

# FILMA<sup>®</sup>

The Professional's Choice

## Variasi Cake Premium Ala FILMA



# Chocolate Mocha Mozaic Cake

## Basic Cake

### Bahan A:

350	gr	Telur Utuh
200	gr	Kuning Telur
225	gr	Gula Pasir
20	gr	Cake Emulsifier

### Bahan B:

170	gr	Terigu Protein Sedang
20	gr	Maizena
20	gr	Susu Bubuk

### Bahan C:

175	gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>
-----	----	----------------------------------

## Cara Membuat:

Kocok/cairkan bahan C, kemudian disisihkan.

Kocok bahan A hingga mengembang, kemudian masukkan bahan B, kocok kembali hingga kental.

Chocolate Cake : Adonan cake 420 gr + bahan C 75 gr, tambahkan chocolate pasta aduk rata kemudian tuang dalam 3 loyang Ø 24 cm.

Mocha Cake : Adonan cake 280 gr + bahan C 50 gr, tambahkan mocha pasta aduk rata kemudian tuang dalam 2 loyang Ø 24 cm.

Vanilla Cake : Adonan cake 280 gr + bahan C 50 gr, tambahkan vanilla pasta aduk rata kemudian tuang dalam 2 loyang Ø 24 cm.

Panggang dalam oven bersuhu 180° C, selama 15 menit.  
Penyelesaian lihat DEMO.

## Butter Cream

500	gr	<b>FILMA® Baker's Cream Fat</b> (Shortening)
200	gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>
250	gr	Fruktose (Gula Cair)
150	gr	Susu Kental Manis
1	sdm	Mocha Pasta
5	gr	Kopi Instan + 1 sdm Air Panas

Kocok **FILMA® Baker's Cream Fat** dan **FILMA® Prestige Margarine** hingga mengembang kemudian tambahkan fruktose dan susu kental manis, kocok hingga mengembang dan ringan.  
Terakhir tambahkan mocha pasta dan kopi instan.

## Chocolate Ganache

150	gr	Dark Chocolate Compound
100	gr	Milk Chocolate Compound
250	gr	Whipped Cream

Potong kecil-kecil coklat kemudian tambahkan whipped cream, masak dengan menggunakan panci teflon hingga semua coklat mencair.



SCAN UNTUK PEMESANAN



# Mango Chocolate Pie

## Pie Chocolate

### Bahan A:

45	gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>
55	gr	Gula Halus
30	gr	Telur Utuh

### Bahan B:

15	gr	Almond Bubuk
1	gr	Garam
110	gr	Terigu Protein Sedang
15	gr	Cocoa Powder
30	gr	Potato Starch (Cang Fen)/Tepung Beras



Kocok bahan A hingga mengembang kemudian tambahkan bahan B, aduk rata. Diamkan dalam lemari es selama 30 menit, kemudian tipiskan 3 mm, cetak sesuai loyang pie. Tusuk bagian bawah pie dengan garpu, kemudian panggang dengan oven bersuhu 170° C selama 15 – 20 menit.

## Mango Crème Mouseline

### Bahan A:

200	gr	Jus Mangga
100	gr	Thai Mango Glaze
150	gr	Susu Cair
30	gr	Maizena
20	gr	Terigu Protein Sedang
50	gr	Gula Pasir
1–2	sdm	Syrup Concentrate Mango

### Bahan B:

100	gr	<b>FILMA® Baker's Cream Fat</b>
75	gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>

Campur semua bahan A, aduk rata kemudian masak hingga mengental lalu dinginkan. Setelah dingin kocok bahan B hingga sedikit mengembang, tambahkan Mango Crème yang sudah dingin, kocok kembali hingga mengembang dan tercampur rata.

### Penyelesaian:

Oles permukaan bawah pie chocolate dengan Choco Crunch, kemudian beri Mango Crème Mouseline dan potongan mangga. Atas nya hias dengan Chocolate Crème.

## Chocolate Ganache

100	gr	CheffMate Dark Chocolate Compound
75	gr	Non-Diary Cream/Whipped Cream

Masak semua bahan dengan menggunakan panci teflon hingga coklat mencair semua. Kemudian biarkan kembali hingga chocolate mengeras kembali.

## Chocolate Crème

200	gr	Non-Diary Cream
100	gr	Chocolate Ganache

Kocok Non-Diary Cream hingga mengembang kemudian tambahkan chocolate ganache, aduk rata.



SCAN UNTUK PEMESANAN





### Avocado Cream

#### Bahan A:

150 gr fresh milk  
25 gr gula pasir  
pewarna makanan warna hijau secukupnya.

#### Bahan B:

10 btr kuning telur

#### Bahan C:

200 gr juice alpukat

#### Bahan D:

20 gr gelatine bubuk  
50 gr air dingin

#### Bahan E:

200 gr white chocolate (dilelehkan)  
50 gr **FILMA® Prestige Margarine**

#### Bahan F:

250 gr whipped cream

### Cara membuat Avocado Cream:

Masak bahan A sampai mendidih lalu masukkan bahan b dengan api kecil sampai agak kental lalu masukkan bahan C dan D.

Tuang adonan tersebut ke bahan E dan F sampai tercampur rata saja.

Tuang avocado cream ½ bagian kedalam loyang ring yang sudah diberi chocolate cake terlebih dahulu.

Kemudian beri vanilla panna cotta dan tuang kembali sisa adonan avocado cream.

Simpan dalam lemari es sampai set / beku.

# Avocado Soprano

### Vanilla panna cotta

#### Bahan A:

300 gr fresh cream  
300 gr fresh milk  
50 gr gula pasir  
Vanilla Essence secukupnya

#### Bahan B:

20 gr gelatine bubuk  
50 gr air dingin

### Cara membuat Vanilla panna cotta:

Masak bahan A sampai mendidih lalu masukkan bahan B.

Tuang kedalam loyang yang sudah diberi plastik wrap.

Simpan dalam lemari es sampai set / beku.

### Almond Chocolate Cake

#### Bahan A:

10 btr kuning telur  
145 gr gula pasir

#### Bahan B:

50 gr terigu protein sedang  
145 gr gula pasir

#### Bahan C:

150 gr **FILMA® Prestige** (dilelehkan)  
50 gr chocolate bubuk

#### Bahan D:

6 btr putih telur  
50 gr almond bubuk

### Cara membuat:

Kocok bahan A sampai mengembang lalu masukkan bahan B dan C.

Kocok bahan D sampai mengembang lalu campur dengan bahan (A+B+C).

Tuang adonan dalam loyang ukuran 60 x 40 x 3 cm yang sudah diberi kertas pangangan.

Api atas dan bawah +/- 180° C selama +/- 20 menit atau sampai matang.



SCAN UNTUK PEMESANAN



# Banana Cherry Cake

Untuk 1 loyang tulband ukuran 24 tinggi 10 cm

**Bahan:**

**A**

- 5 bt Telur + 3 bt kuning telur
- 175 gr Gula pasir + 15 gr cake emulsifier

**B**

- 230 gr Terigu protein sedang
- 30 gr Susu bubuk

**C**

- 150 gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 150 gr Pisang ambon dihaluskan dikocok merata

**D**

- 100 gr Cherry merah dipotong kotak kecil



## **Cara membuat:**

- Kocok bahan A sampai mengembang dan kental.
- Masukkan bahan B dan kocok merata.
- Masukkan bahan C dan aduk merata.
- Masukkan bahan D dan aduk merata.
- Tuangkan adonan pada 1 loyang tulband diameter 24 cm tinggi 10 cm yang sudah dipoles mentega putih.
- Panggang dengan panas oven 170 C selama 50 – 60 menit



SCAN UNTUK PEMESANAN





# Biscoff Cake

## Coffee Butter Cream

### Bahan A:

200	gr	<b>FILMA® Baker's Cream Fat</b>
100	gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>

### Bahan B:

125	gr	Fruktose
75	gr	Krimert Kental Manis
5	gr	Kopi Instant
1	sdm	Mocha Pasta
2	sdm	Rhum Butter Cream (bila suka)

Kocok bahan A hingga mengembang, kemudian tambahkan bahan B, kocok kembali hingga mengembang dan ringan.

## Coffee Rhum Syrup

10	gr	Kopi Instant
50	gr	Gula Pasir
100	ml	Air Panas
50	ml	Rhum Jamaica (bila suka)

Larutkan kopi instant dan gula pasir, kemudian tambahkan rhum, aduk rata.

## Filling/Cover Topping

100	gr	Lotus Biscoff Spread
15	bh	Biscuit Lotus Biscoff (haluskan)

### Penyelesaian:

Potong menjadi 5 bagian Coffee Cinnamon Sponge Cake, kemudian basahi dengan Coffee Rhum Syrup, kemudian oleskan Coffee Butter Cream dan spuitkan Lotus Biscoff Sread. Susun kembali Coffee Cinnamon Sponge Cake hingga 5 lapis. Terakhir oleskan Coffee Butter Cream ke seluruh permukaan

## Coffee Cinnamon Sponge Cake

### Bahan A:

75	gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>
100	gr	Susu Cair
125	gr	Terigu Protein Sedang
1	gr	Garam

### Bahan B:

250	gr	Telur Utuh
50	gr	Kuning Telur
2	gr	Kayu Manis Bubuk (Cinnamon Powder)
1	sdm	Mocha Pasta
5	bh	Biscuit Lotus Biscoff (haluskan)

### Bahan C:

250	gr	Putih Telur
180	gr	Gula Pasir
5	gr	Cream of Tar-tar

Didihkan **FILMA® Prestige Margarine** dan susu cair, kemudian tambahkan terigu masak hingga menggumpal (seperti membuat adonan sus). Setelah dingin, masukan bahan B, aduk rata. Kocok bahan C hingga mengembang dan kaku, kemudian campur kembali ke adonan sebelumnya, aduk rata. Tuang ke dalam loyang ukuran 40X60 cm atau 32,5X53 cm (GN Baking Tray), ratakan panggang dengan oven bersuhu 170° C selama 20 menit.



SCAN UNTUK PEMESANAN



# Black Tiger Roll Cake



Untuk satu ukuran loyang 22x22x3cm  
Black roll cake

**Bahan**

**A.**

- 5 btr Kuning telur
- 1 btr Telur
- 5 gr Cake emulsifier
- 80 gr Gula pasir

**B.**

- 30 gr Terigu protein sedang
- 20 gr Tepung maizena
- 10 gr Susu bubuk
- 10 gr Bubuk hitam (charcoal)

**C**

- 80 gr **FILMA® Prestige Margarine** (dicairkan)

**Cara membuatnya**

Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B kocok merata  
Kemudian masukkan bahan C aduk merata  
Tuangkan adonan pada satu loyang kotak ukuran 22 x 22 x 3cm yang sudah poles margarine dan dialasi kertas roti  
Panggang dengan panas oven 180°C selama 18-20 menit  
Setelah matang dan dingin potong menjadi 2 bagian lalu poles dengan butter crumb gulung secara memanjang dan rapih

**Tiger roll**

Untuk 2 loyang ukuran 22x22x3cm

**Bahan**

**A.**

- 8 btr Kuning telur
- 50 gr Gula pasir

**B**

- 15 gr Maizena

**C**

- 30 gr Minyak goreng **FILMA®**

**Cara membuatnya**

Kocok bahan A sampai mengembang dan kental  
Lalu masukkan bahan B kocok merata ,masukkan bahan c aduk merata  
Tuangkan adonan pada dua loyang kotak ukuran 22 x 22 x 3cm yang sudah poles margarine dan dialasi kertas roti  
Panggang dengan panas oven 180/220°C selama 5-7 menit  
Setelah matang dan dingin poles tipis dengan butter cream lalu letakkan black roll cake diatas permukaan tiger roll secara sejajar kemudian di gulung dengan rapih

**Resep butter cream**

- 100 gr **FILMA® Baker's Cream Fat**
- 30 gr Gula cair
- 100 gr Biscuit crum (oreo bubuk)



SCAN UNTUK PEMESANAN



# Blueberry Tulband Cake



## Bahan:

### A

350 gr **FILMA® Prestige margarine**

100 gr Gula pasir

10 bt Kuning telur

### B

250 gr Terigu protein sedang

30 gr Susu bubuk

### C

6 bt Putih telur

150 gr Gula pasir

### D

125 gr Buah blueberry kering.

## Cara membuat:

Kocok bahan A sampai mengembang.

Masukkan bahan B dan kocok merata.

Kocok bahan C sampai mengembang dan kaku

Lalu campurkan pada campuran bahan A dan B.

Masukkan bahan D (buah blueberry kering), Aduk merata

Tuangkan pada 1 loyang tulband diameter 24 cm

Tinggi 10 cm yang sudah dipoles mentega putih.

Panggang dengan panas oven 160 C selama 50-60 menit.



SCAN UNTUK PEMESANAN





# Cake Jagung Caramel



Untuk ukuran loyang bulat 22 x 3cm untuk 3 loyang  
Bahan

<b>A.</b>		
20	btr	Kuning telur (400 gr)
3	btr	Putih telur (60gr)
180	gr	Gula pasir
20	gr	Cake emulsifier
<b>B</b>		
110	gr	Tepung protein sedang
20	gr	Susu bubuk
<b>C</b>		
250	gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b> (dilelehkan)
5	gr	Moka pasta

## Cara membuatnya

Kocok bahan A sampai mengembang dan kental  
Lalu masukkan bahan B kocok sampai mengembang dan kental  
Kemudian masukkan bahan C aduk sampai merata  
Tuangkan adonan tersebut ke dalam loyang bulat dengan ukuran diameter 22 x 3 cm yang sudah dialasi kertas roti dan poles dengan lemak putih.  
Panggang dengan suhu oven 180°C selama ± 20-25 menit  
Setelah matang dan dingin poles dengan butter cream cheese dan beri topping pop corn dan saus caramel.

## BUTTER CREAM

200	gr	Cream cheese
300	gr	<b>FILMA® Baker's Cream Fat</b>
50	gr	Gula cair
80	gr	Susu kental manis

## Cara membuatnya

Kocok cream cheese hingga lembek lalu masukkan **FILMA® Baker's Cream Fat** kocok hingga mengembang dan tercampur merata. lalu masukkan gula cair dan susu kental manis kocok hingga merata.

## SAUS CAMEL

### Bahan

<b>A</b>		
40	gr	Gula pasir
<b>B</b>		
40	gr	Susu segar
<b>C</b>		
25	gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b>

## Cara membuatnya

Kocok bahan A sampai menjadi caramel, lalu masukkan bahan B aduk merata sampai mengental  
Kemudian masukkan bahan C aduk merata.



SCAN UNTUK PEMESANAN



# Chocolate Crumb Cake

**Loyang 1 Buah Ukuran Diameter 30 x 40 x 3 cm  
Di bagi 6 Pcs Dengan ukuran 10 x 20 cm**

## **Bahan A**

10 Btr Kuning Telur  
4 Btr Putih Telur  
200 Gr Gula pasir

## **Bahan B**

140 Gr Tepung terigu  
30 Gr Maizena  
30 Gr Susu Bubuk  
12 Gr Cake Emulsifier

## **Bahan C**

200 Gr **FILMA® Prestige Margarine**

## **Bahan D**

100 Gr Crumb Chocolate



## **Cara Membuat**

Kocok bahan A sampai mengembang dan sedikit kaku  
Masukkan bahan B aduk merata dan adonan mengembang dan kaku  
Campurkan bahan C sampai tercampur merata  
Masukan Bahan D aduk hingga tercampur merata  
Siapkan Loyang 30 x 40 yang sudah di lapiasi kertas roti  
Tuangkan adonan ke dalam loyang lalu  
Panggang selama 25- 30 menit dengan  
panas oven 180° C  
Potong menjadi 6 bagian dengan ukuran 10 x 20 cm.  
Lapisi dengan Butter cream



SCAN UNTUK PEMESANAN



# Start Fruit Roll

## Start Fruit Roll

1 Buah Loyang Diameter 30 × 30 × 3 cm

### Bahan A

300	gr	Telur Utuh (6 butir)
175	gr	Gula pasir
18	gr	Cake emulsifier

### Bahan B:

200	gr	Tepung terigu protein sedang
45	gr	Tepung maizena

### Bahan C

200	gr	<b>FILMA® Prestige Margarine</b> (dicairkan)
4		Buah Belimbing



### Cara membuat:

Kocok bahan A sampai mengembang dan kental  
Masukan bahan B kocok merata ,masukan bahan C aduk rata.  
Siapkan 1 loyang 30 × 30 × 3 cm yang sudah di pols shortening.  
Panggang dengan panas oven 190° C selama 111-12 menit  
Matang hiasi dengan bahan D dan Butter cream



SCAN UNTUK PEMESANAN



# FILMA®

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING  
GRATIS



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

