

# BOLU GULUNG KETAN



Aneka Jajanan Pasar



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



## ALAT & BAHAN

Bahan :

- |    |        |                         |
|----|--------|-------------------------|
| A. | 6 btr  | TKunign telur           |
|    | 4 btr  | Telur                   |
|    | 125 gr | Gula Pasir ROSE BRAND   |
|    | 8 gr   | Dyna 80                 |
|    | ¼ sdt  | Vanilla cream           |
|    | ¼ sdt  | Baking powder           |
| B. | 150 gr | Tepung Beras ROSE BRAND |

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- C. 200 gr Mentega  
200 gr Butter  
Mentega dan butter dicairkan menjadi satu

### Bahan Butter Cream

- 200 gr Gold cup instant mix
- 1 sdm Rum

### Bahan Puff Pastry



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

Cara membuat Bolu Gulung Ketan :

1. Bahan A dikocok hingga naik dan kental dengan kecepatan tinggi.
2. Masukkan Bahan B, kocok kembali hingga rata.
3. Masukkan Bahan C, aduk hingga rata.
4. Lalu cetak dalam loyang ukuran 30 x 30 x 4 cm.
5. Panggang dengan suhu oven 180 °C selama ± 20 menit.
6. Lalu lapis dengan *Butter Cream*.
7. Kemudian beri *Puff Pastry* yang telah dikeringkan.

Cara membuat Butter Cream :

1. Bahan A dikocok hingga mengembang.
2. Lalu beri Bahan B, kocok kembali hingga rata

Cara membuat Puff pastry :

Puff pastry dipanggang dengan suhu oven 200 OC selama ± 20 menit.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313

