

SOES BUAH TEPUNG BERAS



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan :

- | | | |
|----|-----------|-----------------------------|
| A. | 300 ml | Air |
| | ½ sdt | Garam |
| | 100 gr | Minyak ROSE BRAND |
| B. | 150 gr | Tepung Beras ROSE BRAND |
| | 25 gr | Tepung Ketan ROSE BRAND |
| C. | 3 - 4 btr | Telur |
| | 1 sdt | Baking powder/double acting |

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



Bahan Vla Cream

- | | | |
|----|--------|-------------------|
| A. | 400 gr | Fresh Milk |
| | 200 gr | Tepung Custard |
| | 2 sdm | Rum |
| | 500 gr | Topping Pride |
| B. | 500 gr | Topping Pride |
| C. | 50 gr | Mentega dicairkan |



Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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



CARA MEMASAK

Cara membuat Bahan A :

1. Bahan A: semua bahan dimasak hingga mendidih.
2. Lalu masukkan Bahan B, aduk hingga menggumpal.
3. Kemudian di-mixer, lalu beri Bahan C (telur) sedikit demi sedikit hingga habis.
4. Panggang dengan suhu oven 200 °C selama \pm 20 menit.
5. Setelah matang dan dingin diisi dan hias dengan Vla Cream + buah-buahan.

Cara membuat Bahan B :

1. Kocok Bahan A hingga rata dengan kecepatan medium selama 3 menit.
2. Kocok Topping Pride hingga lembut, campurkan dengan custard cream hingga rata.
3. Lalu dihias.

Rose Brand Headquarters

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

www.Rosebrand.co.id

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

