



# 10 VARIASI COOKIES

**Palmboom**  
Goodness from Heritage



Palmboom® Cake Margarine 15 kg



Palmboom® Margarine 15 kg

# Laksa Cookies



## Bahan A:

200 Gr PALMBOOM® Cake Margarine  
75 Gr Gula Halus

## Bahan B:

1 Btr Telur Antero

## Bahan C: (dihaluskan)

2 Bh Bawang Merah  
1 Bh Bawang Putih  
½ Sdt Ketumbar  
1 Sdt Paprika Bubuk  
1 Sdt Chicken Powder

## Bahan D:

300 Gr Terigu Protein Sedang  
20 Gr Coconut Powder/Kelapa Bubuk  
1 Sdt Baking Powder



## Cara Membuat:

Kocok bahan A asal rata, lalu masukan telur sambil dimixer kembali selama  $\pm$  2 menit.

Kemudian tambahkan bahan C dan D, aduk rata, cetak adonan ini pada cetakan pie mini lalu beri bahan isi dan taburi wijen

Kemudian dipanggang selama  $\pm$  20 menit dengan panas oven  $\pm$  130° C. Lalu kecilkan suhunya sampai menjadi  $\pm$  110° C dan dipanggang kembali sampai matang dan kering selama  $\pm$  15 menit.

# Chocolate Oatmeal Cookies



## Bahan A:

- 120 Gr **PALMBOOM Cake® Margarine**
- 120 Gr FILMA® BOS/Butter
- 150 Gr Gula Halus
- 100 Gr Telur Utuh

## Bahan B:

- 200 Gr Terigu Protein Sedang
- 25 Gr Coklat Bubuk
- 35 Gr Susu Bubuk
- 3 Gr Baking Powder

## Bahan C:

- 80 Gr Havermouth/Oatmeal (blender kasar)
- 80 Gr Almond Slice (cincang kasar)
- 80 Gr Chocolate Chips

## Cara Membuat:

Kocok bahan A hingga mengembang kemudian tambahkan bahan B dan C, aduk rata.

Tipiskan adonan hingga  $\pm 4$  mm, kemudian cetak dengan ring cutter 4 – 5 cm. Panggang dalam oven bersuhu  $170^{\circ}$  C selama 25 menit.



# Cheese Balls Cookies

**Palmboom**  
Goodness from Heritage

## Bahan:

75	Gr	<b>PALMBOOM Cake® Margarine</b>
50	Gr	FILMA B.O.S/Butter
1	Sdt	Garam
1	Btr	Kuning Telur
½	Sdt	Emplex
75	Gr	Keju Parmesan
170	Gr	Terigu Protein Sedang
20	Gr	Susu Bubuk
1	Sdt	Baking Powder
1	Btr	Telur Utuh kocok lepas untuk celupan
200	Gr	Keju Cheddar parut halus



## Cara Membuat:

Kocok **PALMBOOM Cake® Margarine**, FILMA B.O.S/Butter, garam, kuning telur dan emplex hingga mengembang, kemudian tambahkan keju parmesan, terigu, susu bubuk dan baking powder.

Bulatkan adonan sebesar kelereng, kemudian celupkan di telur dan gulingkan di keju cheddar.

Panggang dalam oven bersuhu 160 °C selama 30 menit.

# Gluten Free Cheese Cookies



## Bahan A:

- 200 Gr **PALMBOOM Cake® Margarine**
- 140 Gr Susu kental manis
- ½ Sdt Garam

## Bahan B:

- ½ Sdt Baking powder
- 60 Gr Keju parmesan diparut halus
- 30 Gr Susu bubuk
- 320 Gr Maizena/tepung beras

## Cara membuat :

Kocok bahan A sampai tercampur merata.

Masukkan bahan B lalu aduk merata.

Masukkan adonan pada kantong plastik spuit yg sudah ada noozle/spuit bintang.

Sputikkan adonan kue kering berbentuk panjang ukuran 5 cm pada loyang yg sudah dipoles shortening atau baking paper.

Panggang dengan panas oven 130 °C selama 45-50 menit



# Green tea Cookies



## Bahan:

- 200 Gr **PALMBOOM Cake® Margarine**
- 200 Gr Terigu protein sedang
- 100 Gr Maizena
- 125 Gr Gula halus
- 1 Btr Telur ayam
- 25 Gr Green tea powder
- 25 Gr Trimits



## Cara membuat:

Kocok **PALMBOOM Cake® Margarine**, gula halus dan telur hingga mengembang.

Kemudian masukkan terigu, maizena dan green tea powder.

Masukkan ke dalam plastik contongan kemudian semprotkan sesuai selera, tabur dengan trimits.

Panggang dalam oven bersuhi 170°C selama 15 menit.



# Klaper Cookies

**Palmboom**  
Goodness from Heritage

## Bahan A:

200 Gr PALMBOOM® Cake Margarine  
80 Gr Gula Pasir

## Bahan B:

2 Btr Kuning Telur

## Bahan C:

100 Gr Terigu Protein Sedang  
25 Gr Susu Bubuk Full Cream  
30 Gr Almond Bubuk  
100 Gr Kelapa Kering/Desiccated Coconut

## Bahan D:

100 Gr Putih Telur  
30 Gr Gula Pasir  
½ Sdt Cream of tar-tar

## Untuk Hiasan:

Kelapa Kering, secukupnya  
Dark Chocolate, secukupnya  
Almond Slice, secukupnya

## Cara Membuat:

Kocok bahan A selama  $\pm 2$  menit, lalu masukan bahan B sambil dimixer kembali selama  $\pm 2$  menit.

Kemudian tambahkan bahan C, aduk rata. Kemudian bentuk adonan dan ditata di atas loyang yang telah dipoles dengan PUSAKA® White BKF.

Kemudian dipanggang selama  $\pm 20$  menit dengan panas oven  $\pm 140^\circ\text{C}$ . Lalu kecilkan suhunya menjadi  $\pm 110^\circ\text{C}$  dan dipanggang kembali sampai matang selama  $\pm 15$  menit.

Setelah matang dan dingin hias dengan dark chocolate kemudian taburi dengan kelapa kering dan almond slice.



# Matcha Pineapple Cookies



## Bahan A:

250	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine
75	Gr	Gula Halus
1	Sdt	Perenyah Cookies
1	Sdt	Green Tea Pasta

## Bahan B:

2	Btr	Kuning Telur
1	Btr	Putih Telur

## Bahan C:

10	Gr	Matcha Powder
1	Sdt	Baking Powder

## Bahan D:

400	Gr	Terigu Protein Sedang
25	Gr	Susu Bubuk Full Cream

## Bahan D:

Selai Nanas Yang Agak Kental

Selai Nanas

## Bahan:

500	Gr	Nanas, diparut
175	Gr	Gula Pasir
3	Cm	Kayu Manis

## Cara Membuat Selai Nanas:

Masak nanas yang telah diparut dan kayu manis, sampai tidak berair.

Setelah itu masukan gula sambil diaduk kembali sampai rata dan mengental.



## Cara Membuat:

Kocok bahan A asal rata selama  $\pm 2$  menit, lalu masukan bahan B sambil dimixer kembali selama  $\pm 2$  menit.

Kemudian tambahkan bahan C aduk rata, lalu adonan diroll setebal  $\pm 6$  mm dan cetak bentuk bunga, setelah itu beri filling pada bagian tengahnya.

Kemudian dipanggang selama  $\pm 20$  menit dengan panas oven  $\pm 140^\circ \text{C}$ .

Kemudian dikecilkan suhunya sampai menjadi  $\pm 110^\circ \text{C}$  dan dipanggang kembali sampai matang dan kering selama  $\pm 15$  menit.



# Onde Onde Cookies



## Bahan A :

180 Gr **PALMBOOM Cake® Margarine**  
50 Gr FILMA® Baker's Cream Fat  
1 Btr Telur  
½ Sdt Garam  
150 Gr Gula Pasir

## Bahan B :

250 Gr Terigu Protein Sedang  
20 Gr Susu Bubuk  
3 Gr Baking Soda

## Bahan C :

100 Gr Wijen Putih



## Cara Membuat :

Kocok Bahan A hingga mengembang, kemudian tambahkan Bahan B, lalu aduk rata.

Ambil adonan @6gr, kemudian bulatkan dan digulingkan ke wijen putih lalu tipiskan.

Panggang dengan oven bersuhu 130 C selama ± 40 menit, setelah matang dan dingin, tengahnya di beri filling kacang hijau pandan.

# Semprit Kacang Polong Cookies



## Bahan A:

250 Gr **PALMBOOM Cake® Margarine**  
150 Gr Gula halus

## Bahan B:

2 Btr Kuning telur  
50 Gr Maizena  
50 Gr Susu bubuk  
½ Sdt Baking powder  
250 Gr Terigu protein rendah  
100 Gr Kacang polong goreng, dihaluskan  
100 Gr Kacang polong goreng untuk hiasan



## Cara Membuat :

Kocok bahan A sampai mengembang dan putih lalu masukkan bahan B dan aduk sampai merata.

Masukkan adonan pada kantong spuit lalu spuitkan bentuk bunga atau sesuai selera pada loyang yang sudah dipoles mentega putih.  
Hias dengan kacang polong goreng

Panggang sampai matang dengan panas oven 150°C.

# Red Temptation Cookies

**Palmboom**  
Goodness from Heritage

## Bahan Kue Kering:

250	Gr	<b>PALMBOOM Cake® Margarine</b>
80	Gr	Gula halus
½	St	Garam
2	Bt	Kuning telur + 1 bt putih telur
50	Gr	Susu bubuk
375	Gr	Gula (protein sedang)

## Cara Membuat Kue Kering

Kocok Palmboom Cake margarine, gula halus, garam, kuning telur dan putih telur sampai tercampur rata

Masukkan susu bubuk dan terigu, lalu aduk merata  
Biarkan adonan selama 15 menit

Roll ½ c, ketebalannya, lalu cetak bulat dengan pinggiran bergerigi dan tengahnya berlubang membentuk wadah untuk selai strawberry

Panggang selama 20 menit dengan panas oven 160 °C sampai matang.

## Bahan Selai Strawberry:

250	Gr	Selai strawberry
50	Gr	Gula pasir
1	Sdm	Air jeruk nipis / citroen
Pewarna merah secukupnya		

## Cara Membuat Selai strawberry:

Selai, gula pasir, air jeruk dan pewarna merah di masak sampai mengental, lalu panas panas dispuitkan ke dalam kue kering dan dipanggang kembali selama 2 menit.



# Palmboom®

Goodness from Heritage



Palmboom® Cake Margarine 15 kg



Palmboom® Margarine 15 kg



SCAN UNTUK PEMESANAN

[WWW.SMARTPLUSPRO.COM](http://WWW.SMARTPLUSPRO.COM)