

FILMA[®]
The Professional's Choice

ANEKA OLAHAN CROISSANT & PASTRY



Bicolor Pain Au Chocolat

Sourdough Strater

100	Gr	Terigu Protein Tinggi
100	Gr	Air
3	Gr	Ragi Instant

Cara Membuat:

Campurkan Tepung, Air, dan Ragi kemudian aduk hingga merata. Simpan dalam wadah tertutup dan letakkan di lemari pendingin selama 24 jam. Hari kedua ambil 100 Gram Starter dan tambahkan dengan 100 Gram Air dan 100 Gram Tepung. Ulangi proses ini hingga hari ke 4.

Croissant Dough

900	Gr	Terigu Protein Tinggi
200	Gr	Starter
120	Gr	Gula Pasir
15	Gr	Garam
25	Gr	Ragi Instant
20	Gr	Susu Bubuk
300	Gr	Air Es
100	Gr	Es Batu
60	Gr	FILMA® Prestige
500	Gr	FILMA® Puff Pastry

Chocolate Dough

365	Gr	Croissant Dough
10	Gr	Chocolate Paste

Cara Membuat:

- Campurkan Tepung, Gula, Garam, Ragi, Susu, dan Es Batu ke dalam mangkuk pengaduk kemudian aduk dengan kecepatan 1 hingga merata.
- Selanjutnya naikan ke kecepatan 2 dan aduk hingga homogen, tambahkan **FILMA® Prestige** dan lanjutkan mengaduk hingga $\frac{3}{4}$ kalis. Ambil 365 gram adonan kemudian berikan 10 gram chocolate pasta dan lanjutkan mengaduk kedua adonan hingga kalis.
- Istirahatkan adonan sejenak kemudian tipiskan adonan putih dengan ukuran 20x40cm, adonan coklat 20x20 cm kemudian simpan di freezer selama 1 jam hingga semalaman.
- Tipiskan **FILMA® Puff Pastry** sebesar 20x20 cm. Isikan **FILMA® Puff Pastry** ke dalam adonan yang sudah diistirahatkan di dalam freezer. Lakukan lipatan 1 x Single dan 1 x Double.
- Pada saat lipatan double tambahkan adonan warna coklat yang sudah di siapkan sebelumnya. Kemudian tipiskan hingga 3,5 mm dan potong dengan ukuran 8 x 16 cm. Berikan motif dengan cutter sebanyak 3 goresan. Kemudian isi dengan 2
- Chocolate Stick dan gulung. Proofing selama 1 jam dengan suhu 28 C dan kelembapan 75 %. Kemudian oven dengan suhu bawah 200°C dan suhu atas 170° C selama 25-28 menit. Jika menggunakan convection oven panggang pada suhu 170° C selama 18 menit.



CROISSANT AND CRANBERRY ALMOND CUSTRAD

Bahan A (Custard Filling)

700	Cc	Susu Cair
600	Cc	Dairy Whipping Cream
½	Sdt	Garam
1	Sdt	Vanilli Pasta

Bahan B

300	Gr	Gula pasir
½	Sdt	Garam

Bahan C

400	Gr	Kuning telur (20 btr)
3	Btr	Putih Telur
50	Gr	FILMA® Prestige
dicairkan		

Isian :

600	Gr	Roti Tawar/Croissant Plain
dipotong kotak kecil		

Taburan :

200	Gr	Manisan Buah Cranberry
-----	----	------------------------

Cara Membuatnya :

- Campur semua bahan A lalu masak sampai hangat lalu masukkan bahan B, aduk merata dan biarkan agak dingin
- Masukkan bahan C, aduk merata dan saring lalu biarkan sampai tidak berbusa.
- Siapkan 2 loyang kotak ukuran 22 x 22 x 5 cm yang sudah dialasi aluminium foil dan dipoles **FILMA® Margarine**
- Susun potongan croissant/ roti tawar lalu tuangkan adonan custard filling sampai terendam menutupi potongan croissant/Roti tawar.
- Taburi atasnya dengan manisan buah cranberry dan almond slice.
- Panggang dengan panas oven 170 °C selama 60 menit.



SCAN ME



FLOWER 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® Margarine

Bahan C:

500	Gr	FILMA® Puff Pastry
-----	----	---------------------------

Bahan D Isian

100	Gr	Kacang hijau
75	Gr	Buah Chery merah

Cara membuat :

- Aduk bahan A dan B sampai adonan tercampur merata.
- Roll adonan dengan ketebalan 2 cm berbentuk persegi panjang lalu taruh **FILMA® Puff Pastry Shortening** pada bagian tengahnya lalu tutup rapi lalu roll adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single lalu diamkan selama 10-15 menit.
- 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.
- Roll adonan dengan ketebalan 3-4 mm.
- Bentuk dengsn cetakan bunggs dan poles permukaan atasnya dengan polesan telur.
- Panggang dengan panas oven 190° C selama 30 menit Matang hiasi dengan bahan D



SCAN ME



Horn 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® Margarine
----	----	------------------

Bahan D:

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	-------------------------------

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

Filling Cream Cheese

Bahan A:

150	Gr	Cream Cheese
50	Gr	Gula Halus

Bahan B:

100	Gr	Fresh Cream
-----	----	-------------

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.

Cara Membuat:

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. Tipiskan adonan hingga 9 mm, kemudian lakukan lipatan single sebanyak 4 kali, tiap lipatan istirahatkan selama 15 menit. Terakhir tipiskan adonan hingga 3 mm. Bentuk sesuai selera.

Cara Membuat Filling Green Tea:

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

Cara Membuat Filling Cream Cheese:

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.



RASPBERRY CROISSANT

Red Skin (Lapisan Merah):

Bahan:

150	Gr	Terigu Protein Tinggi
150	Gr	Terigu Protein Sedang
50	Gr	Gula Halus
5	Gr	Garam
150	Gr	Air
50	Gr	FILMA® Baker's Cream Fat

Pewarna Merah, secukupnya

Cara Membuat:

Aduk semua bahan hingga rata kemudian masukkan **FILMA® Baker's Cream Fat**. Mixer kembali hingga tercampur rata.

Cara Membuat:

- Campur bahan A hingga tercampur rata, kemudian tambahkan bahan B dan mixer hingga adonan kalis. Tipiskan adonan dan bentuk persegi panjang, kemudian istirahatkan simpan dalam freezer selama 1,5 – 2 jam.
- Bila adonan agak mengembang, tipiskan kembali, kemudian letakkan bahan C dan bungkus.
- Lakukan lipatan single sebanyak 2 kali, istirahatkan dan simpan kembali dalam freezer selama 20 menit. (Atau lakukan 1 kali lipatan single, 1 kali lipatan double kemudian istirahatkan kembali selama 20 menit).
- Bungkus adonan yang sudah dilakukan lipatan dengan adonan (Red Skin = 450 gr). Tipiskan hingga 3,5 mm.
- Potong adonan berbentuk segitiga dengan ukuran 11x23 cm.
- Isi dengan selei raspberry. Istirahatkan dalam proofer bersuhu 35-40° C, selama 90 menit. Panggang dengan oven bersuhu 170 °C selama 18 menit.

Croissant

Bahan A:

900	Gr	Terigu Protein Tinggi
80	Gr	Gula Pasir
15	Gr	Garam
20	Gr	Susu Bubuk
15	Gr	Ragi Instant
500	Gr	Air Es

Bahan B:

50	Gr	FILMA® Margarine
----	----	-------------------------

Bahan C:

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	--------------------------------------



Red Velvet Croissant

Croissant Dough

952	Gr	Terigu Protein Tinggi
150	Gr	Gula Pasir
12	Gr	Garam
25	Gr	Ragi Instant
400	Gr	Susu Cair
150	Gr	Air Es
55	Gr	FILMA® Prestige
550	Gr	FILMA® Danish Pastry Margarine

Cheese Filling

85	Gr	FILMA® Prestige
210	Gr	Cream Cheese
10	Gr	Vanilla Essence
3	Gr	Garam
335	Gr	Gula Halus

Kocok **FILMA® Prestige** dan Cream Cheese hingga halus, kemudian tambahkan Garam, Vanila, dan Gula Halus lalu kocok kembali hingga rata dan sedikit mengembang.

Sugar Syrup

200	Gr	Air
200	Gr	Gula Pasir

Rebus Air dan Gula Pasir hingga cair. Kemudian dinginkan dan dapat digunakan untuk mengoles permukaan Croissant setelah di panggang.

Cara Membuat:

- Campurkan semua bahan kedalam mangkuk pengaduk kecuali **FILMA® Prestige**.
- Aduk hingga adonan homogen kemudian tambahkan **FILMA® Prestige**, lanjutkan mengaduk hingga adonan 3/4 kalis.
- Bagi adonan menjadi 2 bagian, 365 Gram adonan dan tambahkan Chocolate paste 15 Gram dan aduk hingga kalis. Sisa adonan tadi ditambahkan 10 Gram Pewarna Merah, 5 Gram Chocolate Paste, dan 2 Gram Pewarna Lemon Yellow.
- Aduk kembali hingga kalis kemudian istirahatkan kedua adonan di suhu ruang selama 10 menit.
- Tipiskan dengan ukuran 15 x 32 cm untuk adonan merah dan simpan kedua adonan di freezer selama 2 jam atau sampai semalam.
- Siapkan pula **FILMA® Danish Pastry Margarine** dan pipihkan dengan ukuran 15 cm x 15 cm x 7mm.
- Keluarkan adonan dan isi dengan **FILMA® Danish Pastry Margarine** dan lipat dengan 1x single 1x double.
- Kemudia tipiskan dengan ukuran 52 cm x 126 cm x 3,8 mm
- Potong segitiga dengan ukuran 25,5 x 10,5 cm dan gulung membentuk seperti keong.
- Kembangkan selama 1 jam pada suhu 27 °C kemudian oven dengan suhu 200 °C 170 °C selama 28 menit.



SALTED EGG CROISSANT

Croissant

Bahan A:

900	Gr	Terigu Protein Tinggi
80	Gr	Gula Pasir
15	Gr	Garam
20	Gr	Susu Bubuk
15	Gr	Ragi Instant
500	Gr	Air Es

Bahan B:

50	Gr	FILMA® Margarine
----	----	-------------------------

Bahan C:

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	--------------------------------------

Salted Egg Custard:

3	Bh	Kuning Telur Asin
25	Gr	Santan Kental
60	Gr	Gula Pasir
100	Gr	Susu Cair
5	Gr	Custard Powder
30	Gr	FILMA® Margarine

Cara Membuat:

- Kukus kuning telur asin hingga matang, kemudia haluskan
- Tambahkan santan, gula pasir, susu cair, custard powder kemudian masak hingga mengental. Terakhir tambahkan **FILMA® Margarine** dan aduk rata.

Cara Membuat:

- Campur bahan A hingga tercampur rata, kemudian tambahkan bahan B dan mixer hingga adonan kalis. Tipiskan adonan dan bentuk persegi panjang, kemudian istirahatkan simpan dalam freezer selama 1,5 jam.
- Bila adonan agak mengembang, tipiskan kembali, kemudian letakan bahan C dan bungkus.
- akukan lipatan single sebanyak 2 kali, istirahatkan dan simpan kembali dalam freezer selama 20 menit. (Atau lakukan 1 kali lipatan single, 1 kali lipatan double kemudian istirahatkan kembali selama 20 menit).
- otong adonan berbentuk segitiga dengan ukuran 11x23 cm, kemudian gulung.
- Istirahatkan dalam proofer bersuhu 35-40 °C, selama 90 menit. Oles dengan telur kemudian taburi streusel. Panggang dengan oven bersuhu 170 °C selama 18 menit. Setelah matang dan dingin lubangi bagian belakangnya, kemudian isi dengan salted egg custard.



SCAN ME



Shrimp Potatoes Puff Pastry

Basic crispy puff pastry

Bahan A

800	Gr	Terigu protein tinggi
200	Gr	Terigu protein sedang
30	Gr	Gula pasir

Bahan B

50	Gr	FILMA® Margarine
50	Gr	FILMA® Butter Oil Substitute
20	Gr	Garam

Bahan C

±500	Gr	Air es
------	----	--------

Bahan D

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	--------------------------------------

Mashed Potatoes

Bahan

100	Gr	Tepung kentang instan (potato flakes)
400	Gr	Susu segar
10	Gr	Daun parsley, cincang halus garam dan lada secukupnya.

Topping

Bahan :

15 ekor		udang jerbung segar
50	Gr	Mie kering (diseduh air panas dan tiriskan)
50	Gr	Mayonaise
1Lt		Filma minyak goreng. Untuk menggoreng.

Cara Membuat:

- Aduk bahan A dan B sampai adonan tercampur merata.
- Diamkan selama 15 mnt, lalu roll adonan berbentuk persegi panjang dan taruh pada bagian tengah **FILMA® Puff Pastry Shortening**, lalu tutup rapi.
- Roll adonan dengan ketebalan 1 cm, lalu lakukan lipatan single dan diamkan selama 15 menit di chiller.
- Lakukan cara di atas sebanyak 4x lalu diamkan selama 30 menit.
- Roll adonan puff pastry dengan tebal 2,5 mm lalu bentuk persegi panjang (simpan di chiller atau freezer kalau mau dipakai jangka lama).
- Cetak puff pastry dengan cetakan oval lalu panggang dengan panas 190°C api atas bawah selama 25 mnt, lalu turunkan suhu menjadi 130°C, panggang lagi 30 mnt sampai matang dan renyah, kemudian sisihkan.

Cara membuat :

- Panaskan susu segar sampai mendidih (jangan sampai pecah), masukkan potato flakes aduk hingga rata. Campurkan daun parsley cincang, garam dan lada, lalu masukkan ke dalam kantong spuit, sisihkan.

Penyelesaian:

- Lilit udang jerbung dengan mie yang telah diseduh air panas, lalu goreng dengan Filma minyak goreng, kemudian sisihkan.
- Spuitkan mashed potato diatas puff pastry, kemudian letakkan diatasnya udang jerbung yang telah digoreng, lalu hias dengan mayonnaise dan daun parsley cincang. Bisa ditambahkan saus cabai sesuai selera.



Strawberry Choux Paste

Choux paste

Bahan A :

100	Gr	FILMA® Margarine
250	Gr	Air
5	Gr	Gula pasir
2	Gr	Garam

Bahan B :

175	Gr	Terigu protein sedang
-----	----	-----------------------

Bahan C

200	Gr	Telur utuh (4 btr)
2	Gr	Baking powder

Diplomat cream

Bahan :

125	Gr	Vla instant bubuk siap pakai
250	Gr	Susu segar
100	Gr	Fresh cream cair

Cara membuat Diplomat Cream, :

Aduk semua bahan menjadi satu sampai rata dan lembut. Masukkan ke dalam kantong spuit, sisihkan.

Cara membuat :

Didihkan bahan A, kemudian masukkan bahan B, masak hingga menggumpal, biarkan sampai dingin. Tambahkan bahan C, aduk rata. Lalu, masukkan ke dalam kantong spuit.

Sputkan adonan soes bentuk melingkar, kemudian panggang dalam oven bersuhu 180°C (api atas bawah) selama 28 mnt(sampai matang). Kemudian sisihkan.

Hiasan

Bahan :

200	Gr	Buah strawberry
50	Gr	Apricot Gelfix

Penyelesaian :

Belah soes yang sudah matang menjadi 2 bagian yang sama. Isi bagian pertama dengan diplomat cream lalu tumpuk dengan bagian soes yang lainnya. Isi dengan diplomat cream dan hias dengan buah strawberry dan hias bagian depannya dengan ornament mata. Poles buah strawberry dengan apricot getfrix.



SCAN ME



Whole Wheat Croissant

Croissant Dough

250	Gr	Whole Wheat
702	Gr	Terigu Protein Tinggi
150	Gr	Gula Pasir
12	Gr	Garam
25	Gr	Ragi Instant
400	Gr	Air Es
150	Gr	Es Batu
55	Gr	FILMA® Margarine
500	Gr	FILMA® Puff Pastry



Cara Membuatnya :

- Campurkan Tepung, Gula, Garam, Ragi, Air, dan Es Batu ke dalam mangkuk pengaduk kemudian aduk dengan kecepatan 1 hingga merata.
- Selanjutnya naikan ke kecepatan 2 dan aduk hingga homogen, tambahkan **FILMA® Margarine** dan lanjutkan mengaduk hingga kalis. Istirahatkan adonan sejenak kemudian tipiskan adonan putih dengan ukuran 20x40cm, kemudian simpan di freezer selama 1 jam hingga semalaman.
- Tipiskan **FILMA® Puff Pastry** sebesar 20x20 cm. Isikan **FILMA® Puff Pastry** ke dalam adonan yang sudah diistirahatkan di dalam freezer.
- Lakukan lipatan 1 x Single dan 1 x Double. Kemudian tipiskan hingga 3,5 mm dan potong segitiga dengan ukuran 25,5 x 10,5 cm.
- Kemudian gulung adonan yang sudah dipotong. Proofing selama 1 jam dengan suhu 28°C dan kelembapan 75 %. Olesi permukaan croissant yang sudah mengembang dengan susu kedelai tawar dan taburkan biji-bijian sesuai selera anda.
- Kemudian oven dengan suhu bawah 200°C dan suhu atas 170° C selama 25-28 menit. Jika menggunakan convection oven panggang pada suhu 170° C selama 18 menit.



FILMA[®]

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING
GRATIS



www.smartpluspro.com/expert

