

BOLU STANDAR

Resep :

Telur	3 butir
Gula	300gr
Sp-Nova®	2sdm
Air	300gr
Pewarna kuning	1sdt
Garam + Vanili	1sdt
Terigu Segitiga	500gr

- Telur, gula , **Sp-Nova®** garam dan vanili dikocok sampai kental, lalu masukkan air, pewarna sedikit semi sedikit kemudian masukkan terigu.

LAPIS SURABAYA

Resep :

Telur	3 btr + 10 kuning telur
Gula	150gr
Sp-Nova®	15gr
Terigu	80gr
Susu bubuk	10gr
Maizena	10gr
Susu manis	1sdm
Vanili	1sdt
Mentega cair	150gr
Rhu,	1sdm
Mocca Esen	1sdt

- Telur, gula , vanili dan **Sp-Nova®** dikocok sampai kental. Masukkan terigu, susu bubuk dan maizena aduk sampai rata, lalu masukkan mentega cair sambil tetap diaduk. Adonan dibagi menjadi 3 bagian dan panggang dalam loyang ukuran 22x22x4. Satu bagian diberi essen mocca.

Coklat Sponge Cake

Resep:

A.	Telur	650	gr
	Gula pasir	240	gr
	Garam	1	gr
	Tepung protein sedang	148	gr
	Tepung maizena	38	gr
	Coklat bubuk	40	gr
	Baking soda	2	gr
B.	SP Nova[®]	20	gr
C.	Butter cair	34	gr
	Minyak sayur	76	gr
	Susu cair	90	gr
	Perasa coklat FW CH448371 (B)	4	gr

Cara pembuatan:

1. Kocok telur dan gula hingga sedikit mengental, lalu bahan A yang tersisa, aduk dengan kecepatan tinggi kurang lebih 6 menit.
2. Tambahkan SP Nova, lalu lanjutkan pengadukan hingga mengental, sebelum minyak.
3. Tambahkan bahan C, aduk hingga rata.
4. Suhu pembakaran: 220/120, jika telah berwarna coklat matikan oven, lanjutkan pembakaran hingga matang.

Long Cheese Cake

Resep:

A.	Susu cair	450	gr
	Butter tawar	160	gr
	Cream cheese	250	gr
	Garam	2.5	gr
	Cheese pasta FW0036	25	gr
B.	Tepung protein rendah	75	gr
	Maizena	55	gr
C.	Kuning telur	250	gr
D.	Putih telur	500	gr
	Bubuk Cream of tar tar	2.5	gr
	Gula pasir butiran halus	275	gr

Cara pembuatan:

1. Panaskan bahan A diatas air yang dipanaskan hingga temperature 80° C
2. Tambahkan bahan B.
3. Tambahkan kuning telur lalu aduk
4. Kocok bahan D hingga mengembang, lalu tambahkan kedalam adonan batter diatas, aduk perlahan.
5. Bakar dengan loyang rangkap, tambahkan 500 gr air pada loyang yang di bawah.
6. Bakar adonan.
Dekorasi sebelum pembakaran: taburkan keju bubuk pada permukaan.
Temperatur pembakaran: 200/0 °C
Lama pembakaran: 30 menit

Sponge Cake Susu

Resep:

A.	Telur	650	gr
	Kuning telur	38	gr
	Garam	1	gr
	Gula pasir	220	gr
	Tepung maizena	38	gr
	Tepung protein rendah	188	gr
	Baking powder	2	gr
B.	SP Nova[®]	20	gr
C.	Butter cair	34	gr
	Minyak sayur	76	gr
	Susu cair	90	gr
	Perasa susu FW 0032	26	gr

Cara pembuatan:

1. Kocok telur dan gula hingga sedikit mengental, lalu bahan A yang tersisa, aduk dengan kecepatan tinggi kurang lebih 6 menit.
2. Tambahkan SP Nova, lalu lanjutkan pengadukan hingga mengental, sebelum minyak.
3. Tambahkan bahan C, aduk hingga rata.
4. Suhu pembakaran: 220/120, jika telah berwarna coklat matikan oven, lanjutkan pembakaran hingga matang.

Kulit Tiger Roll

Resep:

Kuning telur	400	gr
Gula pasir	160	gr
Tepung maizena	50	gr
SP Nova[®]	15	gr
Perasa susu FW 0032	13	gr

Cara pembuatan:

1. Aduk semua bahan hingga mengental.
2. Ratakan adonan dengan ketebalan 2 inci, di atas loyang yang telah dilapisi kertas
3. Bakar dengan suhu 200 °C, Selama 10 menit.