata.
2. Masukkan bahan D dan aduk adonan sampai kalis.
3. Diamkan selama 15 menit dengan ditutup plastik.
4. Timbang adonan seberat @= 40 gr atau sesuai selera lalu bulatkan dan diamkan selama 10 menit dengan ditutup plastic.
5. Roll tipis adonan roti manis coklat lalu bentuk oval memanjang. Taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih dan diamkan.
6. Selama 1 jam sampai mengembang 2 kali lalu poles bagian atasnya dengan telur atau susu evaporasi.
7. Panggang dengan panas oven 180°C selama 10- 12 menit.
8. Setelah matang dan dingin belah dua tidak sampai putus roti coklat bentuk oval.
9. Lalu beri krim coklat dan beri hiasan dark chocolate blok cair.



Custard Coklat

Bahan A

100 gr Vla Instan Siap Pakai
200 gr Air Es

Bahan B

100 gr Dark Chocolate Blok Cair

Cara Membuat

Kocok semua bahan A sampai tercampur merata. Masukkan bahan B dan kocok merata.



Roti Ayam Kecap Manis



Adonan Roti

Bahan A

400	gr	Tepung Protein Tinggi
50	gr	Gula Pasir
175	cc	Air
8	gr	Instant Yeast
5	gr	Bread Improver

Bahan B

600	gr	Terigu Protein Tinggi
50	gr	Susu Bubuk FULL CREAM
150	gr	Gula Pasir
150	cc	Susu Evaporated
150	cc	Air Es
6	btr	Kuning Telur
2	btr	Putih Telur
15	gr	Instant Yeast

Bahan C

200	gr	Palmboom® Cake Margarine
15	gr	Garam Halus

Cara Membuat

1. Campurkan semua bahan ini dan aduk rata sampai 1/2 kalis selama ±8-10 menit. Fermentasikan selama ±60 2. menit.

Cara Membuat Adonan Roti

1. Satukan Bahan B dan aduk rata dengan baling-baling spiral selama ±8 menit. Lalu masukkan Bahan A yang telah difermentasi sambil diaduk sampai 3/4 kalis selama ±8 menit.
2. Masukkan Bahan C dan aduk sampai kalis selama ±10 menit, lalu fermentasikan kembali selama ±30 menit. Bagi adonan @ 40 gr dan dibulatkan. Lalu fermentasikan kembali selama ±10 menit.
3. Roll adonan dan isi dengan Ayam Kecap Pedas dan dibentuk. Lalu fermentasikan kembali sampai menjadi double size selama ±60 menit. Kemudian oles dengan kuning telur atau susu evaporated.
4. Panggang selama ±17 menit dengan panas oven ±190°C. Setelah matang ketika masih panas, oles dengan **Palmboom® Cake Margarine**.

Isi Ayam Kecap Pedas

Bahan

500	gr	Daging Ayam Cincang
100	gr	Tang Kwe
30	gr	Daun Bawang

Bumbu

50	gr	Bawang Bombay
2	sdm	Bawang Putih
50	gr	Palmboom® Cake Margarine
150	cc	Air

2	sdm	Sambal Lampung
1/2	sdt	Garam Halus
1/2	sdt	Merica Bubuk
2	sdt	Chicken Powder
1	sdm	Kecap Asin
4	sdm	Kecap Manis

Cara Membuat Isi Ayam Kecap Pedas

1. Panaskan **Palmboom® Cake Margarine**, lalu tumis bawang bombay & bawang putih sampai harum. Kemudian masukkan daging ayam sambil ditumis sampai berubah warna.
2. Masukkan bumbu-bumbu dan biarkan meresap. Sebelum diangkat, tambahkan 1 sdm terigu.

Roti Bluder



Sponge / Biang 1

250	gr	Tepung Terigu
5	gr	Ragi Instant
170	gr	Air Kelapa/Air Es

Aduk semua bahan hingga tercampur rata, kemudian diamkan selama 1 – 4 jam hingga adonan sedikit mengembang.

Dough / Biang 2

Bahan A

250	gr	Tepung Terigu
25	gr	Susu Bubuk
5	gr	Ragi Instant
8	gr	Garam

Bahan B

120	gr	Susu Cair
100	gr	Kuning Telur (6 btr)

Bahan C

150	gr	Gula Pasir/Castor Sugar (butiran halus)
-----	----	---

Bahan D

175	gr	Palmboom® Cake Margarine
-----	----	---------------------------------

Bahan E (Isian)

Keju Cheddar, Chocolate Chips, Kismis, Selei, Smoked Beef

Cara Membuat

1. Campur bahan A dan bahan B, kemudian mixer hingga tercampur rata. Tambahkan adonan sponge/biang yang sudah dibuat sebelumnya, mixer adonan hingga 50% kalis.
2. Kemudian tambahkan secara bertahap dan perlahan bahan C (gula pasir), mixer kembali hingga gula pasir tercampur rata dan larut. Terakhir tambahkan bahan D, masukan secara bertahap, mixer adonan hingga kalis.
3. Potong dan timbang adonan seberat @60 – 70 gram, isi sesuai selera. Biarkan adonan mengembang secara perlahan. Proofing selama ±3 – 4 jam. Kemudian panggang dengan oven bersuhu 170° C, selama 15 – 20 menit.



Roti Boy

Roti Manis

Bahan A

1	kg	Tepung Terigu
200	gr	Gula Pasir
50	gr	Susu Bubuk
20	gr	Ragi Instant
5	gr	Bread Improver
15	gr	Garam

Bahan B

100	gr	Telur Utuh/Kuning Telur
150	gr	Susu Cair
350	gr	Air Es

Bahan C

150	gr	Palmboom® Cake Margarine
-----	----	---------------------------------

Bahan D

150	gr	Palmboom® Cake Margarine
50	gr	Krimer Kental Manis

Cara Membuat

1. Campur bahan A kemudian tambahkan bahan B, mixer hingga tercampur rata. Kemudian masukkan bahan C.
2. Mixer hingga kalis. Potong dan timbang adonan @50-60 gram, diamkan terlebih dahulu 5-10 menit.
3. Kemudian tipiskan, isi dengan filling butter/chocolate filling/vla vanilla dan bentuk bulat, istirahatkan dan biarkan mengembang selama 90 menit.
4. Setelah mengembang sesaat sebelum dioven, spuitkan diatasnya topping mexican hingga menutup seluruh permukaan roti.
5. Panggang dengan oven bersuhu 180°C selama 15 - 20 menit.



Topping Mexican

125	gr	Palmboom® Cake Margarine
120	gr	Gula Halus
150	gr	Telur Utuh
175	gr	Terigu Protein Sedang
25	gr	Susu Bubuk
20	gr	Coffee Bread Essence (1 sdm) (Toffieco Coffee Bread)

Cara Membuat

Kocok **Palmboom® Cake Margarine**, gula halus, telur utuh, hingga mengembang, kemudian tambahkan terigu, susu bubuk dan coffee bread essence, aduk merata. Spuitkan diatas adonan roti yang sudah mengembang.

Roti Brownies Coklat

Bahan:

1 Resep dasar roti manis biang

Resep Brownies

Bahan A

400 gr Dark chocolate blok
50 gr **FILMA® Cooking Oil**
100 gr **Palmboom® Cake Margarine**

Bahan B

4 btr Telur
225 gr Gula pasir

Bahan C

175 gr Terigu protein sedang
50 gr Susu bubuk

Cara Membuat

1. Lelehkan bahan A lalu biarkan agak dingin.
2. Kocok bahan B sampai mengembang dan gula larut.
3. Masukkan bahan A lalu kocok merata.
Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Siapkan 2 loyang brownies ukuran 30 x 10 x 3 cm yang sudah dipoles mentega putih dan dialasi kertas roti.
5. Tuangkan adonan lalu ratakan.
6. Panggang dengan panas oven 180 C selama 30-35 menit.
7. Setelah matang dan dingin brownies 1 loyang dipotong menjadi 3 x 8 = 24 potong.

Penyelesaian

1. Adonan roti manis seberat @= 50 gr di roll memanjang lalu taruh isian brownies coklat dan gulung rapi.
2. Diamkan selama 1 jam lalu poles bagian atasnya dengan susu evporasi dan taburi atasnya dengan coklat meises,.
3. Panggang dengan panas oven 180°C selama 12- 15 menit.



Palmboom®
Goodness from Heritage

Roti Gulung Kismis Tape Singkong

Bahan A

250	gr	Terigu Protein Tinggi
50	gr	Gula Pasir
20	gr	Susu Bubuk
5	gr	Ragi Instant
1/4	sdt	Bread Improver
75	gr	Tape Singkong yang dihaluskan

Bahan B

1	btr	Kuning Telur
100-110	gr	Air Es

Bahan C

3	gr	Garam
50	gr	Palmboom® Margarine

Bahan D

50	gr	Gula Palm untuk Taburan
125	gr	Kismis yang sudah direndam dan diperas airnya

Cara Membuat

1. Aduk bahan A dan B sampai tercampur merata.
2. Masukkan bahan C dan aduk sampai adonan kalis.
3. Diamkan selama 15 menit dengan ditutup plastik.
4. Roll adonan berbentuk persegi panjang ukuran 15 x 30 cm lalu taburi dengan gula palm dan kismis lalu gulung rapi.
5. Potongan ukuran 2 cm lalu rapihkan bagian ujungnya dan taruh pada loyang yg sudah dipoles mentega putih Lalu diamkan selama 1 jam sampai mengembang 2 kali.
6. Poles bagian atas dengan telur lalu panggang dengan panas oven 180°C selama 12 – 15 menit. Bagian atas roti bisa dipoles dengan **Palmboom® Margarine** untuk hasil roti lebih wangi.



Palmboom®
Goodness from Heritage

Roti Ja-Su-Ke

Roti Manis

Bahan A

1	kg	Tepung Terigu
200	gr	Gula Pasir
50	gr	Susu Bubuk
20	gr	Ragi Instant
5	gr	Bread Improver
15	gr	Garam

Bahan B

100	gr	Telur Utuh
150	gr	Susu Cair
350	gr	Air Es

Bahan C

150	gr	Palmboom® Cake Margarine
50	gr	FILMA® BOS (Butter Oil Substitute)

Cara Membuat

1. Campur bahan A kemudian tambahkan bahan B, mixer hingga tercampur rata. Kemudian masukkan bahan C. Mixer hingga kalis. Potong dan timbang adonan @55 – 60 gram.
2. Kemudian isi dengan isian Ja-Su-Ke, istirahatkan adonan dan biarkan mengembang selama 90 menit.
3. Sebelum dipanggang oles dengan telur utuh dan taburi dengan keju parmesan.
4. Panggang dengan oven bersuhu 170°C selama 12-15 menit.



Isian Ja-Su-Ke

Bahan A

50	gr	Palmboom® Cake Margarine
200	gr	Jagung Manis

Bahan B

40	gr	Terigu Protein Rendah
10	gr	Custard Powder

Bahan C

250	gr	Susu Cair
125	gr	Krimer Kental Manis
100	gr	Keju Cheddar, parut

Cara Membuat

Tumis bahan A sebentar hingga jagung matang, kemudian tambahkan bahan B dan bahan C, masak hingga mengental, terakhir tambahkan keju cheddar parut, aduk merata dan dinginkan. Siap digunakan untuk isian roti Ja-Su-Ke.

Roti Oncom Leunca Pedas



Adonan Roti

Bahan A

400	gr	Tepung Terigu
50	gr	Gula Pasir
175	cc	Air
8	gr	Instant Yeast
5	gr	Bread Improver

Cara Membuat

1. Campurkan semua Bahan ini dan aduk rata sampai 1/2 kalis selama + 8-10 menit.
2. Fermentasikan selama + 60 menit.

Bahan B

600	gr	Terigu Protein Tinggi
50	gr	Susu Bubuk Full Cream
150	gr	Gula Pasir
150	cc	Susu Evaporated
150	cc	Air Es
6	btr	Kuning Telur
2	btr	Putih Telur
15	gr	Instant Yeast

Cara Membuat Adonan Roti

1. Campur bahan A kemudian tambahkan bahan B, mixer hingga tercampur rata. Kemudian masukkan bahan C. Mixer hingga kalis.
2. Potong dan timbang adonan @55 – 60 gram. Kemudian isi dengan isian Ja-Su-Ke, istirahatkan adonan dan biarkan mengembang selama 90 menit.
3. Sebelum dipanggang oles dengan telur utuh dan taburi dengan keju parmesan.
4. Panggang dengan oven bersuhu 170°C selama 12-15 menit.

Bahan C

200	gr	Palmbloom® Cake Margarine
15	gr	Garam Halus

Isi Oncom Leunca

Bahan

300	gr	Oncom Dipanggang
100	gr	Leunca
2	sdm	Daun Bawang Slice
20	gr	Daun Serawung

Bumbu-Bumbu

2	cm	Kencur
4	bh	Bawang Merah
1/4	sdt	Merica Bubuk
2	bh	Bawang Putih
1/2	sdt	Garam Halus
2	bh	Cabe Merah
2	sdm	Gula Merah
1	bh	Rawit Merah
100	cc	Air Panas

Cara Membuat Isi Oncom Leunca

1. Panaskan 2 sdm minyak, lalu tumis bumbu-bumbu yang telah dihaluskan.
2. Masukkan Oncom yang telah dihaluskan, Leunca, Serawung dan Daun Bawang.
3. Terakhir masukkan bumbu-bumbu, biarkan sampai meresap dan agak mengering.



Palmboom[®]
Goodness from Heritage

*Margarin Serbaguna
Warisan Nusantara*
since 1940's



100% RECYCLABLE
MADE FROM RECYCLED PAPER



Palmboom[®] Margarine



Palmboom[®] Cake Margarine



Scan disini untuk
e-Catalog produk