

KREASI FRUIT CAKE ALA FILMA





FILMA[®]
The Professional's Choice



LONGAN DATES FRUIT CAKE

Bahan A :

- 200 gr **FILMA® Prestige Margarine**
(Butter Blend Margarine)
- 50 gr Gula pasir
- 6 bt Kuning telur

Bahan B :

- 200 gr Terigu protein sedang
- 30 gr Susu bubuk

Bahan C :

- 6 bt Putih telur
- 50 gr Gula pasir

Bahan D :

- 150 gr Manisan lengkung yang sudah direndam air lalu dipotong kecil
- 150 gr Kuma dipotong kecil
- 150 gr Kismis dipotong kecil

Bahan E :

- 50 gr Almond utuh untuk hiasan (optional)

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan kocok merata.
3. Kocok bahan C sampai mengembang dan kaku (soft peak)
4. Campurkan pada bahan A dan B dan aduk merata.
5. Masukkan bahan D dan aduk merata.
6. Siapkan 1 loyang ukuran 22 x22 x 5 cm yang sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.lalu tuangkan adonan dan ratakan.
7. Bagian atas cake diberi taburan almond utuh .
8. Panggang dengan panas oven 170°C selama 60 menit.



Follow us on Smartplusprof | www.smartpluspro.com





FRUIT AND NUT PIE

Bahan A :

- 100 gr **FILMA® Prestige Margarine**
(Butter Blend Margarine)
- 2 btr Kuning telur
- 30 gr Gula halus

Bahan B :

- 150 gr Terigu protein sedang
- 20 gr Susu bubuk
- 30 gr Bubuk kacang almond

Isian Fruit And Nut

Bahan

- 50 gr Pumpkin seed
- 50 gr Almond slice (setengah matang)
- 50 gr Manisan cranberry
- 50 gr Madu
- 50 gr Susu kental manis

Aduk semua bahan sampai tercampur merata, lalu masukkan kedalam adonan pie yang setengah matang.

Cara Membuatnya:

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata.
2. Masukkan bahan B aduk merata.
3. Siapkan cetakkan pie berdiameter 8 cm tinggi 3cm, kemudian poles dengan shortening.
4. Isi cetakkan pie tersebut seberat @45gr lalu rapihkan dan tusuk-tusuk dengan garpu.
5. Panggang dengan panas oven 120°C selama 30 menit.
6. Setelah pie matang dan dingin isi dengan fruit and nut penuh merata.
7. Panggang kembali dengan panas oven 150°C 30-35 menit.



MIX FRUIT CHOCO COBBLER

Bahan A :

150 gr Coklat Blok (Dark)
110 gr **FILMA®** Margarine

Bahan B :

110 gr Gula halus
3 btr Telur utuh
2 btr Kuning, Telur

Bahan C :

90 gr Terigu Protein sedang
10 gr Almond Bubuk
15 gr Coklat bubuk
15 gr Susu bubuk fullcream
3 gr Baking powder

Bahan D :

50 gr Mix fruit
50 gr Orange Peel
30 gr Cooking Cream / Fresh Milk

Bahan F :

Mix Fresh Fruit (Kiwi, Mangga, Orange)
sesuai selera
Gula tabur (icing sugar)

Cara Membuat:

1. Lelehkan bahan A dengan cara ditim, sisihkan
2. Kocok bahan B hingga sedikit mengembang dan merata
3. Campur bahan B kedalam bahan A
4. Masukkan bahan C kedalam adonan diatas, aduk hingga rata
5. Masukkan bahan D, aduk hingga rata
6. Tuang kedalam cetakan (sesuai selera) dan panggang dengan panas api 170°C api atas bawah selama 17 menit (sesuaikan kondisi oven)
7. Setelah dingin hias dengan Bahan F (sesuai selera)





DRAGON FRUITS BOMBOLONI

Bahan A :

- 250 gr Terigu Protein Tinggi
- 250 gr Terigu Protein Sedang
- 60 gr Gula Pasir
- 5 gr Ragl Instant
- 3 gr Bread Improver
- 5 gr Garam
- 25 gr Susu Bubuk.
- 2 gr Baking Powder

Bahan B :

- 50 gr Telur Utuh (1 btr)
- 50 ml Susu Cair
- 200 ml Jus Red Dragon Fruit
- 1 sdt Vanilla Pasta
- 1 sdt Condensed Milk Pasta

Bahan C :

- 55 gr FILMA® Baker's Cream Fat

Bahan D :

- 1 kg FILMA® GoodFry Deep Frying Fat

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan A, kemudian tambahkan bahan B, mixer hingga tercampur rata.
2. Kemudian tambahkan bahan C, mixer hingga adonan kalis. Istirahatkan adonan selama 5 menit kemudian potong timbang sesuai selera (50-60 gr) dan bulatkan.
3. Istirahatkan kembali adonan selama 5 menit, kemudian pipihkan, letakan pada patchment paper (kertas anti lengket). Diamkan adonan selama 45 menit hingga mengembang.
4. Panaskan FILMA® GoodFry Deep Frying Fat hingga panas 190 – 200° C, kemudian goreng bomboloni selama 1 menit tiap sisi.
5. Setelah matang angkat dan tiriskan. Setelah dingin isi dengan Dragon Fruit Cream Filling dan taburi dengan gula halus.

Dragon Fruits Cream Filling

Bahan A :

- 400 gr Jus Red Dragon Fruit
- 1 sdt Vanilla Pasta

Bahan B :

- 100 gr Gula Pasir
- 5 gr Pectin NH
- 1 bh. Air Jeruk Nipis

Bahan C :

- 200 gr Fresh-Cream, kocok kaku

Cara Membuat Filling:

Didihkan bahan A, kemudian tambahkan campuran gula pasir dan pectin (bahan B), masak kembali hingga mengental. Terakhir tambahkan air jeruk nipis kemudian dinginkan. Setelah dingin campur dengan fresh cream (bahan C), aduk rata.

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® Prestige Margarine** (Butter Blend 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 (Raspberry, Nanas, Blueberry)
- 50 gr Coklat Putih, dilelehkan

Cara Membuat :

1. 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.
2. Diamkan selama 15 menit (fermentasi 1):
3. Timbang @ = 50 gr atau sesuai selera lalu bulatkan dan diamkan selama 10 menit (fermentasi 2)
4. Isi dan bentuk, lalu taruh pada loyang yang sudah dioles shortening FILMA Baker's Cream Fat dan dialasi dengan kertas bakar (wax paper).
5. Diamkan adonan roti sampai mengembang dua kali (fermentasi 3).
6. Oles permukaan roti dengan olesan telur.
7. Panggang selama 10 - 14 menit dengan panas oven 180°C api atas bawah.
8. Hias dengan buah-buahan dan coklat putih.

PALMSUIKER FRUIT CAKE

Bahan A:

- 300 gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 80 gr Gula pasir
- 200 gr Gula palm

Bahan B:

- 6 bt Telur

Bahan C:

- 280 gr Terigu protein sedang
- ½ sdt Baking powder(optional)
- 30 gr Susu bubuk.

Bahan D:

- 150 gr Kimis
- 150 gr Mixed fruit
- 100 gr Cherry merah dibagi 4
- 100 gr Cherry hijau dibagi 4

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan C secara selang seling sampai tercampur merata.
3. Masukkan bahan D dan aduk merata.
4. Tuangkan adonan pada 1 loyang tulband ukuran 24 cm tinggi, 8 cm yang sudah dipoles margarine dan ditaburi terigu lalu bagian atasnya beri topping bahan E.
5. Panggang dengan panas oven 160°C selama 75 menit.



PASSION FRUIT CAKE

Bahan Sponge Vanila

- 10 btr Telur utuh
- 200 gr Gula pasir
- 20 gr Cake emulsifier
- 175 gr Terigu protein rendah
- 25 gr Maizena
- 20 gr Susu bubuk
- 150 gr **FILMA® Prestige Margarine**

Bahan Passion Fruite Mousse

- 5 bh Markisa ambil isinya
- 500 gr Whipped cream
- 75 gr Sirup markisa
- 5 gr Gelatine
- Pewarna lemon yellow

Cara Membuat Passion Fruit Mousse

1. Kocok whipped cream; kemudian tambahkan markisa dan sirup markisa aduk rata.
2. Kemudian masukkan gelatine yang sudah dicairkan dengan air hangat.
3. Tambahkan sedikit pewarna lemon yellow.

Penyelesaian

1. Taruh sedikit mousse di dalam gelas, susum selembur sponge cake yang telah dibasahi dengan simple sirup diatasnya.
2. Isi kembali gelas dengan mousse dan sponge cake.
3. Atasnya hias dengan buah markisa kemudia beri glaze bening.





PIE CREAM NUT

1 Buah Loyang Diameter Lingkaran 15 cm

Bahan A :

- 200 gr FILMA® Margarine
- 100 gr Gula halus
- 50 gr Telur utuh

Bahan B :

- 210 gr Tepung protein sedang
- 10 gr Susu bubuk

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang
2. Masukkan bahan B aduk sampai tercampur merata
3. Siapkan 2 buah Loyang pai yang sudah di olesi shortening isi adonan ke dalam loyang lalu Panggang selama 25- 30 menit dengan panas oven 150°C

Cream Nut

Bahan A :

- 115 gr FILMA® Margarine
- 115 gr Gula pasir
- 115 gr kacang mede dihaluskan
- 35 gr Tepung protein sedang
- 100 gr Telur utuh (2 butir)

Bahan B :

- 2 Bh- Pear

Cara Membuat:

1. Kocok FILMA® Margarine dan gula pasir hingga mengembang
2. Masukkan kacang halus dan tepung terigu aduk hingga rata lalu masukan telur aduk hingga tercampur merata.
3. Penyelesaian : Potong buah Pear lalu letakan di atas pie siram dengan Cream nut lalu panggang dengan panas oven 165°C selama 25-30 menit.



START FRUIT ROLL

1 Buah Loyang Diameter 30 x 30 x 3 cm

Bahan A :

300 gr Telur Utuh (6 butir)

175 gr Gula pasir

18 gr Cake emulsifier

Bahan B :

200 gr Tepung terigu protein sedang

45 gr Tepung maizena

Bahan C :

200 gr FILMA® Margarine

(dicairkan)

Bahan D :

4 bh Belimbing

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental
2. Masukkan bahan B kocok merata ,masukan bahan C aduk rata.
3. Siapkan 1 loyang 30 x 30 x 3 cm yang sudah di poles shortening.
4. Panggang dengan panas oven 190°C selama 11-12 menit
5. Matang hiasi dengan bahan C dan Butter cream



WALNUT MIXED FRUIT CAKE

Bahan A :

- 350 gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 100 gr Gula pasir
- 9 bt Kuning telur

Bahan B :

- 350 gr Terigu protein sedang
- 30 gr Susu bubuk
- ½ sdt Baking powder

Bahan C :

- 9 bt Putih telur
- 100 gr Gula pasir
- ½ sdt Cream of tartar

Bahan D :

- 150 gr Kismis yg sudah direndam air dan diperas airnya
- 100 gr Cranberry
- 100 gr Golden raisin
- 150 gr Walnut

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
2. Masukkan bahan B dan kocok merata.
3. Kocok bahan C sampai mengembang dan kaku lalu campurkan pada campuran bahan A dan B lalu aduk merata.
4. Masukkan bahan D dan aduk merata.
5. Siapkan 1 loyang tulband diameter 24 cm tinggi 10 cm yang sudah dipoles mentega putih
6. Tuangkan adonan lalu ratakan
7. Panggang dengan panas oven 160°C selama 50- 60 menit.



FILMA[®]

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING
GRATIS
www.smartpluspro.com

