

**FILMA**<sup>®</sup>  
The Professional's Choice

# VARIASI RESEP ROTI PREMIUM FILMA



## Bim-bimbab Bread

### Bahan

1	Kg	Terigu Protein Tinggi
200	Gr	Gula Pasir
5	Gr	Bread Improver
20	Gr	Ragi Instant
50	Gr	Susu Bubuk
15	Gr	Garam
100	Gr	Kuning Telur
200	Gr	Susu Cair
250	Gr	Air Es
100	Gr	<b>FILMA® Margarine</b>
75	Gr	<b>FILMA® Butter Oil Substitute</b>



### Cara Membuat :

- Campur Terigu, Gula, Bread Improver, Ragi, Susu Bubuk, lalu campurkan Kuning Telur, Susu Cair dan Air Es, mixer hingga tercampur rata.
- Kemudian masukan **FILMA® Margarine** dan **FILMA® Butter Oil Substitute**, mixer hingga adonan kalis.
- Setelah kalis, angkat dan diamkan sebentar adonan selama 15 menit. Lalu potong dan timbang seberat 50 – 55 gr.
- Isi dengan isian daging kemudian bulatkan. Tata dalam loyang segi enam.
- Biarkan adonan mengembang selama 60 – 90 menit.
- Tutup dengan loyang kembali sebelum dipanggang. Panggang dalam oven selama 15 menit dengan suhu 170°C





# Blue Pea Flower Sweet Bread

## Bahan

1	Kg	Tepung Protein Tinggi
180	Gr	Gula Pasir
18	Gr	Ragi Instant
5	Gr	Bread Improver
30	Gr	Susu Bubuk
1	Btr	Telur
400	Cc	Air Bunga Teleng
2	Sdm	Bunga Teleng Yang Dikeringkan
15	Gr	Garam
175	Gr	<b>FILMA® Margarine</b>

## Isian

500	Gr	Manisan Cranberry Dipotong Kecil.
-----	----	-----------------------------------



## Cara Membuat :

- Campur Terigu Protein Tinggi, Gula Pasir, Ragi Instant, Bread Improver, Susu Bubuk, Telur, Air Bunga Teleng dan Bunga Teleng, lalu aduk sampai tercampur merata.
- Masukkan Garam dan **FILMA® Margarine** lalu aduk sampai adonan kalis.
- Bulatkan dan diamkan selama 15 menit.
- Timbang adonan per 60 gr lalu bentuk bulat dan Diamkan selama 10 menit.
- Isi dengan 15 gr manisan cranberry lalu bentuk bulat, tekan sedikit lalu gunting bagian ujungnya sebanyak 6 potongan, lalu taruh pada cup case roti.
- Diamkan selama 1 jam sampai mengembang dua kali.
- Panggang dengan panas oven 180°C selama 15 menit.



SCAN ME



# Coffee Bun

By @mega\_dingding

## Bahan Roti

360	Gr	Terigu Protein Tinggi
50	Gr	Gula
7	Gr	Ragi Instant
110	MI	Susu Cair (dingin)
100-110	MI	Air (Kurang Lebih)
60	Gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>

Sejumput Garam

## Bahan Isian

100	Gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b> , bekukan.
-----	----	---

## Bahan Topping

6	Gr	Kopi instan
1	Sdm	Air Hangat
60	Gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>
60	Gr	Gula
1	Btr	Telur ukuran kecil
70	Gr	Terigu protein



## Cara Membuat :

- Campur Terigu, Gula, Ragi, Susu, Air (air tuang bertahap) aduk dengan Mixer hingga kalis, tambahkan **FILMA® Prestige Margarine** aduk dengan Mixer hingga kalis elastis.
- Bulatkan adonan, istirahat sekitar 45 menit. (tergantung pada suhu ruangan)
- Kempeskan adonan, bagi sesuai keinginan, bulatkan masing- masing adonan.
- Pipihkan lalu letakkan isian, bulatkan kembali dan istirahat sekitar 20-25 menit. (tergantung suhu ruangan)
- Untuk topping, whisk **FILMA® Prestige Margarine** dengan Gula hingga lembut. Tambahkan telur, lalu whisk rata. Setelah itu masukkan larutan kopi dan pasta kopi, whisk rata.
- Tambahkan terigu, whisk rata. Masukkan plastik segitiga. Semprot topping ke atas roti secara melingkar.
- Panggang hingga matang dengan suhu 180-175°C sekitar 15 menit. (sesuaikan dengan oven)





# Crispy Burger

By @koh\_aming



## Bahan

300	Gr	Terigu Protein Tinggi
12	Gr	Susu Bubuk
5	Gr	Ragi Instant
40	Gr	Gula Pasir
2	Btr	Kuning Telur
130	Gr	Air Es
30	Gr	<b>FILMA® Butter Oil Substitute</b>
1/2	Sdt	Garam

## Olesan/taburan

Putih Telur  
Tepung Panir Kasar

## Untuk Isian

6 Lbr Beef Burger\* (potong jadi 2)  
6 Lbr Beef Bacon\* (potong jadi 2)  
6 Lbr Keju (potong jadi 2)  
Mayonaise  
Saos tomat/sambal  
Sayuran (Selada, timun, tomat)

\*Untuk beef burger + bacon, pan sebentar dengan sedikit margarin di atas teflon.

## Cara Membuat :

- Campur bahan kering, Kuning Telur, Air Es , mixer sampai menyatu.
- Masukkan **FILMA® Butter Oil Substitute** dan garam, lalu mixer sampai kalis elastis.
- Istirahatkan 30 menit.
- Bagi adonan per 42 gram, kemudian bulatkan.
- Ambil adonan, pipihkan di atas kertas.
- Istirahatkan +/- 30 menit.
- Bagi adonan per 42 gram, kemudian bulatkan.
- Celupkan ke putih telur, dan balurkan ke tepung panir.
- Goreng dengan minyak panas sampe kekuningan.



SCAN ME



# Fresh Fruit Cheese Bread

## Bahan

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
1	Gtr	Telur Utuh
2	Gtr	Kuning Telur
450 – 500	Cc	Susu Cair Dingin/ Air Es
15	Gr	Garam
150	Gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>

## Untuk Isian Roti

200	Gr	Keju Mozarella, diparut
2	Btr	Telur Utuh, untuk olesan

## Untuk Topping

100	Gr	Vla Instant (1 bagian Vla instan 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 :

- Campur Terigu Protein Tinggi, Terigu Protein Sedang, Gula, Ragi, Bread Improver sampai merata, lalu masukkan Susu Bubuk, Telur Utuh, Kuning Telur, Susu Cair Dingin, aduk merata sampai adonan  $\frac{3}{4}$  kalis lalu masukkan Garam dan **FILMA® Prestige Margarine**, aduk sampai adonan kalis.
- Diamkan selama 15 menit (fermentasi 1).
- Timbang per 50 gr atau sesuai selera lalu bulatkan dan diamkan selama 10 menit (fermentasi 2).
- Isi dan bentuk, lalu taruh pada loyang yang sudah dioles shoertening Filma Baker's Cream Fat dan dialasi dengan kertas bakar (wax paper).
- Diamkan adonan roti sampai mengembang dua kali (fermentasi 3).
- oles permukaan roti dengan olesan telur.
- Panggang selama 10 – 14 menit dengan panas oven 180°C api atas bawah.
- Hias dengan buah-buahan dan coklat putih.





# Giraffe Bread

## Bahan

1	Kg	Terigu Protein Tinggi
9	Gr	Ragi Instant
5	Gr	Bread Improver
75	Gr	Gula Pasir
30	Gr	Susu Bubuk Full Cream
200	Cc	Susu Cair Dingin
400	Cc	Air Es
90	Gr	<b>FILMA® Baker's Cream Fat</b>
16	Gr	Garam
25	Gr	Coklat Noir Bubuk



## Cara Membuat :

- Campur Terigu, Ragi, Bread Improver, Gula, Susu Bubuk, lalu masukkan Susu Cair, Air Es, lalu aduk merata sampai adonan  $\frac{3}{4}$  kalis.
- Masukkan **FILMA® Baker's Cream Fat** dan Garam, aduk sampai adonan kalis.
- Diamkan selama 10 menit.
- Timbang adonan seberat 910 gr lalu beri campur dengan Coklat bubuk.
- Timbang adonan putih seberat per 25 gr sebanyak 22 buah dan adonan coklat per 40 gr, lalu masing-masing adonan digulung bentuk memanjang dan diamkan selama 10 menit.
- Tipiskan adonan coklat dengan panjang 20 cm lalu bungkus dengan adonan putih yang telah ditipiskan.
- Susun rapi sebanyak 13 buah didalam loyang ukuran persegi ukuran 20 x 10 x 10cm yang sudah dipoles dengan **FILMA® Baker's Cream Fat**. Dalam menyusun sambil ditekan didalam loyang.
- Biarkan adonan roti mengembang sekitar 45-50 menit.
- Panggang selama 30 menit dengan panas oven 210°C.
- Setelah matang, keluarkan dari loyang dan dinginkan.



# Marble Greentea Bread

## Bahan

1	Kg	Tepung Protein Tinggi
180	Gr	Gula Pasir
5	Gr	Bread Improver
20	Gr	Susu Bubuk
1	Btr	Telur
400-450	Gr	Air Es
15	Gr	Garam
100	Gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>
50	Gr	Greentea bubuk
30	Gr	Almond (panggang setengah matang lalu potong kecil-kecil)
100	Gr	Buah Cranberry (potong kecil-kecil)



## Cara Membuat :

- Campurkan Tepung, Gula, Bread Improver, Susu Bubuk sampai merata. Lalu masukkan Telur dan Air Es aduk sampai merata lalu masukan Garam dan **FILMA® Prestige Margarine** aduk sampai adonan  $\frac{3}{4}$  kalis. Kemudian adonan dibagi menjadi dua adonan.
- Adonan pertama di beri cranberry dan almond aduk sampai kalis, Dan adonan kedua diberi greentea aduk sampai kalis.
- Diamkan selama 15 menit (fermentasi pertama). Timbang kedua adonan tersebut masing 500gr
- Diamkan selama 10 menit (fermentasi kedua). Lalu roll adonan roti cranberry diatas adonan greentea secara memanjang. Gulungkan adonan lalu potong hampir putus menjadi dua bagian dan Bentuk secara menyilang selang seling
- Siapkan loyang kotak roti tawar yang sudah dipoles dengan lemak putih, Taruh adonan kedalam roti kedalam loyang yang sudah dipoles lemak putih.
- Diamkan adonan roti sampai mengembang dua kali (fermentasi ke tiga)
- Panggang dengan panas oven 180°C selama  $\pm$  40 menit.



SCAN ME





# Spicy Bread with Salad Filling

## Bahan Roti:

500	Gr	Terigu Protein Tinggi
75	Gr	Gula Pasir
10	Gr	Susu Bubuk
7	Gr	Ragi Instan
2	Gr	Bread Improver
1	Btr	Telur utuh
200	Gr	Air Es
25	Gr	Bawang Bombay (potong dadu kecil)
2	Gr	Bawang Putih Bubuk
7	Gr	Garam
2	Gr	Lada Hitam
1	Gr	Bubuk Cabe (opsional)
35	Gr	<b>FILMA® Margarine</b>
35	Gr	<b>FILMA® Butter Oil Substitute</b>
25	Gr	Wijen Putih (untuk taburan)
1	Btr	Telur untuk Polesan

## Bahan Salad:

75	Gr	Bawang Bombay (potong kecil memanjang)
50	Gr	Sosis Sapi (potong dadu kecil)
50	Gr	Edamame (kedelai Jepang) Direbus
75	Gr	Daun Selada
50	Gr	Paprika potong dadu kecil
50	Gr	Jagung manis
50	Gr	Keju Cheedar potong dadu
100	Gr	Mayonaisse pedas

Aduk semua bahan kecuali daun Selada sampai rata. Sisihkan.

*\*Bahan-bahan salad bisa divariasikan sesuai selera.*



## Cara Membuat :

- Aduk bahan Terigu, Gula, Susu, Ragi, Bread Improver, Telur, dan Air dengan kecepatan sedang hingga setengah kalis.
- Masukkan Bawang Bombay, Bawang Putih Bubuk, Garam, Lada Hitam dan Bubuk Cabe (opsional) lalu aduk kembali hingga  $\frac{3}{4}$  kalis.
- Lalu masukkan filma dan filma, aduk hingga kalis.
- Angkat dan bulatkan adonan. Istirahatkan selama sekitar 10 menit.
- Timbang per adonan seberat 40 gram.
- Pilin dan cetak adonan berbentuk lingkaran.
- Tempatkan pada loyang lalu fermentasi sampai  $\frac{3}{4}$  mengembang (sekitar 45-60 menit).
- Poles dengan polesan telur dan taburi atasnya dengan wijen putih.
- Panggang dengan api atas bawah 180°C selama kurang lebih 12 menit.
- Biarkan dingin lalu belah tengahnya jangan sampai putus dan diisi dengan adonan saladnya.



# Apple Green Sweet Bread

## Bahan

1	Kg	Terigu Protein Tinggi
200	Gr	Tepung Ten Mien
80	Gr	Gula Pasir
12	Gr	Ragi Instant
5	Gr	Bread Improver
10	Gr	Susu Bubuk
10	Gr	Pewarna Hijau Muda
1	Btr	Telur
500 - 550	Cc	Susu Cair Dingin
16	Gr	Garam
100	Gr	<b>FILMA® Baker's Cream Fat</b>

## Untuk Isian

25	Gr	<b>FILMA® Margarine</b>
500	Gr	Apel Malang, dipotong kotak kecil
125	Gr	Gula Pasir
20	Gr	Maizena
20	Gr	Air
15	Gr	Air Jeruk Lemon



## Cara Membuat :

- Aduk Terigu, Tepung Ten Mien, Gula Pasir, Ragi, Bread Improver, Susu Bubuk lalu masukkan Pewarna Hijau Muda, Telur, dan Susu, lalu aduk merata.
- Masukkan **FILMA® Baker's Cream Fat** dan Garam, lalu aduk sampai adonan kalis.
- Diamkan selama 10 menit lalu timbang per 50 gr, lalu bulatkan dan diamkan selama 10 menit.
- Isi dengan isian apel lalu bentuk bulat dan taruh pada cetakan gerigi berdiameter 8cm.
- Diamkan adonan selama 1 jam sampai mengembang 2 kali.
- Oles bagian atas dengan susu evaporasi .
- Panggang dengan panas oven 180°C selama 15 menit sampai roti matang dan permukaan roti berwarna agak coklat.



SCAN ME





# FILMA®

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING  
GRATIS



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

