

# Kreasi Resep Premium Interfood 2024 Persembahkan

**FILMA**<sup>®</sup>  
*The Professional's Choice*

**Palmboom**<sup>®</sup>  
Goodness from Heritage



Chef Lenny Limiyati

Chef Koko Hidayat

Chef Kim Garry

Chef Pramono



[@smartplusprof](#) | [@filmaprof](#) | [@palmboom\\_id](#) | [@palmvita\\_id](#)

[www.smartpluspro.com](http://www.smartpluspro.com) | [www.filmapro.co.id](http://www.filmapro.co.id) | [www.andalanmama.id](http://www.andalanmama.id)

 **sinarmas**  
agribusiness and food

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Anyam Halilintar Roll

Recipe By Lenny Limiyati, Brand Ambassador Palmboom



FILMA® Prestige  
(Butter Blend Margarine)



Palmboom® Margarine

### Bahan A

- 460 gr Kuning Telur
- 2 btr Putih Telur = 500 gr
- 1 st Baking Powder
- 130 gr Gula Tepung

### Bahan B

- 200 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**
- 200 gr **Palmboom® Margarine**
- 2 sm Susu Kental Manis
- 2 st Bumbu Lapis Legit

dikocok sampai mengembang

### Bahan C

- 70 gr Terigu Protein Rendah
- 30 gr Susu Bubuk FC

### Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang & kental, lalu kecilkan speed mixer dan masukan bahan C sambil dikocok rata.
2. Lantas adukan bahan C sampai rata betul, lalu adonan ini dicetak pada loyang ukuran 24 X 24 X T4 cm dan dipanggang selapis demi selapis seperti memanggang lapis legit.
3. Lapisan pertama memakai api bawah selama ± 5 menit, lalu dimatikan api bawah dan nyalakan api atas ± 180°C sampai adonannya habis.
4. Kemudian itu kembali dipanggang dengan api bawah selama ± 8 – 10 menit, setelah matang dan dingin dislice tipis @ 2 mm dan disusun anyam dengan ukuran 24 X 24 cm, lalu dilapiskan pada roll cake halilintar.

### Roll Cake Halilintar

#### Bahan A

- 300 gr Putih Telur
- 125 gr Gula Pasir
- 1/4 st Garam Halus
- 1/2 st Cream of Tart

#### Bahan B

- 50 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**
- 70 gr **Palmboom® Margarine**
- 60 cc Susu UHT

#### Bahan C

- 8 btr Kuning Telur = 180 gr
- 1 btr Putih Telur
- 15 gr Susu Bubuk FC
- 15 gr Tepung Maizena
- 90 gr Terigu Protein Rendah

#### Bahan D

- 1 sm Chocolate Pasta

### Cara Membuat

1. Kocok putih telur dari bahan A sampai soft peak/lembut.
2. Panaskan bahan B diatas double boil sampai mencair, lalu diangkat dari atas api dan tambahkan bahan C sambil diaduk sampai rata betul, lantas sisihkan 1/3 bagian adonan dan tambahkan chocolate pasta.
3. Setelah itu cetak adonan putih menjadi 2 loyang ukuran 24 X 24 X T4 cm, lalu lapiskan adonan coklat dan dibentuk garis-garis diagonal dengan sumpit agar membentuk halilintar.
4. Kemudian dipanggang dengan cara steam bake sampai matang selama ± 25 menit dengan panas oven ± 180°C.
5. Setelah matang dilapisi dengan selai strawberry, lalu diroll padat dan lapiskan lapis anyam, lantas diroll padat, caranya lihat pada waktu praktek.

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Carbonara Choux Roll

Recipe By Lenny Limiyati, Brand Ambassador Palmboom



FILMA® Prestige  
(Butter Blend Margarine)

Palmboom® Margarine

### Bahan A

- 30 gr Palmboom® Margarine
- 30 gr Bawang Merah
- 20 gr Bawang Putih
- 75 gr Jamur Putih Slice
- 60 gr Daging Ayam Rebus
- 35 gr Tepung Terigu
- 40 gr Wortel Direbus
- 150 cc Susu UHT
- 100 cc Air Kaldu

### Bahan B

- 40 gr Keju Parut
- 1 sm Kecap Asin / Kaldu Ayam Bubuk
- 1 sm Gula Pasir
- 1 st Chicken Powder
- 1/4 st Pala Bubuk
- 1/4 st Garam Halus
- 1/4 st Merica Bubuk
- 1/4 st Merica Hitam Bubuk

### Cara Membuat

- Panaskan margarine, lalu tumis 2 macam bawang sampai harum, lantas masukan jamur; susu UHT; air; bahan A lainnya dan tambahkan bumbu dari bahan B sambil diaduk diatas api sambil diaduk rata.
- Siapkan kulit choux dan diberi olesan mayonaise serta diberi isi smoke beef dan diroll padat.

### Choux Roll

#### Bahan A

- 50 gr FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)
- 50 gr Palmboom® Margarine
- 100 cc Susu UHT
- 1/4 st Garam Halus
- 100 cc Air

#### Bahan B

- 150 gr Terigu Protein Sedang

#### Bahan C

- 4 btr Telur Antero = 200 gr
- 1/2 st Baking Powder

### Cara Membuat

- Satukan bahan A dan dididihkan sampai mencair, lantas tambahkan terigu sambil diaduk diatas api sampai terigunya kalis, lalu diangkat & dibiarkan sampai hangat.
- Setelah itu dikocok rata dan tambahkan telur secara bertahap, terakhir masukan baking powder sambil diaduk rata.
- Kemudian spuitkan pada loyang ukuran 24 X 30 X T2 cm yang telah dipoles dengan margarine.

### Cheese Cake

#### Bahan A

- 200 cc Putih Telur
- 125 gr Gula Pasir
- 1/2 st Garam Halus
- 1/2 st Cream of Tart

#### Bahan B

- 75 gr FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)
- 100 cc Susu UHT
- 2 slice Cheese/Keju

#### Bahan C

- 50 gr Terigu Protein Rendah
- 35 gr Tepung Maizena
- 150 gr Kuning Telur

### Cara Membuat

- Kocok bahan A sampai soft peak atau lembut.
- Satukan bahan B dan diaduk diatas double boil sampai tercampur rata, lalu diangkat dan tambahkan bahan C sambil diaduk sampai rata, lantas disatukan dengan bahan A dan diaduk rata sampai rata betul.
- Kemudian adonan ini dicetak menjadi 3 loyang ukuran 24 X 30 X T4 cm yang sekelilingnya telah dialasi dengan baking paper.
- Setelah itu dipanggang sampai matang dengan cara steam bake selama ± 30 menit dengan panas oven ± 180°C.

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Lapis Maryam Lapis Legit

Recipe By Lenny Limiyati, Brand Ambassador Palmboom



### Bahan A

475 gr Kuning Telur = 500 gr  
25 gr Putih Telur  
1/2 st Baking Powder  
1 st Vanilla Pasta  
140 gr Gula Tepung

### Bahan B

150 gr **Palmboom® Cake Margarine**  
225 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**  
2 sm Susu Kental Manis

### Bahan C

60 gr Terigu Protein Rendah  
30 gr Susu Bubuk FC

### Bahan D

150 gr Seedless Prunes

### Bahan E

10 gr Cacao Powder  
2 sm **Palmboom® Margarine**  
disatukan & diadukan rata  
1 sm Chocolate Pasta

### Bahan F

1 st Bumbu Lapis Legit

### Cara Membuat

- Kocok bahan B sampai mengembang & lembut, lalu disisihkan.
- Kocok bahan A sampai mengembang dan kental, lalu kecilkan speed mixer dan masukan bahan C sambil dikocok rata, lantas adukan bahan B sampai rata.
- Setelah itu sisihkan 400 gr adonan, lalu dibagi menjadi 2 bagian :
  - 1 bagian tetap adonan dasar dan dibagi menjadi 3 bagian
  - 1 bagian tambahkan bahan E dan dibagi menjadi 3 bagian
- Lalu dicetak pada loyang ukuran 24 X 12 X T4 cm selapis demi selapis dan cara memanggangnya seperti cara memanggng lapis legit.
- Sisa adonan tambahkan bahan F dan diaduk rata, lalu dicetak pada loyang ukuran 20 X 20 X T5 cm, dan dipanggang selapis demi selapis @ 90 gr.
- Cara memanggangnya lapisan pertama memakai api bawah selama ± 5 menit, lalu matikan api bawah dan nyalakan api atas dan dipanggang sampai kecoklatan dan dilakukan sampai adonan habis, caranya lihat pada waktu praktek.



FILMA® Prestige  
(Butter Blend Margarine)

Palmboom® Cake Margarine

### Marble Cake

#### Bahan A

13 btr Kuning Telur = 300 gr  
1 btr Putih Telur  
1/2 st Baking Powder  
1/2 st Vanilla Pasta  
80 gr Gula Tepung

#### Bahan B

75 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**  
50 gr **Palmboom® Margarine**  
1 sm Susu Kental Manis

#### Bahan C

45 gr Terigu Protein Sedang  
15 gr Susu Bubuk FC

#### Bahan D

1 st Bumbu Lapis Legit  
1 st Chocolate Pasta

### Cara Membuat

- Kocok bahan A sampai mengembang & kental, lalu kecilkan speed mixer dan masukan bahan C sambil dikocok rata, lantas adukan bahan B sampai rata betul.
- Setelah itu sisihkan 1 centong adonan & tambahkan bahan D sambil diaduk rata, lalu adonan ini dicetak pada loyang ukuran 20 X 20 X T4 cm, lantas spuitkan adonan coklat.
- Kemudian dipanggang sampai matang selama ± 25 menit dengan panas oven ± 180°C.
- Setelah matang dan dingin dilapiskan & diberi anyaman lapis legit, caranya lihat pada waktu praktek.

dikocok rata & mengembang

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Risoles Lasagna Kulit

Recipe By Lenny Limiyati, Brand Ambassador Palmboom



Palmboom® Margarine



FILMA® Goodfry  
Deep Frying Fat

### Bahan A

- 150 gr Tepung Terigu
- 200 cc Susu UHT
- 200 gr Air
- 3 btr Telur Antero
- 1/2 st Garam Halus
- 1 sm Gula Pasir
- 1 sm **Palmboom® Margarine**

### Cara Membuat

1. Satukan semua bahan dan diaduk rata, lalu disaring.
2. Lantas adonan ini dicetak pada cetakan creep atau risol.

### Filling

#### Bahan A

- 250 gr Daging Sapi Cincang
- 100 gr Wortel Dipotong Kotak
- 100 gr Kentang Dipotong Kotak Digoreng
- 50 gr **Palmboom® Margarine**
- 50 gr Bawang Bombay
- 2 sm Bawang Putih
- 2 sm Seledri

### Bahan B

- 250 gr Tomat Matang Dipotong Kotak
- 100 gr Sauce Tomat
- 100 cc Air Kaldu
- 2 sm Gula Pasir
- 2 st Kaldu Bubuk/Beef Powder
- 1/4 st Pala Bubuk
- 1/2 st Garam Halus
- 1/2 st Merica Bubuk
- 1/2 st Thyme
- 1/2 st Rosemary
- 1/2 st Oregano

### Bahan C

- 2 sm Tepung Terigu

### Bahan D

- Potong Keju atau Mozarella Untuk Isi Sebesar Jari Kelingking

### Cara Membuat

1. Panaskan **Palmboom® Margarine**, lalu tumis 2 macam bawang sampai harum dan masukan daging cincang sambil ditumis sampai berubah warna.
2. Lantas masukan bahan B dan diizinkan mendidih serta tambahkan terigu sesaat sebelum diangkat.
3. Siapkan kulit risol dan diberi filling secukupnya serta 1 potong keju, lalu dilipat segi panjang dan dicelupkan pada putih telur serta dilumuri dengan panermeel.
4. Kemudian digoreng dengan cara deep fry dengan **FILMA® Goodfry Deep Frying Fat** sampai kuning & kering, lalu dihidangkan selagi masih panas.

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Chocolate Inside Banana

Recipe By Ahmad Arvan



FILMA® Prestige  
(Butter Blend Margarine)



FILMA® Cooking Oil

### Bahan A

- 300 gr Pisang ambon yang sudah matang
- 100 gr Gula merah
- 30 gr Gula pasir
- 2 btr Telur

### Bahan B

- 200 gr Terigu protein sedang
- 30 gr Cokelat bubuk
- 3 gr Baking powder
- 6 gr Garam

### Bahan C

- 80 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)** dilelehkan
- 40 gr **FILMA® Cooking Oil**
- 100 gr Dark chocolate

### Bahan D

- 2 bh Pisang tanduk yang sudah matang

### Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata
2. Kemudian masukkan bahan B kocok merata
3. Masukkan bahan C aduk merata
4. Siapkan dua loyang kotak ukuran 22 x 8 x 8 cm yang sudah dipoleskan lemak putih atau shortening dan dialasi oleh kertas roti
5. Tuang sebagian adonan tersebut sebanyak ± 300 gr, kemudian letakkan pisang tanduknya di tengah lalu tutup kembali dengan adonan cokelat panggang dengan panas oven 170°C selama ±60 menit

**FILMA**  
The Professional's Choice

**Palmboom**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA**  
Makes Delicious



## Matcha Soft Cookie Brownie

Recipe By Asep Kamal



FILMA® Prestige  
(Butter Blend Margarine)

### Matcha Soft Cookie Dough

#### Bahan A

120 gr **FILMA® Prestige  
(Butter Blend Margarine)**

#### Bahan B

110 gr Gula Pasir  
1 btr Telur Utuh

#### Bahan C

2 gr Vanilla  
1 gr Matcha Bubuk  
2 gr Baking Powder  
200 gr Tepung Terigu Protein Rendah

#### Bahan D

50 gr Chocochips White

#### Cara Membuat

1. Lelehkan **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**, kemudian masukkan bahan B aduk rampai tercampur rata hingga gula agak larut
2. Kemudian masukkan bahan C aduk rata, tutup dan simpan di chiller sekitar 30 menit

### Brownie

#### Bahan A

110 gr Coklat Compound  
65 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**

#### Bahan B

100 gr Gula halus  
1 btr Telur Utuh  
1 btr Kuning Telur

#### Bahan C

7 gr Terigu Protein Sedang  
25 gr Cocoa Powder

#### Cara Membuat

1. Lelehkan bahan A terlebih dahulu, kemudian diwadah terpisah kocok pakai whisk bahan B sampai gula larut, kemudian masukkan bahan C aduk rata
2. Kemudian tuang bahan A yang sudah dicairkan tadi, aduk sampai rata lalu masukkan ke plastik segitiga

#### Penyelesaian

1. Timbang adonan Matcha Soft Cookie Dough @40gr dan bentuk menyerupai kantong lalu simpan di atas loyang yang telah di olesi Margarine/ dikasih alas silpat
2. Kemudian spuitkan adonan Brownie di atasnya, lalu beri topping Chocochip White secukupnya
3. Panggang dengan suhu api 170-180°C selama 10-12 menit
4. Angkat dan tiriskan, Matcha Brownie Soft Cookie pun siap untuk dinikmati

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



# Chả Giò – Vietnamese Spring Roll

Recipe By Ernest Kusuma



## Spring Roll

### Bahan A

- 500 gr Paha Ayam (Cincang)
- 300 gr Udang Kupas (Cincang)
- 150 gr Wortel (Parut kasar)
- 350 gr Talas (Parut kasar)
- 80 gr Jamur Kuping (Iris halus)
- 60 gr Bihun (Rendam dengan air panas)

### Bahan B

- 50 gr Bawang Merah (Cincang)
- 20 gr Bawang Putih (Cincang)
- 30 gr Daun Bawang (Iris halus)
- 20 gr Kaldu Ayam Bubuk
- 10 gr Gula Pasir
- 8 gr Garam Halus
- 3 gr Lada Putih
- 4 gr Penyedap (Dapat dihilangkan)

### Bahan C

- 80 pcs Kulit Spring Roll

### Bahan D

- 1000 gr **FILMA® Goodfry Deep Frying Fat**

### Cara Membuat

1. Campurkan Bahan A kedalam mangkuk pengaduk, kemudian aduk hingga merata
2. Selanjutnya tambahkan Bahan B lalu aduk kembali hingga merata, setelah itu koreksi rasa terlebih dahulu. Jika dirasa kurang dapat ditambahkan bumbu sesuai selera
3. Berikutnya ambil 1 lembar kulit kemudian berikan 20g isian lalu gulung dengan rapi. Lanjutkan langkah ini hingga seluruh isian dan kulit habis.
4. Goreng menggunakan **FILMA® Goodfry Deep Frying Fat** dengan suhu 165-170°C hingga kuning kecoklatan.



FILMA® Goodfry Deep Frying Fat

## Bahan Saus

- 400 gr Air
- 96 gr Kecap Ikan
- 72 gr Gula Pasir
- 40 gr Cuka Beras
- 20 gr Cabai Merah (Iris halus)
- 10 gr Cabai Rawit (Iris halus)

## Bahan Pelengkap

- 1 ikat Selada Keriting
- 1 ikat Daun Mint

### Cara Membuat Saus

Campurkan Air, Kecap Ikan, Gula Pasir, dan Cuka Beras kedalam pan kemudian masak dengan api sedang hingga Gula larut. Tambahkan Cabai Merah dan Cabai Rawit lalu masak hingga mendidih dan matang.



**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



# Chicken Shish Kebab Wrap

Recipe By Ernest Kusuma



FILMA® Pusaka White Baker's Fat

## Tortilla Skin

### Bahan

380 gr	Terigu Protein Sedang	60 gr	FILMA® Pusaka White Baker's Fat
5 gr	Garam	5 gr	Baking Powder
1 gr	Deactivated Yeast		
238 gr	Air Hangat (500C)		

### Cara Membuat

1. Campurkan Terigu, Deactivated Yeast, dan Garam dalam mangkuk
2. Kemudian nyalakan mixer dengan kecepatan rendah dan perlahan masukkan Air Hangat
3. Setelah Air masuk aduk hingga adonan homogen
4. Tambahkan **FILMA® Pusaka White Baker's Fat** kemudian lanjutkan mengaduk hingga kalis
5. Sembari menunggu adonan kalis jika suhu adonan sudah dingin barulah Baking Powder dapat dimasukkan
6. Jika adonan sudah kalis, bagi adonan menjadi 16 bagian (43gram) kemudian bulatkan dan istirahatkan selama 30 menit dengan keadaan tertutup agar permukaan tidak kering
7. Jika sudah tipiskan adonan sesuai dengan ukuran yang diinginkan lalu panggang sebentar tiap sisinya
8. Jangan memanggang terlalu lama karena nanti jika kulit terlalu kering akan pecah pada saat di gulung

## Chili Mayo

### Bahan

200 gr	Mayonaise	1 gr	Sumac
30 gr	Yogurt	30 gr	Saus Harissa
2 gr	Cabai Bubuk	30 gr	Saus Sambal
2 gr	Chili Flakes		

### Cara Membuat

Siapkan mangkuk kemudian campurkan Mayonaise, Yogurt, Cabai Bubuk, Chili Flakes, Sumac, Harissa, dan Saus Sambal. kemudian aduk hingga merata kemudian sishkan terlebih dahulu sebelum nanti digunakan.

## Chicken Shish Kebab

### Bahan

800 gr	Paha Ayam Tanpa Tulang	6 gr	Paprika Bubuk
125 gr	Yogurt	2 gr	Kayu manis Bubuk
24 gr	Pasta Tomat	1 gr	Kapulaga Bubuk
16 gr	Saus Harissa	3 gr	Jintan Bubuk
30 gr	Bawang Putih Cincang	2 gr	Ketumbar Bubuk
10 gr	Air Jeruk Lemon	1 gr	Oregano
9 gr	Garam	1 gr	Thyme
2 gr	Lada Hitam	1 gr	Mint
2 gr	Sumac	30 gr	Olive Oil
8 gr	Cabai Bubuk		

### Cara Membuat

1. Siapkan mangkuk kemudian tuangkan seluruh bahan kering meliputi Garam, Lada Hitam, Sumac, Cabai Bubuk, Paprika, Kayu Manis, Kapulaga, Jintan, Ketumbar, Oregano, dan Thyme. Setelah itu aduk hingga merata dan koreksi rasa jika diperlukan.
2. Setelah bahan kering siap tambahkan Yogurt, Harissa, Pasta Tomat, Bawang Putih Cincang, Air Jeruk Lemon, Daun Mint, dan Olive Oil. Aduk semua bahan hingga merata kemudian koreksi kembali rasa dari marinasi ayam ini.
3. Jika sudah cukup tambahkan Paha Ayam Tanpa Tulang kemudian aduk hingga semua permukaan ayam dapat terlapisi oleh bumbu
4. Simpan semalaman dalam lemari pendingin kemudian panggang ayam esok hari dengan suhu 256°C selama 8 menit.
5. Setelah matang istirahatkan terlebih dahulu selama 5-10 menit sebelum dipotong dan disajikan

## Garlic Yogurt

### Bahan

200 gr	Mayonaise	20 gr	Lemon
30 gr	Bawang Putih (confit)	2 gr	Za'atar
50 gr	Yogurt	1 gr	Oregano
20 gr	Olive Oil		

### Cara Membuat

Siapkan mangkuk kemudian campurkan Mayonaise, Bawang Putih (Confit), Yogurt, Olive Oil, Lemon, Za'atar, dan Oregano. kemudian aduk hingga merata kemudian sishkan terlebih dahulu sebelum nanti digunakan.

## Pelengkap

### Bahan

250 gr	Kyuri (Slice)	250 gr	Romaine (Shredded)
250 gr	Tomat Ceri (Belah Dua)	200 gr	Red Onion (Slice)

### Cara Membuat

Siapkan kulit tortilla kemudian tambahkan Romaine, Chicken Shish (slice), Kyuri, Tomat Ceri, Red Onion, Chili Mayo, dan Garlic Yogurt. Kemudian lipat dan gulung dengan rapi lalu panggang pada suhu 200°C selama 2-3 Menit.

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Salmon Korokke (Japanese Croquette)

Recipe By Kim Garry



### Bahan A

150 gr Salmon  
1/4 sdt Garam  
1/4 sdt Merica  
1 sdm **Palmboom® Cake Margarine**

### Bahan B

500 gr Kentang Kukus  
100 gr Tepung Kentang Instant  
100 gr Susu Cair  
250 gr Air  
50 gr Jagung Manis Pipil  
1/2 sdt Garam  
1/4 sdt Merica  
1 sdm Kaldu Bubuk  
30 gr **Palmboom® Cake Margarine**

### Bahan C (Celupan)

90 gr Terigu Protein Sedang  
170 gr Air  
500 gr Panko (Tepung Roti)

### Bahan D (Topping Crumble)

1 ltr **FILMA® Cooking Oil**



Palmboom® Cake Margarine

FILMA® Cooking Oil

### Cara Membuat

1. Lumuri salmon dengan garam dan merica, diamkan ± 15 – 20 menit. Kemudian lelehkan **Palmboom® Cake Margarine** dan tumis salmon hingga matang. Setelah dingin haluskan.
2. Rebus susu cair dan air hingga mendidih, kemudian seduh tepung kentang instant, aduk hingga merata. Tambahkan kentang kukus, garam, merica dan kaldu bubuk. Terakhir tambahkan salmon dan jagung manis.
3. Timbang @50 gram kemudian pipihkan dan bentuk oval. Atau bentuk bulat @20 gram. Celupkan Salmon Korokke kedalam tepung celupan dan balur dengan Panko (Tepung Roti).
4. Panaskan **FILMA® Cooking Oil** dengan api sedang hingga 170°C, goreng hingga kuning kecoklatan. Sajikan dengan Saus Mentai/Sesame Mayonnaise.

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Honey Marble Cake

Recipe By Koko Hidayat



FILMA® Prestige  
(Butter Blend Margarine)

### Bahan A

- 15 btr Kuning telur
- 3 btr Putih telur
- 120 gr Gula pasir
- 15 gr Cake emulsifier

### Bahan B

- 150 gr Terigu protein sedang
- 30 gr Susu bubuk

### Bahan C

- 150 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)** dicairkan
- 50 gr Madu

### Bahan D

- 8 gr Coklat pasta

### Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan B dan kocok merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Timbang adonan seberat 150 gr lalu beri coklat pasta lalu aduk merata.
5. Sisa adonan tetap kuning.
6. Siapkan 1 loyang bulat diameter 24 cm tinggi 10 cm yang sudah dipoles mentega putih, dialasi kertas roti dan ditaburi terigu.
7. Lalu tuangkan adonan kuning dan coklat secara selang seling (tuangkan adonan kuning pada bagian tengah loyang lalu adonan coklat dan lakukan sampai adonan habis).
8. Panggang dengan panas oven 160°C selama 45 – 50 menit.

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Apple Sol - Risoles Apel

Recipe By Mickey Gunawan



FILMA® Margarine

Untuk 30 pcs Risoles  
(Cetakan kulit wajan 15cm)

### Bahan Kulit

110	gr	Terigu Protein Tinggi
115	gr	Terigu Serbaguna
45	gr	Tepung Maizena
1/3	gr	Garam
375	gr	Telur
375	gr	Susu Cair
110	gr	Gula Pasir
5	gr	Vanilla pasta
150	gr	<b>FILMA® Margarine</b> (dilelehkan)

### Cara Membuat

1. Campur semua bahan kecuali **FILMA® Margarine**, aduk rata. Saring bila perlu
2. Masukkan **FILMA® Margarine** yang sudah dilelehkan, aduk rata
3. Siapkan pan teflon dan masak lembar demi lembar

### Pastry Cream Filling

#### Bahan A

600	gr	Susu Cair
150	gr	Gula Pasir

#### Bahan B

20	gr	Maizena
5	btr	Kuning Telur
25	gr	Terigu protein sedang
4	gr	Vanilla Pasta
3	gr	Condensed milk pasta

### Cara Membuat

1. Ambil sedikit susu cair, campur dengan bahan B. Aduk rata
2. Di panci, hangatkan bahan A hingga gula larut. Kemudian ambil susu hangat, tuang sedikit demi sedikit ke campuran bahan B sambil diaduk rata, hingga campuran maizena menjadi hangat
3. Tuang campuran maizena ke susu hangat, panaskan dengan api sedang. Masak hingga pastry cream mengental. Angkat dan dinginkan.

### Apple Filling

2	sdm	<b>FILMA® Margarine</b>
5	pc	Apel sedang (850gr) potong kotak/memanjang
4	sdm	Air lemon
5	sdm	Gula palm
50	gr	Gula Pasir
1/2	sdt	Kayu manis bubuk

### Cara Membuat

1. Panaskan wajan dan lelehkan **FILMA® Margarine**, kemudian masukkan apel dan ratakan, diamkan sebentar agar sedikit mengkaramel
2. Kemudian masukkan air lemon, gula palm dan kayu manis, aduk sesekali hingga gula menjadi karamel, serta membalut apel

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Fried Cassava Stick

Recipe By Nicholas



FILMA® Goodfry Deep Frying Fat

### Bahan A

- 700 gr Singkong
- 90 gr Tepung maizena
- 50 gr Tepung kentang
- 10 gr Baking powder
- 20 gr Daun seledri (potong tipis)
- 4 gr Garam
- 12 gr Penyedap rasa
- 2 gr Lada halus
- 1000 gr **FILMA® Goodfry Deep Frying Fat**

### Cara Membuat

1. Rebus singkong yang sudah dibersihkan ±30 menit.
2. Kemudian haluskan, lalu tambahkan tepung maizena, tepung kentang, baking powder, daun seledri, garam, penyedap rasa dan lada halus.
3. Aduk hingga tercampur rata.
4. Siapkan plastik bungkus dan pipihkan adonan singkong didalam plastik.
5. Potong adonan dengan ukuran 0,5cm X 7cm kemudian masukkan kedalam freezer hingga membeku.
6. Panaskan **FILMA® Goodfry Deep Frying Fat** ±180°C, goreng singkong selama ±4 menit hingga kuning kecokelatan.
7. Angkat dan tiriskan, fried cassava stick siap dihidangkan.

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Strawberry Matcha and Diplomat Cream

Recipe By Pramono



FILMA® Margarine

### Bahan

- 180 gr Kuning Telur
- 600 gr Telur
- 240 gr Gula pasir
- 15 gr Cake Emulsifier
- 160 gr Tepung Terigu Protein Rendah
- 30 gr Matcha Powder
- 330 gr **FILMA® Margarine**
- 800 gr Strawberry Jam

### Diplomat Cream

- 300 gr **FILMA® Margarine**
- 125 gr Gula Cair
- 75 gr Susu Kental Manis
- 500 gr Custard

### Cara Membuat

1. Kocok telur, kuning telur, gula pasir dan cake emulsifier sampai mengembang kental
2. Tambahkan Tepung terigu dan matcha powder aduk sampai tercampur rata
3. Tuangkan **FILMA® Margarine** yang sudah dicairkan sedikit demi sedikit sampai tercampur rata
4. Tuang kedalam cetakan 40 x 60 cm yang dialasi dengan bakewell paper
5. Bake dengan suhu 175 °C selama 25 – 30 menit
6. Untuk diplomat cream, campurkan **FILMA® Margarine** gula cair dan susu kental manis
7. Aduk sampai mengembang kemudian tambahkan custard dan aduk sampai rata

### Finishing

1. Letakkan matcha sponge olesi dengan strawberry jam, ratakan
2. Tambahkan atasnya dengan diplomat cream, ratakan
3. Ulangi sekali lagi seperti diatas
4. Terakhir letakkan matcha sponge kemudian rapikan
5. Simpan di dalam chiller
6. Potong sesuai keinginan
7. Hiasi atasnya dengan diplomat cream, strawberry, edible flower dan chocolate
8. Siap untuk dihidangkan

**FILMA®**  
The Professional's Choice

**Palmboom®**  
Goodness from Heritage

**PALMVITA®**  
Makes Delicious



## Bakpia Kukus

Recipe By Trisulo



FILMA® Prestige  
(Butter Blend Margarine)



FILMA® Cooking Oil

### Bahan A

- 150 gr Telur utuh
- 200 gr Kuning telur
- 15 gr Cake emulsifier

### Bahan B

- 250 gr Tepung Terigu Protein Sedang
- 20 gr Susu Bubuk
- 10 gr Chocolate Bubuk
- 2 gr Baking Powder

### Bahan C

- 100 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**
- 100 gr **FILMA® Cooking Oil**
- 3 gr Chocolate Pasta

### Bahan D (Isian)

- 300 gr Chocolate Filling

### Cara Membuat

1. Kocok bahan A menggunakan hand mixer hingga mengembang dan kental berjejak tambahkan bahan B kocok kembali hingga tercampur rata kemudian masukkan bahan C aduk merata, untuk mempermudah proses pengerjaan masukkan adonan kedalam plastik segitiga (pip-ing bag).
2. Siapkan Cetakan Bakpia kukus Isi cetakan dengan adonan berat @5 gr Lalu kukus selama 10 menit beri Isian dengan Bahan D (chocolate filling) lalu tutup dengan adonan hingga isian tertutup dengan baik, selanjutnya kukus kembali selama 10 menit hingga bakpia kukus matang dengan sempurna.