

CRISPY CHEESE PUFF



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan Puff Pastry :

1.	Tepung terigu KANTIL	1000	gr
2.	Gula pasir	30	gr
3.	Telur	100	gr
4.	Garam	20	gr
5.	Margarin	40	gr
6.	Air dingin	400	gr
7.	Korsvet	650	gr



Bahan Taburan :

1. Gula pasir
2. Keju parut

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu KANTIL, gula pasir, telur, margarin dan garam, aduk rata.
2. Tambahkan air, aduk hingga kalis, istirahatkan adonan 15 menit dengan ditutup plastik.
3. Tipiskan adonan bentuk persegi, letakkan korsvet 2/3 bagian adonan, kemudian lipat 1/3 bagian yang diberi korsvet diatasnya. Istirahatkan 15 menit.
4. Tipiskan kembali adonan menjadi bentuk persegi, lalu lipat lagi seperti poin no. 3, lakukan sebanyak 2 kali lagi dan istirahatkan 10 menit setiap melipat.
5. Potong panjang. Kemudian gulung melingkar.
6. Olesi permukaan dengan air.
7. Taburi dengan keju dan gula pasir.
8. Oven dengan suhu 180 °C api atas bawah selama 30 menit.

Hasil untuk 50 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

