

Resep Kue Mochi yang Kenyal dan Super Lembut, Dijamin Anti Gagal



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Resep Kue Mochi yang Kenyal dan Super Lembut, Dijamin Anti Gagal

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

Saat mendengar nama jajanan mochi, mungkin Anda langsung terbayang akan kelezatan kue khas Jepang yang terkenal dengan tekstur kenyal dan lembutnya. Mochi terbuat dari bahan dasar tepung ketan yang dibentuk bulat dan diisi dengan berbagai bahan sesuai dengan selera Anda, seperti dari kacang tanah, cokelat, hingga kacang mete. Kudapan ini sering disajikan dalam berbagai momen spesial, seperti perayaan tahun baru, arisan, Imlek, hingga Lebaran.

Di Indonesia, mochi kini mudah ditemukan di berbagai penjual jajanan tradisional, dengan beragam varian rasa yang menggugah selera. Dan menariknya, Anda juga bisa membuat mochi sendiri di rumah dengan langkah yang sederhana.

Selain sebagai camilan, mochi juga bisa dijadikan peluang usaha yang menjanjikan lho, mengingat bahan-bahannya yang ekonomis dan mudah didapat. Anda sudah tidak perlu bingung memikirkan bagaimana cara membuatnya, karena kami akan bagikan resep mochi yang mudah Anda ikuti. Mari simak cara pembuatannya dan nikmati kelezatan mochi buatanmu sendiri!

Cara Buat Kue Mochi Isi Coklat

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**



yang Kenyal dan Lembut

Sebelum membuat kue mochi yang kenyal dan lembut, pastikan bahan-bahan yang dibutuhkan berikut ini sudah tersedia ya.

Bahan Kulit:

- 125 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
- 50 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 25 gr Minyak Goreng ROSE BRAND
- 120 ml Air
- ¼ sdt Vanilla Cream
- ¼ sdt Pasta Tutty Fruity
- ¼ sdt Garam

Bahan Isi:

- 25 gr Margarine ROSE BRAND
- 30 gr Tepung terigu protein sedang
- ¼ Garam
- ¼ Vanilla Cream
- 75 gr Susu Kental Manis
- 100 ml Susu UHT
- 25 gr Bubuk Coklat
- 50 ml Air
- 100 gr Dark Coklat

Topping:

- 150 gr Tepung Ketan ROSE BRAND (disangrai)
- 150 gr Tepung Maizena ROSE BRAND (disangrai)
- 1 lembar daun pandan

Cara Membuat Isi:

1. Cairkan margarine ROSE BRAND, lalu masukkan terigu dan aduk hingga kalis.

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



2. Setelah kalis masukkan air, bubuk coklat, susu kental manis, garam, dan vanilla cream lalu aduk hingga rata.
3. Masukkan susu UHT, aduk hingga rata, setelah rata matikan api.
4. Masukkan dark coklat dan aduk hingga meleleh
5. Cetak adonan ke dalam pyrex, lalu dinginkan ke dalam freezer atau lemari pendingin
6. Setelah dingin, bentuk adonan menggunakan sendok ukur, \pm 30 gr, lalu dibulatkan

Cara Membuat Kulit:

1. Masukkan Tepung Ketan ROSE BRAND, Gula Pasir ROSE BRAND, vanilla cream, garam, dan pasta tutty fruity ke dalam baskom, lalu tuangkan Minyak Goreng ROSE BRAND dan air sedikit demi sedikit sampai habis
2. Masukkan adonan ke dalam loyang, lalu kukus selama \pm 25 menit
3. Setelah matang, selagi panas ambil adonan kulit \pm 30 gr, pipihkan lalu tambahkan adonan isi dan bulatkan kembali.
4. Kemudian gulingkan ke dalam tepung ketan dan tepung maizena yang sudah disangrai.
5. Lakukan cara ini hingga adonan habis, lalu sajikan

Hal yang Harus Diperhatikan Saat Buat Kue

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



Mochi

Meskipun pembuatan kue mochi terbilang sederhana, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan agar hasilnya memuaskan.

1. Kekenyalan Adonan

Untuk menghasilkan tekstur kekenyalan sesuai keinginan, Anda dapat menarik adonan kue mochi. Jika adonan bisa kembali ke bentuk semula setelah ditarik, ini menandakan kekenyalan yang baik. Pastikan untuk menguleni adonan hingga mencapai konsistensi yang tepat.

2. Kondisi Adonan Saat Mengisi

Saat memberi isian kue mochi, adonan harus dalam kondisi hangat. Hindari menggunakan adonan yang terlalu panas, karena dapat mempengaruhi bentuk dan konsistensi isian. Adonan yang terlalu panas dapat membuat isian meleber dan tidak rapi.

3. Baluran Mochi

Untuk mencegah mochi saling menempel, gunakan baluran seperti maizena atau tapioka yang disangrai. Ini akan membantu menjaga tekstur mochi dan mencegah lengket.

4. Pengalungan Buah Isian

Jika Anda ingin menggunakan buah sebagai isian, sangat disarankan untuk tidak memotong buah dan memastikan buah dalam keadaan kering. Pasalnya, buah yang berair dapat mempengaruhi kualitas mochi dan membuatnya menjadi lembek. Oleh karena itu, pastikan buah yang digunakan memiliki kadar air yang rendah untuk hasil terbaik.

Selamat mencoba resep mochi yang sederhana ini, dan semoga hasilnya memuaskan!

Baca Juga:

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**

