

KREASI E-RECIPES NIKMATNYA PALMVITA





Banana Cake Layer Chocolate Ganache

Source : @hidayatchefkoko

Modif : @ayoe_widya83

Bahan A :

- 5 bt telur utuh
- 2 bt kuning telur
- 100 gr gula pasir
- 8 gr cake emulsifier (SP)

Bahan B :

- 140 gr terigu protein sedang
- 30 gr susu bubuk
- 1/2 sdt BP

Bahan C (kocok hingga mengembang) :

- 120 gr PALMVITA Margarine

D (lumatkan dengan garpu)

- 150 gr pisang raja bulu (matang)

Resep Chocolate Ganache

- 150 gr Dark chocolate compound (cincang)
- 150 gr Whipping cream cair

Cara Membuat :

- Kocok bahan A sampai mengembang dan kental masukkan bahan B dan kocok dengan kecepatan rendah sampai tercampur merata.
- Masukkan bahan C dan D dan aduk merata
- Tuangkan adonan kedalam loyang 2 loyang 24x24 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti
- Panggang dengan panas oven 180 derajat Celcius selama 25 - 30 menit.
- Setelah matang dan dingin, cake dibagi lalu cake pisang dipoles dengan coklat ganache dan disusun 2 atau 3 lapis atau sesuai selera , kemudian ditaburi Meises / hias sesuai selera.

Cara Membuat Chocolate Ganache :

- Panaskan whipping cream (tidak sampai mendidih) , masukkan DCC , aduk hingga DCC meleleh.
- Biarkan suhu ruang hingga mengental .
- Gunakan sebagai polesan.



SCAN UNTUK PEMESANAN
PRODUCT PALMVITA

Krokot Keju Palmvita

Source : chef @Kim_garry

Modif : @ayoe_widya83

Kulit Krokot :

500	gr	Kentang (potong2 , cuci bersih)
30	gr	PALMVITA Margarine
35	gr	Susu Bubuk
½	sdt	Garam
½	sdt	Merica
½	sdt	Kaldu Bubuk
50	gr	Keju Cheddar Parut



**SCAN UNTUK PEMESANAN
PRODUCT PALMVITA**



Isian :

Keju Mozzarella / keju quick melt
Potong2 kotak 2x2cm

Bahan celupan : (campur dan aduk rata)

35	gr	Terigu Protein Sedang
75	gr	Air

Bahan Lapisan :

150 gr Bread crumbs (Tepung Roti.)

Bahan untuk menggoreng :

300 gr **PALMVITA Deep Frying Fat** / secukupnya

Cara Membuat

- Goreng kentang hingga matang, lalu haluskan kentang saat masih panas / hangat
- Campurkan dengan semua bahan lainnya.
- Timbang kulit krokot @ 30 gram kemudian bungkus keju mozzarella lalu bulatkan
- Celupkan pada bahan celupan dan balur dengan tepung roti
- Panaskan **PALMVITA Deep Frying Fat** hingga 190° C, kemudian goreng selama 1-2 menit hingga kecoklatan.
- Angkat dan tiriskan.
- Sajikan dengan saus sambal / mayonais / honey mustard.





PALMVITA®
Makes Delicious

Cake Lapis Prunes

Source : chef @are.van

Modif : @ayoe_widya83

Resep
Lapis kuning
2 loyang 22x22x5 cm

Bahan A

16 btr Kuning telur
2 btr Putih telur
12 gr Cake Emulsifier / Sp
150 gr Gula pasir

Bahan B (ayak)

65 gr Terigu protein sedang
25 gr Susu bubuk
20 gr Maizena

Bahan C (lelehkan)

200 gr **PALMVITA Margarine**
1 sdm Vanila paste

Cara :

- Mixer bahan A dgn speed sedang , hingga mengembang pucat &kental berjejak
- Kemudian masukkan bahan B bertahap mixer dgn speed paling rendah
- Kemudian masukkan sebagian adonan telur ke bahan C aduk balik (teknik pancing) aduk rata, lalu tuang adonan ini ke sisa adonan telur .
- Aduk balik hingga rata.
- Pastikan tidak ada endapan minyak di dasar wadah.
- Tuang adonan kedlm 2 loyang ukuran 22x22x5 (alasi dgn baking paper)
- Kemudian panggang dgn suhu 180° +/- 30-40 menit.
- Catatan : Pada menit ke 10 / saat permukaan cake sudah mulai berkulit letakkan buah prunes kering yg sudah ditipiskan.
- Dinginkan cake.

Lapis merah / strawberry
Loyang 22x22x5cm

Bahan A

8 btr Kuning telur
1 btr Putih telur
6 gr Cake Emulsifier
75 gr Gula pasir

Bahan B (ayak)

32 gr Terigu protein sedang
12 gr Susu bubuk
10 gr Maizena

Bahan C

100 gr **PALMVITA Margarine** (lelehkan)
Pasta/perisa strawberry
Pewarna makanan warna merah (optional)

Cara membuat: sama dengan resep lapis kuning.

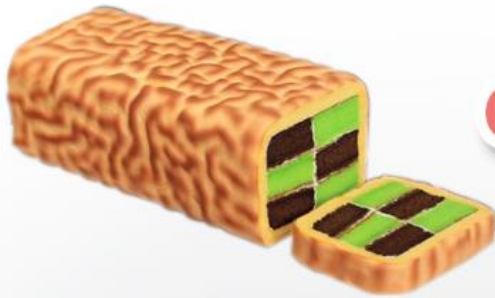


SCAN UNTUK PEMESANAN
PRODUCT PALMVITA



PALMVITA®

Makes Delicious



Checker Board Tiger Roll

Source @smartplusprof

Modif @ayoe_widya83

**Resep cake bagian dalam
(3 loyang 10×22x4 cm)**

Bahan A

6 btr kuning telur
4 btr telur utuh
12 gr SP
120 gr gula pasir

Bahan B (ayak)

50 gr terigu protein rendah
15 gr susu bubuk
15 gr maizena .

Bahan C (lelehkan)

80 gr **PALMVITA Margarine**
35 gr **PALMVITA Butter Oil Subtitute**

Bahan D

Olesan : buttercream

Cara :

- Mixer bahan A dgn speed sedang hingga mengembang kental berjejak
- Kemudian masukkan bahan B bertahap mixer dgn speed paling rendah
- Kemudian masukkan bahan C , bagi 3 adonan sama rata , beri pasta sesuai selera (harusnya pakai pasta 3 rasa : pandan , taro , coklat. ini aku pakai pandan & coklat) aduk balik dgn spatula.
- Tuang adonan diloyang (alasi dgn baking paper)
- Kemudian oven dgn suhu 170° +/- 20 - 25 menit.
- Dinginkan cake, potong cake jadi 2 bagian.
- Susun selang seling oles dgn buttercream.
- Lapsi cake dengan Tiger Skin (resep dipost selanjutnya)



SCAN UNTUK PEMESANAN
PRODUCT PALMVITA



Cheese Almond Cookies

Sumber : IG @hidayatchefkoko

Rebake : @ayoe_widya83

Bahan A.

200 gr **PALMVITA Margarine**
100 gr gula pasir
½ sdt garam
1 bt telur

Bahan B

50 gr Almond bubuk
50 gr Keju cheddar
yg diparut halus dan dikeringkan
(di angin2 kan semalaman)
atau boleh pake keju edam
30 gr maizena
4 gr Baking powder
30 gr susu bubuk
300 gr Terigu protein sedang

Bahan C

100 gr Almond slice untuk tabur

Cara membuat :

- Kocok bahan A sampai tercampur merata. masukkan bahan B lalu aduk merata.
- Roll tipis adonan dengan ketebalan 4 mm lalu cetak sesuai selera.
- Poles permukaan kue kering dengan kuning telur
- Lalu taburi dengan almond slice
- Panggang dengan panas oven 125 derajat C selama 50-60 Menit.



SCAN UNTUK PEMESANAN
PRODUCT PALMVITA



PALMVITA®

Makes Delicious

Roll Cake Choco Vanila Oreo

Sumber : IG @hidayatchefkoko

Modif @ayoe_widya83

Resep Roll cake coklat (bagian dalam)
Loyang 22x22

Bahan A

5 kuning telur
1 putih telur
4 gr cake emulsifier
60 gr gula

Bahan B (ayak)

25 gr terigu protein rendah (cake flour)
6 gr susu bubuk
6 gr maizena
10 gr coklat bubuk

Bahan C (campur)

60 gr **PALMVITA Margarine** (lelehkan)
1 sdt pasta coklat

Resep Roll Cake vanila Oreo

Bahan A

+/- 50 gr telur ukuran sedang
8 kuning telur
2 putih telur
6 gr Cake Emulsifier
80 gr gula pasir

Bahan B (ayak)

45 gr terigu protein rendah
10 gr susu bubuk
10 gr maizena
30 gr oreo crumbs

Bahan C

85 gr **PALMVITA Margarine** (lelehkan) .
1 sdt vanila pasta



**SCAN UNTUK PEMESANAN
PRODUCT PALMVITA**



Cara membuat Roll Cake Coklat :

- Mixer bahan A hingga mengembang kental berjejak, masukkan bertahap bahan B dengan speed rendah
- Matikan mixer, tambahkan bahan C aduk balik hingga tercampur rata
- Tuang kedalam loyang yg sudah dialas baking paper+ oles margarin tipis.
- Oven dgn suhu 180 ° C +/- 15 menit.
- Tunggu dingin, oles dengan choco spread, gulung. Sisihkan.

Cara membuat roll Cake Vanilla :

- Mixer bahan A dgn speed sedang (aku pake Hand Mixer) hingga mengembang kental berjejak
- Kemudian masukkan bahan B bertahap mixer dgn speed paling rendah
- Kemudian masukkan bahan C dan D aduk balik dengan spatula. Tuang adonan di loyang kotak uk 24x28 (alasi dgn baking paper)
- Kemudian oven dgn suhu 170° +/- 20 - 25 menit. Dinginkan.



Donat Kentang Krispy

Modif : @ayoe_widya83

Bahan :

500 gr tepung protein tinggi
50 gr susu bubuk
10 gr ragi instan (aku pake 8)
200 gr kentang kukus, haluskan dan dinginkan
100 gr gula pasir (aku pake 80 gr)
75 gr **PALMVITA Margarine** @smartpluspro
6 gr garam
4 btr kuning telur
100 ml air dingin
(boleh menambahkan cairan lg sampai konsistensi yg diinginkan)
700 gr **PALMVITA Deep Fry Fat**
(minyak padat) untuk menggoreng

Bahan celupan :

Putih telur + Bread Crumbs

Cara Membuat

1. Dalam wadah campur tepung terigu, gula, susu bubuk, dan ragi instan, aduk rata.
Masukkan kentang halus, tuang telur, dan air / susu uht dingin, uleni hingga rata dan setengah kalis
2. Beri margarin dan garam, uleni hingga kalis istirahatkan 10 menit
3. Bagi adonan masing-masing 45 gr, bulatkan / rounding. Istirahatkan adonan 30 menit tutup dengan plastik.
Kemudian ambil 1 adonan pipihkan, buang gasnya. Kemudian lubangi tengah adonan dgn cutter
4. Diamkan lagi adonan, saat setengah mengembang celupkan dlm putih telur dan baluri dengan bread crumb.
Biarkan proofing lg +/- 10 menit hingga mengembang. (jangan sampai over profing ya ,
kecepatan proses proofing tergantung pada suhu ruang)
5. 10 menit sebelum menggoreng, siapkan **PALMVITA Deep Frying Fat** dengan api kecil/ sedang tp stabil .
Goreng dengan cara, satu sisi hingga kuning kecoklatan,
kemudian balik sisi lainnya hingga kuning kecoklatan
** jangan dibolak balik yah.
5. Angkat, tiriskan / letakkan pada kertas / tissue khusus untuk serap minyak .
6. Beri topping sesuai selera



PALMVITA®

Makes Delicious

Fruit Mix Lapis Roll

Modif : @ayoe_widya83

Bahan A

110 gr **PALMVITA Margarine**
30 gr **PALMVITA Butter Oil Substitute**
15 gr Kental Manis
1 sdt Vanilla

Bahan B

10 btr kuning telur
80 gr gula halus
Mixer sampai mengembang
& kental

Bahan C (ayak)

25 gr terigu protein rendah
10 gr susu bubuk
10 gr maizena

Bahan D (taburan)

Kismis, chery merah&hijau
Kacang almond (panggang 1/2 matang)



Cara Membuat

- Mixer bahan A sampai mengembang, sisihkan
- Mixer bahan B hingga kental berjejak
- Masukkan bahan C ke bahan B secara bertahap, mixer speed rendah
- Tuang kedalam loyang, ratakan sampai ketebalan adonan yang sama rata
- Lalu tabur dengan bahan taburan
- Oven dengan suhu api atas 190, api bawah 150 selama 15 menit
- ** kalau pake oven listrik dekatkan loyang dengan elemen pemanas atas
- **sesuaikan dgn oven masing2



**SCAN UNTUK PEMESANAN
PRODUCT PALMVITA**

Pastel Ring Isi Kentang Daging Sapi

PALMVITA®
Makes Delicious

@ayoe_widya83

Resep Untuk 10 pcs

Bahan kulit :

250	gr	terigu protein sedang
50	gr	PALMVITA Margarine (dilelehkan)
1	sdm	minyak sayur
1	sdt	garam
-/+ 100	ml	air

Cara membuat :

Campur terigu , garam, margarine dan minyak.
Kemudian masukkan air bertahap sambil diulen sampai rata.
Istirahatkan adonan -/+ 30 menit
(tutup dengan plastik / simpan dalam wadah tertutup).
Timbang adonan @40 gram

Resep isian Kentang Daging Sapi

2	siung	bawang putih, cincang halus
1/2	butir	bawang bombai , cincang halus
200	gr	Daging Sapi Giling
1	buah	Wortel potong dadu
2	buah	kentang,potong dadu
1/2	sdt	lada bubuk
1/4	sdt	pala bubuk
1/4	sdt	bubuk kaldu (sapi)
150	ml	air

Gula , garam secukupnya (menyesuaikan selera)
Daun bawang potong2 , secukupnya.
Minyak Goreng untuk menumis (Filma)

300 gr **PALMVITA Deep Frying Fat** @smartplusprof untuk menggoreng pastel.

Cara :

Tumis bawang bombai hingga harum, menyusul bawang putih, tumis hingga layu dan harum
Masukkan daging , menyusul wortel dan kentang , beri air
Masukkan bumbu2, aduk rata. Biarkan bumbu meresap dan semuanya matang.
Koreksi rasa. Terakhir tambahkan daun bawang, masak sebentar. Matikan.
Siap digunakan untuk isian.

Penyelesaian :

Ambil 1 buah adonan kulit, pipihkan tipis , usahakan membentuk persegi lebar kurang lebih : 12 cm x panjang 16 cm
Beri isian di ujung kulit pastel, gulung dan kunci isian, buat guratan pada sisa adonan kulit, kemudian gulung .
Satukan ujung dengan ujung (bentuk seperti ring) Cubit2 bagian sambungan,
kemudian lem dengan campuran air dan terigu dan tutup sambungan dengan sisa adonan (lihat tutorial) .
Sampai adonan habis.
Goreng dengan minyak Padat Palmvita Deep Frying Fat , hingga kuning kecoklatan. Tiriskan.



**SCAN UNTUK PEMESANAN
PRODUCT PALMVITA**

PALMVITA®

Makes Delicious

Roti Goreng Abon Mayo

@ayoe_widya83

Bahan A

250	gr	terigu protein tinggi
50	gr	terigu protein sedang
4	gr	ragi instant
40	gr	gula
15	gr	susu bubuk
1	btr	kuning telur
1	btr	telur utuh
50	gr	susu cair
-/+	75	gr air es

Topping :

Abon sapi
Wijen yang sudah disangrai
Rumput laut kering(nori)
Bisa ditambah Chilli powder
(bon cabe)



Bahan B

40	gr	PALMVITA Margarine
5	gr	garam

Bahan C

PALMVITA Deep Frying Fat

Olesan :

3 sdm mayonais + 1 sdm kental manis



Cara membuat :

- Mixer bahan A dengan speed rendah - sedang sampai 1/2 kalis , kemudian tambahkan bahan B , mixer / uleni lagi sampai kalis.
- potong timbang adonan @45 gr
- rounding adonan , istirahatkan 30 menit
- gelas memanjang (buang gas dlm adonan) , roll , rapatkan sambungan. Istirahatkan adonan yg sudah diroll 5-10 menit
- pipihkan adonan dgn cara digilas memanjang (lihat tutorial) , letakkan adonan dlm alas tabur tepung tipis2.
- Proofing sampai mengembang
- 10 menit sebelum menggoreng, siapkan **PALMVITA Deep Frying Fat** , panaskan dgn api sedang cenderung kecil.
- goreng sampai kuning kecoklatan dgn metode 1x balik. Tiriskan
- beri olesan dan topping



**SCAN UNTUK PEMESANAN
PRODUCT PALMVITA**

PALMVITA®

Makes Delicious

smartpluspro.com



@smartplusprof



sinarmas
agribusiness and food