

# MOCCA & RAISIN SQUARE (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose  
Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan A

A.	100 gr	Mentega
	50 gr	Butter
	60 gr	Gula tepung
	1 btr	Kuning telur
	10 gr	Mocca Pasta
	¼ sdt	Garam
	¼ sdt	Vanilla Cream


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



- 
- |    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
| B. | 1 sdt<br>200 gr<br>30 gr | Baking powder<br>Tepung Beras ROSE BRAND<br>Susu bubuk     |
| C. | 200 gr<br>75 gr<br>20 gr | Kismis diblender<br>Susu kental manis<br>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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

1. Kocok Bahan A hingga mengembang putih.
2. Lalu beri Bahan B aduk hingga rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian yang sama.
4. Roll kedua adonan setebal 2-3 mm
5. Poles dengan Bahan C pada adonan yang sudah diroll kemudian tempelkan dengan adonan kue kering tadi.
6. Simpan dalam lemari es selama 30 menit.
7. Potong sesuai selera dan susun diloyang.
8. Poles dengan kuning telur, dan diberi cereal chocolate diatasnya.
9. Panggang dengan suhu oven 150°C selama  $\pm$  15 menit, turunkan suhu oven menjadi 100°C selama  $\pm$  15 menit.
10. Kawat No. 3.

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

