

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

# Kreasi Resep FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry



**Horn Pastry**



**Pastry Roll Cake**



**Cheese Leaf Puff Pastry**

# Cheese Leaf Puff Pastry



FILMA<sup>®</sup> Margarine



FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry



## Bahan A

- 1 kg Terigu protein tinggi
- 20 gr Gula pasir
- 15 gr Garam
- 30 gr Susu bubuk

## Bahan B

- 475 cc Air es
- 125 gr **FILMA<sup>®</sup> Margarine**
- 50 gr Keju cheddar parut yang sudah dikeringkan

## Bahan C

- 500 gr **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**

## Bahan D

- 50 gr Keju cheddar yang dikeringkan untuk taburan

## Cara Membuat

1. Aduk bahan A dan B sampai adonan tercampur merata. Lalu diamkan selama 1 jam.
2. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm berbentuk persegi panjang lalu taruh bahan C : **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry** pada bagian tengahnya lalu tutup rapi lalu roll adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single lalu diamkan selama 10-15 menit.
3. Roll kembali adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single dan diamkan kembali selama 10-15 menit. Lakukan lipatan single 4x. Pada lipatan single terakhir diamkan 30 menit dengan ditutup plastik.
4. Roll adonan dengan ketebalan 1 cm lalu taburi keju cheddar parut yang sudah dikeringkan lalu lipat dua.
5. Roll adonan dengan ketebalan 2,5 mm lalu cetak dengan cetakan bentuk daun panjang 10 cm lalu beri guratan menyerupai daun dan poles dengan telur.
6. Panggang dengan panas oven 180°C selama 15 menit lalu turunkan panas oven menjadi 150°C dan panggang kembali selama 30 menit.

# Chicken Curry Green Peas Puff Pastry



FILMA<sup>®</sup> Margarine



FILMA<sup>®</sup> Butter Oil  
Substitute (BOS)



FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry



## Kulit Puff Pastry

### Bahan A

- 800 gr Terigu protein tinggi
- 200 gr Terigu protein sedang
- 40 gr Gula pasir
- 30 gr Susu bubuk
- 3 gr Cream of tartar (bisa diganti dengan 1 sdt Air Lemon)

### Bahan B

- 50 gr **FILMA<sup>®</sup> Margarine**
- 30 gr **FILMA<sup>®</sup> Butter Oil Substitute (BOS)**
- 20 gr Garam

### Bahan C

- ±480 gr Air es

### Bahan D

- 500 gr **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**

## Isian

### Bahan A

- 250 gr Daging ayam potong dadu
- 30 gr Bawang Bombay cincang kasar
- 30 gr **FILMA<sup>®</sup> Margarine**
- 1 sch Bumbu Kari instant
- 25 gr Air
- Garam, lada, gula secukupnya

### Bahan B

- 25 gr Daun kari (optional)
- 30 gr Keju Cheedar potong dadu kecil
- 100 gr Kacang Polong matang

## Cara Membuat Isian

1. Tumis bawang Bombay dengan **FILMA<sup>®</sup> Margarine** sampai harum, lalu masukkan potongan ayam, tumis sampai ayam agak layu, tambahkan air.
2. Masukkan bumbu Kari sachet, tumis lagi sampai ayam empuk.
3. Kecilkan apinya lalu masukkan bahan B, aduk sebentar sampai merata dan airnya menyusut.
4. Isian ayam siap digunakan.

## Cara Membuat Puff Pastry

1. Aduk bahan A dan bahan B sampai adonan tercampur merata (sampai  $\frac{3}{4}$  kalis).
2. Diamkan selama 15 menit, lalu roll adonan berbentuk persegi panjang, simpan di freezer 20 menit.
3. Roll adonan dan taruh pada bagian tengah **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**, lalu tutup rapi.
4. Roll adonan dengan ketebalan 12 mm, lalu lakukan lipatan single dan diamkan selama 15 menit di suhu ruang.
5. Lakukan cara di atas sebanyak 4 kali lalu diamkan selama 30 menit (di Chiller). Roll adonan puff pastry dengan tebal 3 mm lalu bentuk bujur sangkar ukuran 9 x 9 cm.
6. Isi bagian tengahnya dengan isian ayam dan tutup sisi satunya ke sisi yang lain (bentuk segitiga).
7. Rekatkan bagian pinggirnya dan tekan-tekan dengan garpu hingga rapat.
8. Poles dengan polesan telur utuh, lalu panggang dengan suhu 190°C api atas bawah selama sekitar 20 menit. Kecilkan suhu oven menjadi 150°C dan panggang lagi selama 10 menit. Angkat dan siap disajikan.

# Choco Ganache Puff Pastry



FILMA<sup>®</sup> Margarine



FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry

## Puff Pastry

### Bahan A

- 1 kg Terigu protein tinggi
- 50 gr Gula pasir
- 15 gr Garam
- 50 gr Susu bubuk

### Bahan B

- 480 cc Air es
- 75 gr **FILMA<sup>®</sup> Margarine**

### Bahan C

- 500 gr **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**

## Chocolate Ganache

### Bahan

- 500 gr Dark chocolate blok dipotong kotak kecil
- 300 gr Dairy krim

## Cara Membuat Chocolate Ganache

Masak semua bahan di panci teflon sampai tercampur merata dan dinginkan.

## Cara Membuat Puff Pastry

1. Aduk bahan A dan B sampai adonan tercampur merata. Lalu diamkan selama 1 jam dengan dibungkus plastik.
2. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm berbentuk persegi panjang.
3. Lalu taruh bahan C : **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry** pada bagian tengahnya lalu tutup rapi.
4. Lalu roll adonan dengan ketebalan 2 cm lalu lipat single dan diamkan selama 15 menit.
5. Roll kembali adonan dengan ketebalan 2 cm lalu lipat single dan diamkan kembali selama 15 menit.
6. Lakukan lipatan single 4x. Pada lipatan single terakhir diamkan 1 jam dengan ditutup plastik.
7. Roll adonan dengan ketebalan 3 mm lalu potong ukuran 5 x 6,5 cm untuk dasar dan ukuran 5 x 6,5 cm dipotong ring cutter ukuran 4 cm x 5,5 cm untuk bagian atas. Poles dasar puff pastry dengan air lalu beri puff pastry yang di ring cutter lalu rapatkan.
8. Tusuki bagian tengahnya dengan garpu, poles dengan kuning telur bagian pinggir puff pastry.
9. Panggang dengan panas oven 180°C selama 20 menit lalu turunkan panas oven menjadi 150°C dan panggang kembali selama 15 menit.
10. Setelah matang dan dingin puff pastry bagian tengahnya diberi choco ganache dan diberi taburan almond strip.



# Flower Puff Pastry



FILMA<sup>®</sup> Margarine



FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry

## Bahan A

- 700 gr Terigu protein tinggi
- 300 gr Terigu protein sedang
- 5 gr Cream of tartar
- 15 gr Garam
- 50 gr Susu bubuk
- 50 gr Gula pasir

## Bahan B

- 550 cc Air es
- 50 gr **FILMA<sup>®</sup> Margarine**

## Bahan C

- 500 gr **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**

## Bahan D (Isian)

- 100 gr Kacang hijau
- 75 gr Buah Chery merah

## Cara Membuat

1. Aduk bahan A dan B sampai adonan tercampur merata.
2. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm berbentuk persegi panjang lalu taruh **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry** pada bagian tengahnya lalu tutup rapi lalu roll adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single lalu diamkan selama 10-15 menit.
3. Roll kembali adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single dan diamkan kembali selama 10-15 menit. Lakukan lipatan single 4x. Pada lipatan single terakhir diamkan 30 menit dengan ditutup plastik.
4. Roll adonan dengan ketebalan 3-4 mm . Bentuk dengan cetakan bunga dan poles permukaan atasnya dengan polesan telur.
5. Panggang dengan panas oven 190° C selama 30 menit.
6. Setelah matang hiasi dengan bahan D.

# Horn Pastry



FILMA<sup>®</sup> Margarine



FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry

## Puff Pastry

### Bahan A

- 600 gr Terigu Protein Tinggi
- 500 gr Terigu Protein Sedang
- 50 gr Gula Pasir
- 20 gr Garam

### Bahan B

- 50 gr Telur Utuh
- 100 gr Susu Cair
- 400 gr Air Es

### Bahan C

- 75 gr **FILMA<sup>®</sup> Margarine**

### Bahan D

- 500 gr **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**

## Cara Membuat Puff Pastry

1. Campur semua bahan A kemudian tambahkan bahan B, mixer hingga tercampur rata. Setelah itu masukkan bahan C, mixer hingga kalis. Istirahatkan adonan selama 20 menit, kemudian tipiskan dan bungkus bahan D.
2. Tipiskan adonan hingga 9 mm, kemudian lakukan lipatan single sebanyak 4 kali, tiap lipatan istirahatkan selama 15 menit.
3. Terakhir tipiskan adonan hingga 3 mm. Bentuk sesuai selera.
4. Horn Pastry : Potong adonan puff pastry 1,5X30 cm. Kemudian lilitkan diloyang horn/ cum-cum, oles dengan telur utuh kemudian taburi gula pasir. Panggang dengan oven bersuhu 170°C selama 30 menit. Setelah matang isi dengan vla.



## Filling Green Tea

### Bahan A

- 80 gr Susu Cair
- 80 gr Air
- 10 gr Terigu Protein Sedang
- 10 gr Maizena
- 35 gr Gula Pasir

### Bahan B

- 150 gr Fresh Cream
- 5 gr Green Tea Powder

## Cara Membuat

1. Masak semua bahan A hingga mengental, kemudian kocok bahan B hingga mengembang dan ringan. Lalu campur bahan A dan B, aduk rata.
2. Isi filling green tea ke dalam horn yang sudah matang, sajikan dalam keadaan dingin.

## Filling Cream Cheese

### Bahan A

- 150 gr Cream Cheese
- 50 gr Gula Halus

### Bahan B

- 100 gr Fresh Cream

## Cara Membuat

1. Kocok masing-masing terpisah bahan A dan B hingga mengembang kemudian, campur kedua bahan tersebut, aduk rata. Siap digunakan untuk isian cream horn/ cum-cum.

# Pastry Choco Nuts



FILMA<sup>®</sup> Margarine



FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry



## Choco Nuts

### Bahan A

- 250 gr Dark chocolate
- 150 gr **FILMA<sup>®</sup> Margarine**

### Bahan B

- 150 gr Gula tepung
- 3 btr Telur

### Bahan C

- 150 gr Tepung terigu protein sedang
- 20 gr Susu bubuk
- 10 gr Chocolate bubuk

### Bahan D

- 100 gr Selai kacang (dispuat secara memanjang)

### Bahan E (Topping)

- 100 gr Selai kacang
- 50 gr Vla instant
- 100 gr Susu cair
- Almond slice yang sudah matang

### Cara Membuat

1. Lelehkan bahan A secara auben marie lalu aduk merata.
2. Kocok bahan B sampai tercampur merata lalu masukkan bahan A dan C kocok sampai merata.
3. Siapkan dua loyang ukuran 30 x 10 x 3cm yang sudah dipoles dengan lemak putih atau shortening yang sudah dialasi kertas roti.
4. Masukkan adonan kedalam kedua loyang tersebut sebanyak 300gr lalu beri topping (bahan D) secara di spuit memanjang.
5. Lalu panggang dengan panas oven 180°C ± 40-45 menit.
6. Setelah matang dan dingin beri bahan E secara merata lalu tumpuk secara merata dan rapih.
7. Lalu beri topping almond slice yang sudah matang.

## Puff Pastry

### Bahan A

- 500 gr Terigu protein sedang
- 10 gr Gula pasir
- 15 gr Susu bubuk

### Bahan B

- 10 gr Garam
- 50 gr **FILMA<sup>®</sup> Margarine**

### Bahan C

- 200 gr **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**

### Bahan D

- 1 btr Telur (untuk polesan)

### Cara Membuat

1. Aduk semua bahan A sampai tercampur merata, lalu masukkan bahan B aduk merata.
2. Masukkan bahan C aduk merata sampai  $\frac{3}{4}$  khalis lalu bulatkan dan istirahatkan adonan tersebut sampai 15-20 menit dan di tutup dengan plastik.
3. Roll adonan berbentuk persegi panjang, pada bagian tengahnya taruh **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry** lalu tutup dengan rapih.
4. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm, lalu lakukan dengan lipatan tunggal (lipatan satu) dan diamkan selama 10 menit
5. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm lalu lakukan dengan lipatan tunggal (lipatan dua) dan diamkan selama 10 menit, lakukan sampai kali lipatan tunggal dan istirahatkan selama ±30 menit.
6. Lalu roll kembali adonan tersebut dengan ketebalan ±2ml dan potong dengan 30 x 40cm.
7. Letak adonan puff pastry diatas loyang yang sudah dipoles lemak putih dan dialasi kertas roti.
8. Lalu roll berbentuk motif jaring, letakkan cake coklat tersebut diatas tutup hingga rapat dan rapih.
9. Poles adonan puff pastry telur utuh (bahan D) lalu panggang dengan panas oven 180°C selama 20 menit.
10. Lalu panggang kembali dengan suhu 120°C selama 50 menit.

# Pastry Roll Cake



FILMA<sup>®</sup> Prestige  
(Butter Blend Margarine)



FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry



## Chocolate Cake

### Bahan A

- 150 gr Kuning telur
- 50 gr Telur utuh
- 75 gr Gula pasir
- 8 gr Cake emulsifier

### Bahan B

- 30 gr Terigu protein sedang
- 15 gr Maizena
- 10 gr Susu bubuk
- 10 gr Coklat bubuk

### Bahan C

- 75 gr **FILMA<sup>®</sup> Prestige (Butter Blend Margarine)** dicairkan

### Bahan D

- 2 sdm Chocolate pasta

### Cara Membuat Chocolate Cake

- Kocok bahan A hingga mengembang kemudian tambahkan bahan B kocok kembali hingga kental, terakhir masukkan bahan C dan D, aduk rata.
- Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 30 x 40 x 2 cm, panggang dengan oven bersuhu 200°C selama 12 - 15 menit.

## Puff Pastry

### Bahan A

- 1 kg Terigu Protein Tinggi
- 50 gr Gula Pasir
- 20 gr Garam

### Bahan B

- 100 gr Susu Cair
- 450 ml Air Es

### Cara Membuat

Campur bahan A kemudian tambahkan bahan B, mixer hingga tercampur rata. Lalu masukan bahan C, mixer hingga kalis. Istirahatkan adonan 20 menit, kemudian bungkus bahan D dengan adonan. Lipat single sebanyak 4 kali, tiap lipatan istirahatkan selama 20 menit. Terakhir tipiskan puff pastry 3 - 4 mm.

### Bahan C

- 75 gr **FILMA<sup>®</sup> Prestige (Butter Blend Margarine)**

### Bahan D

- 500 gr **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**

## Mocha Roll

### Bahan A

- 150 gr Kuning telur
- 100 gr Telur utuh
- 90 gr Gula pasir
- 10 gr Cake emulsifier

### Bahan B

- 40 gr Terigu protein sedang
- 20 gr Maizena
- 10 gr Susu Bubuk

### Bahan C

- 85 gr **FILMA<sup>®</sup> Prestige (Butter Blend Margarine)** dicairkan

### Bahan D

- 2 sdm Mocha Pasta

### Cara Membuat Mocha Roll

- Kocok bahan A hingga mengembang kemudian tambahkan bahan B kocok kembali hingga kental, terakhir masukkan bahan C dan D, aduk rata.
- Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 30 x 40 x 2 cm, panggang dengan oven bersuhu 200°C selama 12-15 menit.

### Cara Membuat

- Tipiskan adonan puff pastry hingga 2 mm, kemudian lubangi dengan docker, poles dengan air kemudian taburi dengan gula pasir.
- Panggang dengan suhu oven bersuhu 170°C selama 20-25 menit.

### Penyelesaian

Potong Chocolate Cake dan Puff Pastry dengan lebar 5 cm panjang 30 cm. Kemudian lapis selang seling seperti gambar ilustrasi dengan butter cream. Kemudian lapis kembali dengan mocha roll cake.





# Spicy Tuna & Moza Cheese Puff Pastry



FILMA<sup>®</sup> Prestige  
(Butter Blend Margarine)



FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry

## Puff Pastry

### Bahan A

- 400 gr Terigu protein tinggi
- 100 gr Terigu protein sedang
- 25 gr Gula pasir
- 20 gr Susu bubuk

### Bahan B

- 50 gr **FILMA<sup>®</sup> Prestige (Butter Blend Margarine)**
- 8 gr Garam

### Bahan C

- ±230 gr Air Es

### Bahan D

- 250 gr **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**

## Mashed Potato

### Bahan

- 125 gr Tepung kentang instant
- 350 gr Susu segar full cream
- 30 gr **FILMA<sup>®</sup> Prestige (Butter Blend Margarine)**
- Garam halus, lada bubuk, pala bubuk secukupnya

## Cara Membuat

Didihkan Susu segar dengan api sedang. Masukkan Tepung Kentang dan bumbu, aduk-aduk hingga rata dan kalis. Matikan api, masukkan **FILMA<sup>®</sup> Prestige (Butter Blend Margarine)**, sisihkan.



## Topping

### Bahan

- 2 Kaleng kecil Spicy Tuna
- 150 gr Keju Mozzarella
- 10 gr Daun Parsley cincang halus
- 2 bh Cabe merah besar (potong dadu kecil)

## Cara Membuat

1. Aduk bahan A dan bahan B sampai adonan tercampur merata (sampai  $\frac{3}{4}$  kalis).
2. Diamkan selama 10 menit, lalu roll adonan berbentuk persegi panjang, simpan di Freezer 30 menit.
3. Roll adonan dan taruh pada bagian tengahnya dengan **FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry** lalu tutup rapi.
4. Roll adonan dengan ketebalan 12 mm, lalu lakukan lipatan single dan diamkan selama 15 menit di suhu ruang.
5. Lakukan cara di atas sebanyak 3 kali lalu diamkan selama 30 menit (di Chiller).
6. Roll adonan Puff pastry dengan tebal 2,5 mm lalu cetak di cetakan Tarlet dan poles bagian pinggirnya dengan polesan telur utuh.
7. Isi bagian tengahnya dengan Mashed Potato setengahnya.
8. Panggang dengan panas suhu 180°C api atas bawah selama 15 menit, lalu keluarkan.
9. Setelah agak dingin toping bagian atasnya dengan spicy tuna, keju mozzarella, daun Parsley dan panggang kembali selama 10 menit (sesuaikan dengan kondisi oven).

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

# Margarine & Shortening

# Pilihan Profesional



**FILMA<sup>®</sup> Prestige**  
(Butter Blend Margarine)



**FILMA<sup>®</sup> Margarine**



**FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry**



**FILMA<sup>®</sup> Pusaka White**  
Baker's Fat



**FILMA<sup>®</sup> Baker's Cream Fat**



**FILMA<sup>®</sup> Goodfry**  
Deep Frying Fat



**FILMA<sup>®</sup> BOS**  
(Butter Oil Substitute)



**FILMA<sup>®</sup> Goodfry**  
Semi Liquid Frying Oil