



Swiss Roll Isi Krim Salmon

Bahan:

1. Telur	3	pcs
2. Kuning telur	3	pcs
3. Gula	110	gr
4. Emulsifier	5	gr
5. Seledri	50	gr
6. Sawi hijau	50	gr
7. Terigu RAFLESIA	110	gr
8. Baking powder	1	gr
9. Butter cair	100	gr

Bahan Filling:

1. Salmon fillet	250	gr
2. Cream cheese	100	gr
3. Mayonise	100	gr
4. Susu kental manis	50	gr
5. Air lemon	20	gr
6. Paprika merah	50	gr
7. Paprika kuning	50	gr



Cara membuat :

1. Campur dan kocok telur, kuning telur, gula, emulsifier hingga berwarna putih dan agak kaku.
2. Masukkan campuran terigu Rafklesia, baking powder dan campuran seledri dan sawi hijau yang telah diblender secara bergantian, aduk rata.
3. Masukkan butter cair, aduk hingga rata.
4. Tuang adonan dalam loyang 30x30x3cm.
5. Panggang dalam suhu 190°C, selama 20 mnt atau hingga matang.

Filling:

1. Panaskan butter, tumis salmon dan potongan paprika hingga berubah warna.
2. Kocok cream cheese dan susu kental manis hingga rata, campurkan mayonise.
3. Masukkan salmon, paprika, air lemon pada campuran cream cheese.
4. Letakan cake diatas wadah.
5. Poles dengan filling salmon.
6. Gulung dan padatkan.
7. Simpan di lemari es selama satu jam.
8. Sajikan.

Hasil ± 2 gulung cake.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

