

# ORANGE CHOCO COOKIES (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan A adonan orange

- 200 gr            Mentega
- 100 gr            Butter
- 225 gr            Gula tepung
- 4 bt                Garam
- ¼ sdt              Vanilla cream
- 25 gr              Minuman serbuk rasa jeruk

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



- 1 sdm Orange pasta pewarna orange

### Bahan B (adonan coklat)

#### Bahan B (adonan coklat) I :

- 200 gr Mentega
- 75 gr Butter
- 150 gr Gula tepung
- 3 bt Kuning Telur
- ¼ sdt Vanilla cream
- 1 sdm Rum bakar

#### Bahan B (adonan coklat) II :

- 1 sdt Baking powder
- 20 gr Susu tepung
- 30 gr Coklat bubuk bourdoux
- 450 - 500 gr Tepung 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**



## CARA MEMASAK

---

Cara membuat adonan A :

1. Bahan I dikocok hingga mengembang.
2. Beri Bahan II aduk hingga rata.
3. Ditimbang 6 buah @ 20 gr, setelah itu masing-masing dibungkus dengan Bahan B lalu digulung dan disimpan dalam lemari es selama  $\pm$  30 menit.
4. Ambil sedikit adonan lalu taruh didalam cetakan dan taruh adonan yang diroll sebanyak 3 buah diatasnya.
5. Setelah itu simpan di lemari es hingga mengeras.
6. Gulungkan ke dalam gula pasir lalu potong-potong.
7. Panggang dengan panasnya oven 150 oC selama  $\pm$  25 menit.

Cara membuat adonan B :

1. Bahan I dikocok hingga mengembang.
2. Beri Bahan II diaduk hingga rata. Ambil adonan untuk membungkus Bahan A.

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

