

Kembang Pastry Isi Vla Nanas



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan:

1.	Tepung Terigu KANTIL	1000	gr
2.	Ragi instant	10	gr
3.	Gula pasir	150	gr
4.	Improver	4	gr
5.	Telur	3	butir
6.	Susu bubuk	20	gr
7.	Mentega putih	100	gr
8.	Garam	15	gr
9.	Korsvet	450	gr
10.	Air	380	gr
11.	Telur untuk polesan	1	butir

• Bahan filling vla:

1.	Buah nanas,haluskan	200	gr
2.	Gula pasir	130	gr
3.	Susu cair	250	ml
4.	Kuning telur	4	butir
5.	Tepung maizena	40	gr
6.	Esen nanas	secukupnya	



Cara Membuat:

1. Danish: campur terigu Kantil dengan semua bahan kering,aduk rata.
2. Tambahkan air dan telur, aduk rata. Masukkan mentega putih dan garam, aduk hingga ¾ kalis.
3. Bulatkan adonan, istirahatkan selama 10 menit pada suhu ruangan.
4. Lempungkan adonan bentuk persegi panjang.
5. Siapkan korsvet, lempungkan bentuk persegi panjang,ukuran 2/3 dari panjang adonan pastry.
6. Letakkan korsvet pada 2/3 adonan pastry, lipat menjadi 3 lipatan. Istirahatkan selama 10 menit.
7. Putar 90 derajat, lempungkan lagi bentuk persegi panjang,lipat 3 lipatan. Istirahatkan lagi selama 10 menit.
8. Ulangi lagi sebanyak 2 kali seperti cara nomor 7.
9. Terakhir, lempungkan berulang – ulang sampai ketebalan ½ cm.
10. Potong lembaran berbentuk bunga, lalu tata pada cetakan muffin yang sudah dipoles margarin, beri pemberat dibagian tengah agar tetap berbentuk cekung.
11. Kembangkan hingga 2x besar semula. Poles adonan dengan polesan telur dan panggang dalam oven suhu 210°C hingga coklat keemasan. Dinginkan dan Danish siap diberi isian.
12. Vla : campur susu cair, kuning telur, gula pasir, esens nanas dan tepung maizena, aduk rata,aduk hingga gula pasir larut, lalu saring.
13. Tambahkan buah nanas, masak hingga mengental, vla siap digunakan.

Hasil: untuk 45 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

