

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

# ANEKA RESEP FILMA LEZAT LAYAK JUAL



## Roti Goreng Kepang Ala FILMA

### Bahan Adonan Dasar Donat

500 Gr Tepung Terigu Protein Tinggi  
75 Gr Gula Pasir  
¼ Sdt Garam  
250 MI Susu Cair  
11 Gr Ragi instan  
50 Gr **FILMA<sup>®</sup> Prestige Margarine**  
4 Btr Kuning Telur, Kocok lepas

### Bahan Isi :

15 Bh Pisang Raja, kupas  
1 Kg **FILMA<sup>®</sup> Goodfry**



### Cara Membuat :

- Campur garam dalam susu bubuk, aduk rata hingga garam larut.
- SisihkanCampur semua bahan kering, adu rata. Buat lubang di tengah adonan.
- Masukkan kuning telur di tengah lubang, tuangi susu air sambil di uleni hingga rata.
- Tambahkan **FILMA<sup>®</sup> Margarine** lalu uleni kembali hingga adonan kalis. Diamkan selama ± 45 menit.
- Buang gas dalam adonan, timbang adonan ± 40 gr.
- Bulatkan dan diamkan kembali selama 10 – 15 menit.
- Pipihkan adonan memanjang. Potong dua bagian, jangan sampai putus.
- Letakkan pisang di tengah adonan. Kepang adonan hingga mengelilingi pisang.
- Diamkan adonan selama ± 15 menit.
- Panaskan **FILMA<sup>®</sup> Goodfry**, goreng dengan teknik deep frying hingga kuning kecoklatan Angkat dan tiriskan.



SCAN ME





## Oncom Isi Telur Puyuh

### Bahan :

- 300 Gr Oncom haluskan
- 1 Btg Daun bawang, iris halus
- 10 Btr Telur puyuh, rebus
- 2 Btr Telur ayam
- 1 Liter **FILMA® Minyak Goreng**

### Goreng

- 2 Sdm **FILMA® Margarine**

### Bahan Bumbu Halus :

- 4 Bh Cabai merah
- 4 Siung bawang merah
- 3 Siung bawang putih
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 1 Sdt Merica bubuk
- ½ Sdt Pala bubuk

### Cara Membuat

- Campur oncom , daun bawang dan bumbu halus, aduk rata
- Ambil 1 sdm adonan oncom, isi dengan telur puyuh,
- Bentuk bulat sebesar bola ping pong.
- Masukkan oncom isi telur puyuh ke dalam kocokan telur
- Panaskan **FILMA® Minyak Goreng** dan 2 sdm **FILMA® Margarine**.
- Goreng oncom isi telur puyuh hingga matang.
- Angkat dan sajikan dengan pelengkap sambal kacang siap pakai atau saus sambal



SCAN ME



# Fromage Tarte

## Adonan Pie

### Bahan A

100 Gr **FILMA® Margarine**  
 30 Gr Gula Halus  
 1 Btr Kuning Telur

### Bahan B

210 Gr Terigu Protein Sedang  
 10 Gr Susu Bubuk

### Cara Membuatnya :

- Kocok bahan A sampai merata
- Lalu masukkan bahan B kocok merata
- Siapkan cetakkan pie berdiameter 5 cm
- Kemudian dipoles dengan shortening
- Isi cetakkan pie seberat @ 22gr
- kemudian rapihkan memenuhi cetakkan lalu ditusuki dedngan garpu
- Panggang dengan suhu 140°C selama 40 menit.

## Isian Cheese Tart

### Bahan A

120 Gr Susu Cair  
 120 Gr Dairy Cream  
 40 Gr Gula Pasir

### Bahan B

5 Gr Maizena  
 1 Btr Telur  
 2 Btr Kuning Telur

### Bahan C

100 Gr Cream Cheese

### Bahan D

2 Btr Kuning Telur untuk polesan  
 Jelly lemon secukupnya untuk polesan

## Cara Membuatnya:

- Masak bahan A sampai gula larut dan biarkan hingga hangat.
- Lalu masukkan bahan B aduk hingga merata dan kental
- Lalu masukkan bahan C aduk hingga merata.
- Lalu masukkan Isian Cheese Tart ke dalam
- Pie yg sudah matang Poles dengan kuning telur lalu panggang dengan suhu 170°C selama 10 menit.
- Kemudian poles dengan Jelly Lemon.





# Fresh Fruit Cheese Bread

## Bahan A :

700 Gr Terigu Protein Tinggi  
 300 Gr Terigu Protein Sedang  
 180 Gr Gula Pasir  
 17 Gr Ragi Instant  
 3 Gr Bread Improver  
 30 Gr Susu Bubuk Full Cream

## Bahan B :

1 Btr Telur Utuh  
 2 Btr Kuning Telur  
 450 – 500 cc Susu Cair Dingin/ Air Es

## Bahan C :

15 Gr Garam  
 150 Gr **FILMA® Margarine**

## Bahan D : (Isian Roti)

200 Gr Keju Mozarella, diparut

## Bahan E :

2 Btr Telur Utuh, untuk olesan

## Bahan F : (Untuk Topping)

100 Gr Vla Instant  
 (1 bagian Vla instant dicampur dengan 2 bagian susu cair)  
 50 Gr Aprikot Jelfix  
 200 Gr Aneka Buah Segar (Rapsberry, Nanas, Blueberry)  
 50 Gr Coklat Putih, dilelehkan

## Cara membuat :

- Campur semua bahan A sampai merata, lalu masukkan bahan B, aduk merata sampai adonan  $\frac{3}{4}$  kalis lalu masukkan bahan C, aduk sampai adonan kalis.
- Diamkan selama 15 menit (fermentasi 1).
- Timbang @ = 50 gr atau sesuai selera lalu bulatkan dan diamkan selama 10 menit (fermentasi 2)
- Isi dan bentuk, lalu taruh pada loyang yang sudah dioles shoertening **FILMA® Baker's Cream Fat** dan dialasi dengan kertas bakar (wax paper).
- Diamkan adonan roti sampai mengembang dua kali (fermentasi 3).
- oles permukaan roti dengan olesan telur.
- Panggang selama 10 – 14 menit dengan panas oven 180°C api atas bawah.
- Hias dengan buah-buahan dan coklat putih.



## Egg Less Chocolate Cookies

### Bahan :

#### A

- 150 Gr **FILMA<sup>®</sup> Margarine**
- 80 Gr Gula halus

#### B

- 25 Gr Susu bubuk
- 15 Gr Coklat bubuk
- 50 Gr Tepung sagu
- ½ Sdt Soda kue
- 130 Gr Tepung terigu protein sedang

#### C

- 100 Gr Permen coklat warna warni untuk hiasan

### Cara membuat :

- Kocok bahan A sampai tercampur merata.
- Masukkan bahan B dan aduk merata.
- Masukkan adona pada kantong splastik spuit yg sudah ada noozle.
- Spuitkan adonan berbentuk bunga pada loyang yang sudah diberi baking paper.
- Dan pada bagian atas kue kering beri 2 buah permen coklat warna warni.
- Panggang dengan panas oven 130°C selama 45-50 menit



SCAN ME





## Cireng Isi Sosis

### Bahan :

75 Gr	Tepung Tapioka
75 Gr	Terigu Protein Sedang
1 Sdt	Garam
½ Sdt	Merica Bubuk
1 Siung	Bawang putih, parut
¼ Sdt	Gula Pasir
1 Sdm	Bawang perai iris tipis
220 Ml	Air panas
12 Bh	Sosis sapi pendek
1 Kg	<b>FILMA® Minyak Goreng</b>

### Cara Membuat :

- Campur air panas an bawang putih parut, aduk rata.
- Sisihkan Campur semua tepung, garam dan merica bubuk, aduk rata.
- Tambahkan bawang perai. Aduk rata.
- Tuangi larutan bawang putih ambil di ulenin hingga tercampur rata dan menjadi adonan yang dapat di bentuk.
- Ambil 2 sdm adonan, bulatkan dan pipihkan. Letakkan 1 sosis di tengahnya.
- Kerat memanjang pada kedua sisi adonan dan tempelkan saling menyilang di atas sosis sambil di rapatkan
- Panaskan FILMA® Minyak Goreng di atas api kecil, goreng hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan



SCAN ME



# Chicken Kiew Balls

Untuk 4 Bola/4 Porsi

## Bahan-bahan

Bola-bola daging ayam :

- 50 Gr **FILMA® Margarine**, dengan suhu ruang.
- 10 Gr Bawang putih, kupas dan dipotong cincang halus.
- 20 Gr Keju Mozzarella.

Potong menjadi 4 bagian (@5 Gr per potong)

- 1 Sdm Daun Pipersalli (parsley), dipotong cincang halus
- 1 Sdt Rempah Eropa

(Rosemary, Taragon, Basil dan Bayleaves Kering) yang dicincang halus.

200 Gr Daging bagian dada ayam yang besar (2 buah) yang di cincang halus.

Tepung Terigu untuk Tahap awal panir.

- 120 Gr Telur ayam, dikocok sampai merata
- 100 Gr Tepung panir/ tepung roti untuk panir
- 300 Cc Minyak goreng **FILMA® Goodfry** untuk menggoreng.
- 200 Gr Daun Salada Campur dan Tomat Cherry

Mashed Potatoes/Kentang Lumat :

- 150 Gr Kentang Sedang, kupas.
- 100 Ml Krim Masak / Cream Cooking
- 50 Gr **FILMA® Margarine**
- ½ Sdt Biji Pala Bubuk
- Garam Sesuai selera
- Merica Sesuai selera

**Mashed Potatoes/Kentang Lumat :**

- Kentang dikupas, bersihkan, lalu rebus kentang sampai lembek
- Saring kentang yang sudah di rebus yang ada dalam point 1.
- Panaskan wadah dan masukkan Krim Masak, lalu masukan Kentang yang sudah di saring. Aduk hingga rata.
- Masukkan bubuk biji pala, garam, merica dan Filma® Margarine di akhir langkah memasak agar kentang lumat mempunyai tekstur yang lembut serta mengkilap.
- Lanjutkan dengan pengadukan hingga rata.

**Penyajian :**

- Bersihkan daun selada campur dari pasir, pestisida dan kotoran lainnya.
- Hidangkan kentang lumat sebagai alas dari bola-bola daging ayam, agar bola-bola daging ayam tidak bergulir saat dihidangkan.
- Campuran daun selada dapat di sajikan sebagai sajian pendamping dan dapat disajikan dengan saus campuran lainnya sesuai dengan selera.

**Cara Membuatnya :**

**Bola-bola daging ayam:**

- Lelehkan **FILMA® Margarine** di suhu ruang.
- Lalu tambahkan bawang putih yang sudah dicincang,
- Daun Pipersalli (Parsley) dan ½ bagian dari rempah Eropa yang sudah dicincang halus. Aduk hingga merata
- Siapkan plastik pembungkus untuk persiapan pencampuran **FILMA® Margarine** pada poin 1 diatas dan keju mozzarella.
- Simpan dalam lemari es agar membeku dan mudah dalam persiapan.
- Cincang halus daging ayam, atau dapat mempergunakan daging ayam cincang yang ada di supermarket.
- Masukkan ½ bagian dari rempah Eropa yang sudah dicincang halus, tambahkan garam dan merica lalu aduk hingga merata
- Pisahkan daging ayam cincang yang sudah dicincang dalam poin ke 3 diatas dalam 4 bagian.
- Bulatkan hingga menjadi 4 buah bola-bola, lalu sisipkan margarine yang sudah kita persiapkan pada poin ke 2.
- Pastikan terletak di tengah bola-bola daging ayam.
- Setelah selesai, Panir bola-bola daging ayam tersebut dengan memberikan tepung terigu sebagai langkah pertama lalu masukkan dalam kocokan telur, di lanjutkan dengan memasukkannya dalam tepung roti. Diamkan dalam lemari es selama 5 menit.
- Panaskan wajan, lalu isi dengan **FILMA®Minyak Goreng** atau dapat juga menggunakan **FILMA®Goodfry** minyak padat atau ½ Padat untuk menggoreng.
- Setelah minyak cukup panas dengan suhu yang berkisar antara 160°- 180° C maka kegiatan menggoreng dapat di laksanakan.
- Goreng bola-bola daging ayam tersebut dengan digulirkan ke kanan dan ke kiri terlahib dahulu sampai setengah matang, hal ini dapat dilanjutkan sampai bola-bola daging ayam selanjutnya.
- Setelah berwarna coklat keemasan, dapat diangkat dan disajikan





# Bolen Pisang Kacang Coklat

## Dasar Puff pastry

### Bahan A:

800 Gr Terigu protein tinggi  
 200 Gr Terigu protein sedang  
 15 Gr Garam  
 50 Gr Susu bubuk  
 50 Gr Gula pasir

### Bahan B:

550 Cc Air es  
**50 Gr FILMA® Prestige Margarine**

### Bahan C :

**250 Gr FILMA® Danish Pastry Margarine**  
**250 Gr FILMA® Puff Pastry Shortening**

### Isian Kacang :

250 Gr Selai Kacang/Pindekaas  
 50 Gr Gula Halus  
 20 Gr Susu Bubuk  
**10 Gr FILMA® Prestige Margarine**  
 Aduk semua bahan sampai tercampur merata.  
 15 Bh Pisang Raja dibagi 3 bagian  
 150 Gr Chocolate stick dibagi 3 bagian

## Cara membuat :

- Aduk bahan A dan B sampai adonan tercampur merata.
- Roll adonan dengan ketebalan 2 cm berbentuk persegi panjang lalu taruh **FILMA® Danish Pastry Margarine** 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 2 mm lalu potong lebar ukuran 8 cm dan panjang 12 cm, poles dengan telur lalu beri 1/3 potongan pisang yang diberi isian kacang dan potongan chocolate stick.
- Lalu lipat rapi dan tekan bagian pinggir kiri dan kanan dengan garpu Poles dengan kuning telur lalu beri taburan kacang tanah cincang kasar.
- Panggang dengan panas oven 180°C selama 25-30 menit sampai kuning kecoklatan.



# Beef Wellington

## Untuk 2 porsi

### Bahan-bahan:

120 Gr Daging Sapi (has dalam)  
2 Sdm **FILMA® Minyak Goreng**

### Isian

250 Gr Jamur Kancing (Champignon Mushroom) bisa ditambahkan Jamur Merang (Straw Mushroom) sesuai dengan selera.  
10 Gr Bawang putih  
Kupas dan dipotong cincang halus.  
130 Gr Hati Ayam  
Bersihkan dan potong kecil-kecil  
100 Gr Bawang Bombai (Onion) kupas dan bersihkan. Potong cincang halus  
50 Gr **FILMA® Margarine**  
1 Sdt Rempah Eropa (Rosemary, Taragon, Basil dan Bayleaves Kering) yang dicincang halus.  
200 Gr Daun Salada Campur, Irisan Lemon dan Tomat Cherry

### Pembungkus :

500 Gr **FILMA® Puff Pastry** simpan dalam suhu ruang apabila beku.  
2 Btr Kuning Telur yang di kocok untuk memberi warna keemasan pada Puff Pastry  
Garam Sesuai selera  
Merica Sesuai selera

### Cara Membuatnya :

- Marinasi Daging dengan garam, merica dan 1 sdm **FILMA® Minyak Goreng**
- Potong hati ayam dengan potongan yang agak kecil, begitu pula dengan Jamur, dapat kita potong kecil agar mudah dalam pengolahan.
- Panaskan wadah untuk memanggang daging dengan menggunakan pan panggangan.
- Masukkan minyak goreng untuk memastikan daging tidak lengket saat di panggang
- Panggang daging sampai  $\frac{3}{4}$  matang. Karena proses pematangan akan di lakukan di dalam Oven.
- Angkat dan diamkan sesaat.
- Sambil menunggu daging yang di panggang menjadi dingin, siapkan wadah lain untuk menumis Hati ayam dan jamur.
- Panaskan wadah dan tuangkan **FILMA® Margarine**, biarkan meleleh lalu masukan bawang putih yang sudah di potong cincang halus, setelah tercium harum baru masukkan potongan Bawang Bombay, diikuti dengan potongan Jamur dan terakhir potongan hati ayam. Cincang halus semua bahan yang sudah ditumis. Atau dapat menggunakan food processor untuk mendapatkan hasil yang baik.
- Setelah selesai penumisan, dinginkan dan mulai mempersiapkan **FILMA® Puff Pastry** dengan ukuran 10 cm X 20 cm.
- Letakkan **FILMA® Puff Pastry** sebagai alas, lalu diikuti dengan Cincangan hati ayam, diikuti dengan daging yang telah di panggang (point 4)
- Tutup kembali dengan layer **FILMA® Puff Pastry** dengan ukuran yang sama dan di tambahkan dengan pemolesan kuning telur diatas puff pastry penutup agar warnanya menjadi kuning keemasan setelah dipanggang.
- Panggang Beef Wellington tersebut selama 10 menit dengan suhu oven 200°C. Di lanjutkan dengan 180°C untuk menit selanjutnya.
- Dapat disajikan dengan selada campur sebagai selada penyerta.



SCAN ME



# Ayam Goreng Cornflake

## Bahan

- 5 Bh Paha ayam bagian bawah , kerat kerat
- 2 Siung Bawang putih, parut
- 1 Sdm **FILMA® Margarine**, lelehkan
- 2 Sdt Merica Bubuk
- Secukupnya garam
- 1 Kg **FILMA® Goodfry** , untuk menggoreng deep frying

## Lapisan

- 3 Sdm Tepung terigu protein sedang
- 1 Btr Putih telur, di kocok hingga berbuih
- 50 Gr cornflakes, tumbuk kasar

## Cara Membuat :

- Lumuri paha ayam dengan bawang parut, merica bubuk, garam dan **FILMA® Margarine** hingga merata.
- Gulingkan paha ayam ke dalam tepung terigu hingga rata
- Celupkan ke dalam putih telur dan balut dengan cornflakes hingga rata.
- Diamkan paha ayam selama 15 menit hingga agak kering dan bumbu meresap
- Panaskan **FILMA® Goodfry**, goreng dengan teknik deep



SCAN ME



# FILMA<sup>®</sup>

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING  
GRATIS



[www.smartpluspro.com/expert](http://www.smartpluspro.com/expert)

