

LEMON CHEESE CAKE (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan DASAR LEMON SPONGE CAKE

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| A. | 8 btr
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 di cairkan
70 gr Susu cair/susu evaporasi + 1 sdt Essence lemon
Pewarna kuning telur secukupnya

Bahan CHEESE FILLING

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 :

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 sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
4. Panggang selama 20 menit dengan panas oven 180 0
5. Setelah cake matang dan dingin dipoles Cheese Filling lalu disusun dan seluruh permukaan cake dipoles whipped cream yg diberi lemon pasta lalu pinggiran diberi remah puff pastry matang dan dihias irisan jeruk lemon dan keju slice.

Cara membuat Chesse Cake :

Kocok bahan A sampai tercampur rata lalu biarkan mengental lalu masukkan bahan B, kocok merata.

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**

