



CREPE CAKE

PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN

- | | |
|--------------------------|------------|
| • Tepung terigu SOKA | 250 gr |
| • Telur | 5 btr |
| • Gula | 65 gr |
| • Garam | 1 gr |
| • Vanili | 5 gr |
| • Susu Cair | 625 gr |
| • Melted unsalted butter | 90 gr |
| • Pewarna Makanan | secukupnya |

BAHAN PELAPIS

- | | |
|-----------------|----------|
| • Whipped cream | 500 gr |
| • Air dingin | 1.000 gr |
| • SKM | 5 sdm |



CARA MEMBUAT BAHAN PELAPIS :

1. Kocok whipped cream dengan air dingin hingga tercampur rata.
2. Tambahkan SKM dan aduk hingga rata.

CARA MEMBUAT CREPE :

1. Masukkan telur, gula dan garam kocok hingga rata, kemudian tambahkan vanili.
2. Ayak tepung terigu, kemudian masukkan ke dalam adonan dan tambahkan susu sedikit demi sedikit sambil adonan dikocok hingga rata.
3. Masukkan melted unsalted butter, dan kocok hingga rata.
4. Saring adonan tersebut dan simpan di dalam refrigerator kurang lebih 1 jam dan ditutup dengan plastik wrap.
5. Setelah 1 jam, aduk dulu sebentar adonannya.
6. Timbang berat adonan, dan bagi adonan sesuai jumlah warna yang diinginkan, kemudian masing-masing adonan diberi warna yang berbeda-beda sesuai selera.
7. Panaskan teflon dengan api kecil, tuang adonan sedikit (bentuk dadar).
8. Ulangi, sampai adonan habis.
9. Ambil satu lapisan crepe kemudian olesi dengan pelapis, dan ulangi sampai crepe habis.
10. Susun adonan sesuai selera warna.
11. Simpan sebentar dalam refrigerator dan hidangkan dalam keadaan dingin lebih enak.

Hasil untuk 8 potong

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

