

smart+

**Palmboom**  
Goodness from Heritage



# 10 KREASI RESEP NUSANTARA PALMBOOM



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg



Palmboom® Margarin  
5 kg & 15 kg



 Ernestauditya

 Junaidi3101

 Kim\_Garry

 Mikegunner

# KONSULTASI BAKING GRATIS



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



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg



Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg

## Bahan Isi

- 500 gr Nanas matang, diparut
- 2 cm Kayu manis
- 150 gr Gula pasir
- 1 sdt Air jeruk lemon
- ¼ sdt Garam

## Bahan Kulit

- 250 gr **Palmboom Cake Margarine**
- 50 gr Gula Halus
- 2 bt Kuning telur
- 300 gr Tepung terigu
- 1/4 sdt Garam
- 30 gr Tepung maizena
- 25 gr Susu bubuk

## Bahan Olesan

- 2 bt Kuning telur
- 1/2 sdt Garam
- 1 sdm Krim kental

## Cara membuat :

### Buat isi :

- Rebus nanas dan kayu manis sambil diaduk hingga kental.
- Masukkan gula, garam, dan air jeruk lemon.
- Masak lagi sambil diaduk hingga kering.
- Angkat, dinginkan, sisihkan.

### Buat adonan kulit :

- Kocok margarine dan tepung gula sampai rata.
- Masukkan kuning telur, kocok hingga lembut.
- Tambahkan tepung gula, maizena dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
- Timbang adonan masing-masing 7 ½ gr.
- Pipihkan lalu tambahkan isi.
- Oven 20 menit dengan suhu 150 derajat celcius.
- Keluarkan dari oven, oles dengan bahan olesan.
- Oven lagi 20 menit sampai kering dan matang.



SCAN UNTUK PEMESANAN



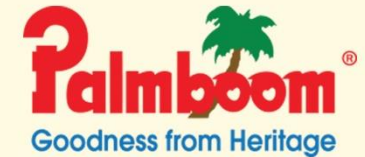
Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg

Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg





# CHOCOLATE MELT COOKIES



## Bahan A

- 85 gr **Palmboom® Cake Margarine**
- 75 gr Gula Palm
- 25 gr Gula Pasir
- 30 gr Telur Utuh
- ¼ sdt Garam

## Bahan B

- 140 gr Terigu Protein Sedang
- 10 gr Maizena
- 10 gr Susu Bubuk
- 1 gr Soda Kue
- 50 gr Chocolate Chips

## Cara Membuat:

Kocok bahan A hingga mengembang dan ringan, kemudian tambahkan bahan B, aduk rata.

Ambil adonan @ 25 gram, pipihkan isi dengan Nuttella/Biscoff Spread/Coklat Button Coverture, lalu bulatkan.

Panggang dalam oven bersuhu 160° C selama 12 menit.



SCAN UNTUK PEMESANAN



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg

Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg



## Bahan

- 150 gr **Palmboom® Cake Margarine**
- 120 gr Gula Halus
- 1 bh Kuning Telur
- 80 gr Keju Parut, panggang kering
- 280 gr Sagu/Kanji
- 50 gr Santan Instant

## Cara Membuat

Kocok Palmboom Cake Margarine, gula halus, kuning telur, keju parut (panggang), kemudian tambahkan sagu dan santan instant, aduk rata. S spuitkan adonan kemudian panggang dengan oven bersuhu 160° C selama 25 menit.



SCAN UNTUK PEMESANAN



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg



Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg



# LAPIS PISANG PANDAN COKLAT

## Bahan :

- 350 gr Tepung Beras
- 120 gr Tepung Tapioka
- 400 gr Gula Pasir
- 1/2 sdt Garam
- 300 gr Santan Kental
- 1 sdm Vanila Pasta
- 1100 gr Air
- 50 gr **Palmboom® Cake Margarine** (dicairkan)
- 8 gr Pandan Pasta
- 8 gr Coklat Pasta
- 6 bh Pisang Kepok (potong tipis)

## Cara Membuat :

1. Campur tepung beras, tepung tapioka, gula pasir dan garam, aduk rata
2. Masukkan santan kental, vanila, dan air secara bertahap sambil diaduk hingga gula larut
3. Saring adonan, kemudian masukkan Palmboom Cake margarin yang sudah dicairkan, aduk rata
4. Bagi adonan menjadi 2, 1 diberi pandan pasta, 1 diberi coklat pasta. Aduk rata
5. Oles loyang dengan Filma Minyak goreng

6. Tuang adonan coklat kurang lebih 2 sendok sup sedang. Kukus selama 5 menit
7. Kemudian tuang adonan hijau, kukus kembali selama 5 menit
8. Beri pisang yang sudah dipotong, dan tuang dengan adonan coklat. Kukus kembali selama 5 menit
9. Lanjutkan bergantian sampai adonan habis dengan sesekali diberi pisang tiap beberapa lapisan
10. Setelah lapisan terakhir dituang, kukus selama 20-25 hingga matang sepenuhnya
11. Angkat dari kukusan, dinginkan dalam loyang hingga benar-benar dingin, baru keluarkan dari loyang dan dipotong
12. Potong lapis dengan pisau yang dilapisi plastik agar tidak lengket



SCAN UNTUK PEMESANAN



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg



Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg



# CHEESE BUTTON COOKIES

## Bahan :

- 75 gr **PALMBOOM® Cake Margarin**
- 25 gr **PALMVITA BOS**
- 63 gr Gula Halus
- 25 gr Telur
- 1/4 sdt Vanilla Pasta
- 2 gr Baking Powder
- 165 gr Terigu Serbaguna
- 25 gr Keju Cheddar Parut
- 25 gr Keju Parmesan Parut

## Glazur :

- 50 gr Putih Telur
- 150 gr Gula Halus
- 1 sdt Air Lemon
- Mocha Pasta

## Cara Membuat :

1. Kocok Palmboom Cake Margarin, Palmvita BOS, gula halus, telur dan vanilla hingga pucat
2. Masukkan baking powder, terigu, keju cheddar dan keju parmesan, campur hingga rata
3. Tipiskan adonan hingga 5mm, potong kotak dengan pastry cutter, tetapi biarkan utuh
4. Letakkan pada loyang dan panggang dengan suhu 160 derajat Celcius selama 20 menit
5. Keluarkan adonan dari oven, potong kembali dengan pastry cutter, diamkan sebentar agar tidak terlalu panas
5. Buat glazur : mixer putih telur, gula halus dan air lemon hingga mengembang dan sedikit kental, ambil sedikit dan beri mocha pasta untuk motif
6. Oles cookies dengan glazur putih dan beri motif mocha di atasnya
7. Panggang kembali dengan api bawah suhu 100 derajat Celcius selama 40-60 menit hingga kering (buka pintu sesekali agar cepat kering)



SCAN UNTUK PEMESANAN



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg



Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg

## Bahan A: (Bahan Kering)

- 170 gr Terigu Protein Sedang (serbaguna)
- 7 gr Baking Powder
- 30 gr Chocolate Bubuk

## Bahan B: (Bahan Basah)

- 100 gr Telur Utuh (2 butir)
- 100 gr Gula Halus
- 100 gr Susu Cair
- 100 gr **Palmboom® Cake Margarine** (dilelehkan)

## Bahan C:

- 100 gr Dark Chocolate Compound Cincang

## Bahan D: Filling & Topping

- 180 gr Chocolate Filling
- + Topping 50 gr Chocolate Chip

## Cara Membuat:

Campurkan Bahan A aduk hingga seluruh Bahan tercampur rata kemudian sisihkan.

Campurkan Bahan B aduk merata. Campurkan Bahan A & Bahan B aduk hingga seluruh Bahan tercampur rata kemudian tambahkan Bahan C Aduk merata.

Tuang adonan kedalam cup diameter 5 cm dengan tinggi 4 cm dengan berat Total adonan @40 gr.

Tuang setengah adonan @20 gr kemudian beri filling @10 gr tutup kembali dengan @20 gr adonan tambahkan topping Chocolate Chip. Panggang Adonan Muffin dalam oven Suhu 180° Celcius selama 10-20 menit Hingga Matang.



SCAN UNTUK PEMESANAN



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg



Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg



# TRIPLE CHOCOLATE BUNDT CAKE

## Bahan A: (Bahan Kering)

340 gr Terigu Protein Sedang  
200 gr Gula Halus  
12 gr Baking Powder  
60 gr Chocolate Bubuk

## Bahan B: (Bahan Cair)

200 gr Telur Utuh (4 butir)  
200 gr Susu Cair  
200 gr **Palmboom® Cake Margarine**  
(dilelehkan)

## Bahan C: (Filling Chocolate)

150 gr Chocolate Filling

## Bahan D: (Filling & Topping)

60 gr Dark Chocolate Compound Cincang  
30 gr Kacang Tanah Cincang (sangrai)

## Bahan E: (Coating Chocolate Kacang)

200 gr Dark Chocolate Compound (dilelehkan)  
100 gr Kacang Tanah Cincang (sangrai)

## Cara Membuat:

Campurkan Bahan A aduk merata kemudian sisihkan.  
Campurkan Bahan B aduk merata.  
Campurkan Bahan A & Bahan B aduk hingga seluruh Bahan tercampur rata.  
Tuang setengah bagian adonan + Dark Chocolate Compound Cincang kedalam loyang Tulban (yang sudah dipoles dengan mentega putih), Tambahkan Filling Chocolate ditengahnya kemudian Tutup dengan sisa adonan beri topping Dark Chocolate Compound dan Kacang Tanah Cincang.  
Panggang Adonan Bundt Cake dalam oven Suhu 175° Celcius selama 45-60 menit hingga matang sempurna.



SCAN UNTUK PEMESANAN



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg



Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg



# CARNIVOR BAGUETTE SANDWICH



## Toasted Baguette

- 20 Cm Baguette
- 5 Gram Bawang Putih
- 50 Gram **Palmboom® Cake Margarine**
- 3 Gram Garam

Masukkan Palmboom Cake Margarine, Bawang Putih, Dalam Food Processor lalu proses hingga lembut.

Belah Baguette menjadi 2 lalu oleskan dengan Bawang Putih Butter dan panggang hingga kecoklatan

## Isian

- 3 Lembar Iceberg Lettuce
- 3 Lembar Aragulla
- 3 Lembar Smoked Beef
- 3 Lembar Chicken Ham
- 3 Lembar Beef Bacon

Panggang sebentar Smoked Beef, Chicken Ham, dan Beef Bacon hingga matang lalu sisihkan

## Sauce

- 10 Gram Basil Pesto
- 25 Gram Mayonaise

Campurkan Basil Pesto dengan Mayonaise lalu aduk hingga merata. Lalu oleskan pada permukaan Toasted Bguette, susun Sayuran dan Aneka Ham lalu tutup kembali dengan Baguette. Carnivor Baguette Sandwich pun siap di nikmati



SCAN UNTUK PEMESANAN



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg



Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg

# JERUSALEM BAGELS

## Bahan

- 225 Gram Tepung Terigu
- 75 Gram Tepung Gandum
- 7 Gram Ragi Instant
- 2 Gram Bread Improver
- 17 Gram Gula
- 4 Gram Garam
- 50 Gram Susu Cair
- 140 Gram Air Dingin
- 20 Gram **Palmboom® Cake Margarine**

## Bagels Seasoning

- 2 Gram Garlic Powder
- 5 Gram Onion Flakes
- 5 Gram Wijen Putih
- 5 Gram Wijen Hitam
- 3 Gram Garam

## Egg Wash

- 50 Gram Telur
- 20 Gram Kuning Telur
- 20 Gram Fresh Milk
- 10 Gram Fresh Cream

## Cara Membuat

Campurkan Tepung Terigu, Gandum, Ragi, Bread Improver, Gula, Susu, dan Air lalu aduk hingga tercampur rata.

Tambahkan Palmboom Cake Margarine dan Garam lalu aduk kembali hingga adonan kalis.

Istirahatkan adonan selama 30 Menit lalu timbang adonan seberat 135 Gram lalu bulatkan dan istirahatkan kembali selama 10 Menit.

Setelah diistirahatkan bentuk adonan seperti donat namun agak lonjong dan panjang. Siapkan Egg Wash dan Bagels Seasoning sembari mengembang adonan selama 30 Menit. Setelah mengembang dengan baik oles permukaan Bagels dengan Egg Wash dan taburi dengan Bagels Seasoning. Lalu oven dengan suhu 180°C selama 15 Menit



SCAN UNTUK PEMESANAN



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg



Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg



## Bahan Streussel :

- 100 gr **Palmboom Margarine**
- 75 gr gula halus
- 125 gr terigu protein rendah
- 10 gr susu bubuk
- 20 gr coconut bubuk
- 10 gr coconut kering

## Bahan Pandan Cake :

- 300 gr Margarine
- 250 gr gula halus
- 8 btr kuning telur
- 225 gr Terigu protein rendah
- 20 gr susu bubuk
- pandan essence dan pewarna hijau muda (secukupnya)

## Cara Membuat Streussel :

- Aduk semua bahan hingga tercampur berbentuk butiran.

## Cara Membuat Pandan Cake:

- Kocok margarine dan gula halus hingga mengembang.
- Kemudian secara bergantian tambahkan telur dan bahan bahan kering (terigu, maizena, susu bubuk).
- Terakhir tambahkan essence pandan dan pewarna hijau muda.
- Tuang adonan pandan ke dalam loyang pound cake ukuran 12 x 7 x 6 cm hingga  $\frac{3}{4}$  bagian, taburi dengan coconut struessel.
- Panggang dalam oven bersuhu 170°C selama 30-40 menit.



SCAN UNTUK PEMESANAN



Palmboom® Cake Margarine  
5 kg & 15 kg

Palmboom® Margarine  
5 kg & 15 kg

