

1st
MARGARIN
VEGAN
DI INDONESIA



Kreasi Resep Vegan Ala **Palmboom**

Donat Kentang Vegan



Bahan A

500 gr Terigu Protein Tinggi
80 gr Gula Pasir
9 gr Ragi Instant
2 gr Bread Improver
250 gr Kentang yang dikukus dan dihaluskan

Bahan B

200-210gr Air Es
5 gr Pandan Vanilla

Bahan C

80 gr **Palmboom® Cake Margarine**
6 gr Garam

Bahan D

Vegan White Chocolate Couverture

Cara Membuat

1. Campur bahan A dan B sampai tercampur merata. Masukkan bahan C dan aduk sampai adonan kalis elastis, dan diamkan selama 15 menit.
2. Timbang adonan seberat @45gr lalu bulatkan dan Taruh pada Loyang yang di taburi sedikit tepung terigu
3. Diamkan selama 10 menit lalu agak digepengkan sedikit dan lubangi bagian tengahnya.
4. Diamkan selama 45-60 menit sampai donat mengembang dua kali.
5. Panaskan minyak pada kualii sampai mencapai suhu 170-180°C Lalu goreng donat kentang hingga kecoklatan.
6. Setelah matang hias dengan Vegan White Chocolate Couverture yang dilelehkan dan tabur sprinkle di atasnya.



Choco Almond Vegan Cookies

Bahan A

200 gr **Palmboom® Cake Margarine**
80 gr Gula Pasir
75 gr Gula Halus

Bahan B

2 gr Soda Kue
30 gr Maizena
25 gr Cokat Bubuk
180 gr Terigu Protein Sedang

Bahan C

150 gr Almond slice

Cara Membuat

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



Palmboom
Goodness from Heritage

Eggless Banana Cake



Bahan A

250	gr	Pisang Ambon dihaluskan
350	gr	Palmboom® Cake Margarine
200	gr	Susu kental manis
160	gr	Palmsuiker/Gula merah

Bahan B

520	gr	Terigu protein sedang
2	gr	Baking powder
4	gr	Soda kue

Cara Membuat

1. Aduk bahan A, kemudian masukkan bahan B, aduk hingga tercampur rata.
2. Tuangkan loyang persegi, hiasi dengan potongan pisang, lalu panggang pada panas oven 180°C selama 20 – 25 menit

Eggless Chocolate Cookies

Palmboom
Goodness from Heritage



Bahan A

150 gr **Palmboom® Cake Margarine**
80 gr Gula Halus

Bahan B

15 gr Coklat Bubuk
50 gr Tepung Sagu + ½ sdt soda kue
130 gr Tepung Terigu Protein Sedang

Bahan C

100 gr Permen coklat warna warni untuk hiasan

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan aduk merata.
3. Masukkan adonan pada kantong plastik spuit yg sudah ada nozzle.
4. S spuitkan adonan berbentuk bunga pada loyang yang sudah diberi baking paper.
5. Dan pada bagian atas kue kering beri 2 buah permen coklat warna warni.
6. Panggang dengan panas oven 130° C selama 45-50 menit

Palmsuiker Cashew Nut Vegan Cookies

Bahan A

200 gr **Palmboom® Cake Margarine**

50 gr Gula Pasir

70 gr Gula Palm

Bahan B

1/2 sdt Soda Kue

30 gr Maizena

200 gr Terigu Protein Sedang

Bahan C

150 gr Kacang mede yang dipanggang setengah matang dan dicincang kasar

Cara Membuat

1. Kocok bahan A samai tercampur merata (2-3 menit)
2. Masukkan bahan B dan aduk merata. Masukkan bahan C dan aduk merata.
3. Timbang adonan seberat @= 30 gr lalu bulatkan dan agak ditekan lalu taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega puth atau dialasi baking paper.
4. Panggang dengan panas oven 130°C selama 35- 40 menit



Palmboom
Goodness from Heritage

Spicy Floss Veggie Bread

By Erlina Lim

Bahan A

- 250 gr Terigu Protein Tinggi
- 100 gr Labu Kuning Blender
- 40 gr Gula Pasir
- 5 gr Ragi Instan
- 20 gr Susu Bubuk Soya

Bahan B

- 40-50 gr Susu cair soya dingin masukkan bertahap, jumlah susu menyesuaikan kadar air labu kuningnya

Bahan C

- 140 gr **Palmboom® Cake Margarine**
- 3 gr Garam

Mayo Vegan

- 100 gr Susu Soya
- 150 gr Olive Oil

Cara Membuat

Blender semua bahan diatas, lalu tuang olive oil secara perlahan sampai adonan kental, kemudian koreksi rasa



Palmboom®
Goodness from Heritage

Cara Membuat

1. Aduk bahan A & B hingga menggumpal
2. Masukkan bahan C kemudian uleni sampai kalis elastis
3. Proofing 30 menit
4. Gilas dan pipihkan. Untuk ukuran loyangnya adalah 30 x 42 cm. Semprot air, taburi cabe, parsley dan wijen. Potong adonan selebar 6 cm, gulung dan tata ke loyang, proofing 15 menit
5. Oles dengan susu soya
6. Oven dengan api atas 170°C dan bawah 190°C selama 25 menit **sesuaikan oven masing-masing
7. Setelah matang belah bagian tengah dan olesi mayo. Taburi dengan spicy abon vegan

Roti Ubi Ungu Mixed Fruit



Bahan A

- 500 gr Tepung Protein Tinggi
- 50 gr Gula Pasir
- 9 gr Ragi Instan
- 2 gr Bread Improver (optional)
- 250 gr Ubi Ungu yang dikukus dan dihaluskan

Bahan B

- 230 gr Air Es

Bahan C

- 6 gr Garam
- 80 gr **Palmboom® Cake Margarine**

Bahan D

- 125 gr Mixed Fruit (sukade dan cherry merah dan hijau)

Cara Membuat

1. Aduk semua bahan A lalu masukkan bahan B dan aduk merata.
2. Masukkan bahan C dan aduk sampai adonan kalis.
3. Lalu masukkan bahan D dan aduk merata.
4. Diamkan selama 15 menit dengan ditutup plastik.
5. Timbang adonan seberat @= 50 gr atau sesuai selera dan diamkan selama 10 menit.
6. Bentuk bulatan rapi dan taruh pada loyang yang sudah dipoles dengan mentega putih.
7. Biarkan sampai adonan roti mengembang dua kali selama 60 – 75 menit.
8. Panggang dengan panas oven 180°C selama 12- 15 menit.



Vegan Lemon Cookies

Bahan A

130 gr **Palmboom® Cake Margarine**
150 gr Gula Halus
15 gr Air Lemon

Bahan B

250 gr Terigu Protein Sedang
3 gr Soda Kue

Bahan C

1 sdm Lemon Zest
30 gr Non-dairy Cream

Lemon Glaze

90 gr Gula Halus
6-7 sdm Air Lemon

Cara Membuat

1. Mixer bahan A hingga lembut dan pucat
2. Masukkan bahan B, aduk rata
3. Tambahkan bahan C, aduk kembali hingga rata
4. Porsi adonan masing-masing 10 gr, kemudian bulatkan
5. Tata di loyang dan pipihkan
6. Panggang dengan suhu 160°C selama 20 menit
7. Lemon Glaze : aduk semua bahan hingga rata
8. Setelah panggang yang pertama, keluarkan cookies kemudian beri lemon glaze di atasnya
9. Panggang kembali dengan suhu 100°C selama 30-60 menit untuk mengeringkan lemon glaze



Palmboom®
Goodness from Heritage

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