

## **BOLU STANDAR**

### **Resep :**

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Telur           | 3 butir     |
| Gula            | 300gr       |
| <b>Sp-Nova®</b> | <b>2sdm</b> |
| 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                   |
| <b>Sp-Nova®</b> | <b>15gr</b>             |
| 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. | <b>SP Nova<sup>®</sup></b>    | <b>20</b> | <b>gr</b> |
| 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. | <b>SP Nova<sup>®</sup></b> | <b>20</b> | <b>gr</b> |
| 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        |
| <b>SP Nova<sup>®</sup></b> | <b>15</b> | <b>gr</b> |
| 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.