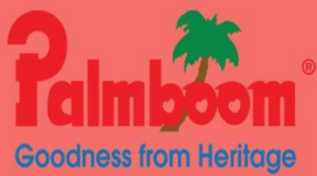




# VARIASI COOKIES & CAKE



Palmboom® Cake Margarine 15 kg



Palmboom® Margarine 15 kg

# NASTAR GULUNG PANDAN

By: Koko Hidayat

## Kulit nastar pandan

### Bahan A:

250 Gr PALMBOOM® Cake Margarine  
 100 Gr Gula halus  
 2 Bt Kuning telur  
 5 Gr Pandan pasta  
 Pewarna hijau muda secukupnya(optional)

### Bahan B:

50 Gr Susu bubuk  
 20 Gr Maizena  
 400 Gr Terigu protein sedang

## isian selai nenas

### Bahan:

500 Gr Nenas yg diparut halus  
 ½ Sdt Garam  
 175 Gr Gula pasir

### Bahan: (untuk polesan nastar)

4 Bt Kuning telur  
 1 Sdt FILMA® minyak goreng



SCAN ME

# NASTAR GULUNG PANDAN

By: Koko Hidayat

## Cara membuat Kulit nastar:

Kocok bahan A sampai tercampur merata (2 menit).  
Masukkan bahan B dan aduk merata.

## Cara membuat Isian selai nenas:

Masak nenas dan garam sampai airnya habis  
Lalu masukkan gula pasir dan aduk merata  
sampai mengental.  
Timbang isian selai nenas seberat 8 – 10 gr  
lalu Bentuk bulat.

## Penyelesaian :

1. Siapkan cetakan nastar gulung lalu masukkan adonan
2. Kulit nastar pandan dan spuitkan adonan memanjang lalu taruh Isian nenas kurma lalu gulung rapi.
3. Taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih dan panggang selama 20 menit dengan panas oven 140°C lalu
4. Keluarkan dari oven dan diamkan sampai dingin lalu poles bagian atasnya dengan kuning telur lalu panggang kembali selama 15- 20 menit. Sampai matang.



SCAN ME

# CONDENSED COTTON CAKE

By: Fatmah Bahalwan

## Bahan A :

50	Gr	<b>PALMBOOM® Margarine</b>
75	Gr	Tepung Terigu protein rendah
75	Gr	Susu Kental Manis
5	Btr	Kuning Telur

## Bahan B :

4	Btr	Putih Telur
75	Gr	Gula Pasir

## Cara membuatnya:

1. Panaskan **PALMBOOM® Margarine** hingga leleh, masukkan tepung terigu aduk rata. Tambahkan susu kental manis, aduk hingga rata. Pindahkan ke wadah lain.
2. Beri kuning telur, aduk rata hingga menjadi adonan yang liat dan lembut. Sisihkan.
3. Ditempat lain, kocok putih telur hingga berbusa, taburi gula pasir sedikit demi sedikit sambil tetap dikocok hingga kaku.
4. Masukkan putih telur kaku kedalam adonan **PALMBOOM® Margarine** secara bertahap, aduk rata. Adonan menjadi ringan dan lembut seperti busa.
5. Tuang kedalam loyang persegi panjang ukuran 20x10x7cm yang sudah dipoles dan dialasi baking paper.
6. Panggang dengan cara bain marie dengan suhu 150°C selama 90 menit, atau hingga matang. Angkat. Dinginkan lepaskan dari loyang.



SCAN ME

# CHOCO FLAKE COOKIES

By: Koko Hidayat

**Bahan A:**

125	Gr	<b>PALMBOOM® Cake Margarine</b>
50	Gr	Gula halus
30	Gr	Gula pasir
1	Bt	Kuning telur

**Bahan B:**

130	Gr	Terigu protein sedang
20	Gr	Susu bubuk
15	Gr	Coklat bubuk
½	Sdt	Soda kue

**Bahan C:**

75	Gr	Corn flake dihaluskan
----	----	-----------------------

**Bahan D:**

50	Gr	Permen coklat warna warni untuk hiasan
----	----	--



SCAN ME

**Cara membuat :**

- Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata.
- Masukkan bahan B dan aduk merata.
- Timbang adonan seberat @ 10 gr lalu bulatkan dan gulingkan
- Pada corn flake lalu taruh pada Loyang yg sudah dipoles mentega putih
- Dan tekan agak gepeng lalu beri hiasan 3 buah permen coklat
- Panggang dengan panas oven 130°C selama 35 – 40 menit.

# FANCY MARSHMALLOW CHOCO COOKIES

By: @Are.van

## Bahan A:

150	Gr	<b>PALMBOOM® Cake Margarine</b>
100	Gr	Gula pasir
80	Gr	Gula palm
1	Btr	Telur

## Bahan B:

20	Gr	Chefmate coklat bubuk
30	Gr	Susu bubuk
2	Gr	Soda kue
270	Gr	Terigu protein sedang

## Bahan C:

50	Gr	Marshmallow warna putih
50	Gr	Permen coklat warna warni

## Cara membuat:

- Kocok bahan A sampai tercampur merata (2 menit)
- Masukkan bahan B dan aduk merata.
- Timbang adonan seberat 50 gr lalu bentuk bulatan rapi.
- Lalu taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih
- Lalu gepengkan dan beri 1 buah marshmallow dan permen coklat Warna warni.
- Panggang dengan panas oven 170° C selama 15-18 menit.



SCAN ME

# CHEESE TARTLET BISCOFF

By: Fatmah Bahalwan

## Bahan kulit:

150	Gr	<b>PALMBOOM® Margarine</b>
2	Sdm	Gula halus
1	Btr	Kuning telur
250	Gr	Tepung terigu protein sedang

## Bahan Isi:

250	Gr	Cheese cream
50	Gr	Gula halus
2	Btr	Kuning telur
1	Sdt	Vanilli

## Bahan lain:

100	Gr	Selai Biscoff
3	Lbr	Biscoff biskuit, hancurkan

## Cara membuatnya:

1. Kulit : Campur semua bahan menjadi satu, uleni hingga berbutir-butir. Satukan, kepal-kepal, gilas.
2. Cetak pada cetakan pie diameter 5cm yg sudah dipoles dengan **PALMBOOM® Margarine**. Tusuk-tusuk dengan garpu dibagian bawahnya. Sisihkan.
3. Isi : Aduk rata semua bahan, kocok hingga rata dan halus. Masukkan adonan kedalam plastik segitiga.
4. Penyelesaian : Semprotkan bahan isi kedalam kulit pie. Panggang dalam oven suhu 180°C selama 40 menit atau hingga tampak kuning kecoklatan. Angkat.
5. Panas-panas, semprotkan selai biscoff di atasnya, garnish dengan remahan biskuit Biscoff.



SCAN ME

# SPIKU KENARI

## By: Lysa Tangkulung

### Bahan:

12	Btr	Kuning Telor (omega)
100	Gr	Caster Sugar
55	Gr	Tepung protein sedang
12	Gr	Tepung Maizena
16	Gr	Susu Bubuk
100	Gr	<b>PALMBOOM® Cake Margarine</b>
1	Sdt	Rhum (opsional)
150	Gr	Kenari (buat topping)

### Cara Membuat:

1. Siapkan loyang 20x20 cm, Lysa alasin kertas panjang biar gampang di angkat pas matang. Sisi sebelahnya lagi olesin margarine.
2. Mixer kuning telur + caster sugar sampai kental berjejak dengan kecepatan tinggi , setelah itu turunkan speed dan masukan terigu +maizena +susu bubuk dan masukan **PALMBOOM® Cake Margarine** cair dan sampai rata .
3. Dan bantu aduk dengan spatula sampai rata dan jgn overmix tuang ke loyang dan hentakan beberapa kali dan masukan ke oven yang sudah di panaskan dulu selama 10 menit
4. Panggang dulu api atas bawah suhu 180°C selama 10 menit dan beri topping kacang kenari , cukup di tarik rak dari oven dorong kembali dan panggang lagi suhu sama 180°C api atas bawah selama 15 menit . ( karena lysa bikin 2 resep panggangnya lebih lama ya 35 menit ) Sesuai oven masing masing ya.
5. Keluarkan dari oven dan keluarkan dari loyang dan taruh di cooling rack
6. Tunggu sampai dingin baru di potong ya



SCAN ME



# MELINJO COOKIES

By: Fatmah Bahalwan

## Bahan A:

300	Gr	<b>PALMBOOM® Cake Margarine</b>
300	Gr	Gula halus
1	Sdt	Garam
1	Sdt	Vanilli

## Bahan B:

2	Btr	Kuning telur
2	Btr	Telur utuh

## Bahan C:

500	Gr	Tepung terigu protein rendah
100	Gr	Bread crumb
80	Gr	Susu bubuk
40	Gr	Maizena
1	Sdt	Baking powder

## Bahan D:

100	Gr	Emping Melinjo goreng, tumbuk kasar
50	Gr	Corn flake, tumbuk kasar

## Cara membuatnya:

1. Kocok Bahan A hingga lembut, tuangi bahan B kocok sebentar.
2. Masukkan Bahan C, aduk rata. Diamkan 15 menit agar mudah dibentuk.
3. Ambil sedikit adonan, bulatkan, tata di atas loyang. Panggang dalam oven suhu 150°C s/d matang.
4. Polesi kuning telur, tabur dengan sedikit emping hancur. Panggang lagi 5 menit.



SCAN ME

# OATMEAL CHOCOCHIPS COOKIES

By: Fatmah Bahalwan

## Bahan:

115	Gr	<b>PALMBOOM® Cake Margarine</b>
65	Gr	Gula pasir
140	Gr	Gula palm
120	Gr	Tepung terigu protein sedang
½	Sdt	Baking soda
2	Sdt	Vanilli
1	Btr	Telur
135	Gr	Oatmeal instan
150	Gr	Chocochips



## Cara membuatnya:

1. Campur tepung terigu dan soda kue, aduk rata. Sisahkan.
2. Kocok **PALMBOOM® Cake Margarine**, gula pasir dan gula palm, hingga lembut. Tambahkan vanilli dan telur, kocok lagi hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan Oatmeal dan chocochips, aduk rata.
4. Cetak bulat dengan bantuan sendok es krim,



SCAN ME

# SEMPRIT JADOEL VANILLA COKLAT

By: Koko Hidayat

- Bahan A:**  
 180 Gr PALMBOOM® Cake margarine  
 100 Gr Gula halus
- Bahan B:**  
 1 Bt Kuning telur
- Bahan C:**  
 40 Gr Maizena  
 30 Gr Susu bubuk  
 200 Gr Terigu protein sedang  
 1/2 Sdt Soda kue
- Bahan D:**  
 5 Gr Coklat bubuk (1 sdt )  
 2 Gr Coklat pasta (optional)



**Cara membuat :**  
 Kocok bahan A sampai tercampur merata (2 menit)  
 masukkan kuning telur dan aduk merata dengan spatula.  
 masukkan bahan C dan aduk merata.

Bagi adonan menjadi 2 bagian yaitu :  
 1 bagian adonan tetap kuning dan  
 1 bagian adonan diberi bahan D (coklat bubuk ),aduk merata.

Lalu masukkan adonan pada kantong plastic spuit yang ada noozle atau spuit bintang.  
 Siapkan tatakan kue lalu spuitkan adonan kuning memanjang ukuran 20 cm  
 Lalu spuitkan adonan coklat menempel dengan adonan kuning memanjang ukuran 20 cm Lalu diamkan dalam chiller dan potong2 ukuran 5 cm lalu taruh pada Loyang yang sudah dipoles mentega putih, Panggang dengan panas oven 130°C selama 30-35 menit sampai matang.



SCAN ME

# TIRAMISU ROLL CAKE

By: Fatmah Bahalwan

## Bahan A:

4	Btr	Telur utuh
3	Btr	Kuning telur
100	Gr	Gula pasir
25	Gr	Air
12	Gr	Cake emulsifier
80	Gr	Tepung terigu
10	Gr	Susu bubuk
2	Gr	Baking powder
1	Sdt	Vanilli
2	Sdm	Pasta Tiramisu

## Bahan B:

75	Gr	<b>PALMBOOM® Cake Margarin</b> , lelehkan
----	----	---

## Bahan C, kocok rata:

200	Gr	Buttercream siap pakai
1	Sdm	Pasta Tiramisu

## Cara Membuatnya:

1. Kocok Bahan A, selama 5 menit. Matikan mikser, tuangi Bahan B, aduk rata.
2. Tuang kedalam loyang 28x28x4cm. Panggang selama 15 menit atau hingga matang. Angkat, balik diatas kertas roti. Biarkan agak dingin.
3. Polesi selai dengan Tiramisu Krim, gulung, padatkan.
4. Bagian luarnya dipolesi dengan krim tipis saja, lalu ayakkan diatasnya cokelat bubuk.



SCAN ME



Palmboom® Cake Margarine  
15 kg



Palmboom® Margarine  
15 kg

**KONSULTASI BAKING  
GRATIS BERSAMA  
CHEF PALMBOOM**

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