

ES PODENG



Hidangan Special Rosebrand



Gula Kristal Rose Brand



Santan Kelapa Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Es:

- 175 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 200 ml Santan ROSE BRAND
- 600 ml Air
- 2 sdm Maizena ROSE BRAND
- 2 saset SKM vanilla
- 1 sdt Garam

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 sdt Vanili bubuk
1 lembar Daun pandan
1 sdt Ovalet

Topping

3 lembar Roti tawar (potong dadu kecil)
3 buah Alpukat (potong kecil)
1 sdt Pacar cina
2 sdt Kacang tanah cincang sangrai (diulek kasar)
1 sdt Meises coklat
1 sdm SKM coklat

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. Campurkan Gula Pasir ROSE BRAND, garam, vanili bubuk, Maizena ROSE BRAND, SKM, Santan ROSE BRAND, air dan daun pandan. Aduk rata dan masak hingga matang.
2. Tuang adonan ke wadah lalu simpan ke kulkas sekitar 8 jam.
3. Siapkan mangkok, masukkan adonan es dan tambahkan ovalet lalu mixer dengan kecepatan rendah hingga mengembang.
4. Tuang kembali adonan ke wadah, simpan di kulkas kembali sekitar 8 jam hingga tekstur seperti es krim.
5. Sajikan es dengan topping.

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**

