

Japanese Milk Bun



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN:

• Tepung terigu KANTIL	1050 gr
• Gula pasir	105 gr
• Ragi instan	15 gr
• Susu bubuk	45 gr
• Air	510 gr
• Susu cair	150 gr
• Susu kental manis	72 gr
• Mentega	120 gr
• Garam	12 gr
• Pewarna makanan	secukupnya

BAHAN CUSTARD CREAM:

• Susu cair	500 ml
• Gula pasir	40 gr
• Kuning telur	30 gr
• Maizena	30 gr
• Garam	2,5 gr
• Mentega	50 gr
• Vanila bubuk	3 gr



CARA MEMBUAT:

1. Campur terigu Kantil, gula pasir, ragi dan susu bubuk. Aduk hingga rata.
2. Tambahkan air dan susu cair, aduk hingga setengah kalis.
3. Tambahkan mentega, susu kental manis dan garam sampai kalis.
4. Bagi adonan menjadi 2 (untuk variasi warna).
5. Istirahatkan selama 30 menit (tutup dengan plastik atau lap bersih).
6. Kempeskan adonan timbang @40 gram.
7. Diamkan selama 30 menit.
8. Letakkan ke dalam loyang ukuran 22x22 cm (selang seling warnanya atau sesuai selera).
9. Beri taburan tepung terigu di atas adonan menggunakan ayakan.
10. Panggang dengan suhu 150 °C selama 25-30 menit.
11. Setelah matang beri isian dengan cara melubangi bagian bawah roti dengan sumpit.

CARA MEMBUAT ISIAN (CUSTARD CREAM):

1. Didihkan susu.
2. Aduk kuning telur, maizena, gula pasir, garam dan vanila sampai rata.
3. Tuang susu hangat, aduk perlahan. Saring menggunakan saringan.
4. Masak kembali dengan menggunakan api kecil.

Hasil untuk 3 loyang @loyang berisi 16 buah adonan

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

