

TALAM KATUMBIRI



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A:

180 gr Gula Pasir ROSE BRAND

125 gr Air

1/4 sdt Vanila cream

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



*Semua bahan dimasak sampai gulanya larut, lalu setelah dingin diberi essence

Bahan B :

135 gr Tepung Beras ROSE BRAND

25 gr Arrow root

500 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

1/2 sdt Garam

Sedikit Pewarna makanan biru

Bahan C :

3 btr Kuning telur bebek

180 gr Gula Pasir ROSE BRAND

85 ml Air

Bahan D :

3 btr Kuning telur bebek

180 gr Gula Pasir ROSE BRAND

85 ml 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



CARA MEMASAK

1. Telur bebek diaduk lalu disaring. Simpan dicontong daun.
2. Air dan gula dimasak sampai mendidih. Lalu dibuat bulat-bulat.
3. Didihkan kembali sampai matang.
4. Lalu diangkat dan direndam dengan Air Gula: 175 ml Air + 80 gr Gula.

Penyelesaian:

1. Untuk bahan B: tepung beras, arrow root diuleni dengan sebagian santan selama ± 10 menit hingga adonan menjadi halus, lalu masukkan sisa santannya.
2. Masukkan ke dalam Bahan A (Syrup) dan aduk hingga rata.
3. Panaskan cacing hingga panas selama ± 10 menit.
4. Tuangkan adonan hingga bibir cacing, kukus selama ± 1 menit dengan api besar. Buang tengahnya, lalu kukus kembali selama ± 15 menit.
5. Poles dengan minyak kelapa. Lalu dikorek dan beri Bahan C dan D.

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**

