

FILMA[®]

The Professional's Choice

KREASI BOLU GULUNG ALA FILMA[®]



BOLU GULUNG COKLAT MEISES

Bahan A :

10 bt Kuning telur
2 bt Putih telur
130 gr Gula pasir
10 gr Morreta SP

Bahan B :

60 gr Terigu protein sedang
20 gr Maizena
30 gr Susu bubuk

Bahan C :

150 gr **FILMA® Prestige Margarine**
dicairkan

Bahan D :

2 gr Coklat pasta

Bahan E :

100 gr Coklat meises untuk isian

Buttercream vanila

Bahan :

100 gr **FILMA® Baker's Cream Fat**
50 gr Susu kental manis

Cara Membuat :

Kocok kedua bahan sampai mengembang dan tercampur merata.



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C aduk merata.
3. Timbang adonan seberat 50 gr untuk diberi coklat pasta lalu masukkan pada kantong plastik spuit sisa adonan kuning dituangkan pada 1 loyang kotak ukuran 30 x 40 x 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
4. Lalu spuitkan bentuk bulat bulat (polkadot) adonan coklat diatas adonan kuning dan bentuk motif hati menggunakan tusuk sate.
5. Panggang selama 25 – 30 menit dengan panas oven 180°C.
6. Setelah matang dan dingin dipoles buttercream vanila dan diberi coklat meises lalu digulung rapi.



BOLU GULUNG KETAN HITAM KEJU

Bahan A :

- 8 bt Kuning telur
- 3 bt Putih telur
- 120 gr Gula pasir
- 10 gr Cake emulsifier

Bahan B :

- 50 gr Terigu protein sedang
- 10 gr Maizena
- 50 gr Tepung ketan hitam
- 20 gr Susu bubuk
- 10 gr Charcoal bubuk

Bahan C :

- 120 gr **FILMA® Prestige Margarine**, dicairkan

Cara Membuat :

1. kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C aduk merata.
3. Siapkan 1 loyang persegi ukuran 30 x 30 x 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas
4. Tuangkan adonan lalu ratakan
5. Panggang selama 20 - 25 menit dengan panas oven 180°C.
6. Setelah matang dan dipoles buttercream keju dan keju cheddar parut dan digulung rapi.



Cara Membuat Butter cream keju

Bahan :

- 50 gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 50 gr **FILMA® Baker's Cream Fat**
- 50 gr Spread/keju oles
- 50 gr Susu kental manis

Cara Membuat :

1. Kocok semua bahan sampai mengembang dan tercampur merata.



BOLU GULUNG NANAS

Bahan A :

- 10 bt Kuning telur Omega
- 2 bt Putih telur Omega
- 130 gr Gula pasir
- 8 gr Cake emulsifier (optional)

Bahan B :

- 50 gr Terigu protein sedang
- 20 gr Maizena
- 30 gr Susu bubuk

Bahan C :

- 130 gr **FILMA[®] Prestige Margarine** dicairkan



Isian selai nenas

Bahan :

- 250 gr Nenas yang diparut halus
- ½ sdt Garam
- 80 gr Gula pasir

Cara Membuat :

Campur kedua bahan lalu masak sampai agak mengental.

Cara Membuat Bolu Gulung :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental.
2. Lalu masukkan bahan B dan kocok merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Tuangkan adonan pada 1 loyang persegi Panjang ukuran 30 x 40 x 3 cm yang sudah dipoles mentega putih dan dialasi kertas roti.
5. Panggang dengan panas oven 180°C selama 20 – 25 menit.
6. Setelah matang dan dingin ,bolu gulung dipotong 2 menjadi ukuran 20 x 30 cm, lalu poles dengan selai nenas dan digulung rapi.



CHOCOLATE GLUTEN FREE ROLL CAKE

Bahan A :

- 10 bt Kuning telur
- 1 bt Putih telur
- 80 gr Gula pasir
- 8 gr Cake emulsifier (optional)

Bahan B :

- 20 gr Tepung ketan putih
- 30 gr Susu bubuk
- 20 gr Maizena

Bahan C :

- 130 gr **FILMA® Prestige Margarine** yg dilelehkan
- 30 gr coklat bubuk

Cara Membuat Buttercream vanilla

Bahan :

- 100 gr FILMA bakers cream fat
- 50 gr Susu kental manis

Cara Membuat :

Kocok kedua bahan sampai mengembang dan tercampur merata.



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan kocok merata.
3. Masukkan campuran bahan C dan aduk merata.
4. Tuangkan adonan pada 1 loyang persegi panjang ukuran 30 x 40 x 3 cm yg sudah dipoles mentega putih dan dialasi kertas roti.
5. Panggang dengan panas oven 180°C selama 20-25 menit.
6. Setelah matang dan dingin dipoles buttercream vanilla dan digulung rapi.



LAPIS LEGIT GULUNG CRANBERRY

Bahan A :

12 btr Kuning telur
100 gr Gula pasir
Pewarna merah muda secukupnya

Bahan B :

25 gr Terigu protein sedang
10 gr Maizena
20 gr Susu bubuk

Bahan C :

170 gr **FILMA® Prestige Margarine** dikocok sampai mengembang +
10 gr susu kental manis

Bahan D :

75 gr Manisan Cranberry dipotong kecil



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B dan kocok sampai tercampur merata dengan kecepatan rendah.
2. Masukkan bahan C dan aduk merata.
3. Siapkan Untuk 1 loyang ukuran 22 x 60 x 2 cm yg sudah dialasi kertas roti dan dipoles mentega putih.
4. Tuangkan adonan lalu ratakan dan taburi atasnya dengan manisan cranberry.
5. Panggang dengan panas oven api atas 190°C dan api bawah 180°C selama 10-12 menit.
6. Setelah matang dan dingin dipoles selai strawberry dan digulung rapi



LAPIS LEGIT GULUNG KURMA

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental. lalu masukkan bahan B dan kocok sampai tercampur merata dengan kecepatan rendah.
2. Masukkan bahan C dan aduk merata.
3. Siapkan Untuk 1 loyang ukuran 22 x 60 x 2 cm yg sudah dialasi kertas roti dan dipoles mentega putih.
4. Lalu susun kurma yang sudah ditipiskan dengan jumlah 4 ke Lebar dan 4 ke panjang lalu tuangkan adonan lapis legit lalu ratakan dan beri topping kurma yang ditipiskan sebanyak 6 buah.
5. Panggang dengan panas oven api atas 190°C dan api bawah 180 C selama 10- 12 menit.
6. Setelah matang dan dingin dipoles susu kental manis dan digulung rapi



Bahan A :

12 btr Kuning telur
100 gr Gula halus

Bahan B :

25 gr Terigu protein sedang
25 gr Susu bubuk

Bahan C :

180 gr **FILMA® Prestige Margarine**
dikocok mengembang

Bahan D :

300 gr Kurma ditipiskan



LAPIS LEGIT GULUNG MIXED FRUIT

Bahan A :

10 btr Kuning telur (200 gr)
80 gr Gula pasir

Bahan B :

25 gr Terigu protein sedang
20 gr Susu bubuk

Bahan C :

150 gr **FILMA® Prestige Margarine**
dikocok mengembang
10 gr Susu kental manis

Bahan D :

75 gr Mixed fruit



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B dan kocok sampai tercampur merata dengan kecepatan rendah.
2. Masukkan bahan C dan aduk merata.
3. Siapkan Untuk 1 loyang ukuran 22 x 60 x 2 cm yg sudah dialasi kertas roti dan dipoles mentega putih tuangkan adonan lalu ratakan dan taburi atasnya dengan mixed fruit.
4. Panggang dengan panas oven api atas 190°C dan api bawah 180°C selama 10-12 menit.
5. Setelah matang dan dingin dipoles susu kental manis dan digulung rapi.

LAPIS LEGIT GULUNG PANDAN

Bahan A :

12 btr Kuning telur
100 gr Gula halus

Bahan B :

25 gr Terigu protein sedang
25 gr Susu bubuk

Bahan C :

180 gr **FILMA® Prestige Margarine**
dikocok mengembang
5 gr Pandan pasta
Pewarna hijau muda secukupnya
(optional)

Bahan D :

150 gr Selai srikaya untuk polesan



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B dan kocok sampai tercampur merata dengan kecepatan rendah.
2. Masukkan bahan C dan aduk merata.
3. Siapkan Untuk 1 loyang ukuran 22 x 60 x 2 cm yg sudah dialasi kertas roti dan dipoles mentega putih.
4. lalu tuangkan adonan dan ratakan.
5. Panggang dengan panas oven api atas 190°C dan api bawah 180°C selama 10- 12 menit.
6. Setelah matang dan dingin dipoles selai srikaya dan digulung rapi

LAPIS LEGIT GULUNG SPEKOEK GLUTEN FREE

Bahan A :

12 btr Kuning telur
100 gr Gula halus

Bahan B :

30 gr Tepung ketan putih
30 gr Susu bubuk
5 gr Bumbu spekoek

Bahan C :

180 gr **FILMA® Prestige Margarine**
dikocok mengembang



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B dan kocok sampai tercampur merata dengan kecepatan rendah.
2. Masukkan bahan C dan aduk merata.
3. Siapkan Untuk 1 loyang ukuran 22 x 60 x 2 cm yg sudah dialasi kertas roti dan dipoles mentega putih.
4. lalu tuangkan adonan dan ratakan.
5. Panggang dengan panas oven api atas 190°C dan api bawah 180°C selama 10- 12 menit.
6. Setelah matang dan dingin dipoles selai srikaya dan digulung rapi



LEGIT GULUNG COKLAT

Bahan A:

- 360 gr Kuning Telur
- 70 gr Putih Telur
- 140 gr Gula Pasir
- 5 gr Coklat Pasta
- 5 gr Vanilla Pasta

Bahan B:

- 35 gr Terigu Protein Sedang
- 15 gr Coklat Bubuk

Bahan C: (kocok mengembang)

- 180 gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 90 gr **FILMA® BOS**
- 2 gr Garam
- 75 gr Susu Kental Manis

Chocolate Ganache

- 200 gr **Theys Noir Compound**
- 200 gr Whipped Cream



Cara Membuat:

1. Kocok bahan A hingga mengembang, kemudian tambahkan bahan B, aduk rata.
2. Terakhir campur dengan bahan C. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 22X60X2 cm, ratakan.
3. Panggang dengan oven bersuhu (Atas 200°C, Bawah 180°C), selama 12 menit maksimal.
4. Setelah matang dan dingin oles dengan coklat nutella, kemudian ratakan dan gulung.

Cara Membuat Chocolate Ganache:

1. Masak semua bahan hingga coklat mencair, kemudian diamkan hingga agak mengental, siap digunakan untuk olesan.



FILMA®

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING
GRATIS
www.smartpluspro.com

