

CHEESE CROWN PUFF CAKE



PT MANUNGAL PERKASA

Bahan:

1. Puff pastry 2 lembar

Bahan Sponge Cake :

1. Tepung terigu ASTER 40 gr
2. Telur 2 btr
3. Kuning telur 2 btr
4. Emulsifier 5 gr
5. Gula pasir 60 gr
6. Susu Bubuk 10 gr
7. Maizena 5 gr
8. Mentega 60 gr
9. Susu kental manis 5 gr
10. Vanili 3 gr

Bahan Cheese Cake :

1. Cream Cheese 425 gr
2. Gula pasir 60 gr
3. Vanili 3 gr
4. Whipping cream 100 ml
5. Keju parut 60 gr



Cara Membuat:

1. Siapkan loyang 20x10x4 cm yang sudah dioles margarin.
2. Giling puff pastry hingga ketebalan 3 mm, potong hingga menjadi persegi panjang (30x20 cm), tusuk-tusuk dengan garpu.
3. Potong bagian sisi samping untuk dilipat nantinya.
4. Lipat dimulai dari sisi pendek.
5. Pindahkan ke dalam loyang dan buka lipatannya, rapikan bagian pinggirnya.
6. Lapisi dengan kertas baking yang sudah diremas dan diisi dengan beras.
7. Oven dengan suhu 180 °C selama 20 menit.
8. Lepaskan kertas baking dan beras, oven lagi selama 10 menit dengan suhu 180 °C.

Cara Membuat Sponge Cake :

1. Kocok telur sampai berbusa, tambahkan emulsifier dan gula sampai mengental (7-10 menit).
2. Tambahkan tepung terigu, susu dan maizena yang sudah diayak, samapi merata.
3. Matikan mixer, tambahkan mentega dan butter yang sudah dilelehkan.
4. Bagi menjadi 2, masukkan ke loyang 20x10x4 yang sudah dioles mentega dan dilapisi dengan kertas baking. Oven dengan suhu 170 °C selama 20-30 menit.
5. Setelah dingin, lepaskan dari loyang.
6. Letakkan sponge cake di dalam puff pastry (sisi cokelat di bawah).
7. Tuang adonan cheese cake, ratakan dan beri taburan keju parut di atasnya.
8. Oven selama 30-40 menit dengan suhu 160 °C selama 30-40 menit.

Cara Membuat Cream Cheese :

1. Kocok cream cheese sampai halus, tambahkan gula dan susu kental manis serta telur.
2. Masukkan whipped cream, dan air aduk sampai tercampur rata.

Hasil untuk 1 loyang.

**REKOMENDASI TEPUNG
YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

