

ANEKA KREASI ROLL CAKE CHEF KOKO HIDAYAT



Peacock Roll Cake

Bahan A:

- 10 Bt Kuning telur
- 2 Bt Putih telur
- 125 Gr Gula pasir
- 8 Gr Cake emulsifier(optional)

Bahan B:

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

Bahan C:

- 150 Gr **FILMA[®] Prestige Margarine**
dicairkan

Bahan D:

- 3 Gr Mocca pasta
- 3 Gr Coklat pasta

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C aduk merata
3. Timbang adonan :
100 Gr untuk dicampur dengan 3 Gr mocca pasta dan aduk merata.
100 Gr untuk dicampur dengan 3 Gr coklat pasta dan aduk merata.
4. Masukkan adonan coklat dan mocca pada kantong plastik spuit.
5. Tuangkan sisa adonan putih pada 1 loyang persegi ukuran 30 x 30 x 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti. Lalu spuitkan adonan mocca, coklat , mocca dan coklat berbentuk bulatan dan saling tumpuk lalu menggunakan tusuk sate bentuk motif merak.
6. Panggang selama 25 – 30 menit dengan panas oven 180°C.
7. Setelah matang dan dingin dipoles selai strawberry dan digulung rapi.



SCAN ME



Pandan Choco Roll Cake

Bahan A:

- 10 Bt Kuning telur
- 2 Bt Putih telur
- 130 Gr Gula pasir
- 8 Gr Cake emulsifier(optional)

Bahan B:

- 60 Gr Terigu protein sedang
- 25 Gr Maizena
- 30 Gr Susu bubuk

Bahan C:

- 150 Gr **FILMA[®] Prestige Margarine**
dicairkan

- 5 Gr Pandan pasta

Pewarna hijau muda secukupnya (optional)

Bahan D:

- 200 Gr Coklat meises untuk topping

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C aduk merata.
3. Siapkan 1 loyang persegi ukuran 30 x 30 x 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
4. Tuangkan adonan lalu ratakan
5. Panggang selama 25 – 30 menit dengan panas oven 180°C. Setelah matang dan dingin dipoles buttercream dan digulung rapi. Poles bagian luar bolu gulung lalu beri topping coklat meises.



SCAN ME



Nanas Rhum Raisin Roll Cake

Bahan A:

- 10 Bt Kuning telur
- 2 Bt Putih telur
- 130 Gr Gula pasir
- 8 Gr Cake emulsifier

Bahan B:

- 50 Gr Terigu protein sedang
- 25 Gr Maizena
- 30 Gr Susu bubuk

Bahan C:

- 150 Gr **FILMA[®] Prestige Margarine**
dicairkan

Bahan D: (isian):

- 200 Gr Selai nenas Rhum raisin

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C aduk merata.
3. Siapkan 1 loyang persegi ukuran 30 x 40 x 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
4. Tuangkan adonan lalu ratakan
5. Panggang selama 25 – 30 menit dengan panas oven 180°C. Setelah matang dan dingin dipoles tipis selai nenas Ori lalu pada Bagian ujung bolu gulung diberi selai nenas rhum raisin lalu gulung rapi.



SCAN ME



Mocca Choco Meises Roll Cake

Bahan A:

- 10 Bt Kuning telur
- 2 Bt Putih telur
- 130 Gr Gula pasir
- 8 Gr Cake emulsifier (optional)

Bahan B:

- 50 Gr Terigu protein sedang
- 25 Gr Maizena
- 30 Gr Susu bubuk

Bahan C:

- 130 Gr **FILMA® Prestige Margarine** dicairkan
- 5 Gr Mocca pasta

Bahan D:

- 150 Gr Coklat meises untuk isian dan topping



SCAN ME



Cara Membuat :

1. kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C aduk merata.
3. Siapkan 1 loyang persegi ukuran 30 x 30 x 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
4. Tuangkan adonan lalu ratakan
5. Panggang selama 25 – 30 menit dengan panas oven 180°C. setelah matang dan dingin dipoles buttercream vanilla lalu diberi isian coklat meises dan digulung rapi lalu poles bagian seluruh bolu gulung dengan buttercream vanilla lalu taburi dengan coklat meises

Buttercream vanilla

Bahan A:

- 100 Gr **FILMA® Bakers Cream Fat**
- 50 Gr Susu kental manis

Cara membuat :

1. Kocok kedua bahan sampai mengembang dan tercampur merata.

Marble Square Roll Cake

Bahan A:

- 10 Bt Kuning telur
- 2 Bt Putih telur
- 130 Gr Gula pasir
- 8 Gr Cake emulsifier

Bahan B:

- 50 Gr Terigu protein sedang
- 25 Gr Maizena
- 30 Gr Susu bubuk

Bahan C:

- 150 Gr **FILMA® Prestige Margarine** dicairkan

Bahan D:

- 10 Gr Coklat pasta

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C aduk merata.
3. Timbang adonan 300 gr lalu campur dengan bahan D (coklat pasta) aduk merata lalu masukkan pada kantong plastic spuit.
4. Siapkan 1 loyang persegi ukuran 30 x 30 x 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti. Pada bagian ujung Loyang spuitkan ½ bagian adonan coklat lalu tuangkan adonan kuning dan ratakan lalu sisa adonan coklat dispuitkan sebanyak 4 baris.
6. Panggang selama 25 – 30 menit dengan panas oven 180°C.
7. Setelah matang dan dingin dipoles buttercream vanilla dan coklat
8. Lalu digulung rapih cetak bentuk kotak (bisa dicetak pakai container plastic berbentuk persegi panjang ukuran 30 x 6 x 6 cm dan diamkan pada chiller lalu poles bagian luar bolu gulung dengan buttercream vanilla lalu taburi dengan meises Hagel./Holland



SCAN ME



Classic Mocca Nougat Roll Cake

Bahan A:

- 10 Bt Kuning telur
- 3 Bt Putih telur
- 150 Gr Gula pasir
- 10 Gr Cake emulsifier

Bahan B:

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

Bahan C:

- 150 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
Dicairkan
- 5 Gr Mocca pasta



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B dan kocok merata.
2. Masukkan bahan C dan aduk merata.
3. Tuangkan adonan pada 1 loyang persegi panjang ukuran 30 x 40 x 3 cm yang sudah dipoles mentega putih dan dialasi Kertas roti.
4. Panggang dengan panas oven 180 C selama 25- 30 menit. setelah matang dan dingin dipoles buttercream mocca dan beri nougat kacang lalu di gulung rapi dan bagian luar diberi polesan buttercream mocca dan taburan nougat kacang.

Butter cream mocca

Bahan :

- 50 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 50 Gr **FILMA® Bakers Cream Fat**
- 50 Gr Selai kacang pindekaas
- 60 Gr Susu kental manis
- 5 Gr Mocca pasta

Cara membuat :

1. Kocok semua bahan sampai tercampur merata

Teng Teng Kacang

Bahan :

- 100 Gr Gula pasir
- 10 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 125 Gr Kacang tanah yang sudah dipanggang
½ matang dan dicincang kasar

Cara Membuat :

1. Gula pasir dibuat sampai menjadi caramel lalu masukkan **FILMA® Prestige Margarine** lalu aduk merata.
2. Masukkan kacang tanah cincang kasar lalu aduk merata.
3. Tuangkan pada loyang yang sudah dipoles margarine dan tuangkan Teng-teng kacang lalu tekan2 agak gepeng dan diamkan dingin.
4. Setelah dingin dan mengeras, ditumbuk sampai agak halus.



SCAN ME

Choco Cheese Roll Cake

Bahan A:

- 10 Bt Kuning telur
- 3 Bt Putih telur
- 150 Gr Gula pasir
- 10 Gr Cake emulsifier

Bahan B:

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

Bahan C:

- 150 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
Dicairkan



SCAN ME



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan Bahan B dan kocok merata.
2. Masukkan bahan C dan aduk merata.
3. Siapkan 1 loyang persegi panjang ukuran 30 x 40 cm x 3 cm yang sudah dipoles mentega putih dan dialasi kertas roti. tuangkan adonan lalu ratakan.
4. Panggang dengan panas oven 180°C selama 20 – 25 menit.
5. Setelah matang dan dingin dipoles buttercream vanilla lalu bagian ujung kiri diberi isian Prochiz keju cheddar parut dan ujung kanan diberi isian coklat meises hagel lalu gulung ketengah dari bagian kiri dan bagian kanan sampai membentuk motif gulungan dua seperti kacangrata.



Buttercream vanilla

- 100 Gr **FILMA® Bakers Cream Fat**

- 50 Gr Susu kental manis.

Kocok kedua bahan sampai tercampur merata

Isian :

- 100 Gr Prochiz keju cheddar parut

- 100 Gr Coklat meises Hagel.

Bolu Gulung Kurma

Bahan A:

- 10 Bt Kuning telur
- 2 Bt Putih telur
- 130 Gr Gula pasir
- 8 Gr Cake emulsifier (optional)

Bahan B:

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

Bahan C:

- 130 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
dicairkan

Bahan D:

- 100 Gr Kurma yang ditipiskan

Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan B dan kocok merata.
3. Masukkan bahan C dan aduk merata.
4. Siapkan 1 loyang kotak ukuran 30 x 30 x 3 cm yang sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti
5. Lalu pada bagian dasar Loyang susun 12 buah kurma yang ditipiskan dan tuangkan adonan lalu ratakan.
6. Panggang dengan panas oven 180°C selama 25- 30 menit.
7. Setelah matang dan dingin dipoles dengan buttercream Dan digulung rapi.



SCAN ME



Butter cream vanilla

Bahan :

- 100 Gr **FILMA® Bakers Cream Fat**
- 50 Gr Susu kental manis

Cara membuat :

1. Kocok kedua bahan sampai mengembang dan tercampur merata

Bolu Gulung Ketan Hitam Keju

Bahan A:

- 8 Bt Kuning telur
- 3 Bt Putih telur
- 120 Gr Gula pasir
- 10 Gr Cake emulsifier

Bahan B:

- 50 Gr Terigu protein sedang
- 10 Gr Maizena
- 50 Gr Tepung ketan hitam
- 20 Gr Susu bubuk
- 10 Gr Charcoal bubuk

Bahan C:

- 120 Gr **FILMA® Prestige Margarine** dicairkan



SCAN ME



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C aduk merata.
3. Siapkan 1 loyang persegi ukuran 30 x 30 x 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas
4. Tuangkan adonan lalu ratakan
5. Panggang selama 20 - 25 menit dengan panas oven 180°C.
6. Setelah matang dan dipoles buttercream keju dan Prochiz keju cheddar parut dan digulung rapi.

Butter cream keju

Bahan :

- 50 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 50 Gr **FILMA® Bakers cream fat**
- 50 Gr Prochiz spread/keju oles
- 50 Gr Susu kental manis

Cara Membuat :

Kocok semua bahan sampai mengembang dan tercampur merata.



Bolu Gulung Batik

Bahan A:

- 10 Bt Kuning telur
- 2 Bt Putih telur
- 130 Gr Gula pasir
- 8 Gr Cake emulsifier (optional)

Bahan B:

- 50 Gr Terigu protein sedang
- 25 Gr Maizena
- 30 Gr Susu bubuk

Bahan C:

- 150 Gr **FILMA[®] Margarine** dicairkan

Bahan D:

- 5 Gr Mocca pasta
- 5 Gr Coklat pasta



SCAN ME



Cara Membuat :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata. Masukkan bahan C aduk merata.
2. Timbang adonan :
50 Gr adonan untuk diberi mocca pasta, aduk merata dan
50 Gr adonan untuk diberi coklat pasta, aduk merata.
3. Masukkan adonan pada kantong plastik spuit.
4. Sisa adonan kuning dituangkan pada 1 loyang persegi ukuran 30 x 40 x 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
5. Tuangkan adonan lalu ratakan lalu spuitkan adonan coklat dan mocca berbentuk garis memanjang . dengan menggunakan ujung sendok makan bentuk corak batik naik turun .
6. Panggang selama 25 – 30 menit dengan panas oven 180°C. Setelah matang dan dingin dipoles buttercream atau selai nanas dan digulung rapi.

FILMA®

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING
GRATIS



www.smartpluspro.com/expert

