

BOLU GULUNG KETAN



Aneka Jajanan Pasar



Margarine Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

Bahan A :

6 btr Kuning telur

4 btr Telur

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



125 gr Gula Pasir ROSE BRAND

8 gr Dyna 80

1/4 sdt Vanilla cream

1/4 sdt Baking powder

Bahan B :

150 gr Tepung Ketan ROSE BRAND

Bahan C :

200 gr Margarin ROSE BRAND

200 gr Butter

*Margarin dan butter dicairkan menjadi satu

Bahan Butter Cream :

200 gr Gold cup instant mix

1 sdm Rum

Bahan Puff Pastry :



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 Bolu Gulung Ketan :

1. Bahan A dikocok hingga naik dan kental dengan kecepatan tinggi.
2. Masukkan Bahan B, kocok kembali hingga rata.
3. Masukkan Bahan C, aduk hingga rata.
4. Lalu cetak dalam loyang ukuran 30 x 30 x 4 cm.
5. Panggang dengan suhu oven 180°C selama \pm 20 menit.
6. Lalu lapis dengan *Butter Cream*.
7. Kemudian beri *Puff Pastry* yang telah dikeringkan.

Cara membuat Butter Cream :

1. Bahan A dikocok hingga mengembang.
2. Lalu beri Bahan B, kocok kembali hingga rata.

Cara membuat Puff pastry :

Puff pastry dipanggang dengan suhu oven 200°C selama \pm 20 menit.

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

