

Resep Kreatif

Ala Chef Arvan



BANANA MUFFIN

Banana Muffin

Bahan A

200	Gr	Pisang ambon dihaluskan
75	Gr	Gula palm
25	Gr	Gula pasir
2	Btr	Telur
25	Gr	Susu cair



Bahan B

200	Gr	Terigu protein sedang
2	Gr	Soda kue
2	Gr	Baking powder
20	Gr	Susu bubuk

Bahan C

75	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine dicairkan
50	Gr	FILMA® Minyak Goreng

Bahan D

2	Bh	Pisang raja untuk topping.
---	----	----------------------------



SCAN ME

BANANA MUFFIN

Cara Membuat :

1. Bahan A dikocok merata sampai gula larut
2. Masukkan bahan B kocok merata.
3. Masukkan bahan C ,aduk merata
4. Masukkan adonan pada kantong plastic spuit.
5. Siapkan cetakan muffin diameter 7 cm lalu spuitkan adonan banana muffin sampai penuh dan beri hiasan irisan pisang raja (bahan D).
7. Panggang dengan panas oven 180°C selama 25- 30 menit.



SCAN ME

CAKE PANDAN KELAPA GULA JAWA

Cake Pandan Kelapa Gula Jawa

Bahan A

15	Btr	Kuning telur
3	Btr	Putih telur
150	Gr	Gula pasir
12		Cake emulsifier

Bahan B

120	Gr	Tepung terigu protein sedang
20	Gr	Susu bubuk

Bahan C

200	Gr	FILMA® Prestige Margarine (dilelehkan)
10	Gr	Pasta pandan

Bahan D

100	Gr	Kelapa kering (topping)
-----	----	-------------------------



SCAN ME

CAKE PANDAN KELAPA GULA JAWA

Cara Membuat:

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental
2. Lalu masukkan bahan B lalu kocok sampai tercampur merata
3. Kemudian masukkan bahan C yang dilelehkan, lalu aduk merata
4. Siapkan 3 loyang kotak ukuran 22 x 22 x 3 cm yang sudah dipoles dengan shortening atau lemak putih
5. Panggang dengan panas oven 170 °C selama 20-25 menit.
6. Setelah matang dan dingin poles dengan butter cream gula jawa, lalu susun cake tersebut dengan rapih
7. Lalu hiasi dengan butter cream gula jawa dan kelapa kering (bahan D)



SCAN ME

CAKE PANDAN KELAPA GULA JAWA

Bahan Gula Cair

100	Gr	Gula jawa yang dipotong kecil-kecil
50	Gr	Air
10	Gr	Maizena
2	Lbr	Daun pandan

Cara Membuat:

Campur semua bahan masak dengan api kecil sampai tercampur merata.

Bahan Butter Cream Gula Jawa

100	Gr	Vla instant
200	Gr	Susu cair
200	Gr	Butter cream
100	Gr	Gula jawa cair

Cara Membuat:

1. Masukkan vla instant dan susu cair, lalu aduk merata.
2. Kemudian masukkan butter cream yang dikocok dengan gula cair lalu kocok merata dengan wish.



SCAN ME

CAKE PANDAN KELAPA GULA JAWA

Bahan Butter cream gula jawa

100	Gr	Vla instant
200	Gr	Susu cair
200	Gr	Butter cream
100	Gr	Gula jawa cair

Cara membuat:

1. Masukkan vla instant dan susu cair, lalu aduk merata.
2. Kemudian masukkan butter cream yang dikocok dengan gula cair, lalu kocok merata dengan whisk.



SCAN ME

CROISSANT WAFFLE (CROFFLE)

Croissant waffle (CROFFLE)

Bahan A

500	Gr	Terigu protein tinggi
50	Gr	Gula pasir
15	Gr	Susu bubuk
9	Gr	Ragi instant
2	Gr	Bread improver (S 500)

Bahan B

1	Btr	Telur
±200	Gr	Air es

Bahan C

6	Gr	Garam
40	Gr	FILMA® Prestige Margarine

Bahan D

200	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening (ditipiskan berbentuk kotak)
-----	----	---



SCAN ME

CROISSANT WAFFLE (CROFFLE)

Cara Membuat:

1. Aduk semua bahan A dan B sampai tercampur merata
2. Lalu masukkan bahan C dan aduk sampai $\frac{3}{4}$ khalis .
3. Bungkus dengan plastik dan diamkan di dalam freezer minimal dua jam.
4. Pindahkan adonan tersebut di dalam chiller sampai mudah diroll
5. Roll adonan berbentuk persegi panjang,lalu pada bagian tengahnya taruh **FILMA® Puff Pastry Shortening** dan tutup dengan rapih
6. Tipiskan adonan (14ml) berbentuk persegi panjang dan lakukan lipatan single sebanyak 2 kali.
7. Setiap lipatan istirahatkan selama 10-15 menit di dalam chiler dan tutup dengan plastik



SCAN ME

CROISSANT WAFFLE (CROFFLE)

8. Terakhir tipiskan hingga 3ml lalu potong dengan ukuran panjang 16 cm x lebar 8 cm berbentuk segitiga memanjang
9. Gulung adonan segitiga memanjang tersebut, hingga membentuk tapal kuda
10. Lalu taruh ke dalam loyang yang sudah dialasi kertas roti dan dipoles shortening/lemak putih tunggu hingga mengembang dan tutup dengan plastik.
11. Setelah adonan sudah mengembang poles adonan tersebut dengan air lalu taburi dengan gula pasir .
12. Panggang dengan cetakan waffle hingga kecokelatan, lalu keluarkan dari cetakan tunggu hingga agak dingin.
13. Lalu beri topping coklat, keju, biscuit crumb, almond dan lain lain.



SCAN ME

DOUBLE CHOCO MARBLE CAKE

Bahan A :

15	Btr	Kuning telur
3	Btr	Putih telur
180	Gr	Gula pasir
15	Gr	Cake emulsifier

Bahan B :

70	Gr	Terigu protein sedang
30	Gr	Susu bubuk

Bahan C :

200	Gr	FILMA® Prestige Margarine (dilelehkan)
25	Gr	Cokelat bubuk

Cara Membuatnya :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata
2. Lalu masukkan bahan B kocok merata
3. Selanjutnya masukkan bahan C yang sudah di lelehkan bersama cokelat bubuk
4. Siapkan 2 loyang kotak ukurang 22x22x3cm yang sudah poles lemak putih/shortening dan dialasi kertas roti
5. Panggang dengan panas oven 180°C selama 25-30 menit lalu sisihkan



DOUBLE CHOCO MARBLE CAKE

CAKE MARBLE ukuran loyang 22x22x7cm

Bahan A :

- 6 Btr Telur
- 130 Gr Gula pasir
- 12 Gr Cake emulsifier

Bahan B :

- 130 Gr Terigu protein sedang
- 20 Gr Susu bubuk

Bahan C :

- 120 Gr **FILMA® Prestige Margarine** (dilelehkan)

Bahan D :

- 5 Gr Pasta coklat
- 5 Gr Pasta mocca

Caranya Membuatnya :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental
2. Lalu masukkan bahan B kecok sampai merata
3. Masukkan bahan C (**FILMA® Prestige Margarine**) lalu aduk merata
4. Ambil adonan sebanyak 200 gr untuk di beri bahan D
5. Siapkan loyang kotak ukuran 22x22x7cm yang sudah dipoles lemak putih atau shortening
6. Masukkan adonan tersebut secara selang seling (1:2) sampai habis
7. Panggang dengan panas oven 180°C selama 25-30 menit
8. Setelah matang dan dingin poles cake coklat dengan butter cream coklat, susun dengan rapih.



MARBLE CHOCO ALMOND CAKE

Untuk ukuran loyang 20 x 10 x 10 cm

Bahan A :

- 50 Gr Gula palm suiker
- 30 Gr Gulla pasir
- 100 Gr **FILMA® Prestige Margarine**
- 2 Btr Telur

Bahan B :

- 3 Gr Baking soda
- 3 Gr Baking powder
- 3 Gr Garam
- 160 Gr Terigu protein sedang

Bahan C :

- 120 Gr Susu cair

Cara Membuatnya :

1. Masukkan bahan A lalu kocok sampai tercampur merata
2. Kemudian, masukkan bahan B kocok kembali sampai tercampur merata
3. Masukkan bahan C lalu aduk sampai tercampur merata
4. Masukkan adonan tersebut kedalam kantong plastik segitiga, lalu sisihkan



MARBLE CHOCO ALMOND CAKE

Cake Cokelat

Bahan A :

150 Gr Gula pasir
2 Btr Telur

Bahan B :

150 Gr **FILMA® Minyak Goreng**
150 Gr Cokelat blok yang di lelehkan

Bahan C :

3 Gr Baking powder
3 Gr Baking soda
270 Gr Terigu protein sedang

Bahan D :

100 Gr Susu cair

Bahan E :

100 Gr Almond slice
100 Gr Cokelat chips



Cara Membuatnya :

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata
2. Lalu masukkan bahan B kemudian kocok kembali sampai tercampur merata
3. Masukkan bahan C kocok sampai tercampur merata
4. Masukkan bahan C lalu aduk merata
5. Masukkan adonan dengan cara di spuit (selang-seling) ke dalam loyang kotak roti ukuran 20 x 10 x 10 cm yang sudah dipoles dengan shortening / mentega putih
6. Beri topping almond slice dan cokelat chips diatas adonan tersebut
7. Panggang dengan panas oven 160°C selama ± 80 menit



SCAN ME



NASTAR CAPSUL

Nastar Capsul

Bahan A

200	Gr	FILMA® Prestige
		Margarine
50	Gr	Gula halus
2	Btr	Kuning telur

Bahan B

20	Gr	Susu bubuk
20	Gr	Maizena
300	Gr	Terigu protein sedang

Bahan C

100	Gr	Selai nanas untuk nastar
100	Gr	Kurma (aduk sampai tercampur merata)

Bahan D

200	Gr	Cokelat warna ungu
200	Gr	Cokelat warna putih
200	Gr	Cokelat warna pink



SCAN ME

NASTAR CAPSUL

Cara Membuat:

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata
2. Lalu masukkan bahan B aduk merata
3. Timbang kulit nastar @ 10 gr dan isian selai nanas kurma @7gr (bahan C)
4. Lalu buat berbentuk oval atau seperti kapsul
5. Susun nastar tersebut diatas loyang yang sudah dialasi kertas roti
6. Panggang dengan panas oven 120°C selama 40-50 menit
7. Setelah nastar tersebut sudah matang dan dingin, celupkan sebagian nastar kedalam cokelat warna (bahan D) yang sudah dilelehkan
8. Masukkan nastar tersebut ke dalam freezer hingga membeku atau ngeset
9. Lalu masukkan kembali sebagian nastar ke dalam cokelat yang sudah dilelehkan dengan warna berbeda
10. Lalu masukkan kembali kedalam freezer hingga membeku atau ngeset



SCAN ME

PANDAN COKELAT CAKE

Untuk Loyang 30 x 30 x 3cm

Bahan A :

- 10 Btr Kuning telur
- 4 Btr Putih telur
- 180 Gr Gula pasir
- 12 Gr Cake emulsifier

Bahan B :

- 150 Gr Terigu protein sedang
- 30 Gr Susu bubuk

Bahan C :

- 200 Gr **FILMA®** Margarine dilelehkan
- 6 Gr Pasta pandan

Bahan D

- 100 Gr Cokelat biscuit berbentuk bulat

Cara Membuatnya :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental
2. Lalu masukkan bahan B kocok merata
3. Setelah itu masukkan bahan C aduk merata
4. Masukkan adonan tersebut ke 30 x 30 x 3cm yang sudah dialasi kertas roti dan sudah di poles dengan shortening atau lemak putih
5. Panggang dengan panas oven 180°C selama 20-30 menit
6. Potong cake tersebut menjadi bagian kemudian poles dengan butter cream coklat lalu susun dengan rapih dan poles kembali dengan butter cream coklat, hiasi dengan biscuit coklat yang berbentuk bulat



Butter cream coklat

- 100 Gr **FILMA®** Baker's Cream Fat
- 100 Gr Dark coklat yang dilelehkan

Cara Membuatnya :

1. Kocok **FILMA®** Baker's Cream Fat sampai mengembang lalu masukkan dark chocolate yang dilelehkan kemudian aduk merata



SCAN ME



PEANUT BUTTER PASTRY

Peanut Butter

Bahan

220	Gr	Selai kacang
50	Gr	Gula halus
50	Gr	Baby kacang yang sudah dipanggang setengah matang
30	Gr	Susu bubuk
50	Gr	Terigu protein sedang



Cara membuat:

1. Campurkan semua lalu aduk sampai tercampur merata
2. Timbang 200 gr kemudian bentuk memanjang dan sisihkan



SCAN ME

PEANUT BUTTER PASTRY

Puff Pastry

Bahan A

500	Gr	Terigu protein sedang
10	Gr	Gula pasir
20	Gr	Susu bubuk

Bahan B

10	Gr	Garam
100	Gr	FILMA® Margarine

Bahan C

200	Gr	FILMA® Puff Pastry Shortening
-----	----	--------------------------------------

Bahan D

1	Btr	Telur (untuk polesan)
---	-----	-----------------------



Cara Membuat:

1. Aduk semua bahan A dan bahan B hingga merata dan khalis
2. Roll adonan tersebut berbentuk persegi panjang, lalu istirahatkan selama 15-20 menit
3. Kemudian pada bagian tengahnya taruh **FILMA®** Puff Pastry (bahan C), lalu tutup dengan rapih.



SCAN ME

PURPLE SWEET POTATO PIE

Bahan pie

Bahan A :

- 100 Gr **FILMA®** Margarine
- 2 Btr Kuning telur
- 30 Gr Gula halus

Bahan B :

- 150 Gr Terigu protein sedang
- 20 Gr Susu bubuk
- 30 Gr Almond powder



Cara Membuatnya :

1. Kocok bahan A sampai tercampur merata, masukkan bahan B aduk merata
2. Siapkan cetakan pie berdiameter 8cm tinggi 3cm ,kemudian poles dengan shortening
3. Isi cetakan pie seberat @45gr lalu rapihkan dan tusuki pakai garpu
4. Panggang dengan panas oven 120°C selama 20 menit. sisihkan



PURPLE SWEET POTATO PIE

Cake

Bahan A :

- 250 Gr FILMA® Margarine
- 180 Gr Gula pasir
- 2 Btr Telur

Bahan B :

- 200 Gr Terigu protein sedang
- 30 Gr Susu bubuk
- 5 Gr Baking powder

Bahan C :

- 2 Btr Telur
- 3 Btr Kuning telur

Cara Membuatnya :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan tercampur merata
2. Lalu masukkan bahan B dan C secara selang-seling kocok sampai tercampur
3. Lalu masukkan adonan tersebut separuh kedalam cetakan pie dan diberi filling ubi keju, kemudian tutup kembali dengan adonan tersebut
4. Beri topping amond slice yang sudah di panggang setengah matang
5. Panggang dengan panas oven 170°C selama 20-25 menit



Filling Ubi Keju

- 100 Gr Cream cheese
- 200 Gr Ubi ungu kukus
- 50 Gr Gula halus
- 80 Gr Susu kental manis
- 1 Btr Kuning telur

Cara nya campur semua bahan sampai tercampur merata



SCAN ME



ROLL CAKE PISANG IJO

ROLL CAKE

Bahan A :

- 10 Btr Kuning telur
- 2 Btr Putih telur
- 130 Gr Gula pasir
- 8 Gr Cake emulsifier

Bahan B :

- 50 Gr Terigu protein sedang
- 20 Gr Maizena
- 30 Gr Susu bubuk

Bahan C :

- 150 Gr **FILMA® Prestige Margarine** yang dilelehkan



SCAN ME

Cara Membuatnya :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental
2. Lalu masukkan bahan B kocok merata
3. Masukkan bahan C (**FILMA® Prestige Margarine**) yang di lelehkan
4. Siap loyang 30x30x3cm yang sudah poles dengan lemak putih atau shortening
5. Masukkan adonan tersebut lalu rapihkan
6. Panggang dengan panas oven 180°C selama 25-30 menit
7. Poles dengan diplomat cream secara merata,lalu letakkan dua buah pisang diatas cake tersebut dan gulung dengan rapih lalu sisihkan



ROLL CAKE PISANG IJO

KULIT PISANG IJO

Bahan A :

200	Gr	Susu cair
100	Gr	Air
250	Gr	Santan instant
100	Gr	Tepung terigu protein sedang
100	Gr	Tepung beras
5	Gr	Tepung tapioca
3	Gr	Garam
5	Gr	Pasta pandan

Cara Membuatnya :

1. Masukkan semua bahan A dalam wadah anti lengket
2. Lalu masak hingga kental dan menggupal
3. Setelah dingin adonan pisang ijo beri sedikit minyak goreng FILMA kemudian roll berbentuk kotak dengan ukuran 30x30cm.
4. Lalu letakkan roll cake tersebut diatas adonan kulit pisang ijo
5. Kemudian gulung dengan rapih lalu masukkan ke dalam freezer hingga ngeset



Diplomat cream

25	Gr	Vla instant
80	Gr	Susu cair
100	Gr	Whipping di kocok hingga sofpeak
30	Gr	FILMA® Baker's Cream Fat di kocok sampai mengembang

Cara Membuatnya :

1. Masukkan vla instant dan susu cair lalu aduk merata.kemudian masukkan whipping cream, dan **FILMA® Baker's Cream Fat** aduk semua sampai tercampur merata.

FILMA[®]

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING
GRATIS
www.smartpluspro.com

