

ORANGE GREEN TRIPLE CAKE (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Cake

Bahan A :

8 btr Telur

200 gr Gula Pasir ROSE BRAND

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



20 gr Dyna 80

1/2 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla bubuk

Bahan B :

200 gr Tepung Beras ROSE BRAND

20 gr Susu bubuk

Bahan C :

50 gr Margarin ROSE BRAND

50 gr Butter

70 gr Susu cair/susu evaporasi

Bahan D :

1 sdt Pewarna orange pasta

Secukupnya Butter

Bahan Vla Orange

1 sdm Vla instan bubuk

350 gr Air es

200 gr Mandarin orange, dipotong kecil

1 sdm Orange pasta

Cara membuat:

Kocok vla instant dan air es sampai tercampur rata lalu biarkan mengental lalu masukkan mandarin orange potongan dan orange pasta lalu aduk merata.

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

1. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental lalu masukkan bahan B, kocok merata.
2. Masukkan bahan C, aduk merata. Lalu bagi adonan menjadi: 2/3 adonan diberi orange pasta dan pewarna orange untuk 2 loyang dan 1/3 adonan diberi warna hijau muda untuk 1 loyang.
3. Tuangkan adonan pada 3 loyang Ø 24 cm tinggi 3 cm yang sudah dipoles margarine dan dialasi kertas roti.
4. Panggang selama 20 menit dengan panas oven 180°C.
5. 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

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

