

MOON CAKE



Hidangan Khas Asia



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Kulit

- 350 gr Tepung protein tinggi
- 150 gr Tepung terigu sedang
- 10 gr Susu bubuk
- 350 gr Golden syrup
- 100 gr Minyak Goreng ROSE BRAND
- 1/2 sdt Bubuk alkali/air abu (larutkan dengan sedikit air)

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



1/4 sdt Soda kue

1 Kuning telur

Isian

500 gr Kacang merah (rendam minimal 6 jam)

350 gr Gula Pasir ROSE BRAND

150 gr Minyak Goreng ROSE BRAND

125 gr Maltose

50 gr Margarine ROSE BRAND

1/2 sdt Vanili bubuk

5 lembar Daun pandan

1,5 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND (larutkan)

50 gr Tepung Ketan ROSE BRAND

2 lt Air

5 gr Garam

Secukupnya Kuning Telur asin bebek

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

Membuat Isian:

1. Rebus kacang merah dengan air dan garam sekitar 1 jam hingga air menyusut. Tambahkan daun pandan kemudian rebus lagi sekitar 10 menit.
2. Dinginkan kacang merah, lalu haluskan.
3. Siapkan wadah, tuang kacang merah, Minyak Goreng ROSE BRAND, larutan Tepung Tapioka ROSE BRAND, Gula Pasir ROSE BRAND, vanili bubuk, dan maltose. Aduk rata dan masak hingga agak mengental.
4. Tambahkan Tepung Ketan ROSE BRAND dan Margarine ROSE BRAND, aduk rata dan masak hingga kalis.
5. Siapkan kuning telur asin bebek, cuci bersih lalu panggang sekitar 7 menit dengan suhu 170 derajat celcius api atas bawah.
6. Bagi adonan kacang merah sekitar 30 gr, beri isian kuning telur, bentuk bulat dan sisihkan.

Membuat Kulit:

1. Siapkan wadah, campurkan air alkali, soda kue, golden syrup, Minyak Goreng ROSE BRAND, kuning telur, susu bubuk, tepung terigu protein tinggi dan tepung terigu protein sedang. Aduk rata dan diamkan selama 1 jam.
2. Bagi adonan kulit sekitar 50 gr lalu beri adonan isian dan bungkus merata, sisihkan.

Cara Membuat:

1. Masukkan adonan kulit yang sudah diberi isian ke cetakan yang sudah diberi sedikit tepung, cetak dan sisihkan.
2. Panggang kue selama 5 menit dengan api 170 derajat celcius api atas bawah.
3. Diamkan selama 8 menit, beri bahan olesan kemudian panggang kembali selama 15 menit di suhu 170 derajat celcius api atas bawah.

Sajikan.

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

