

# ORANGE GREEN TRIPLE CAKE (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose  
Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan DASAR VANILLA SPONGE CAKE

- |    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
| A. | 8 btr<br>200 gr<br>½ sdt | Telur = 400 gr<br>Gula pasir ROSE BRAND + 20 gr dyna 80<br>Garam + ¼ sdt vanilla bubuk |
| B. | 200 gr<br>20 gr          | Tepung beras ROSE BRAND<br>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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



- C. 50 gr Mentega  
50 gr Butter  
70 gr Susu cair/susu evaporasi
- D. 1 sdt Orange Pasta + Pewarna Orange Secukupnya  
Butter

### Bahan Vla Orange



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 sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C, aduk merata. Lalu bagi adonan menjadi:
3. 2/3 adonan diberi orange pasta dan pewarna orange untuk 2 loyang dan
4. 1/3 adonan diberi warna hijau muda untuk 1 loyang.
5. Tuangkan adonan pada 3 loyang Ø 24 cm tinggi 3 cm yang sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
6. Panggang selama 20 menit dengan panas oven 180 °C.
7. Setelah Cake matang dan dingin diberi *Vla Orange*, disusun lalu seluruh permukaan cake diberi whipped cream dan diberi hiasan selai orange dan selai warna hijau dan diberi irisan jeruk Sunkist.

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**

