

RED VELVET CAKE



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Cake

- 180 gr Mentega tawar
- 180 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 85 gr Brown sugar
- 1/2 sdt Vanilla ekstrak
- Secukupnya Garam
- 5 butir Telur (ukuran besar)

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



270 gr Tepung protein sedang
1/2 sdt Baking powder
1/4 sdt Baking soda
2 sdm Cocoa powder
135 gr Yoghurt
2 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND
2 sdt Pewarna makanan merah

Bahan Buttercream:

200 gr Mentega tawar
190 gr Cream cheese
150 gr Gula Halus ROSE BRAND
1/2 sdt Vanilla ekstrak

Bahan Simple Sirup:



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 wadah, masukkan mentega tawar, brown sugar, Gula Pasir ROSE BRAND dan garam. Kocok sampai mengembang pucat dan tambahkan vanilla ekstrak, aduk rata.
2. Masukkan telur satu persatu ke adonan sambil dikocok hingga tercampur rata.
3. Masukkan tepung protein sedang, cocoa powder, yoghurt, baking soda dan baking powder, aduk hingga rata.
4. Tambahkan Minyak Goreng ROSE BRAND dan pewarna makanan, aduk rata.
5. Bagi adonan ke 3 loyang berukuran 18 cm dan panggang di suhu 170 derajat celcius selama 30 menit.
6. Siapkan wadah, masukkan mentega tawar dan vanilla ekstrak, kocok hingga mengembang.
7. Tambahkan gula halus, aduk rata. Kocok cream cheese, kemudian tambahkan ke adonan mentega, aduk rata.
8. Ambil kue layer pertama, tambahkan simple sirup, kemudian berikan adonan buttercream. Lakukan hal yang sama untuk layer kedua dan ketiga. Beri adonan buttercream di sekeliling kue.
9. Beri nougat kacang disekeliling kue dan hias kue sesuai selera, 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**

