

CHESTNUT MONT BLANC CAKE (TEPUNG BERAS)



Hidangan Special
Rosebrand



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose
Brand



ALAT & BAHAN

Bahan DASAR MOCCA SPONGE CAKE

- | | | |
|----|-------------------------|--|
| A. | 8 bt
200 gr
½ sdt | Telur = 400 gr
Gula Pasir ROSE BRAND + 20 gr Dyna 80
Garam + ¼ sdt Vanilla cream |
| B. | 200 gr
20 gr | Tepung beras ROSE BRAND
Susu bubuk |

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



C. 50 gr Mentega
50 gr Butter
70 gr Susu cair/susu evaporasi + 1 sm Mocca pasta
(mentega dan butter dicairkan menjadi satu)

Bahan CHESTNUT FILLING

- 500 gr Chestnut filling/lotus filling
- 120 gr Butter tanpa garam



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 DASAR MOCCA SPONGE CAKE :

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C, aduk merata.
3. Tuangkan adonan pada 3 loyang y 24 cm tinggi 3 cm yg telah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
4. Panggang selama 20 menit dengan panas oven 180 °C.
5. Setelah cake matang dan dingin dilapis dengan *Chestnut Filing*, disusun lalu poles permukaan dengan Whipped cream lalu piggiran diberi parutan dark chocolate dan atasnya diberi topping chestnut filling yg dispuitkan seperti mie dan diberi chestnut.

Cara membuat CHESTNUT FILLING :

1. Aduk semua bahan menjadi satu dan merata.
2. Di-mixer.

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

