

FILMA[®]

The Professional's Choice

Resep Kreatif

Ala Chef Kim Garry



Floss Roll

Roti Gulung

250	Gr	Terigu HIME
50	Gr	Gula Pasir
4	Gr	Ragi Instant
1	Gr	Bread Improver
4	Gr	Garam
1	Btr	Telur Utuh (50 - 55 gram)
135	Gr	Susu Cair
50	Gr	FILMA® Prestige

Cara Membuat:

1. Campur Terigu HIME, gula pasir, ragi instant, bread improver dan garam, kemudian tambahkan telur dan susu cair, mixer hingga adonan tercampur rata. Terakhir tambahkan FILMA® Prestige, mixer hingga adonan kalis.
2. Bagi adonan menjadi @270 gram, kemudian tipiskan dalam loyang ukuran 30X40X3 cm. Biarkan adonan mengembang kemudian oles dengan telur dan taburi dengan wijen/potongan daun bawang/cabe merah. Panggang dengan oven bersuhu 170°C, selama 15 menit.
3. Setelah matang dan dingin, oles dengan mayonnaise dan taburi dengan abon. Kemudian gulung dan padatkan. Potong sesuai selera, oles kembali sisi kiri dan kanan roti dengan mayonnaise dan taburi dengan abon.

Mayonnaise Roti Abon

150	Gr	Mayonnaise
50	Gr	Krimmer Kental Manis (SKM)
½	Bh	Air Jeruk Nipis

Cara Membuat:

Campur semua bahan, aduk jadi satu.



SCAN ME



Cinnamon Roll

Bahan A:

- 250 Gr Tepung Terigu
- 35 Gr Gula Pasir
- 4 Gr Ragi Instant
- 1 Gr Bread Improver
- 4 Gr Garam



Bahan B:

- 1 Btr Telur Utuh (50 - 55 gr)
- 125 Gr Susu Cair



Bahan C:

- 40 Gr FILMA® Prestige

Cinnamon Butter Spread

- 100 Gr Gula Palm
- 50 Gr Gula Pasir
- 50 Gr FILMA® BCF
- 50 Gr FILMA® Prestige
- 15 Gr Kayu Manis Bubuk
- 2 Gr Pala Bubuk

Cream Cheese Frosting

- 100 Gr Cream Cheese
- 130 Gr Gula Halus
- 30 Gr FILMA® BCF
- 35 Gr FILMA® Prestige
- 1 Sdt Vanilla Pasta



Cara Membuat:

1. Campur semua bahan A, kemudian tambahkan bahan B, mixer hingga tercampur rata. Tambahkan bahan C, mixer hingga adonan kalis.
2. Setelah adonan kalis, bungkus dengan plastik dan istirahatkan dalam freezer selama 15 - 20 menit.
3. Kemudian tipiskan adonan, oles dengan cinnamon butter dan gulung kembali, lalu potong setebal 2 cm. Letakan dalam laminated cup dan biarkan mengembang selama 60 - 90 menit. Oles dengan telur dan panggang dalam oven bersuhu 170° C selama 15 menit. Setelah matang oles atasnya dengan cream cheese frosting.

Cara Membuat Cinnamon Butter Spread:

1. Mixer FILMA® BCF, FILMA® Prestige, gula palm dan gula pasir hingga mengembang, kemudian tambahkan kayu manis bubuk dan pala bubuk, aduk merata.

Cara Membuat Cream Cheese Frosting:

1. Kocok semua bahan hingga mengembang dan lembut. Beri topping cream cheese frosting diatas cinnamon roll yang sudah matang.

Red Velvet Cheese Steam Brownies

Brownies Red Velvet:

100	Gr	Telur Utuh (2 btr)
60	Gr	Gula Pasir
5	Gr	Cake Emulsifier
50	Gr	Terigu Protein Sedang
12	Gr	Coklat Bubuk
5	Gr	Susu Bubuk
1	Sdt	Pewarna Red Velvet/Merah Tua
1	Sdt	Vanilla Pasta
1	Sdt	Condensed Milk Pasta
50	Gr	FILMA® Margarine
50	Gr	White Chocolate Compound
50	Gr	Keju Cheddar (parut kasar)



SCAN ME



Cara Membuat Brownies Red Velvet:

1. Cairkan white chocolate dan **FILMA® Margarine**, sisihkan.
2. Kocok telur, gula, cake emulsifier, vanilla pasta dan condensed milk pasta hingga mengembang, kemudian masukkan terigu, coklat bubuk, susu bubuk dan pewarna red velvet.
3. Terakhir masukkan **FILMA® Margarine** dan white chocolate yang telah dicairkan.
4. Tuang dalam loyang ukuran 25X10X5 cm, kukus selama 10 menit, kemudian atasnya tuang adonan brownies cheese.

Brownies Cheese:

100	Gr	Telur Utuh
50	Gr	Gula Pasir
5	Gr	Cake Emulsifier
1	Sdt	Vanilla Pasta
1	Sdt	Condensed Milk Pasta
40	Gr	Terigu Protein Sedang
10	Gr	Susu Bubuk
20	Gr	FILMA® Margarine
50	Gr	White Chocolate Compound
50	Gr	Keju Cheddar (parut kasar)

Cara Membuat Brownies Cheese:

1. Cairkan white chocolate dan **FILMA® Margarine**, sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, cake emulsifier, vanilla pasta dan condensed milk pasta hingga mengembang. Masukkan terigu dan susu bubuk, aduk rata.
3. Terakhir masukkan **FILMA® Margarine** dan white chocolate yang telah dicairkan dan keju cheddar. Tuang diatas brownies red velvet yang telah dikukus, kemudian kukus kembali selama 20 menit.



Pie Susu

Kulit Pie

250	Gr	FILMA® Prestige
125	Gr	Gula Halus
1	Btr	Telur Utuh (55 gr)
500	Gr	Terigu HIME
1	Air	Es/Susu Dingin

Filling Susu

200	Gr	Krimmer Kental Manis
200	Gr	Air
100	Gr	Kuning Telur
1	Sdt	Vanilla Pasta
1	Sdm	Rhum Bakar (bila suka)

Salak Compote

500	Gr	Salak Pondoh (iris/potong)
500	Gr	Air
100	Gr	Gula
1	Bh	Kayu Manis

Cheese Almond Cream

125	Gr	FILMA® Prestige
125	Gr	Gula Halus/Gula Pasir
1	Btr	Telur Utuh + 2 btr Kuning Telur
125	Gr	Almond Bubuk/Kacang Mente Bubuk
25	Gr	Terigu NINJA
100	Gr	Emina Rich Cheddar Cheese (parut)
1	Sdt	Vanilla Pasta
1	Sdt	Condensed Milk



SCAN ME



Cara Membuat Kulit Pie :

1. Kocok **FILMA® Prestige**, gula halus dan telur hingga agak mengembang, kemudian tambahkan Terigu HIME dan air es/susu dingin, aduk rata.
2. Timbang adonan @ 15 gram, kemudian tipiskan dan ratakan dalam cetakan pie susu.
3. Tuang adonan filling dan panggang dengan oven bersuhu 170°C selama 60 menit.

Cara Membuat Filling Susu:

1. Campur semua bahan aduk hingga merata, kemudian saring.

Cara Membuat Salak Compote :

1. Rebus air, gula dan kayu manis hingga mendidih. Kemudian tambahkan potongan salak pondoh, masak hingga air mendidih kembali.
2. Diamkan simpan dalam lemari es semalam sebelum digunakan.

Cara Membuat Cheese Almond Cream :

1. Kocok **FILMA® Prestige**, gula halus/gula pasir hingga mengembang, tambahkan telur, almond bubuk/mente bubuk, terigu, aduk merata. Kemudian tambahkan vanilla pasta, condensed milk pasta dan Emina Rich Cheddar Cheese, aduk merata.

Ayam Betutu Goreng Bali

Ayam Betutu Goreng Bali

500	Gr	Ayam (Dada/Paha)
50	Gr	Bumbu Base Genep
200	MI	Air
1	Sdt	Garam
1	Sdt	Knorr Ayam

Secukupnya FILMA® Minyak Goreng



Cara Membuat:

1. Tumis bumbu base genep dan ayam hingga agak sedikit kecoklatan, kemudian tambahkan air dan bumbu, masak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan air sat.
2. Angkat dan goreng kembali hingga kuning kecoklatan.



SCAN ME

Chicken Karaage Sambal Matah

Bumbu Rendam:

200 Gr	Paha Ayam, potong kotak besar
30 Gr	Bumbu Base Genep (2 sdm)
1 Sdt	Garam
1 Sdm	Kaldu Bubuk
3 Sdm	Air

Tepung Baluran:

100 Gr	Tepung Kanji/Sagu Tani/Cang Fen (Potato Starch)
1 Sdt	Garam
1 Sdt	Sereh Bubuk
1 Sdt	Kunyit Bubuk
1 Sdt	Daun Jeruk Bubuk
1 Sdt	Kaldu Bubuk
1 Kg	FILMA® GoodFry/FILMA® Minyak Goreng

Cara Membuat:

1. Rendam paha ayam dengan bumbu, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Panaskan **FILMA® GoodFry/FILMA® Minyak Goreng** hingga suhu 170° C.
3. Celup dengan putih telur kemudian balur paha ayam dengan tepung, kemudian goreng hingga kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan.



SCAN ME



Nasi Goreng Bali

Bahan A:

- 40 Gr Tauge
- 50 Gr Kacang Panjang, iris
- 1 Bh Bawang Putih, iris
- 2 Bh Bawang Merah, iris



Bahan B:

- 3 Sdm **FILMA® Minyak Goreng**
- 25 Gr Bumbu Base Genep
- 1 Btr Telur (kocok lepas)
- 1 Sdt Kecap Ikan
- 200 Gr Nasi Putih
- ½ Sdt Garam
- ½ Sdt Merica
- 1 Sdt Knorr Ayam



Cara Membuat:

1. Panaskan **FILMA® Minyak Goreng**, kemudian orak arik telur dan tambahkan kecap ikan, masak hingga telur matang.
2. Tambahkan bumbu base genep masak dan nasi putih, dan bumbu masak hingga tercampur rata. Kemudian baru tambahkan bahan A (Tauge, kacang Panjang, bawang merah dan bawang putih), masak hingga sedikit layu. Angkat dan tata dalam piring saji.
3. Tata ayam goreng betutu, sate lilit, selada mix, kerupuk, acar dan sambal.

Topping:

- 1 Bh Ayam Goreng Betutu
- 2 Bh Sate Lilit
- Kerupuk
- Bawang Merah Goreng
- Selada Mix
- Acar
- Sambal Matah
- Sambal Mbe (Sambal Bawang Bali)



Bumbu Dasar Base Genep

Bahan :

250	Gr	Lengkuas
190	Gr	Jahe
125	Gr	Kunyit
65	Gr	Kencur
125	Gr	Bawang Merah
65	Gr	Bawang Putih
30	Gr	Cabe Merah Besar
20	Gr	Cabe Rawit Merah
35	Gr	Ketumbar
35	Gr	Merica Hitam
50	Gr	Kemiri
1	Sdm	Terasi Lombok (bakar)
5	Lbr	Daun Salam
5	Btg	Sereh (ambil bagian dalam)
500	ml	FILMA® Minyak Goreng
10	Gr	Garam



Cara Membuat:

1. Cuci bersih lengkuas, jahe, kunyit dan kencur kemudian potong-potong kecil. Tambahkan bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit dan sereh kemudian gunakan food processor, giling kasar.
2. Sangrai merica hitam, ketumbar dan kemiri hingga harum. Kemudian blender merica hitam dan ketumbar hingga halus.
3. Panaskan **FILMA® Minyak Goreng**, kemudian tumis bumbu yang sudah dihaluskan, tambahkan daun salam dan garam, masak hingga matang dan harum dengan api kecil.
4. Angkat dan dinginkan dapat disimpan dalam wadah.

Ayam Betutu Goreng Bali

500	Gr	Ayam (Dada/Paha)
50	Gr	Bumbu Base Genep
200	ml	Air
1	Sdt	Garam
1	Sdt	Knorr Ayam

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu base genep dan ayam hingga agak sedikit kecoklatan, kemudian tambahkan air dan bumbu, masak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan air sat.
2. Angkat dan goreng kembali hingga kuning kecoklatan.



Sambal Matah

Bahan A:

5	Bh	Sereh (ambil bagian dalam), iris halus
250	Gr	Cabe Rawit Merah, iris
500	Gr	Bawang Merah, iris
10-15	Lbr	Daun Jeruk, iris halus
5	Bh	Air Jeruk Limau
10	Gr	Terasi Lombok
1	Sdm	Kaldu Bubuk
1	Sdt	Garam



Bahan B: (panaskan)

150	Gr	FILMA® Minyak Goreng
100	Gr	Minyak Kelapa



SCAN ME

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan A, kemudian tuang bahan B yang sudah dipanaskan, aduk merata.



Sambal Mbe (Sambal Bawang Bali)

Bahan A:

75	Gr	Bawang Merah, iris halus
25	Gr	Cabe Rawit Merah, iris halus
1	Sdt	Garam
1	Sdt	Kaldu Bubuk

Bahan B:

250	MI	FILMA® Minyak Goreng
-----	----	-----------------------------



Cara Membuat:

1. Campur bawang merah iris dengan garam dan kaldu bubuk.
2. Kemudian panaskan **FILMA® Minyak Goreng**, goreng hingga kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan.
3. Goreng kembali cabe rawit merah sebentar saja, angkat dan tiriskan. Aduk kembali bawang merah goreng dan cabe rawit goreng.



SCAN ME

FILMA[®]

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING
GRATIS



www.smartpluspro.com/expert

