

SWEET LAVENDER CAKE (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan DASAR SPONGE CAKE

- A. 8 btr Telur
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 Tepung Beras ROSE BRAND
20 gr Susu bubuk
- C. 50 gr Mentega
50 gr Butter
70 gr Susu cair/susu evaporasi Pewarna ungu secukupnya

(Mentega dan butter dicairkan menjadi satu)

Bahan SWEET LAVENDER 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 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 dengan Sweet Lavender Filling lalu poles permukaan dengan Whipped cream lalu piggyan diberi parutan chocolate putih warna ungu dan diberi hiasan Sweet Lavender Filling yang dispuitkan seperti mie.

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**

