

FILMA[®]

The Professional's Choice

KREASI RESEP FILMA KOKO HIDAYAT



Marmer Biscoff Cake

Bahan A

- 350 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 80 Gr Gula halus
- 40 Gr Susu kental manis

Bahan B

- 8 Bt Kuning telur

Bahan C

- 230 Gr Terigu protein sedang
- 30 Gr Susu bubuk

Bahan D

- 6 Bt Putih telur
- 150 Gr Gula pasir
- 6 Gr Coklat pasta
- 150 Gr Biskuit biscoff



Cara Membuat :

Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
Masukkan bahan B dan C kocok merata.

Kocok bahan D sampai mengembang dan kaku (soft peak)
Lalu campurkan pada campuran bahan A , B dan C
lalu aduk merata.

Timbang adonan seberat 200 gr lalu beri bahan D (coklat pasta)
Siapkan 1 loyang tulband diameter 24 cm tinggi 10 cm yang sudah
Dipoles dengan minyak oles loyang.

Tuangkan 1/3 adonan kuning lalu tuangkan 1/3 adonan coklat lalu
Susun 8 buah biskuit biscoff dan tuang 1/3 adonan kuning
lalu tuang 1/3 adonan coklat lalu susun 8 buah biskuit biscoff dan
tuangkan 1/3 adonan kuning lalu susun 8 buah biskuit biscoff dan
tuangkan 1/3 Adonan coklat.

Panggang dengan panas oven 160° C selama 50- 55 menit.



SCAN ME



Marmer Putih Telur

Bahan A

- 450 Gr Putih telur
- 220 Gr Gula pasir
- 15 Gr Cake emulsifier
- ½ Sdt Vanila pasta

Bahan B

- 200 Gr Terigu protein sedang
- 30 Gr Susu bubuk
- 30 Gr Maizena

Bahan C

- 100 Gr **FILMA® Margarine** dicairkan

Bahan D

- 5 Gr Coklat pasta



Cara Membuat :

Kocok bahan A sampai mengembang dan kental. Masukkan bahan B dan kocok dengan kecepatan Sedang sampai tercampur merata. Masukkan bahan C dan aduk merata. Timbang adonan seberat 100 gr dan beri coklat pasta (bahan D) dan aduk merata lalu masukkan adonan kedalam kantong plastik spuit. Tuangkan adonan putih dan spuitkan adonan coklat Selang seling pada 1 loyang tulband diameter 24 cm tinggi 8 cm yang sudah dipoles margarine dan ditaburi terigu. Panggang dengan panas oven 170° C selama 45 – 50 menit.



SCAN ME



Pie Tempe Coklat

Dasar Pie tempe

Bahan A

100 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
 50 Gr Palmsuiker/gula palm
 1 Bt Kuning telur

Bahan B

30 Gr Susu bubuk
 50 Gr Keripik tempe yang dihaluskan
 170 Gr Terigu protein sedang

Cake Coklat

Bahan A

150 Gr Chefmate dark chocolate blok
 65 Gr **FILMA® Prestige Margarine**

Bahan B

1 Bt Telur
 80 Gr Palmsuiker/gula palm

Bahan C

70 Gr Terigu protein sedang
 30 Gr Susu bubuk

Bahan D

50 Gr Almond slice



Cara Membuat :

Dasar pie tempe

Kocok bahan A sampai tercampur merata (1 menit)
 Masukkan bahan B dan aduk merata.
 Siapkan 1 loyang pie gerigi diameter 22 cm tinggi 4 cm yang sudah dipoles margarine lalu isikan dengan adonan pie tempe dan rapihkan lalu tusuki bagian bawahnya dengan garpu.

Cara Membuat:

Cake coklat

Tim meleleh bahan A lalu dinginkan.
 Kocok bahan B sampai tercampur merata
 Lalu masukkan kedalam bahan A dan kocok merata.
 Masukkan bahan C dan aduk merata lalu tuangkan adonan
 Kedalam cetakan yang berisi pie tempe dan taburi atasnya dengan almond slice.
 Panggang dengan panas oven 170 C selama 40 – 45 menit.
 Sampai matang.



SCAN ME

Mocca Raisin Cake Putih Telur

Bahan A

- 400 Gr Putih telur
- 200 Gr Gula pasir
- 10 Gr Cake emulsifier
- ½ Sdt Vanila pasta

Bahan B

- 200 Gr Terigu protein sedang
- 30 Gr Susu bubuk
- 20 Gr Maizena

Bahan C

- 130 Gr **FILMA® Margarine** dicairkan
- 6 Gr Mocca pasta

Bahan D

- 100 Gr Kismis warna kuning dipotong kecil



Cara Membuat :

Kocok bahan A sampai mengembang dan kental. Masukkan bahan B dan kocok dengan kecepatan rendah sampai tercampur merata. Masukkan bahan C lalu aduk merata. lalu masukkan 1/2 bagian bahan D dan aduk merata. Tuangkan adonan pada 1 loyang kotak diameter ukuran 24 cm tinggi 10 cm yang sudah dipoles mentega putih atau minyak oles loyang lalu taburi atasnya dengan sisa bahan D. Panggang dengan panas oven 160° C selama 45- 50 menit.



SCAN ME



Strawberry Cranberry Cake

Bahan A

- 6 Bt Telur
- 1 Bt Kuning Telur
- 180 Gr Gula Pasir
- 15 Gr Cake Emulsifier

Bahan B

- 200 Gr Terigu Protein Sedang
- 30 Gr Susu Bubuk

Bahan C

- 200 Gr **FILMA[®] Margarine**, Dicairkan
- 5 Gr Strawberry Pasta

Bahan D

- 100 Gr Manisan Cranberry, Dipotong Kecil



Cara Membuat :

- kocok bahan a sampai mengembang dan kental.
- masukkan bahan b dan kocok merata.
- masukkan bahan c dan aduk merata.
- masukkan bahan d dan aduk merata
- tuangkan adonan pada 1 loyang tulband yang sudah dipoles mentega putih atau minyak goreng, oles pada loyang
- panggang dengan panas oven 170°C selama 45- 50 menit.



Cake Marmer Pandan Coklat

Bahan A

500	Gr	Putih Telur
250	Gr	Gula Pasir
15	Gr	Cake Emulsifier
½	Sdt	Vanila Pasta

Bahan B

230	Gr	Terigu protein sedang
30	Gr	Susu bubukn
30	Gr	Maizena

Bahan C

170	Gr	FILMA® Margarine , dicairkan
-----	----	-------------------------------------

Bahan D

5	Gr	Pandan pasta
		Pewarna hijau muda secukupnya
5	Gr	Coklat pasta



Cara membuat :

Kocok bahan A sampai mengembang dan kental Masukkan bahan B dan kocok dengan kecepatan Sedang sampai tercampur merata.

Masukkan bahan C dan aduk merata.

Timbang adonan seberat 200 gr dan campur dengan Coklat pasta dan aduk merata. Sisa adonan diberi pandan pasta dan pewarna hijau muda

Tuangkan adonan pada 1 loyang tulband diameter 24 cm tinggi 10 cm yang sudah dipoles margarine dan ditaburi terigu.

Tuangkan adonan pandan dan coklat secara selang seling

Panggang dengan panas oven 160° C selama 55 - 60 menit.



SCAN ME



Choco Cranberry Cake

Bahan A

- 350 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 100 Gr Gula halus
- 50 Gr Susu kental manis

Bahan B

- 10 Bt Kuning telur

Bahan C

- 200 Gr Terigu protein sedang
- 50 Gr Susu bubuk

Bahan D

- 6 Bt Putih telur
- 150 Gr Gula halus

Bahan E

- 100 Gr Manisan Cranberry dipotong kecil
- 25 Gr Coklat bubuk



Cara Membuat :

Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.

Masukkan bahan B, dan kocok merat

Masukkan bahan C dan kocok merata.

Kocok bahan D sampai mengembang dan kaku (soft peak) lalu campurkan pada bahan A, B dan C, Aduk merata.

Timbang adonan seberat 200 gr dan campur dengan potongan buah cranberry dan aduk merata.

Sisa adonan dicampur dengan coklat bubuk lalu aduk Merata.

Siapkan 1 loyang tulband diameter 24 cm tinggi 8 cm yg sudah

Dipoles minyak oles loyang. Tuangkan adonan coklat dan adonan yang ada buah cranberry secara selang seling sampai adonan habis.

Panggang dengan panas oven 160° C selama 50 – 55 menit



SCAN ME



Chocolate Tulband Cake

Bahan A

- 5 Bt Telur
- 3 Bt Kuning telur
- 200 Gr Gula pasir
- 15 Gr Cake emulsifier

Bahan B

- 150 Gr Terigu protein sedang
- 30 Gr Susu bubuk

Bahan C

- 200 Gr **FILMA® Margarine** dilelehkan
- 25. Gr Coklat bubuk

Bahan D

- 3 Gr Coklat pasta

Bahan E

- 100 Gr Meises untuk topping



Cara Membuat :

Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu Masukkan bahan B dan kocok merata.
 Masukkan bahan C dan D lalu aduk merata.
 Siapkan 1 loyang tulband ukuran diameter 24 cm tinggi 8 cm yg sudah dipoles margarine dan ditaburi terigu.
 Panggang dengan panas oven 170° C selama 40-45 menit.
 Setelah matang dan dingin cake bagian atasnya dipoles Dengan buttercream dan diberi coklat meises.



SCAN ME



Choco Biskuit Cashewnut Brownies

Bahan A

- 300 Gr Dark chocolate blok, dipotong kecil
- 150 Gr **FILMA® Prestige Margarine**

Bahan B

- 3 Bt Telur
- 180 Gr Gula pasir

Bahan C

- 100 Gr Terigu protein sedang
- 25 Gr Susu bubuk
- 50 Gr Kacang mede matang dihaluskan

Bahan D (untuk hiasan)

- 50 Gr Biskuit coklat bulat mini
- 50 Gr Kacang mede dibelah dua



Cara Membuat :

Tim meleleh bahan A lalu dinginkan.
 Kocok bahan B lalu masukkan bahan A dan kocok merata.
 Masukkan bahan C dan aduk merata.
 Tuangkan adonan pada 2 loyang brownies ukuran 30 x 10 x 3 cm
 Yang sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
 Bagian atas brownies diberi hiasan biskuit coklat bulat kecil dan kacang mede.
 panggang dengan panas oven 180° C selama 35- 40 menit



SCAN ME



Banana Chocolate Cake

Bahan A

- 10 Bt Kuning Telur
- 3 Bt Putih Telur
- 175 Gr Gula Halus
- 15 Gr Cake Emulsifier

Bahan B

- 120 Gr Terigu Protein Sedang
- 30 Gr Susu Bubuk

Bahan C

- 150 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 200 Gr Pisang Ambon Dihaluskan
- 40 Gr Coklat Bubuk

Bahan D

- 250 Gr Glaze Banana Untuk Lapisan Cake



Cara Membuat :

kocok bahan a sampai mengembang dan kental.

masukkan bahan b dan kocok merata.

masukkan bahan c dan aduk merata.

tuangkan adonan pada 3 loyang bulat diameter ukuran 20 cm tinggi 3 cm yang sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.

panggang dengan panas oven 180°C selama 25- 30 menit.

setelah matang dan dingin dipoles glaze banana caramel dan disusun 3 lapis lalu bagian luar dipoles buttercream coklat dan pinggiran cake diberi meises coklat hagel dan bagian atas cake diberi motif garis2 dari buttercream coklat dan hiasan potongan pisang



Chef Trisulo

Chef Koko Hidayat

Chef Rakhmat

Chef Arfan

KONSULTASI BAKING GRATIS



www.smartpluspro.com/expert

