

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
 $\frac{1}{2}$ 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:**

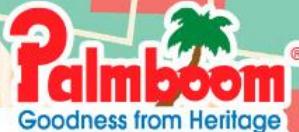
Kocok bahan A asal rata, lalu masukan telur sambil dimixer kembali selama \pm 2 menit.

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 $\pm 130^\circ\text{C}$. Lalu kecilkan suhunya sampai menjadi $\pm 110^\circ\text{C}$ 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 ± 4 mm, kemudian cetak dengan ring cutter 4 – 5 cm. Panggang dalam oven bersuhu 170° C selama 25 menit.



Cheese Balls Cookies



Bahan:

| | | |
|-----|-----|--------------------------------------|
| 75 | Gr | PALMBOOM Cake® Margarine |
| 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 nozzle/spuit bintang.



Spuitkan 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 sempritkan sesuai selera, tabur dengan trimits.

Panggang dalam oven bersuhu 170°C selama 15 menit.

Klaper Cookies

**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:**

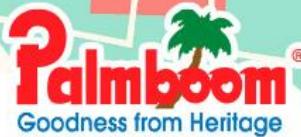
Kocok bahan A selama ± 2 menit, lalu masukan bahan B sambil dimixer kembali selama ± 2 menit.

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

Kemudian dipanggang selama ± 20 menit dengan panas oven ± 140° C. Lalu kecilkan suhunya menjadi ±110° C dan dipanggang kembali sampai matang selama ± 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 ± 2 menit, lalu masukan bahan B sambil dimixer kembali selama ± 2 menit.

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

Kemudian dipanggang selama ± 20 menit dengan panas oven ±140° C.

Kemudian dikecilkan suhunya sampai menjadi ± 110° C dan dipanggang kembali sampai matang dan kering selama ± 15 menit.

Onde Onde Cookies



Bahan A :

180 Gr **PALMBOOM Cake® Margarine**
50 Gr FILMA® Baker's Cream Fat
1 Btr Telur
 $\frac{1}{2}$ 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 \pm 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
 $\frac{1}{2}$ 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

Bahan Kue Kering:

| | | |
|-----|----|---------------------------------|
| 250 | Gr | PALMBOOM Cake® Margarine |
| 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 margerine, 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.

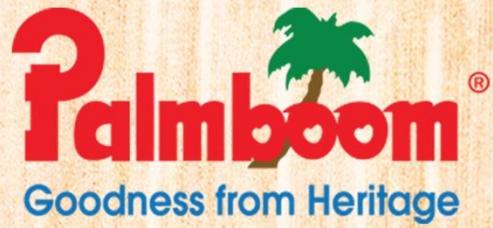
Bahan Selai Strawberry:

| | | |
|--------------------------|-----|---------------------------|
| 250 | Gr | Selai strawberry |
| 50 | Gr | Gula pasri |
| 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 disquikan ke dalam kue kering dan dipanggang kembali selama 2 menit.



Palmboom® Cake Margarine 15 kg



Palmboom® Margarine 15 kg



SCAN UNTUK PEMESANAN

WWW.SMARTPLUSPRO.COM