

STRAWBERRY LAYER CAKE (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan DASAR STRAWBERRY SPONGE CAKE

- | | | |
|----|--------|---------------------------------------|
| A. | 8 bt | Telur = 400 gr |
| | 200 gr | Gula Pasir ROSE BRAND + 20 gr Dyna 80 |
| | ½ 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

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



- 
- B. 200 gr Terigu protein sedang
20 gr Susu bubuk
- C. 50 gr Mentega dicairkan
50 gr Butter dicairkan
70 gr Yogurt cair rasa strawberry + 1 sdt Strawberry essence
Pewarna merah muda secukupnya

Bahan dasar STRAWBERRY 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 DASAR STRAWBERRY 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 Ø 24 cm tinggi 3 cm yg sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
4. Panggang selama 20 menit dengan panas oven 180 °C
5. Setelah cake matang dan dingin dilapis Strawberry Filling lalu seluruh cake dipoles whipped cream lalu diberi serutan coklat putih rasa strawberry dan diberi hiasan buah strawberry.

Cara membuat STRAWBERRY FILLING

1. Masak bahan A sampai mendidih lalu masukan campuran bahan B,aduk merata
2. Lalu masukkan bahan C, aduk merata, aduk aduk sampai lalu tuangkan pada Cake strawberry.

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**

