

FILMA[®]
The Professional's Choice

ANEKA KREASI PASTRY ALA FILMA



Ayam Betutu Puff Pastry

Curry Puff

Bahan Puff Pastry:

Terigu Protein Tinggi	600 Gr
Terigu Protein Sedang	400 Gr
Gula Pasir	80 Gr
Garam	15 Gr
Susu Bubuk	50 Gr
Cream of Tar-tar	5 Gr
Telur Utuh	100 Gr
Air	450 Gr
FILMA® Margarine	150 Gr
FILMA® Puff Pastry	550 Gr



SCAN ME



Cara Membuat:

1. Campur terigu, gula pasir, garam, susu bubuk dan cream of tar-tar. Kemudian tambahkan telur dan air aduk rata. Terakhir masukkan **FILMA® Margarine**, aduk hingga kalis.
2. Diamkan adonan selama 10 menit. Kemudian tipiskan dan taruh **FILMA® Puff Pastry**. Lakukan lipatan single selama 4 kali, tiap lipatan diistirahatkan, terakhir tipiskan setebal 3 mm.
3. Potong ukuran 10X10 cm, tengahnya beri isian chicken curry. Lipat bentuk segitiga, ujungnya tekan dengan garpu. Oles atasnya dengan kuning telur, tabur dengan wijen hitam.
4. Panggang dalam oven bersuhu 180°C selama 25 menit.

Filling Chicken Curry:

Daging Ayam	300 Gr
Kentang	150 Gr, potong kotak-kotak, goreng
Bawang Bombay	½ Bh
Bawang Putih	3 Siung
Bumbu Curry India	1 Sdm
FILMA® Margarine	2 Sdm, untuk menumis
	Garam, Merica secukupnya

Cara Membuat:

1. Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Kemudian masukkan daging ayam. Beri bumbu curry, garam, merica. Terakhir masukkan kentang goreng.



Checkerboard Danish Pastry

Danish Pastry:

Bahan A:

1	Kg	Terigu Protein Tinggi
150	Gr	Gula Pasir
5	Gr	Bread Improver
15	Gr	Ragi Instant
50	Gr	Susu Bubuk
15	Gr	Garam

Bahan B:

100	Gr	Telur Utuh
100	Gr	Susu Cair
350	Gr	Air Es

Bahan C:

100	Gr	FILMA® Margarine
-----	----	-------------------------

Bahan D:

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	--------------------------------------

Bahan E:

3	Sdm	Chocolate Pasta
---	-----	-----------------

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan A kemudian tambahkan bahan B mixer hingga tercampur rata. Tambahkan bahan C, mixer hingga hampir kalis.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian (adonan coklat dan adonan putih). Beri bahan E untuk warna coklat, mixer semua adonan hingga kalis.
3. Diamkan adonan di dalam freezer selama 15 menit. Kemudian bungkus 250 gr **FILMA® Danish Pastry** dengan masing-masing adonan, lakukan lipatan single sebanyak 3 kali.
4. Terakhir tipiskan adonan hingga 7 mm kemudian lipat 3 (lebar 15 cm). Simpan dalam freezer hingga keras
5. Potong adonan setebal 2 mm. tata seperti anyaman selang seling antara adonan coklat dan putih.
6. Bungkus roti manis yang telah diisi dengan adonan Danish Checkerboard.



SCAN ME



Roti Manis

Bahan A:

1	Kg	Terigu Protein Tinggi
225	Gr	Gula Pasir
5	Gr	Bread Improver
20	Gr	Ragi Instant
50	Gr	Susu Bubuk
15	Gr	Garam

Bahan B:

100	Gr	Kuning Telur
150	Gr	Susu Cair
300	Gr	Air Es

Bahan C:

200	Gr	FILMA® Margarine
-----	----	-------------------------

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan A kemudian tambahkan bahan B mixer hingga tercampur rata. Tambahkan bahan C, mixer hingga kalis.
2. Potong dan timbang adonan seberat @ 60-80 gr. Isi sesuai selera, kemudian bulatkan.
3. Bungkus adonan dengan adonan Danish Checkerboard.
4. Diamkan selama 60 menit hingga mengembang, kemudian panggang dengan oven bersuhu 180°C selama 18 menit.



Cheese Leaf Puff Pastry

Basic puff pastry

Bahan A :

1000	Gr	Terigu protein tinggi
20	Gr	Gula pasir
15	Gr	Garam
30	Gr	Susu bubuk

Bahan B :

475	Cc	Air es
125	Gr	FILMA® Margarine
50	Gr	Keju cheddar parut yang sudah dikeringkan

Bahan C :

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	--------------------------------------

Bahan D :

50	Gr	Keju cheddar yang dikeringkan untuk taburan
----	----	---



Cara membuat :

1. Aduk bahan A dan B sampai adonan tercampur merata. Lalu diamkan selama 1 jam.
2. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm berbentuk persegi panjang lalu taruh bahan C : **FILMA® Puff Pastry Shortening** pada bagian tengahnya lalu tutup rapi lalu roll adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single lalu diamkan selama 10-15 menit.
3. Roll kembali adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single dan diamkan kembali selama 10-15 menit. Lakukan lipatan single 4x. Pada lipatan single terakhir diamkan 30 menit dengan ditutup plastik.
4. Roll adonan dengan ketebalan 1 cm lalu taburi keju cheddar parut yang sudah dikeringkan lalu lipat dua.
5. Roll adonan dengan ketebalan 2,5 mm lalu cetak dengan cetakan bentuk daun panjang 10 cm lalu beri guratan menyerupai daun dan poles dengan telur.
6. Panggang dengan panas oven 180°C selama 15 menit lalu turunkan panas oven menjadi 150°C dan panggang kembali selama 30 menit



SCAN ME



Chicken Curry Green Peas Puff Pastry

Bahan A :

800	Gr	Terigu protein tinggi
200	Gr	Terigu protein sedang
40	Gr	Gula pasir
30	Gr	Susu bubuk
3	Gr	Cream of tartar

(bisa diganti dengan 1 sdt Air Lemon)

Bahan B :

50	Gr	PALMVITA MARGARINE
30	Gr	PALMVITA BOS
20	Gr	Garam

Bahan C :

± 480	Gr	Air es
-------	----	--------

Bahan D :

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	-------------------------------

Resep Ayam Curry:

Bahan A :

250	Gr	Daging ayam potong dadu
30	Gr	Bawang Bombay cincang kasar
30	Gr	PALMVITA MARGARINE
1	Sct	Bumbu Kari instant
25	Gr	Air

Garam,lada,gula secukupnya

Bahan B :

25	Gr	Daun kari (optional)
30	Gr	Keju Cheddar potong dadu kecil
100	Gr	Kacang Polong matang



Cara Membuat Ayam Curry:

1. Tumis bawang Bombay dengan PALMVITA MARGARINE sampai harum,lalu masukkan potongan Ayam,tumis sampai ayam agak layu,tambahkan air
2. Masukkan bumbu Kari sachet ,tumis lagi sampai ayam empuk
3. Kecilkan apinya lalu masukkan bahan B,aduk sebentar sampai merata dan airnya menyusut
4. Isian ayam siap digunakan

Cara membuat Puff Pastry:

1. Aduk bahan A dan bahan B sampai adonan tercampur merata (sampai ¼ kalis)
2. Diamkan selama 15 menit, lalu roll adonan berbentuk persegi panjang,simpan di Freezer 20 menit
3. Roll adonan dan taruh pada bagian tengah FILMA® Puff Pastry Shortening, lalu tutup rapi.
4. Roll adonan dengan ketebalan 12 mm, lalu lakukan lipatan single dan diamkan selama 15 menit di suhu ruang.
5. Lakukan cara di atas sebanyak 4 kali lalu diamkan selama 30 menit (di Chiller). Roll adonan puff pastry dengan tebal 3 mm lalu bentuk bujur sangkar ukuran 9 cm x9 cm
6. Isi bagian tengahnya dengan isian ayam dan tutup sisi satunya ke sisi yang lain (bentuk segitiga)
7. Rekatkan bagian pinggirnya dan tekan-tekan dengan garpu hingga rapat
8. Poles dengan polesan telur utuh ,lalu panggang dengan suhu 190° C api atas bawah selama sekitar 20 menit.Kecilkan suhu oven menjadi 150° C dan panggang lagi selama 10 menit.
9. Angkat dan siap disajikan .



Cum Cum Hazelnut Ragout Ayam

Puff Pastry

Bahan A:

1	Kg	Terigu Protein Tinggi
50	Gr	Gula Pasir
20	Gr	Garam

Bahan B:

550	Gr	Air Es
-----	----	--------

Bahan C:

75	Gr	FILMA® Margarine
----	----	------------------

Bahan D:

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	-------------------------------

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan A kemudian tambahkan bahan B, mixer hingga tercampur rata. Setelah itu masukkan bahan C, mixer hingga kalis. Istirahatkan adonan selama 20 menit, kemudian tipiskan dan bungkus bahan D.
2. Tipiskan adonan hingga 9 mm, kemudian lakukan lipatan single sebanyak 4 kali, tiap lipatan istirahatkan selama 15 menit. Terakhir tipiskan adonan hingga 3 mm.
3. Potong adonan puff pastry 3X35 cm. Kemudian lilitkan diloyang cum-cum, oles dengan telur utuh kemudian taburi gula pasir. Panggang dengan oven bersuhu 170°C selama 30 menit. Setelah matang isi dengan vla.



SCAN ME



Cum Cum Hazelnut Ragout Ayam

Ragout Ayam

Bahan A:

- 1 Sdm FILMA® Margarine
- 25 Gr Bawang Putih, cincang halus
- 100 Gr Bawang Bombay, cincang kasar

Bahan C:

- 1 Sdt Garam
- 1 Sdt Merica
- 1 Sdm Pala Bubuk
- 1 Sdt Penyedap Rasa
- 75 Gr Gula Pasir

Hazelnut Cream

Bahan A:

- 80 Gr Susu Cair
- 80 Gr Air
- 10 Gr Terigu Protein Sedang
- 10 Gr Maizena
- 8 Gr Custard Powder
- 35 Gr Gula Pasir

Bahan B:

- 150 Gr Wortel, Potong kotak
- 150 Gr Daging Ayam /Sapi cincang
- 2 Sdm Daun Seledri, cincang halus

Bahan D:

- 300 Gr Susu Cair
- 30 Gr Terigu Protein Sedang
- 20 Gr Maizena

Bahan B:

- 150 Gr Fresh Cream
- ¼ Sdt Vanilla

Bahan C:

- 150 Gr Selei Hazelnut



Cara Membuat Ragout Ayam:

1. Rebus wortel hingga lunak, kemudian tiriskan.
2. Tumis bahan A hingga harum kemudian tambahkan bahan B, masak hingga matang,
3. tambahkan bahan C terakhir masukkan bahan D, masak hingga mengental.
4. Isi ragout ke cum-cum yang sudah matang, sajikan dengan saus sambal.

Cara Membuat Hazelnut Cream:

1. Masak semua bahan A hingga mengental, kemudian kocok bahan B hingga mengembang dan ringan. Lalu tambahkan bahan A dan C, aduk rata.
2. Isi Hazelnut Cream ke cum-cum yang sudah matang, sajikan dalam keadaan dingin.



SCAN ME

Flower Puff Pastry

Bahan A:

700	Gr	Terigu protein tinggi
300	Gr	Terigu protein sedang
5	Gr	Cream of tartar
15	Gr	Garam
50	Gr	Susu bubuk
50	Gr	Gula pasir

Bahan B:

550	Cc	Air es
50	Gr	PALMBOOM Cake Margarine

Bahan C:

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	--------------------------------------

Bahan D Isian

100	Gr	Kacang hijau
75	Gr	Buah Chery merah

Cara membuat :

1. Aduk bahan A dan B sampai adonan tercampur merata.
2. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm berbentuk persegi panjang lalu taruh **FILMA® Puff Pastry Shortening** pada bagian tengahnya lalu tutup rapi lalu roll adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single lalu diamkan selama 10-15 menit.
3. Roll kembali adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single dan diamkan kembali selama 10-15 menit. Lakukan lipatan single 4x. Pada lipatan single terakhir diamkan 30 menit dengan ditutup plastik.
4. Roll adonan dengan ketebalan 3-4 mm . Bentuk dengsn cetsksn bunggs dan poles permukaan atasnya dengan polesan telur.
5. Panggang dengan panas oven 190° C selama 30 menit
6. Matang hiasi dengan bahan D



SCAN ME



Puff Pastry Topping Teri Kacang

Resep Puff Pastry :

Bahan A :

800	Gr	Terigu protein tinggi
200	Gr	Terigu protein sedang
40	Gr	Gula pasir
30	Gr	Susu bubuk
3	Gr	Cream of tartar (bisa diganti dengan 1 sdt Air Lemon)

Bahan B :

100	Gr	FILMA® Prestige Margarine
20	Gr	Garam

Bahan C :

± 500	Gr	Air es
-------	----	--------

Bahan D :

500	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	--------------------------------------

Cara membuat :

1. Aduk bahan A dan bahan B sampai adonan tercampur merata (sampai ¼ kalis)
2. Diamkan selama 15 menit, lalu roll adonan berbentuk persegi panjang dan taruh pada bagian tengah **FILMA® Puff Pastry Shortening**, lalu tutup rapi.
3. Roll adonan dengan ketebalan 1 cm, lalu lakukan lipatan single dan diamkan selama 15 menit di suhu ruang.
4. Lakukan cara di atas sebanyak 4 kali lalu diamkan selama 30 menit (di Chiller). Roll adonan Puff Pastry dengan tebal 2,5 mm lalu bentuk persegi panjang ukuran 6 cm x 4 cm, lalu ditumpuk dengan kulit Puff Pastry atasnya yang dilubangi bagian tengahnya dengan cutter yang lebih kecil ukurannya (bentuk seperti gambar).
5. Poles dengan polesan telur utuh, lalu panggang dengan suhu 200° C api atas bawah selama sekitar 20 menit. Kecilkan suhu oven menjadi 150° C dan panggang lagi selama 20 menit. Angkat dan dinginkan



SCAN ME



Puff Pastry Topping Teri Kacang

Resep Teri Kacang:

Bahan A :

- 200 Gr Teri Medan
(cuci dan goreng garing dengan **FILMA® Minyak Goreng**)
- 130 Gr Kacang Tanah
(goreng garing dengan **FILMA® Minyak Goreng**)
- 100 Gr Bawang Merah iris
(goreng garing dengan **FILMA® Minyak Goreng**)
- 30 Gr Bawang Putih iris
(goreng garing dengan **FILMA® Minyak Goreng** lalu remukkan)

Bahan B :

- 4 Bh Cabe Rawit
 - 3 Gr Garam
- Diulek halus

Bahan C:

- 50 Gr **FILMA® Butter Oil Substitute**
- 2 Bh Cabe Merah Keriting (iris tipis memanjang)
- 3 Bh Daun Jeruk Nipis (iris tipis memanjang)
- 2 Bh Asam Jawa (rendam dalam 20 gr air dan nanti diambil airnya saja)
- 30 Gr Gula pasir (sesuai selera)
- 1 Sdt Kaldu bubuk (optional)



Cara Membuat :

1. Tumis bahan B dengan **FILMA® Butter Oil Substitute** sampai harum, lalu masukkan Bahan C ,tumis sampai harum
2. Kecilkan apinya lalu masukkan Bahan A,aduk sampai merata dan airnya menyusut



SCAN ME



Red Velvet Croissant

Croissant Dough

- 952 Gr Terigu Protein Tinggi
- 150 Gr Gula Pasir
- 12 Gr Garam
- 25 Gr Ragi Instant
- 400 Gr Susu Cair
- 150 Gr Air Es
- 55 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 550 Gr **FILMA® Puff Pastry**

Cheese Filling

- 85 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 210 Gr Cream Cheese
- 10 Gr Vanilla Essence
- 3 Gr Garam
- 335 Gr Gula Halus

Sugar Syrup

- 200 Gr Air
- 200 Gr Gula Pasir

Cara Membuat Cheese Filling:

1. Kocok **FILMA® Prestige Margarine** dan Cream Cheese hingga halus, kemudian tambahkan Garam, Vanila, dan Gula Halus lalu kocok kembali hingga rata dan sedikit mengembang.

Cara Membuat Sugar Syrup:

1. Rebus Air dan Gula Pasir hingga cair. Kemudian dinginkan dan dapat digunakan untuk mengoles permukaan Croissant setelah di panggang.



Cara Membuat Croissant Dough:

1. Campurkan semua bahan kedalam mangkuk pengaduk kecuali **FILMA® Prestige**. Aduk hingga adonan homogen kemudian tambahkan **FILMA® Prestige**, lanjutkan mengaduk hingga adonan 3/4 kalis.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian, 365 Gr adonan dan tambahkan Chocolate paste 15 Gr dan aduk hingga kalis. Sisa adonan tadi ditambahkan 10 Gr Pewarna Merah, 5 Gr Chocolate Paste, dan 2 Gr Pewarna Lemon Yellow. Aduk kembali hingga kalis kemudian istirahatkan kedua adonan di suhu ruang selama 10 menit.
3. Tipiskan dengan ukuran 15 x 32 cm untuk adonan merah dan simpan kedua adonan di freezer selama 2 jam atau sampai semalam.
4. Siapkan pula **FILMA® Puff Pastry** dan pipihkan dengan ukuran 15 cm x 15 cm x 7mm.
5. Keluarkan adonan dan isi dengan **FILMA® Puff Pastry** dan lipat dengan 1x single 1x double. kemudian tipiskan dengan ukuran 52 cm x 126 cm x 3,8 mm
6. Potong segitiga dengan ukuran 25,5 x 10,5 cm dan gulung membentuk seperti keong.
7. Kembangkan selama 1 jam pada suhu 27 °C kemudian oven dengan suhu (api bawah) 200 °C (api atas) 170 °C selama 28 menit.



Strawberry Almond Danish Pastry

Bahan Cake Strawberry

untuk 2 loyang ukuran 24x 24 x 3 cm

Bahan A

- 17 Btr Kuning Telur
- 3 Btr Putih Telur
- 180 Gr Gula Pasir
- 15 Gr Cake Emulsifier

Bahan B

- 120 Gr Terigu Protein Sedang
- 30 Gr Susu Bubuk

Bahan C

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

Bahan D

- 2 Gr Strawberry Pasta
- Pewarna Merah Muda secukupnya



Cara membuat Cake Strawberry:

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan Bahan B dan kocok merata
2. Masukkan bahan C lalu aduk merata.
3. Timbang adonan seberat 100 Gr untuk diberi Strawberry Pasta dan Pewarna Merah Muda,aduk merata lalu tuangkan pada adonan kuning
4. Dan aduk perlahan dengan sistem folding selama 2 kali supaya berbentuk motif marmer merah muda tuangkan adonan pada loyang yang sudah dipoles shortening dan dialasi kertas roti.
5. Panggang dengan panas oven 180 °C selama 25-30 menit
6. Setelah matang dan dingin, dipoles vla dan disusun 2 lapis.
7. Bagi menjadi 4 bagian



SCAN ME



Strawberry Almond Danish Pastry

Basic Puff Pastry

Bahan A

- 200 Kg Terigu Protein Tinggi
- 50 Gr Terigu Protein Sedang
- 10 Gr Gula Pasir
- 5 Gr Garam
- 10 Gr Susu bubuk
- 20 Gr Almond Bubuk

Bahan B

- 125 Cc Air Es
- 25 Gr **FILMA® Butter Oil Substitute**

Bahan C

- 125 Gr **FILMA® Puff Pastry Shortening**

Cara membuat Basic Puff Pastry :

1. Aduk bahan A dan B sampai adonan tercampur merata. Lalu diamkan selama 1 jam
2. Roll adonan dengan ketebalan 2 cm berbentuk persegi panjang lalu taruh bahan C (**FILMA® Puff Pastry Shortening**) pada bagian tengahnya lalu tutup rapi lalu roll adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single lalu diamkan selama 10-15 menit.
3. Roll kembali adonan dengan ketebalan 1 cm lalu lipat single dan diamkan kembali selama 10-15 menit. Lakukan lipatan single 4x. Pada lipatan single terakhir diamkan 30 menit dengan ditutup plastik.
4. Roll adonan dengan ketebalan 3 mm lalu potong ukuran 25 x 30 cm



Penyelesaian :

1. Puff pastry dengan ketebalan 3 mm yang dipotong ukuran 25 x 30 cm lalu tusuki dengan roll docker/ garpu dan dipoles dengan telur lalu taruh 1 potong cake strawberry pada bagian tengah
2. Potong bagian kiri dan kanan sebanyak 8 garis dan lalu bungkus membentuk keping.
3. Poles dengan polesan telur utuh sampai merata.
4. Panggang dengan panas oven 180 °C selama 25-30 menit



Rujak Pastry

Basic Puff Pastry

Bahan A:

- 1 Kg Terigu Protein Tinggi
- 50 Gr Gula Pasir
- 20 Gr Garam

Bahan B:

- 100 Gr Susu Cair
- 450 Gr Air Es

Bahan C:

- 75 Gr **FILMA® Prestige Margarine**

Bahan D:

- 500 Gr **FILMA® Puff Pastry Shortening**

Cara membuat:

1. Campur bahan A kemudian tambahkan bahan B, mixer hingga tercampur rata. Lalu masukan bahan C, mixer hingga kalis. Istirahatkan adonan 20 menit, kemudian bungkus bahan D dengan adonan.
2. Lipat single sebanyak 4 kali, tiap lipatan istirahatkan selama 15 – 20 menit. Terakhir tipiskan puff pastry 3 – 4 mm.

Rujak Vla

- 2 Bh Cabe Rawit, haluskan
 - 2 Sdm Air Asam Jawa
 - 100 Gr Gula Palm
 - 50 Gr Gula Pasir
 - 500 Ml Air
 - 50 Gr Maizena
 - 50 Gr Kacang Tanah Goreng, haluskan kasar
- Masak semua bahan hingga mengental.
Setelah dingin tambahkan kacang tanah, aduk rata.

Penyelesaian:

Potong Puff Pastry ukuran 12X12 cm, kemudian lipat segitiga, potong bagian kiri dan kanan, setelah itu silangkan bagian yang dipotong, oles dengan kuning telur bagian pinggirnya. Panggang dengan oven bersuhu 180°C selama 25 menit.

Setelah dingin bagian tengahnya beri rujak vla, dan tata buah.

Atasnya dapat diberi rujak vla kembali dan taburan kacang/diberi jelly glaze.

Buah Rujak

Mangga, Nanas, Nangka, Apel, Bengkoang, Jambu Air, Melon, Pepaya, Timun.



FILMA[®]

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING
GRATIS



www.smartpluspro.com/expert

