

Palmboom® Margarine



Palmboom® Cake Margarine



Kreasi Cookies Chef Koko Hidayat

Almond Chocolate Chip Cookies

Bahan A

300 gr **Palmboom® Cake Margarine**
150 gr Gula pasir
50 gr Gula palm
2 btr Telur

Bahan B

4 gr Soda kue
30 gr Susu bubuk
80 gr Maizena
325 gr Terigu protein sedang

Bahan C

100-150 gr Almond slice (cincang kasar)
gr Choco chip

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Timbang adonan seberat @ 30 gr atau sesuai selera lalu bulatkan rapi.
5. Taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih atau baking paper lalu agak gepengkan sedikit kue keringnya,
6. Panggang dengan panas oven 130° C selama 35- 40 menit.



Palmboom®
Goodness from Heritage

Cashewnut Chocolate Cookies Less Sugar

Bahan A

300 gr **Palmboom® Cake Margarine**
100 gr Gula pasir
2 btr Telur

Bahan B

4 gr Soda kue
50 gr Susu bubuk
40 gr Coklat bubuk
50 gr Maizena
300 gr Terigu protein sedang

Bahan C

200 gr Kacang mede dicincang kasar dan dipanggang setengah matang

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Timbang adonan seberat @= 30 gr lalu bulatkan dan agak digepengkan
5. Lalu taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih atau dialasi baking paper.
6. Panggang dengan panas oven 130°C selama 35- 40 menit



Choco Crumb Crunchy Cookies

Bahan A

300 gr **Palmboom® Cake Margarine**
200 gr Gula pasir
2 btr Telur

Bahan B

4 gr Soda kue
30 gr Susu bubuk
80 gr Maizena
280 gr Terigu protein sedang

Bahan C

125 gr Choco crumb biskuit

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Timbang adonan seberat @ = 20 gr lalu bulatkan rapi.
5. Taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih atau baking paper lalu agak gepengkan sedikit kue keringnya,
6. Panggang dengan panas oven 130°C selama 35- 40 menit.

Palmboom®
Goodness from Heritage



Chocolate Sesame Cookies

Bahan A

300 gr **Palmboom® Cake Margarine**
150 gr Gula pasir
70 gr Gula palm
2 btr Telur

Bahan B

5 gr Soda kue
50 gr Susu bubuk
40 gr Coklat Bubuk
50 gr Maizena
350 gr Terigu protein sedang

Bahan C

150 gr Chocolate chip
100 gr Wijen putih

Bahan D (Untuk topping)

100 gr Chocolate stick dibelah dua

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Timbang adonan seberat @= 50 gr lalu bentuk bulat .Dan taruh adonan kue kering pada Loyang yg sudah dipoles mentega putih atau dialasi baking paper.
5. Gepengkan sedikit adonan kue kering coklat lalu beri topping chocolate stick.
6. Panggang dengan panas oven 130°C selama 40 menit sampai matang.



Palmboom®
Goodness from Heritage

Cookies Sorgum Coklat Kacang Mede

Bahan A

150 gr **Palmboom® Cake Margarine**
130 gr Gula pasir
1 btr Telur

Bahan B

4 gr Soda kue
30 gr Susu bubuk
240 gr Terigu sorgum
20 gr Coklat bubuk

Bahan C

100 gr Kacang mede cincang kasar

Bahan D (Untuk topping)

100 gr Kacang mede utuh

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang (+ 3 menit)
2. Lalu masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Timbang adonan seberat @= 50 gr lalu bentuk bulat dan agak digepengkan sedikit.
5. Taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih atau dialasi baking paper lalu bagian atasnya diberi 3 buah kacang mede utuh
6. Panggang dengan panas oven 130°C selama 40- 45 menit.

Palmboom®
Goodness from Heritage



Corn Flake Cheese Crispy Cookies

Bahan A

300 gr **Palmboom® Cake Margarine**
200 gr Gula pasir
2 btr Telur

Bahan B

150 gr Corn flake dihaluskan
75 gr Keju parmesan
50 gr Maizena
30 gr Baking powder
4 gr Susu bubuk
250 gr Terigu protein sedang

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata lalu masukkan bahan B, aduk merata.
2. Timbang adonan seberat @= 50 gr atau sesuai selera lalu bulatkan dan taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih lalu agak gepengkan.
3. Panggang dengan panas oven 130° C selama 40 menit.



Jan Hagel Coklat Mede

Bahan A

150 gr **Palmboom® Cake Margarine**
100 gr Gula halus
2 btr Kuning telur

Bahan B

1/2 sdt Soda kue
30 gr Susu bubuk
20 gr Coklat bubuk
215 gr Terigu protein sedang

Bahan C

2 btr Kuning telur untuk polesan

Bahan D (Untuk topping)

150 gr Kacang mede dibelah dua untuk topping

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Roll adonan kue kering dengan ketebalan 5 mm lalu potong ukuran 4 x 5 cm atau sesuai selera.
4. Lalu taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih.
5. Lalu poles bagian atasnya kue kering dengan kuning telur dan beri 3 buah kacang mede yang dibelah dua.
6. Panggang dengan panas oven 130°C selama 35- 40 menit.



Palmboom®
Goodness from Heritage



Kue Kering Kacang Keju

Bahan A

130 gr Selai kacang
200 gr **Palmboom® Cake Margarine**
100 gr Gula halus

Bahan B

50 gr Maizena
30 gr Susu bubuk
2 gr Baking powder
50 gr Keju cheddar diparut halus dan dikeringkan
Lalu diblender halus
300 gr Terigu protein sedang

Bahan C

3 btr Kuning telur untuk polesan

Bahan D

100 gr Keju cheddar diparut untuk topping

Cara Membuat

1. Kocok bahan A asal tercampur merata lalu masukkan bahan B. Dan aduk sampai tercampur merata.
2. Roll adonan kue kering dengan ketebalan 7 mm lalu cetak bentuk bulat diameter 4 cm atau sesuai selera.
3. Taruh kue kering pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih atau diberi baking paper lalu poles bagian atasnya dengan kuning telur dan beri topping keju cheddar parut.
4. Panggang dengan panas oven 130°C selama 30- 35 menit.



Palmboom®
Goodness from Heritage



Marble Almond Crunchy Cookies

Bahan A

300 gr **Palmboom® Cake Margarine**

200 gr Gula pasir

2 btr Telur

Bahan B

4 gr Soda kue

50 gr Susu bubuk

60 gr Maizena

50 gr Almond bubuk

340 gr Terigu protein sedang

Bahan C

100 gr Almond slice dicincang kasar

Bahan D

10 gr Coklat bubuk (untuk adonan coklat)

Bahan E

100 gr Almond utuh berkulit untuk topping

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian yaitu : 1 bagian tetap kuning dan 1 bagian diberi coklat bubuk (bahan D) lalu aduk merata.
4. Timbang adonan kuning dan coklat seberat 20 gr lalu tempelkan dan dibentuk motif marmer lalu bulatkan dan sedikit digepengkan. Lalu taruh pada loyang yang sudah dipoles mentega putih atau dialasi baking paper. Beri bagian atasnya dengan almond utuh.
5. Panggang dengan panas oven 130°C selama 35-40 menit sampai matang dan kue kering renyah.



Palmboom®
Goodness from Heritage



Mini Chocolate Chip Almond Cookies

Bahan A

150 gr **Palmboom® Cake Margarine**
60 gr Gula palm
50 gr Gula pasir
1 btr Telur

Bahan B

2 gr Soda kue
25 gr Susu bubuk
10 gr Coklat bubuk
40 gr Maizena
170 gr Terigu protein sedang

Bahan C

50 gr Almond slice
100 gr Chocolate chip

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Timbang adonan seberat @= 5 gr lalu bentuk bulat.
5. Taruh adonan kue kering pada Loyang yg sudah dipoles mentega putih atau dialasi baking paper.
6. Panggang dengan panas oven 130°C selama 30- 35 menit sampai matang.



Palmsuiker Almond Raisin Cookies

Bahan A

225 gr **Palmboom® Cake Margarine**
150 gr Gula palm
60 gr Gula pasir
2 btr Telur

Bahan B

2 gr Soda kue
3 gr Baking powder
30 gr Susu bubuk
30 gr Maizena
360 gr Terigu protein sedang

Bahan C

100 gr Almond slice
100 gr Kismis

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Timbang adonan seberat 30 gr atau sesuai selera lalu bulatkan dan gepengkan
5. Lalu taruh pada Loyang yang sudah dipoles dengan mentega putih atau dialasi baking paper.
6. Panggang dengan panas oven 130° C selama 40- 45 menit.



Palmboom®
Goodness from Heritage



Palmsuiker Cashew Nut Cookies

Bahan A

300 gr **Palmboom® Cake Margarine**
75 gr Gula pasir
125 gr Gula palm
2 btr Telur

Bahan B

4 gr Soda kue
50 gr Susu bubuk
80 gr Maizena
330 gr Terigu protein sedang

Bahan C

250 gr Kacang mede cincang
100 gr Chocolate chip

Bahan D

100 gr Kacang mede dibelah dua
50 gr Chocolate chip

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata. Masukkan bahan C dan aduk merata.
3. Timbang adonan seberat @= 30 gr lalu bulatkan dan diatas beri kacang mede dan chocolate chip dan taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih
4. Panggang dengan panas oven 130°C selama 30-35.



Palmboom®
Goodness from Heritage

Peanut Almond Cookies

Bahan A

150 gr **Palmboom® Cake Margarine**
150 gr Selai kacang/pindekaas
150 gr Gula pasir
70 gr Gula palm
2 btr Telur

Bahan B

5 gr Soda kue
30 gr Susu bubuk
50 gr Maizena
300 gr Terigu protein rendah

Bahan C

100 gr Almond slice untuk topping

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Timbang adonan seberat @= 30 gr lalu bulatkan dan gepengkan membentuk bulatan rapi lalu taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih atau baking paper.
4. Poles bagian atasnya dengan kuning telur lalu taburi atasnya dengan almond slice.
5. Panggang dengan panas oven 140° C selama 35 - 40 menit



Semprit Orange Cranberry Cookies

Bahan A

180 gr **Palmboom® Cake Margarine**
100 gr Gula halus
2 btr Kuning telur
5 gr Essence jeruk/orange pasta
Pewarna orange secukupnya

Bahan B

40 gr Maizena yg sudah disangrai
30 gr Susu bubuk
250 gr Terigu protein sedang
1/2 sdt Baking powder

Bahan C

100 gr Manisan cranberry untuk hiasan

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata (2-3 menit)
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan adonan pada kantong plastik spuit yang sudah ada noozle/ spuit kerang/ spuit 6B.
4. Siapkan Loyang yang sudah dipoles mentega putih atau dialasi baking paper.
5. Spuitkan adonan bentuk bunga lalu bagian tengahnya manisan cranberry.
6. Panggang dengan panas oven 130° C selama 30-35 menit sampai matang.

Palmboom®
Goodness from Heritage



Speculaas Kenari Choco Chips Cookies

Bahan A

300 gr **Palmboom® Cake Margarine**
100 gr Gula pasir
100 gr Gula palm
2 btr Telur

Bahan B

4 gr Soda kue
10 gr Bumbu spekoek
30 gr Susu bubuk
80 gr Maizena
300 gr Terigu protein sedang

Bahan C

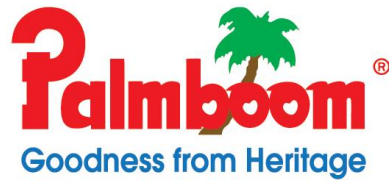
250 gr Kenari cincang kasar
100 gr Choco chip

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Timbang adonan seberat @ = 30 gr lalu bulatkan rapi.
5. Taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih atau baking paper lalu agak gepengkan sedikit kue keringnya.
6. Panggang dengan panas oven 130° C selama 35- 40 menit.



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