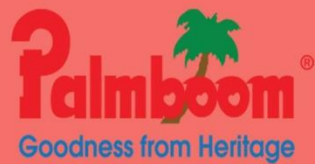




ANEKA KREASI ROTI



Palmboom® Cake Margarine 15 kg



Palmboom® Margarine 15 kg

Korean Sweet Bread

Bahan A :

25 Gr Terigu protein tinggi
4 Gr Garam
60 Gr Air panas

Aduk semua bahan dan tutup
dengan plastik lalu diamkan selama 1 jam

Bahan B :

225 Gr Terigu protein tinggi
25 Gr Gula pasir
20 Gr susu bubuk
5 Gr Ragi instant

Bahan C :

1 Bt Kuning telur
80-90 Gr Air es

Bahan D :

50 Gr **PALMBOOM® Cake Margarine**
E (ISIAN)
50 Gr Smoked beef dipotong kecil
50 Gr Cranberry dipotong kecil
50 Gr Chocolate chip

Cara membuat :

Campur bahan A , B dan C sampai tercampur merata.
Masukkan bahan D dan aduk sampai adonan kalis.
Diamkan selama 15 menit.
Timbang adonan seberat @50 gr lalu bulatkan dan diamkan
selama 10 menit

Isi dan bentuk :

Untuk bentuk smoked beef , roll adonan roti manis berbentuk
persegi panjang lalu taburi dengan potongan smoked beef
lalu gulung rapi dan potong menjadi 4 bagian.Tidak sampai putus
lalu bentuk selang seling dan taruh pada cup roti



Untuk bentuk cranberry

Isi adonan roti manis dengan potongan
manisan cranberry
lalu roll tipis memanjang dan beri guratan
lalu gulung rapi dan taruh pada cup roti.

Untuk bentuk chocolate chip.

Roll adonan roti manis berbentuk persegi panjang
lalu taburi dengan Chocolate chip lalu gulung rapi
dan potong menjadi 3 bagian tidak sampai putus
lalu putar balik berbentuk kacamata.

Diamkan adonan roti manis sampai
mengembang dua kali(1 jam)
Lalu poles bagian atas dengan susu evaporasi
dan panggang dengan
Panas oven 180°C selama 12- 15 menit



SCAN ME



Roti Abon Gulung

Sponge Dough

Bahan:

500	Gr	Terigu Protein Tinggi
10	Gr	Instant Yeast
5	Gr	Bread Improver
2	Btr	Telur Antero
200	Cc	Air Putih

Cara Membuat:

Campur semua bahan, lalu diaduk rata sampai ½ kalis dengan temperatur adonan antara 26 – 28°C. Setelah itu difermentasikan selama ± 60 menit.

Dough

Bahan A:

500	Gr	Terigu Protein Tinggi
50	Gr	Susu Bubuk Full Cream
220	Gr	Gula Pasir
250-300	Cc	Susu Evaporated
3	Btr	Kuning Telur
1	Sdt	Milk Flavour Pasta
5	Gr	Cake Emulsifier
12	Gr	Ragi Instant

Bahan B:

200	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine
15	Gr	Garam Halus

Cara Membuat:

Campur semua bahan A, lalu diaduk rata dengan baling-baling spiral selama ± 8 menit. Lalu masukan adonan Sponge Dough sambil diaduk kembali sampai kalis selama ± 7 menit. Kemudian masukan bahan B sambil mixer sampai kalis selama ± 10 menit, lalu istirahatkan adonan selama ± 30 menit. Setelah itu adonan dibagi @ 300 gr, lalu bulatkan dan fermentasikan selama ± 15 menit. Kemudian letakan adonan pada loyang ukuran 24X30X2 cm, lalu fermentasikan kembali sampai double size selama ± 60 menit (jika ditaruh dalam proofer). Setelah mengembang dioles dengan telur + susu, lalu taburi dengan potongan bawang daun. Setelah matang dan dingin dioles dengan mayonaise, lalu diberi abon dan diroll. Kemudian potong menjadi 8 bagian, dan setiap potongan kedua sisinya dioles dengan mayonaise dan diberi abon.



SCAN ME



Isi Abon

Bahan:

200	Gr	Abon Ayam
200	Gr	Mayonaise

Untuk Hiasan

Daun Bawang Kecil atau Daun Kucai

Roti Goreng Kepang

Bahan Adonan Dasar Donat:

500	Gr	Tepung Terigu Protein Tinggi
75	Gr	Gula Pasir
¼	Sdt	Garam
250	ml	Susu Cair
11	Gr	Ragi instan
50	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine
4	Btr	Kuning Telur, Kocok lepas

Bahan Isi :

15	Bh	Pisang Raja, kupas
1	Kg	FILMA® Goodfry



SCAN ME



Cara Membuat :

Campur garam dalam susu bubuk, aduk rata hingga garam larut. Sisihkan
Campur semua bahan kering, adu rata. Buat lubang di tengah adonan.
Masukkan kuning telur di tengah lubang, tuangi susu air sambil di uleni hingga rata.
Tambahkan **PALMBOOM® Cake Margarine** lalu uleni kembali hingga adonan kalis.
Diamkan selama ± 45 menit.
Buang gas dalam adonan, timbang adonan ± 40 gr.
Bulatkan dan diamkan kembali selama 10 – 15 menit.
Pipihkan adonan memanjang. Potong dua bagian, jangan sampai putus.
Letakkan pisang di tengah adonan. Keping adonan hingga mengelilingi pisang.
Diamkan adonan selama ± 15 menit.
Panaskan FILMA® Goodfry, goreng dengan teknik deep frying hingga kuning
kecoklatan Angkat dan tiriskan.

Roti Gulung Kismis Tape Singkong

Bahan A:

250	Gr	Terigu protein tinggi
50	Gr	Gula pasir
20	Gr	Susu bubuk
5	Gr	Ragi instant
¼	Sdt	Bread improver
75	Gr	Tape singkong yg dihaluskan

Bahan B:

1	Bt	Kuning telur
100- 110	Gr	Air es

Bahan C:

3	Gr	Garam
50	Gr	PALMBOOM® Margarine

Bahan D:

50	Gr	Gula palm untuk taburan
125	Gr	Kismis yg sudah direndam dan diperas airnya

Cara membuat:

Aduk bahan A dan B sampai tercampur merata. Masukkan bahan C dan aduk sampai adonan kalis. Diamkan selama 15 menit dengan ditutup plastik. Roll adonan berbentuk persegi panjang ukuran 15 x 30 cm lalu taburi dengan gula palm dan kismis lalu gulung rapi. Potongan ukuran 2 cm lalu rapihkan bagian ujungnya dan taruh pada loyang yg sudah dipoles mentega putih. Lalu diamkan selama 1 jam sampai mengembang 2 kali. Poles bagian atas dengan telur lalu panggang dengan panas Oven 180°C selama 12 – 15 menit. Bagian atas roti bisa dipoles dengan Palmboom margarine Untuk hasil roti lebih wangi.



SCAN ME



Roti Kacang Mede

ADONAN ROTI

Bahan A :

300	Gr	Tepung Terigu Protein Tinggi
25	Gr	Gula Pasir
7	Gr	Instant Yeast
150	Cc	Air Kelapa/Air Putih

Bahan B :

700	Gr	Tepung Terigu Protein Tinggi
75	Gr	Susu Bubuk Full Cream
150	Gr	Gula Pasir
15	Gr	Instant Yeast
8	Gr	Soft Alpaga/Bread Improver
4	Btr	Kuning Telur = 150 gr
2	Btr	Putih Telur
150	Cc	Susu Evaporated
150	Cc	Air Es

Bahan C :

200	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine
15	Gr	Garam Halus

Cara Membuat:

Satukan semua Bahan A, aduk rata sampai 1/2 kalis selama + 8 menit, lalu difermentasikan selama + 60 menit untuk Biang. Satukan Bahan B dan aduk rata dengan baling-baling spiral selama + 8 menit, lalu masukkan Biang (Bahan A) yang telah difermentasikan dan diaduk sampai 3/4 kalis selama + 10 menit. Masukkan Bahan C sambil diaduk kembali sampai kalis selama + 10 menit, lalu difermentasikan lagi selama + 30 menit. Bagi adonan @ 40 gr dan dibulatkan, fermentasikan selama + 10 menit, lalu adonan ini diroll dan diisi dengan Cashew Nut Filling dan dibentuk. Fermentasikan kembali sampai menjadi double size, lalu oles dengan telur atau susu. Panggang selama + 17 menit dengan panas oven + 190°C. Setelah matang panas-panas, bagian atasnya dioles dengan **PALMBOOM® Cake Margarine**



CASHEW NUT FILLING

Bahan :

50	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine
100	Gr	Pindekas atau Selai Kacang
100	Gr	Gula Halus
50	Gr	Susu Bubuk Full Cream
¼	Sdt	Vanilla Pasta
½	Sdt	Garam Halus
75	Gr	Kacang Mede matang cincang

Cara Membuat

atukan semua Bahan ini, lalu diaduk sampai rata.



SCAN ME



Roti Maryam Topping Pisang Saus Karamel

Bahan A :

500	Gr	Terigu protein sedang
30	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine
30	Gr	PALMVITA BOS
7	Gr	Garam
15	Gr	Gula pasir
7	Gr	Susu bubuk
90	Gr	Susu segar
120	Gr	Air

Bahan B :

45	Gr	PALMVITA BOS (untuk polesan roti)
----	----	-------------------------------------

Bahan C :

125	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine leleh
-----	----	---------------------------------------

Cara membuat :

Aduk bahan A hingga kalis
Istirahatkan adonan selama 10 menit
lalu timbang @40 gram (selera)
Bulatkan adonan dan poles /lumuri
dengan dengan bahan B (PALMVITA BOS)
Taruh di baskom Stainless dan tutup rapat
dengan plastik wrap.
Istirahatkan adonan selama sekitar satu jam
hingga adonan siap dicetak
Giling tipis adonan bentuk lingkaran lalu poles
dengan bahan C lalu gulung bentuk spiral.
Pipihkan adonan lalu masak di panci Teflon
yang telah diolesi dengan PALMVITA MARGARINE
(dibolak-balik kedua sisinya hingga
berwarna coklat keemasan).
Sisihkan!



BAHAN SAUS KAREMEL :

150	Gr	Gula pasir
75	Gr	Susu kental manis
100	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine

Cara membuat :

Panaskan pada Teflon Gula pasir dengan api sedang
hingga menjadi karamel
Kecilkan api lalu masukkan Susu kental manis,
aduk perlahan hingga rata
Terakhir masukkan **PALMBOOM® Cake Margarine** ,
aduk perlahan hingga tercampur rata

BAHAN TOPING :

2 buah pisang Tanduk matang (selera),
potong bulat-bulat dan masak sebentar
dipanci Teflon yang sudah diolesi
PALMBOOM® Cake Margarine
50 Gr Coklat Chips
25 Gr Kacang Almond yang sudah dipanggang
10 Gr Strawberry (selera)
20 Gr Blueberry (selera)
10 Daun Mint
25 Gr Gula tabur Doughnut
Bahan Topping bisa divariasikan sesuai selera.

PENYELESAIAN :

Taruh potongan pisang diatas Roti Maryam ,
lalu diberi saus Karamel dan dihias.
Sajikan selagi hangat.



SCAN ME



Roti Semir Coklat Whole Wheat

Bahan A:

200	Gr	Terigu protein tinggi
50	Gr	Tepung whole wheat
40	Gr	Gula pasir
5	Gr	Ragi instan
¼	Sdt	Bread improver
20	Gr	Susu bubuk

Bahan B:

130 – 140	Gr	Air es
-----------	----	--------

Bahan C:

3	Gr	Garam
50	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine

Cara membuat :

Aduk bahan A dan B sampai tercampur merata.
Masukkan bahan C dan aduk sampai adonan kalis.
Lalu diamkan selama 10 menit dengan ditutup plastik
Lalu timbang @40 gr lalu bentuk bulat dan diamkan
selama 10 menit dengan ditutup plastik.
Gepengkan lalu bentuk bulat rapi.
Diamkan selama 1 jam sampai mengembang 2 kali.
Panggang dengan panas oven 180°C selama 12 menit.
Setelah matang dan dingin roti dibelah dua lalu dipoles
buttercream vanila dan diberi coklat meises hagel.

Buttercream vanila

Bahan A:

50	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine
100	Gr	FILMA® bakers cream fat
50	Gr	Susu kental manis

Bahan B:

200	Gr	Coklat meises Hagel untuk isian
-----	----	---------------------------------

Cara membuat :

Kocok semua bahan A sampai mengembang
dan tercampur merata.



SCAN ME



Chocolate Fancy Bread

Roti coklat

Bahan A:

250	Gr	Terigu protein tinggi
50	Gr	KIS gula halus
5	Gr	Ragi instant
¼	Sdt	Bread improver
10	Gr	Susu bubuk
15	Gr	Coklat bubuk

Bahan B:

1	Bt	Kuning telur
130 – 150	Gr	Air es

Bahan C:

3	Gr	Garam
50	Gr	PALMBOOM® Cake Margarine

Bahan D: (untuk isian dan topping)

50	Gr	Chocolate stick diotong 2 bagian
50	Gr	Meises Hagel
50	Gr	Manisa cranberry dipotong kecil
100	Gr	Dark signature + 50 gr almond slice matang
50	Gr	Chocolate pasta

Buttercream coklat

50	Gr	FILMA® bakers cream fat
50	Gr	Dark chocolate cair dingin



SCAN ME



Chocolate Fancy Bread



SCAN ME



Cara membuat :

Roti coklat

Aduk bahan A dan B sampai tercampur merata lalu masukkan bahan C Dan aduk sampai adonan kalis. Lalu diamkan selama 15 menit. Timbang adonan seberat 20 gr lalu bulatkan dan diamkan selama 10 menit.

Untuk bentuk :

Chocolate stick

Roll adonan roti manis coklat memanjang lalu potong memanjang dan taruh potongan chocolate stick lalu gulung rapi.

Chocolate leaf

Adonan roti manis diisi dengan meises hagel lalu bulatkan dan roll oval lalu Lipat dua memanjang dan lipat dua ketengah lalu potong bagian tengah tidak sampai putus dan bentuk daun.

Choco cranberry.

Adonan roti manis diisi dengan manisan cranberry lalu roll memanjang dan gulung Rapi. Lalu potong 4 bagian tidak sampai putus lalu bentuk selang seling.

Chocolate almond

Adonan roti coklat diisi dengan chocolate pasta lalu bentuk bulat. Setelah matang dan dingin diberi chefmate dark signature cair dan ditaburi almond slice.

Palmboom®

Goodness from Heritage



Palmboom® Cake Margarine 15 kg



Palmboom® Margarine 15 kg



SCAN UNTUK PEMESANAN

WWW.SMARTPLUSPRO.COM