

# KOREAN GARLIC CHEESE BREAD



Hidangan Khas Asia



Margarine Rose Brand



Tepung Beras Putih 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## ALAT & BAHAN

---

### Bahan Bun Korea :

#### Bahan A:

300 gr Terigu protein tinggi  
150 gr Tepung Beras ROSE BRAND  
100 gr Terigu protein sedang  
50 gr Gula Pasir ROSE BRAND

#### Bahan B:

230 gr susu UHT  
11 gr Ragi instant

#### Bahan C:

120 gr Butter / Margarin ROSE BRAND  
7 gr Penyedap rasa  
3 gr MSG Asatu

#### Bahan D:

100 gr (2 butir) Telur

### Bahan Filling Cheese :

#### Bahan A:

450 gr Cheese cream elle  
50 gr Gula Pasir ROSE BRAND  
50 gr Keju parmesan

#### Bahan B:

50 gr Fresh cream  
60 gr Mozarella  
60 gr Keju cheddar

### Bahan Topping Garlic :

### 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

---

Cara membuat bun korea :

1. Aduk dengan mixer sampai rata dan masukan bahan B ke dalamnya dan aduk sampai tercampur asal, lalu beri bahan D dan aduk lagi asal kecepatan sedang, diamkan 10 menit.
2. Masukkan bahan C kedalamnya dan aduk sampai betul-betul kalis dan lembut kira-kira selama 5-8 menit dan keluarkan dari mixer dan bulatkan, lalu diamkan 30 menit sampai mekar.
3. Kempeskan adonan dan timbang @100gr dan bulatkan, lalu diamkan kembali atau diproofing hingga mengembang 30 menit.
4. Panaskan oven suhu 20 derajat Celcius, lalu panggang sampai matang 15-20 menit pakai api atas bawah dan dinginkan agar agak keras.

Cara membuat filling cheese:

1. Kocok asal rata bahan A, lalu masukkan bahan B kedalamnya dan kocok asal saja.
2. Masukkan kedalam contongan.

Cara membuat Topping Garlic:

Cairkan anchor sampai cair dan tidak mendidih, lalu masukkan bawang putih, peterseli, telur, susu kental manis dan keju parmesan parut dan aduk rata, sisihkan.

Cara penyusunan:

1. Setelah bun matang biarkan dingin dan atasnya belah jadi 6 bagian tetapi tidak sampai putus.
2. Isikan dengan filling keju celah-celahnya semua merata, simpan di freezer agar beku.
3. Siramkan adonan topping, lalu langsung letakan di panggangan.

Tips : Potong menggunakan pisau bolu (gerigi)

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

