

CREPES



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 50 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 34 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 5 gr Tepung terigu
- 35 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 113 ml Air
- 28 gr Telur / (setengah telur sedang)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

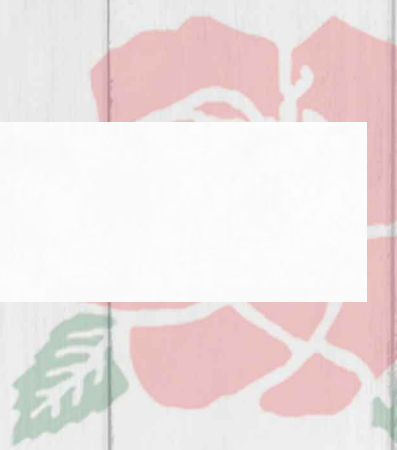
www.Rosebrand.co.id

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



1/4 sdt Garam

1/4 sdt Baking powder



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. Siapkan dan timbang berat masing-masing bahan sesuai takarannya, seperti tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu, gula, garam dan baking powder. Aduk rata, sisihkan. (bahan kering)
2. Siapkan telur kemudian tambahkan air, aduk rata dan sisihkan (bahan cair).
3. Tuang bahan cair ke dalam bahan kering, aduk rata hingga tidak ada yang bergerindil, jika perlu disaring untuk memastikan adonannya benar-benar halus.
4. Panaskan teflon, menggunakan api sedang lalu celupkan kedalam adonan (menggunakan creper maker) kemudian panggang hingga calon crepesnya kering dengan api kecil (tidak menambahkan topping apapun), angkat lalu 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**

