

# PALMVITA®

 **sinarmas**  
agribusiness and food

## KREASI RESEP PALMVITA



Follow us on



**smartplusprof** |

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



**smart Careline**  
+62800 1100 089  
[customercare@smartpluspro.com](mailto:customercare@smartpluspro.com)

# BANANA CAKE



## Bahan A

50	Gr	<b>PALMVITA®</b> Margarine
25	Gr	<b>PAMVITA®</b> BOS
75	Gr	Gula Halus
75	Gr	Gula Palm
100	Gr	Telur Utuh
300	Gr	Pisang Cavendish/Pisang Ambon
1	Sdt	Vanilla Pasta

## Cara Membuat

- Mixer bahan A hingga mengembang dan tercampur rata
- Tambahkan bahan B dan aduk hingga rata
- Tuang ke dalam loyang dan taburi atasnya dengan streusel dan chocolate chips
- Panggang dalam oven bersuhu 160° C selama 25-30 menit

## Bahan B

210	Gr	Terigu Protein Sedang
20	Gr	Susu Bubuk
5	Gr	Baking Powder



# AYAM GORENG TTEOKBOKKI



## Bahan Tteokbokki

300 Gr	Tepung Beras
100 Gr	Tepung Tapioka
1 Sdt	Garam
300 ML	Air Mendidih

## Bahan Ayam Goreng

500 Gr	Ayam Fillet
1 Sdt	Lada Bubuk
20 Gr	Saus Tiram
1 Btr	Telur Utuh
200 Gr	Tepung Terigu
20 Gr	Tepung Maizena
1/2 Sdt	Garam
1/2 Sdt	Garam

## Bahan Sambal

4 Sdm	<b>PALMVITA<sup>®</sup> Margarine</b>
4 Siung	Bawang Putih Cincang
2 Sdm	Bubuk Cabe
200 Gr	Saus cabe
200 Gr	Saus Tomat
20 Gr	Saus Tiram
50 ML	Air
1 Sdm	Garam

## Bahan Topping

Wijen



# AYAM GORENG TTEOKBOKKI

## Cara Membuat

### A. Marinasi Daging Ayam :

1. Iris tipis Daging Ayam
2. Tempatkan dalam wadah
3. Marinasi Daging Ayam dengan Garam, Lada Bubuk, Saus Tiram dan Telur utuh, aduk rata lalu diamkan selama 30 menit

### B. Membuat Tteokbokki:

1. Masak Air dalam panci ukuran sedang – besar, tambahkan sedikit minyak goreng (1 tsp)
2. Siapkan wadah ukuran sedang - besar
3. Tuang Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Garam aduk hingga rata
4. Tuangkan Air Mendidih secara perlahan sambil mengaduk adonan
5. Uleni adonan sampai terlihat tercampur rata dan kalis
6. Ambil adonan sekitar setengah genggam tangan
7. Gulung adonan sambil dipanjangkan kesamping sampai berbentuk seperti spidol
8. Pindahkan ke wadah flat dengan menggunakan alat bantu seperti spatula atau scrapper
9. Rebus adonan Tteokbokki selama 10 menit dengan api sedang
10. Angkat lalu rendam dengan air dingin / air es
11. Jika sudah dingin angkat dan tiriskan

### C. Membuat Tepung Bumbu Coating Ayam dan Tteokbokki:

1. Siapkan wadah
  2. Tuang Tepung Terigu, Tepung Meizena, dan Lada Bubuk, aduk rata
  3. Lapsi Daging Ayam yang sudah di marinasi dengan Tepung Bumbu Coating, sisihkan
  4. Angkat Tteokbokki dari rendaman air es, lalu tiriskan
  5. Potong-potong Tteokbokki sekitar 5 – 7 cm
  6. Lapsi Tteokbokki dengan Tepung Bumbu Coating
- Goreng Daging Ayam dan Tteokbokki yang sudah dilapsi Tepung Bumbu Coating dengan api sedang, sekitar 5 menit

### D. Membuat Sambal:

1. Panaskan PALMVITA® Margarine
2. Tuangkan irisan Bawang Putih, tumis sampai harum
3. Tuang Cabe Bubuk , aduk hingga rata
4. Tuangkan Saus Tomat, Saut Sambal, Saus Tiram, Gula Pasir dan Air Matang, aduk
5. Masukkan Ayam Goreng dan Tteokbokki, aduk hingga rata
6. Angkat, tabur dengan Wijen



# CAKE TAPE CHOCOLATE DAN STREUSEL

## Bahan-Bahan

- 325 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 625 Gr Gula Pasir
- 350 Gr Telur
- 500 Gr Tape Singkong
- 125 Gr Susu Cair
- 700 Gr Tepung Protein Rendah
- 8 Gr Baking Powder
- 4 Gr Baking Soda
- 150 Gr Chocolate Chips

## Streusel Keju

- 100 Gr **PALMVITA® Margarine**
- 100 Gr Gula Pasir
- 100 Gr Tepung Protein Rendah
- 100 Gr Keju Cheddar

## Cara Membuat Streusel

1. Aduk menjadi satu kemudian uleni pelan pelan sampai terbentuk butiran kasar
2. Tambahkan Keju Cheddar yg sudah di potong kecil kecil dan aduk rata
3. Simpan di chiller untuk dipakai selanjutnya

## Cara Membuat

1. Masukkan kedalam mixing bowl **FILMA® Prestige Margarine** dan Gula Pasir
2. Kocok sampai mengembang kemudian masukkan Telur satu per satu
3. Tambahkan Tepung Protein Rendah, Baking Powder dan Baking Soda lalu aduk sampai merata
4. Tuang Pisang yang sudah diblender dengan Susu Cair kedalam adonan
5. Masukkan juga Chocolate Chips dan aduk perlahan sampai merata
6. Tuang kedalam cetakan ratakan kemudian taburi atasnya dengan Streusel Keju
7. Panggang dengan suhu 180 °C selama 40 – 50 mnt
8. Dinginkan selama 10 – 15 mnt kemudian keluarkan dari cetakan
9. Taburi atasnya dengan Gula Bubuk dan hias dengan buah – buahan



# KARAAGE FRIED CHICKEN SAUS PALMVITA

## Bahan Ayam Goreng

455	Gr	Ayam Paha Atas (Dengan Kulit, Potong Dadu)
50	Gr	Gula Pasir
40	Gr	Soy Sauce
50	Gr	Jahe (1 ruas jari jempol, parut)
10	Gr	Bawang Putih (Potong Halus)
40	Gr	Telur (Kocok Lepas)
40	Gr	Tepung Maizena
1000	Gr	<b>PALMVITA® Deep Frying Fat</b>

## Saus Mentega Palmvita

80	Gr	Bawang Bombay
30	Gr	Kecap Inggris
20	Gr	Gula Pasir
20	Gr	Saus Tiram
50	Gr	Air Matang
50	Gr	<b>PALMVITA® Margarine</b>



## Cara Membuat

1. Panaskan **PALMVITA® Deep Frying Fat** di wajan/pan dengan panas 160°C
2. Di dalam wadah, campur Gula Pasir, Soy Sauce, Jahe dan Bawang Putih
3. Setelah merata masukkan Ayam yang sudah dipotong. Tutup dengan plastic selama 15 – 30 menit, simpan didalam kulkas.
4. Sesudah dimarinasi, tambahkan Telur dan aduk rata.
5. Masukkan Ayam ke Tepung Maizena satu per satu.
6. Goreng Ayam selama 3 menit. Angkat dan tiriskan, diamkan selama 4 menit lalu goreng kembali dengan panas 180°C selama 2 - 3 menit. Angkat dan tiriskan
7. Membuat Saus Mentega **PALMVITA®**
8. Panaskan wajan/pan lelehkan **PALMVITA® Margarine**, tumis Bawang Bombay sampai harum dan sedikit layu
9. Tambahkan Kecap Inggris, Gula Pasir, Saus Tiram dan Air sampai mendidih
10. Masukkan chicken Karaage yang sudah matang kedalam Saus Mentega, aduk rata
11. Angkat dan sajikan dipiring selagi hangat



# LAPIS SURABAYA EKONOMIS

## Bahan A

9 Btr Telur = 450 Gr  
300 Gr Gula Pasir  
25 Gr Cake Emulsifier  
1/2 Sdt Vanili Bubuk

## Bahan B

265 Gr Terigu Protein Sedang  
50 Gr Susu Bubuk  
30 Gr Tepung Maizena

## Bahan C

270 Gr **PALMVITA® Margarine** (Di cairkan)  
50 Gr Susu Bubuk

## Bahan D

1 Sdm Coklat Pasta Untuk Adonan Coklat

## Bahan E

100 Gr Selai Strawberry

## Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental
2. Masukkan bahan B kemudian kocok hingga merata
3. Masukkan bahan C kemudian aduk hingga merata
4. Siapkan 3 loyang persegi panjang 22 x 22 x 3 cm
5. Loyang dipoles margarine dan dialasi kertas roti
6. 2 loyang di beri adonan dengan berat 445 Gr untuk adonan kuning
7. 1 Loyang Timbang dengan berat 465 Gr dan di berikan Bahan D
8. Panggang selama 20 – 25 menit dengan panas oven 180°C
9. Setelah matang lapis dengan bahan E



# LUMPIA NASI GORENG

## Bahan-bahan

1000 Gr	<b>PALMVITA<sup>®</sup> Deep Frying Fat</b>
50 Gr	Udang Segar (Buang Kepala dan Buntut, Rebus)
2 Siung	Bawang Putih (Cincang)
1 Btr	Bawang Bombai, Cincang
100 Gr	Udang, Potong Kasar
2 Buah	Cabai Merah
2 Sdm	Kecap Asin
1 Piring	Nasi Putih
50 Gr	Kacang Polong
1 Btg	Bawang Daun, Iris Halus
1 Sdt	Minyak Wijen
Secukupnya	Garam dan Merica
10 Lembar	Kulit Lumpia
2 Btr	Telur, 1 Butir Dibuat Orak-arik



## Cara Membuat

1. Tumis Bawang Putih dan Bawang Bombai hingga harum
2. Masukkan Udang, Cabai, dan Kecap Asin lalu aduk hingga berubah warna
3. Tambahkan Nasi, Kacang Polong, Orak-arik, Bawang Daun, Minyak Wijen, Garam dan Merica
4. Aduk Nasi goreng bersama telur, kemudian ratakan 2 Sdm makan di sehelai Kulit Lumpia, sisipkan udang rebus
5. Gulung perlahan hingga padat
6. Goreng Lumpia Nasi dalam minyak goreng pada **PALMVITA<sup>®</sup> Deep Frying Fat** yang sudah dipanaskan, goreng hingga matang dan berwarna kuning keemasan, kemudian tiriskan
7. Hidangkan bersama mayonaise

## Tips

Nasi goreng dapat diganti dengan bihun. Isi tiap lumpia dengan sebutir cabai rawit untuk menambah sensasi lebih pedas





# MOZZARELLA SOSIS BERSELIMUT



## Bahan-bahan

250	Gr	Keju Mozzarella
4	Pcs	Sosis Ukurang Sedang-Besar
200	Gr	Tepung Terigu Protein Sedang
30	Gr	Susu Bubuk Full Cream
200	ML	Air
1	Btr	Telur
10	Gr	Backing Powder Double Acting
15	Gr	Gula Pasir
5	Gr	Garam
3	Gr	Lada Bubuk
100	Gr	Tepung Roti
8	Pcs	Tusuk Sate Besar
250	Gr	<b>PALMVITA® Deep Frying Fat</b>

## Bahan Membuat Keju Mozzarella

250	ML	Susu Bubuk
4 00	ML	Air
200	Gr	Keju Chedar
60	Gr	Tepung Tapioka
20	Gr	<b>PALMVITA® Margarine</b>



# MOZZARELLA SOSIS BERSELIMUT

## Cara Membuat Keju Mozzarella

1. Siapkan wadah
2. Campurkan Susu Bubuk dan Air kemudian aduk hingga tercampur
3. Diwadah terpisah, campurkan Tepung Tapioka dan sedikit Susu cair yang sudah dibuat, lalu aduk hingga rata
4. Panaskan Susu cair sampai ada buih di sisi panci
5. Masukkan **PALMVITA® Margarine**, lalu aduk hingga rata
6. Masukkan Keju Cheddar parut, kemudian aduk hingga rata
7. Masukkan adonan Tepung Tapioka lalu aduk dengan cepat hingga teksturnya halus dan elastis
8. Masukkan ke dalam wadah kotak lalu dinginkan
9. Jika sudah dingin, masukan ke dalam freezer hingga beku
10. Keluarkan di suhu ruang hingga tekstur keju mudah untuk dipotong

## Cara Membuat

1. Potong Keju Mozzarella seperti balok menjadi 8 Buah
2. Potong Sosis menjadi 2 bagian
3. Tusukkan Keju Mozzarella dan Sosis yang sudah dipotong ke tusuk sate seperti sate
4. Tuang Tepung Terigu ke dalam wadah besar lalu gulingkan sate mozzarella dan sosis yang sudah ditusuk
5. Simpan sate mozzarella dan sosis yang telah dibalur tepung ke dalam kulkas
6. Kemudian campurkan Tepung Terigu tadi dengan Gula Pasir, Garam, Lada Bubuk, dan Baking Powder, Telur dalam wadah, lalu aduk adonan hingga merata
7. Tuang Susu ke dalam adonan dan aduk hingga mengental
8. Setelah itu, masukkan adonan ke dalam kulkas selama 30 menit
9. Setelah 30 menit, keluarkan mozzarella dan adonan. Lalu siapkan tepung roti dalam wadah untuk baluran
10. Kemudian tuang adonan dingin ke dalam gelas yang cukup tinggi
11. Panaskan **PALMVITA® Deep Frying Fat** terlebih dulu untuk menggoreng
12. Celupkan sate mozzarella dan sosis ke adonan secara perlahan
13. Kemudian angkat dan gulingkan ke tepung roti secara merata
14. Goreng dengan api sedang sampai matang berwarna emas kecoklatan kemudian angkat dan tiriskan
15. Beri topping saus dan mayonaisse sesuai selera



# TRIANGLE SWIR CURRY PUFF

## Bahan Kulit Luar

300	Gr	Tepung Terigu Protein Sedang
75	Ml	Minyak Goreng
110	Ml	Air Dingin
1	Sdt	Gula Pasir
1/4	Sdt	Garam

## Bahan Kulit Dalam

130	Gr	Tepung Terigu Protein Sedang
80	Gr	<b>PALMVITA® Margarine</b>

## Cara Membuat

1. Aduk rata semua bahan kulit luar, diamkan 30 menit. Bagi menjadi 8 bagian sama rata
2. Aduk rata bahan kulit dalam, bagi menjadi 8 bagian sama rata
3. Cara membuat lihat pada video tutorial



## Resep Isian Ayam Baso (Roti Goreng)

300	Gr	Daging Ayam (Dada) Cincang
1	Buah	Bawang Bombay Cincang
3	Btr	Bawang Merah, Iris Kasar
1	Btg	Daun Bawang, Iris Kecil
		Kecap Manis
		Saus Tiram
		Kecap Asin
		Merica putih
		Merica hitam
Secukupnya		Garam, Gula, dan Air
1	Sdm	Tepung Terigu Dilarutkan Dengan Air

## Cara Membuat

1. Tumis Bawang Bombay dan Bawang Merah sampai harum
2. Masukkan Daging Cincang tambahkan Saus, Kecap, Merica, Garam, Gula aduk rata sampai berubah warna
3. Tambahkan Air secukupnya, masak sampai air menyusut dan daging empuk. Koreksi rasa
4. Sebelum angkat masukan Daun Bawang dan Larutan Tepung Terigu
5. Masak sampai mengental tapi tidak terlalu kering
6. Angkat & siap untuk jadi isian



# ROTI GORENG ISI TUNA SAUS TIRAM

## Bahan Untuk Roti

100	Gr	Tepung
200	Gr	Gula
15	Gr	Ragi
20	Gr	Susu Bubuk
5	Gr	Bread Improver
100	Gr	Telur
475	Gr	Air Dingin
120	Gr	<b>PALMVITA® Margarine</b>

## Bahan Isian Tuna

250	Gr	Tuna Cincang
30	Gr	Bawang Putih
60	Gr	Bawang Bombay
60	Gr	Wortel
40	Gr	Saus Tiram
20	Gr	Saus Barbeque
1	Gr	Garam
0,5	Gr	Merica
20	Gr	Air
60	Gr	<b>PALMVITA® Margarine</b>
1000	Gr	<b>PALMVITA® Deep Frying Fat</b>



## Cara Membuat

1. Lelehkan **PALMVITA® Margarin** diatas pan/wajan tumis Bawang Bombay dan Bawang Putih sampai harum, tambahkan Tuna Cincang dan Wortel
2. Tambahkan Saus Tiram, Saus Barbeque, Garam, Merica dan Air kemudian masak sampai kandungan air habis
3. Membuat Roti, campur Tepung, Gula Pasir, Ragi, Susu Bubuk, improver kedalam mixer. Aduk selama 1 menit dengan kecepatan rendah
4. Setelah itu masukkan Air Dingin dan Telur, aduk 1 menit( kecepatan rendah) dan tambahkan 5 menit lagi (kecepatan sedang
5. Masukkan **PALMVITA® Margarin** dan Garam, aduk 1 menit dan setelah itu tambahkan 3 menit dengan kecepatan sedang, tambahkan 1 menit kembali dengan kecepatan tinggi. Sampai kalis
6. Adonan di timbang 50 Gr, bentuk agak memanjang, masukkan isian tuna secukupnya
7. Istirahatkan Roti yang sudah diisi selama 5-10 menit
8. Balur Roti yg sudah mengembang dengan Tepung Roti sampai rata
9. Panaskan **PALMVITA® Deep Frying Fat** dengan suhu 160° C
10. Goreng Roti yg sudah dibalur dengan tepung Roti selama 3 - 5 menit
11. Angkat dan sisihkan
12. Roti goreng isi Tuna Saus Tiram siap dihidangkan



# NASI BAKAR BUMBU BALI



## Bahan Untuk Nasi

8	Centong	Nasi Putih Matang
5	Siung	Bawang Merah Iris
3	Siung	Bawang Putih Iris
2	Ruas	Kancur, Parut
3	Buah	Cabai Merah Iris
1	Btg	Serai, Ambil Putihnya, Iris
3	Genggam	Daun Kemangi
15	Gr	Gula Pasir
2	Sdt	Garam
4	Sdm	<b>PALMVITA® Margarine</b>

## Bahan Isian

350	Gr	Ayam Fillet
2	Genggam	Daun Kemangi
5	Buah	Cabai Merah
5	Buah	Cabai Rawit
1	Buah	Tomat Merah Ukuran Besar
1	Sdt	Terasi
3	Btr	Kemiri
2	Cm	Jahe
3	Ruas	Kencur Ukuran Besar
2	Btg	Serai, Ambil Putihnya, Iris Tipis
2	Cm	Lengkuas, Geprek
4	Lembar	Daun Jeruk
1	Lembar	Daun Salam
100	Ml	Air
2	Sdt	Garam
1	Sdt	Gula Pasir
4	Sdm	<b>PALMVITA® Margarine</b>

## Bahan Lainnya

Daun Pisang Untuk Membungkus  
 Tusuk Gigi Untuk Merekatkan Daun Pisang  
 Daun Kemangi



# NASI BAKAR BUMBU BALI

## Cara Membuat

1. Panaskan **PALMVITA® Margarine**, tumis Bawang merah, Bawang Putih, dan Daun Salam sampai harum
2. Masukkan Cabai Merah, Kencur, Garam, Kaldu Bubuk, dan Gula Pasir, lalu aduk rata
3. Masukkan Nasi, aduk rata jangan sampai ada nasi yg menggumpal. Kemudian masukan Daun Kemangi, masak sebentar hingga Daun Kemangi layu. Matikan kompor, lalu angkat, kemudian sisihkan
4. Rebus Dada Ayam dengan Air secukupnya + 1 Sdm Garam hingga matang. Setelah matang, angkat, lalu tiriskan, dinginkan sebentar. Kemudian suwir dan sisihkan
5. Panaskan **PALMVITA® Margarine** dan tumis bumbu halus
6. Kemudian masukan Air, Garam, dan Gula Pasir, lalu aduk rata
7. Masukkan Dada Ayam yang sudah disuwir. Aduk rata, masak hingga ayam dan bumbu menyatu. Masak hingga air benar benar susut. Matikan kompor, angkat, kemudian sisihkan
8. Siapkan 1 lembar Daun Pisang yang agak besar (sekitar 25 x 20 cm). Letakkan Nasi 2 Sdm, ratakan memanjang
9. Tambahkan secukupnya Daun Kemangi diatas nasi
10. Letakkan Ayam suwir 3 Sdm, tata di atas Daun Kemangi
11. Tambahkan Nasi 2 Sdm diatas Ayam suwir
12. Setelah itu, gulung Daun Pisang perlahan lahan, padatkan Sematkan Tusuk Gigi di kedua ujung Daun Pisang.
13. Siapkan pemanggang/grill pan/teflon/pemanggang sate
14. Bakar Nasi yang sudah dibungkus dengan Daun Pisang hingga aromanya keluar dan Daun Pisang agak mengering
15. Jika daun sudah cukup mengering, angkat dan sajikan



# Informasi Pembelian Produk PALMVITA

