

FILMA[®]
The Professional's Choice

10 Variasi Cake FILMA Prestige



Lapis Legit Biscoff

Bahan A:

250 gr Biscoff Spread
200 gr **FILMA® Prestige**
150 gr **FILMA® BOS/Butter**
30 gr Krimer Kental Manis (SKM)

Bahan B:

100 gr Telur Utuh
400 gr Kuning Telur
175 gr Gula Pasir
5 gr Cake Emulfier

Bahan C:

35 gr Terrigu Protein Rendah
10 gr Maizena
10 gr Susu Bubuk
5 gr Kayu Manis Bubuk (tambahan)

Bahan D:

1 pak Biskuit Biscoff



Cara membuat:

Kocok bahan A hingga mengembang dan ringan, kemudian tambahkan bahan C, aduk rata. Kocok bahan B hingga mengembang dan kental, kemudian tuang sebagian ke bahan A (mentega kocok), aduk rata hingga mentega lebih ringan. Tuang kembali sisa adonan ke dalam mentega kocok, aduk rata.

Siapkan loyang bulat ukuran 22X7 cm alasi dengan baking paper/kertas roti (model topi /trapezium – diameter bawah lebih kecil dari pada diameter atas). Tuang adonan pertama 60-65 gram, kemudian panggang dengan api bawah terlebih dahulu, setelah kering baru pindahkan panggang dengan api atas hingga kuning kecoklatan. (Panas oven 170°C) Lapisan kedua dan seterusnya, tambahkan 2 – 3 gram dari berat adonan lapisan sebelumnya. Tiap 3 lapis taburi dengan remahan biskuit biscoff. Panggang hingga selesai 15 – 18 lapis.



SCAN UNTUK PEMESANAN





Avocado Cream

Bahan A:

150 gr fresh milk
25 gr gula pasir
pewarna makanan warna hijau secukupnya.

Bahan B:

10 btr kuning telur

Bahan C:

200 gr juice alpukat

Bahan D:

20 gr gelatine bubuk
50 gr air dingin

Bahan E:

200 gr white chocolate (dilelehkan)
50 gr **FILMA® Prestige Margarine**

Bahan F:

250 gr whipped cream

Cara membuat Avocado Cream:

Masak bahan A sampai mendidih lalu masukkan bahan b dengan api kecil sampai agak kental lalu masukkan bahan C dan D.

Tuang adonan tersebut ke bahan E dan F sampai tercampur rata saja.

Tuang avocado cream ½ bagian kedalam loyang ring yang sudah diberi chocolate cake terlebih dahulu.

Kemudian beri vanilla panna cotta dan tuang kembali sisa adonan avocado cream.

Simpan dalam lemari es sampai set / beku.

Avocado Soprano

Vanilla panna cotta

Bahan A:

300 gr fresh cream
300 gr fresh milk
50 gr gula pasir
Vanilla Essence secukupnya

Bahan B:

20 gr gelatine bubuk
50 gr air dingin

Cara membuat Vanilla panna cotta :

Masak bahan A sampai mendidih lalu masukkan bahan B.

Tuang kedalam loyang yang sudah diberi plastik wrap.

Simpan dalam lemari es sampai set / beku.

Almond Chocolate Cake

Bahan A:

10 btr kuning telur
145 gr gula pasir

Bahan B:

50 gr terigu protein sedang
145 gr gula pasir

Bahan C:

150 gr **FILMA® Prestige** (dilelehkan)
50 gr chocolate bubuk

Bahan D:

6 btr putih telur
50 gr almond bubuk

Cara membuat :

Kocok bahan A sampai mengembang lalu masukkan bahan B dan C.

Kocok bahan D sampai mengembang lalu campur dengan bahan (A+B+C).

Tuang adonan dalam loyang ukuran 60 x 40 x 3 cm yang sudah diberi kertas pangangan.

Api atas dan bawah +/- 180° C selama +/- 20 menit atau sampai matang.



SCAN UNTUK PEMESANAN



LAPIS LEGIT TELUR ASIN



Bahan A:

800 gr Kuning Telur
175 gr Gula Pasir

Bahan B:

20 gr Susu Bubuk
20 gr Terigu Protein Rendah
25 gr Salted Egg Powder (Telur Asin Bubuk)

Bahan C:

350 gr **FILMA® Prestige Margarine**
350 gr Butter (dingin)
1 sdt Pewarna Kuning Telur

Bahan D:

20 btr Kuning Telur Asin
200 gr Keju Cheddar Parut

Cara membuat:

Kocok masing-masing bahan A dan C hingga mengembang. Kemudian campur kedua bahan tersebut, tambahkan bahan B sambil diayak dan aduk rata. (TIPS: timbang adonan telur kocok pada kaleng SKM hingga full = 100 gram. Untuk adonan mentega kocok = 140 – 150 gr.)

Tuang ke dalam loyang ukuran 24X24X7 cm, per lapis 140 gr. Tiap adonan kedua beri taburan keju cheddar parut. Tiap adonan lapis ketiga beri telur asin. (TIPS: simpan adonan dalam chiller agar tidak mudah meleleh/pisah).



SCAN UNTUK PEMESANAN



Taiwanese Pineapple Cake



Isian Nastar:

400	gr	Nanas Madu Matang, blender/parut
35	gr	Gula Pasir
3	gr	Pectin NH
15	gr	Glukose/Maltose

Kulit Nastar

Bahan A:

70	gr	FILMA® Prestige
25	gr	Gula Halus
1	bh	Kuning Telur

Bahan B:

100	gr	Terigu Protein Rendah
15	gr	Susu Bubuk
10	gr	Parmesan Cheese Powder

Cara membuat Isian Nastar:

Masak nanas yang sudah diblender/parut hingga air-nya menyusut, kemudian tambahkan campuran gula pasir dan pectin NH, kemudian glukose/maltose, masak kembali hingga mengental.

Cara membuat Kulit Nastar:

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

Bahan Kulit 25 gram, Bahan Isian 20 gram, Bungkus isian nastar dengan kulit kemudian tekan dalam cetakan nastar.

Panggang dengan oven bersuhu 180 – 200°C selama 20 menit, hingga kuning keemasan.



SCAN UNTUK PEMESANAN



PANAMA CAKE

Sponge Panama Cake

Bahan A:

250 gr **FILMA® Margarine**
600 gr Gula Pasir

Bahan B:

4 btr Telur

Bahan C:

300 gr Tepung Protein Sedang
5 gr Soda Kue
5 gr Baking Powder

Bahan D:

250 gr Air Panas
125 gr Coklat Bubuk



Cara membuat :

Kocok bahan A sampai sedikit creamy lalu masukkan Bahan B sampai tercampur merata.

Lalu masukkan bahan C dan D secara bergantian.

Tuang ke dalam Loyang 60x40cm yang sudah di beri kertas roti lalu di panggan di bawah api 180°C selama ± 35 menit.

Setelah matang dan dingin di lapiasi dengan whipped cream yang sudah di kocok mengembang dan kaku.



SCAN UNTUK PEMESANAN





Bahan Pie:

Bahan Adonan:

90 gr **FILMA® Margarine**
45 gr gula halus
150 gr terigu protein sedang
½ st baking powder
15 gr air

Bahan Untuk Isian:

300 gr coklat coin couverture
*untuk 10 buah pie

Cara membuat Pie:

Campur merata **FILMA® Margarine**, gula halus, lalu masukan terigu baking powder dan air aduk merata.

Timbang adonan seberat 10 gr untuk cetakan pie diameter 5cm, ratakan adonan pada cetakan lalu ditusuki dengan garpu kemudian sisikan.

TARTLET BROWNIES

Bahan Brownies:

Bahan A:

65 gr **FILMA® Margarine**
25 gr **FILMA® Butter Oil Substitute**
150 gr coklat blok

Bahan B:

2 btr telur
125 gr gula halus

Bahan C:

150 gr terigu protein sedang
10 gr coklat bubuk
½ st baking powder

Cara membuat Brownies:

Cairkan bahan A, lalu kocok bahan B hingga mengembang, kemudian masukkan bahan C.

Masukkan bahan A yang sudah dilelehkan, lalu masukkan adonan brownies ke dalam kantong plastik spuit.



SCAN UNTUK PEMESANAN





TARTLET BROWNIES

Bahan Cake Almond Cheese

Bahan A:

- 100 gr **FILMA® Margarine**
- 100 gr gula halus
- 100 gr terigu protein sedang

Bahan B:

- 4 btr kuning telur
- 2 btr putih telur

Bahan C:

- 70 gr terigu protein sedang
- 30 gr almond bubuk
- 10 gr susu bubuk

Cara membuat Cake almond cheese:

Kocok bahan A sampai tercampur merata. Lalu masukkan bahan B dan C secara selang seling sampai merata.

Masukkan adonan pada kantong plastik spuit.

Cara membuat Tartlet Brownies:

Ambil adonan pie yang sudah dicetak dan sudah ditusukin garpu, Lalu isi dengan adonan cake almond cheese sebanyak 15gr.

kemudian masukkan cokelat coin couverture sebanyak 10 buah coin coklat, lalu tutup cokelat coin couverture tersebut dengan adonan brownies sebanyak 15gr.

panggang dengan panas panas oven 140°C selama 25 menit.



SCAN UNTUK PEMESANAN





MANGO SUB MARINE

1. Mango Cream

Bahan A:

- 300 gr mangga yang sudah blender
- 75 gr gula pasir
- ½ bt jeruk lemon yang sudah di peras dan diambil airnya

*Pewarna kuning secukupnya

Bahan B:

- 25 gr gelatine powder
- 80 gr air dingin

Bahan C:

- 250 gr white chocolate couverture yang sudah dilelehkan
- 75 gr **FILMA[®] Prestige Margarine**

Bahan D:

- 300 gr whipped cream

Cara membuat Mango Cream :

Masak bahan A sampai mendidih lalu masukkan bahan B kemudian tuang ke bahan C

Biarkan adonan diatas sampai suhu ruang kemudian tuang bahan D sampai tercampur rata.

Tuang ½ mango cream ke ring cake yang sudah di alasi dengan plastic wrapping dan di beri mango caramel dan di beri mango caramel dan terakhir di beri White sponge Kemudian tuang kembali sisa mango cream dan di beri mango caramel dan terakhir diberi white sponge.

Simpan dalam lemari es sampai mengeras.

Terdiri Dari:

1. Mango Cream
2. Mango Caramel
3. Kulit Pie
4. Almond Cream

2. Mango Caramel

Bahan A:

- 150 gr Gula pasir
- 50 gr glucose

Bahan B:

- 50 gr **FILMA[®] Prestige Margarine**

Bahan C:

- 100 gr fresh cream

Bahan D:

- 20 gr gelatin powder
- 50 gr air dingin

Cara membuat Mango Caramel :

Masak bahan A sampai caramel, kemudian masukkan bahan B dan C

Kemudian masukkan bahan D

Setelah dingin baru masukkan bahan E



SCAN UNTUK PEMESANAN



MANGO SUB MARINE



3.Kulit Pie

Bahan A :

90 gr **FILMA® Prestige Margarine**
45 gr gula halus

Bahan B :

150 gr tepung terigu protein sedang
½ sdt baking powder
15 gr air

Cara membuat Kulit Pie :

Kocok bahan A sampai tercampur merata lalu masukkan bahan B
Roll/tipiskan adonan +/- 2 mm lalu bentuk dalam Loyang pie
Beri adonan almond cream dan buah longan / buah lainnya
Panggang dalam oven dengan api atas dan bawah 180 derajat C selama +/- 30 menit atau sampai matang

4.Almond Cream

Bahan A :

150 gr **FILMA® Prestige Margarine**
100 gr gula pasir

Bahan B :

2 btr telur

Bahan C :

135 gr putih telur
20 gr gula pasir

Bahan D :

100 gr almond powder
50 gr terigu protein sedang

Cara membuat Joconde :

Kocok bahan A sampai tercampur merata lalu masukkan bahan B dan bahan C
Tuang adonan kedalam Loyang pie yang sudah di beri shell/kulit pie.
Panggang dalam oven dengan suhu 180 Derajat C api atas dan bawah selama +/- 30 menit atau sampai matang



SCAN UNTUK PEMESANAN





Kurma Layer Cake

Cara membuat:

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental, kemudian masukkan bahan B dan aduk merata, kemudian masukkan bahan C aduk hingga mengembang dan kaku dan terakhir masukkan bahan D yang sudah dilelehkan dan aduk sampai merata.
2. Siapkan loyang yang sudah di alasi kertas roti dan dipoles margarine lalu tuangkan adonan. Lalu panggang dengan panas oven 1800 C Selama 20-25 Menit.

Cake Kurma (untuk 2 loyang 30 x 40 x 3)

Bahan A (Sponge cake):

- 120 gr kuning telur (12 butir)
- 60 gr putih telur (2 butir)
- 120 gr gula pasir

Bahan B:

- 80 gr terigu protein sedang
- 40 gr susu bubuk full cream

Bahan C:

- 10 gr cake emulsifier

Bahan D:

- 160 gr **FILMA[®] Margarine**, (dilelehkan)
- 100 gr **FILMA[®] Butter Oil Substitute**



SCAN UNTUK PEMESANAN





Bolu Gulung Mocca Kurma
(untuk 2 loyang 30x40x3)

Bahan A:

300 gr kuning telur (15 butir)
60 gr putih telur (2 butir)
150 gr gula pasir

Bahan B:

60 gr terigu protein sedang
20 gr susu bubuk full cream
20 gr maizena

Bahan C:

15 gr cake emulsifier

Bahan D:

100 gr **FILMA® Margarine**, dilelehkan
60 gr **FILMA® Butter Oil Substitute**
1 sdm mocca pasta

Bahan E

300 gr buah kurma, dibelah dua lalu dibuang bijinya

Kurma Layer Cake

Cara membuat Bolu Gulung:

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental, lalu masukkan bahan B dan aduk merata, kemudian masukkan bahan C aduk sampai mengembang dan kaku
2. Terakhir campurkan bahan D yang sudah dicairkan dan aduk sampai merata.
3. Siapkan Loyang yang sudah di beri kertas roti dipoles margarine lalu tuangkan adonan kemudian beri buah kurma pada bagian pinggir diloyang adonan.
4. Panggang dengan panas oven 1900 C Selama 15 Menit, setelah matang angkat dan dinginkan cake, beri butter cream lalu gulung.

Butter cream :

Bahan A:

700 gr Palmvita Baker's Fat
400 gr gula cair
300 gr susu cair

Cara membuat Cream:

Kocok semua bahan sampai mengembang dan tercampur merata.

Penyelesaian :

Potong sponge cake sesuai ukuran loyang kotak atau ring kue lalu beri butter cream siram, lalu masukkan cake korma siram lagi dengan butter cream siram hingga tertutup rapat dengan sponge cake.



SCAN UNTUK PEMESANAN



Cassatta Cake



1. Tuille

Bahan:

40 gr	FILMA® Prestige Margarine
40 gr	gula halus
1 bt	putih telur
30 gr	terigu protein sedang

*Pewarna merah secukupnya

Cara membuat Tuille:

Campur semua bahan hingga tercampur rata.

Tuang adonan di atas silpat dan bentuk motif.

Simpan di lemari es +/- 5 menit.

Lalu tuang adonan Joconde.

Panggang selama +/- 18 menit atau sampai matang (api atas dan bawah 190 derajat Celcius).



SCAN UNTUK PEMESANAN

Terdiri dari:

1. Tuille
2. Joconde
3. Avocado cream with mix bean
4. Strawberry cream
5. Mango cream

2. Joconde

Bahan A:

4 btr telur

Bahan B:

150 gr	almond bubuk
150 gr	gula halus
40 gr	terigu protein sedang

Bahan C:

135 gr	putih telur
20 gr	gula pasir

Bahan D:

20 gr **FILMA® Prestige Margarine**

Cara membuat Joconde:

Kocok bahan A sampai mengembang lalu masukkan bahan B, aduk rata.

Kocok bahan C sampai soft pick lalu campur dengan adonan diatas

Terakhir masukkan **FILMA® Prestige Margarine** yang sudah dicairkan.

Tuang adonan diatas silpat yang sudah ada motif dari tuille

Panggang selama +/- 18 menit atau sampai matang (api atas dan bawah 190 derajat Celcius)

Cassatta Cake



4. Strawberry Cream

Bahan A:

- 300 gr buah strawberry yang sudah diblender dan disaring bijinya
- 100 gr gula pasir
- ½ buah lemon yang diambil airnya
- *beri pewarna merah secukupnya

Bahan B:

- 25 gr gelatine bubuk
- 80 gr air dingin

Bahan C:

- 200 gr white chocolate couverture
- 75 gr **FILMA® Prestige Margarine**

Bahan D:

- 300 gr whipped cream

Cara membuat Strawberry Cream:

Masak Bahan A sampai mendidih lalu masukan bahan B dan C, diamkan sampai suhu ruang. Kemudian masukkan bahan D campur rata dengan spatula. Tuang kedalam cetakan setengah lingkaran / log yang sudah diberi avocado cream.

3. Avocado Cream

Bahan A:

- 250 gr alpukat yang sudah dihaluskan
- 75 gr gula pasir

Bahan B:

- 25 gr gelatine powder
- 80 gr air dingin

Bahan C:

- 250 gr white chocolate couverture yang sudah dilelehkan
- 75 gr **FILMA® Prestige Margarine**

Bahan D:

- 300 gr whipped cream
- 175 gr mix red bean

Cara membuat Avocado Cream:

Masak bahan A sampai mendidih lalu masukan bahan B, kemudian masukan bahan C campur rata dan diamkan sampai dingin. Lalu campur dengan bahan D lalu tuang adonan kedalam cetakan / loyang setengah lingkaran / log yang sudah diberi joconde terlebih dahulu. Simpan dalam lemari es sampai mengeras / set.



SCAN UNTUK PEMESANAN





Cassatta Cake

5. Mango Cream

Bahan A:

- 300 gr mangga yang sudah diblender
- 75 gr gula pasir
- ½ btr jeruk lemon yang sudah diperas dan diambil airnya

*Pewarna kuning secukupnya

Bahan B:

- 25 gr gelatine powder
- 80 gr air dingin

Bahan C:

- 250 gr white chocolate couverture yang sudah dilelehkan
- 75 gr **FILMA® Prestige Margarine**

Bahan D:

- 300 gr whipped cream
- 175 gr mix red bean

Cara membuat Mango Cream :

Masak bahan A sampai mendidih lalu masukkan bahan B kemudian tuang ke bahan C. Biarkan mango cream diatas sampai suhu ruang kemudian campur bahan D dengan rubber spatula hingga tercampur rata.

Tuang mango cream ke cetakan yang sudah diberi strawberry cream terlebih dahulu. Simpan dalam lemari es 1 malam / sampai mengeras.



SCAN UNTUK PEMESANAN





Chocolate Melt Cookies

Bahan A

85 gr	FILMA® Prestige 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 baha 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.

