

# KREASI CAKE JADUL PREMIUM





**CHOCOLATE MANDARINE ROULADE**

**Bahan :**

- 10 btr Kuning telur
- 5 btr Putih telur
- 100 gr Gula halus
- ¼ sdt Vanili
- 100 gr Tepung terigu
- ¼ sdt Baking powder
- 50 gr Coklat bubuk
- 50 gr **PALMBOOM® Cake Margarine**, lelehkan

**Cream :**

- 50 gr Cream cheese
- 50 gr **FILMA® Baker's Cream Fat**
- 100 ml Susu kental manis
- 3 sdm Sirup konsentrat jeruk (sunquick)



**Cara Membuat :**

1. Panaskan oven. Siapkan loyang 30x30 cm yg telah dioles margarin dan dialas kertas.
2. Campur kuning telur, gula halus dan vanili. Kocok hingga mengembang. Ayak langsung tepung terigu dan baking powder ke dalamnya. Aduk perlahan.
3. Larutkan coklat bubuk dengan margarin leleh. Masukkan ke dalam telur kocok.
4. Tuangkan ke dalam loyang. Panggang hingga matang. Angkat. Dinginkan.
5. Cream: Kocok cream cheese, susu kental manis, mentega putih dan sirup konsentrat jeruk. Sisihkan.

**Penyelesaian:**

1. Taruh lembaran bolu diatas kertas roti. Potong sedikit pinggirannya.
2. Campur cream dengan buah peach/jeruk mandarin. Ratakan di atas bolu. Gulung perlahan-lahan hingga padat. Dinginkan.
3. Potong-potong. Sajikan dengan taburan coklat bubuk, cream, hiasan jeruk dan coklat serut.



## HAPPY COLOR CHEESE ROLL CAKE

Untuk 3 loyang ukuran 25 x 8 x 4 cm

### Bahan A :

- 8 btr Kuning telur
- 2 btr Telur
- 130 gr Gula pasir
- 8 gr Emulsifier

### Bahan B :

- 50 gr Terigu protein sedang
- 20 gr Susu bubuk

### Bahan C :

- 150 gr **PALMBOOM®** Cake Margarine  
(dilelehkan )

### Bahan D :

- 3 gr Pewarna hijau
- 3 gr Pewarna hitam
- 3 gr Pewarna orange

### Cara Membuatnya :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B kocok merata
2. Bagi 3 bagian bahan C dan masing –masing di berikan pewarna
3. masukkan bahan ada A adan B yang sudah dibagi menjadi 3 bagian lalu aduk merata
4. Siapkan 3 loyang dengan ukuran 25 x 8 x 4cm yang sudah dipoles margarine dan alasi kertas roti
5. Panggang dengan panas oven 180°C selama 25-30 menit
6. Setelah matang dan dingin lapiasi dengan butter cream keju lalu sisihkan



### Roll Cake Chiz

Ukuran loyang 30 x 40 x3 cm

### Bahan A :

- 8 btr Kuning telur
- 1 btr Telur utuh
- 80 gr Gula pasir
- 8 gr Emulsifier

### Bahan B :

- 40 gr Tepung terigu
- 20 gr Maizena
- 20 gr Susu bubuk

### Bahan C :

- 125 gr **PALMBOOM®** Cake Margarine  
(dicairkan )

### Cara Membuatnya :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental
2. Masukkan bahan B kocok merata lalu masukkan bahan C aduk merata
3. Siapkan loyang dengan ukuran 30 x 40 x 3 cm yang sudah dipoles dengan margarine dan dialasi kertas roti
4. Panggang dengan panas oven 180°C selama 25-30 menit
5. Setelah matang dan dingin poles dengan butter cream keju lalu letakkan cake happy color diatas roll cake lalu gulung dengan rapih
6. Poles dengan happy color cake dengan butter cream keju lalu taburi dengan dengan keju parut



## KIMBAB ROLL CAKE

### Bahan Roll Cake :

#### Bahan A

7 btr	Kuning telur
1 btr	Putih telur
30 gr	Gula pasir
5 gr	Cake emulsifier

#### Bahan B

25 gr	Terigu protein sedang
15 gr	Maizena
15 gr	Susu bubuk
1/2 sdt	Vanilla essence

#### Bahan C

75 gr	<b>PALMBOOM® Cake Margarine</b> (lelehkan)
-------	---

### Bahan hiasan :

10 lbr	Nori leaf (rumput laut lembaran)
--------	----------------------------------

### Bahan Isian :

1 buah	Zucchini (timun jepang)
1 buah	Lettuce
1 kaleng	Tuna
1 botol	Saus sambal
1 sachet	Mayonnaise



### Cara Pembuatan :

#### Sponge cake (bolu)

1. Kocok Bahan A hingga mengembang dengan mixer kecepatan tinggi
2. Campur dengan bahan B dengan mixer kecepatan rendah
3. Campur Bahan C dengan secara manual dengan bantuan spatula plastik.
4. Taruh kedalam loyang dengan ukuran 30x40 cm yang sudah diberi alas kertas anti lengket dan dipoles dengan margarine.
5. Bakar dengan suhu 200°C selama 12 menit hingga matang. Dinginkan

### Isian :

1. Potong zucchini kotak memanjang
2. Robek lettuce hingga menjadi lembaran kecil
3. Campur tuna, saus sambal dan mayonnaise. Aduk rata.

### Cara Membentuk/Menggulung :

1. Tata isian pada roll cake kemudian gulung sepadat mungkin, kemudian taruh sebentar di chiller (kulkas).
2. Poles bagian luar roll cake dengan mayonnaise dan balut dengan nori leaf hingga menutupi seluruh permukaan roll cake.
3. Potong sesuai selera dan siap disajikan



**MILK TEA MOUSSE CAKE**

**Milk Tea Sponge**

**Bahan A:**

- 250 gr Telur utuh
- 100 gr Kuning telur
- 80 gr Gula pasir
- 10 gr Cake emulsifier

**Bahan B:**

- 80 gr Terigu protein sedang
- 20 gr Maizena
- 2 bks Milk tea instant sachet (@40 gr)

**Bahan C:**

- 75 gr **PALMBOOM®** Cake Margarine
- 50 gr **FILMA®** Butter Oil Substitute

**Cara Membuat :**

1. Kocok bahan A hingga mengembang, kemudian masukan bahan B, kocok kembali hingga kental, terakhir masukan bahan C yang sudah dicairkan.
2. Tuang ke dalam loyang ukuran 40 X 60 X 2 cm, panggang dengan oven bersuhu 200°C selama 10-12 menit.



**Milk Tea Mousse**

**Bahan A:**

- 500 gr Fresh milk

**Bahan B:**

- 2 bks Milk tea instant sachet
- 75 ml Air panas

**Bahan C :**

- 2 lbr Gelatine leaf

**Bahan D :**

- 100 gr Cincau (potong kotak)

**Cara Membuat :**

1. Kocok bahan A hingga 75-80% mengembang, kemudian masukan bahan B yang sudah dilarutkan, aduk rata.
2. Terakhir tambahkan bahan C yang sudah dicairkan, aduk rata kembali.



**NANGKA ALMOND ROLL "O"**



**Bahan A :**

- 275 gr **PALMBOOM® Cake Margarine**
- 2 sdm Susu Kental Manis
- 1 sdt Nangka Pasta

**Bahan B :**

- 350 gr Kuning Telur
- 100 gr Gula Halus
- 1 sdt Baking Powder

**Bahan C :**

- 25 gr Terigu Protein Rendah
- 25 gr Susu Bubuk Full Cream

**Bahan D :**

- 100 gr Nangka segar dipotong kecil-kecil
- 50 gr Almond atau Kenari

**Bahan E :**

Susu Kental Manis untuk filling

**Cara Membuat :**

1. **PALMBOOM® Cake Margarine** dan susu kental manis dikocok sampai mengembang, lalu masukkan Nangka Pasta sambil diaduk sampai rata.
2. Kocok Bahan B sampai mengembang dan kental, lalu masukkan Bahan C sambil diaduk sampai rata.
3. Setelah itu Bahan A & B disatukan sambil diaduk sampai rata, lalu bagi adonan menjadi 2 bagian dan dipanggang pada 2 loyang ukuran 22 x 60 x tinggi 2 cm.
4. Beri taburan dari Bahan D, dan panggang dengan api atas panas 180°C.
5. Setelah matang, hangat-hangat diroll padat.



#### 4 Loyang bulat Diameter 15 cm

#### Bahan Kulit Tarlet :

##### Bahan :

- 100 gr **PALMBOOM® Margarine**
- 250 gr Tepung protein sedang
- 30 gr Gula halus
- 20 gr Air es
- 2 bt Kuning telur

#### Bahan Cake

##### Bahan A :

- 100 gr **PALMBOOM® Margarine**
- 50 gr Gula pasir

##### Bahan B :

- 2 btr Telur
- 2 sdm Kulit jeruk

#### Bahan C :

- 15 gr Susu bubuk
- 75 gr Tepung terigu protein sedang

#### Bahan Isi :

- 4 bh Pear
- 20 gr Gula merah halus
- 10 gr Selai apricot

#### Cara Membuat :

1. Campurkan bahan kulit **PALMBOOM® Margarine**, tepung dan gula halus. aduk hingga rata, kemudian masukkan kuning telur dan air aduk hingga rata dan bulatkan.
2. Masukkan adonan kulit ke loyang pai tipiskan.
3. Kocok bahan krim A hingga rata masukkan bahan krim B dan C secara bergantian hingga rata masukkan ke dalam loyang pai.
4. iris tipis buah pir letakan di atas bahan krim lalu taburkan gula merah secukupnya panggang selama 35 – 40 menit dengan panas oven 18



# RAINBOW CAKE

### Bahan A :

- 12 btr Kuning telur = 240 gr
- 3 btr Telur utuh
- 175 gr Gula pasir
- 15 gr Cake emulsifier

### Bahan B :

- 70 gr Tepung terigu protein sedang
- 30 gr Susu bubuk
- 10 gr Maizena

### Bahan C :

- 100 gr **PALMBOOM® Margarine**
  - 40 gr **FILMA® Butter Oil Substitute**
- } **Lelehkan**

### Pewarna :

Me – Ji – Ku – Hi – Bi – Ni – U



### Cara Membuat :

1. Kocok bahan A hingga mengembang dan kaku masukan bahan B aduk hingga rata
2. Bagi adonan menjadi 7 bagian @ 90 gram lalu diberi warna secukupnya
3. Masukkan bahan C seberat 20 gram ke masing-masing adonan
4. Oleskan loyang 20x20 cm sebanyak 7 buah
5. Masukan adonan ke dalam loyang dan panggang dengan panas oven 190°C api atas dan 180°C api bawah selama 20 menit .

### Resep Buttercream

- 450 gr **FILMA® Baker's Cream Fat**
- 50 gr **FILMA® Butter Oil Substitute**
- 400 gr Susu kental manis
- 100 gr Gula cair fructose

### Cara Membuat:

1. Kocok semua bahan sampai mengembang dan tercampur merata





## RED VELVET ROLL CAKE

1 loyang persegi panjang ukuran 30 x 40 cm

### Bahan A :

- 15 bt Kuning telur = 300 gr
- 2 bt Putih telur = 60 gr
- 160 gr Gula pasir

### Bahan B :

- 40 gr Terigu protein sedang
- 20 gr Maizena
- 30 gr Susu bubuk fullcream
- 3 gr Pewarna merah bubuk

### Bahan C :

- 15 gr Cake emulsifier

### Bahan D :

- 100 gr **PALMBOOM®** Margarine
- 50 gr **FILMA®** Butter Oil Substitute } **Lelehkan**
- 10 gr Coklat bubuk



### Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B dan kocok merata.
2. Masukkan bahan C lalu kocok sampai mengembang dan kental.
3. Masukkan bahan D lalu aduk merata.
4. Tuangkan adonan pada loyang yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
5. Panggang dengan panas oven 200°C selama 15 – 18 menit.
6. Setelah matang dan dipoles dengan Krim keju dan digulung dan bagian luar diberi krim lalu diberi kacang nougat

### Butter Cream Keju

#### Bahan A :

- 150 gr Cream cheese/filling cheese
- 50 gr Susu kental manis

#### Bahan B :

- 500 gr FILMA Baker's Cream Fat
- 400 gr Gula cair fructose

### Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata.
2. Kocok bahan B sampai mengembang dan tercampur merata.
3. Campur bahan A dan B sampai tercampur merata.



### Cara Membuat:

1. Campur Palmboom Margarine dan bahan lainnya di dalam Waskom, kocok rata menggunakan mixer kecepatan sedang hingga kental. Tuang adonan ke dalam Loyang bluder atau muffin yang sudah di olesi Filma Margarine.
2. Diamkan adonan selama 2 jam.
3. Panggang dalam oven panas bersuhu 170°C selama 25 – 30 menit. Hingga matang , angkat dan biarkan hingga suhu normal
4. Hias Suri Cake sesuai selera dan sajikan

### Bahan:

- 10 bh Telur Utuh
- 230 gr Gula Pasir
- 140 gr Terigu Protein Sedang
- 50 gr Air/Santan (rebus dengan pandan)
- 70 gr Susu Kental Manis
- 10 gr Ragi Instant
- 70 gr **PALMBOOM® Margarine** , dicairkan



## SWEET CHOCO TWIST DANISH

### Bahan : Cake Choco Biscuit

Untuk 2 loyang ukuran 24 x 24 x 3 cm

#### Bahan A :

20 btr Kuning Telur  
1 btr Putih Telur  
200 gr Gula Pasir  
15 gr Cake Emulsifier

#### Bahan B :

120 gr Terigu Protein sedang  
30 gr Susu Bubuk

#### Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B dan kocok merata.
2. Masukkan bahan B lalu kocok merata dan masukkan bahan C, aduk merata.

#### Bagi adonan menjadi 2 bagian yaitu :

1 bagian tetap kuning dan 1 bagian diberi bahan D (biskuit coklat)

1. Tuangkan adonan pada loyang yang sudah dipoles mentega putih dan dialasi kertas roti.
2. Panggang dengan panas oven 180°C selama 25 - 30 menit.

#### Bahan C :

220 gr **PALMBOOM® Cake Margarine** dicairkan.

#### Bahan D :

30 gr Biskuit Coklat, dihaluskan

### Bahan Danish Pastry

#### Bahan E :

250 gr Terigu Protein Tinggi  
4 gr Ragi Instant  
25 gr Gula Pasir  
20 gr Susu Bubuk  
1 gr Bread Improver(S 500)  
25 gr Almond Bubuk

#### Bahan F :

125 cc Air es

#### Bahan G :

25 gr **PALMBOOM® Cake Margarine**  
3 gr Garam

#### Bahan H :

100 gr **FILMA® Puff Pastry Margarine**

#### Cara Membuat :

1. Aduk bahan E dan F sampai tercampur merata lalu masukkan bahan G lalu aduk sampai  $\frac{3}{4}$  kalis.
2. Bungkus dengan plastik taruh dalam freezer selama 1 – 2 jam
3. Roll adonan berbentuk persegi panjang pada bagian tengah taruh Filma® Puff Pastry Margarine(bahan H) lalu tutup rapi.
4. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm lalu lakukan lipatan tunggal. (lipatan 1). Diamkan pada freezer selama 15 menit.
5. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm lalu lakukan lipatan tunggal (lipatan 2). Diamkan pada freezer selama 15 menit
6. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm lalu lakukan lipatan tunggal(lipatan 3). Diamkan pada freezer selama 30 menit
7. Lalu potong dengan ukuran 2 cm dan bagian yang ada lipatan danish ditaruh dibagian atas pada loyang yang sudah dipoles mentega putih dan dialasi kertas roti dan diamkan selama 1 jam sampai mengembang dua kali
8. Poles permukaan atasnya dengan telur.
9. Panggang dengan panas oven 180°C selama 20- 25 menit.

#### Penyelesaian :

1. Poles cake Oreo dengan vla lalu susun cake kuning di atasnya dan poles kembali dengan vla
2. Dan taruh danish pastry di atasnya dan poles bagian atas danish dengan neutral gel



**Palmboom**<sup>®</sup>  
Goodness from Heritage



*Palmboom® Margarine 10 Kg*



*Palmboom® Cake Margarine 10 Kg*



SCAN ME

**WWW.SMARTPLUSPRO.COM**