

Craquelin Simanalagi (Craquelin Mangga)



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan Coux :

1. Unsalted butter	120	gr
2. Susu cair	160	ml
3. Air	130	ml
4. Terigu MELATI	165	gr
5. Gula pasir	1	sdm
6. Garam	1	sdt
7. Telur	4	butir
8. Bubuk mangga	50	gr

Bahan Craquelin :

1. Unsalted butter	110	gr
2. Gula	110	gr
3. Terigu DAHLIA	120	gr
4. Pewarna jingga	secukupnya	

Bahan Filling :

1. Daging mangga blender	250	gr
2. Cream cheese	100	gr
3. Daging mangga simanalagi	250	gr



Cara Membuat :

Craquelin

Kocok kasar gula dan unsalted butter lalu masukan terigu Dahlia, angkat lalu lempengkan.

Filling

1. Panaskan daging mangga yang telah di blender aduk rata, angkat dan dinginkan.
2. Masukan creamcheese aduk rata, dan masukan potongan mangga simanalagi.

Coux

1. Siapkan wadah tahan panas, tuangkan susu cair dan air, panaskan hingga mendidih.
2. Masukan butter, aduk rata, kecilkan api lalu masukan terigu Melati, perisa mangga, aduk hingga kalis atau tidak menempel di wadah. Angkat biarkan dingin,
3. Siapkan mixer, masukan adonan kedalam mixer lalu aduk, masukan gula pasir dan garam, aduk hingga rata.
4. Masukan telur sedikit demi sedikit aduk hingga kalis.
5. Angkat adonan dan masukan kedalam piping bag, sisihkan.
6. Siapkan loyang, cetak adonan dan letakan lempengan craqueline diatas adonan.
7. Oven pada suhu 200°C, hingga matang. Lalu angkat
8. Suntikan filling dari bagian bawah coux. Sajikan

Hasil ± 20 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

