

BAHAN :

• Tepung Terigu KANTIL	1000 gr
• Gula Pasir	150 gr
• Ragi Instan	10 gr
• Susu Bubuk	20 gr
• Mentega Putih	100 gr
• Pastry Fat (Flake Pastry)	450 gr
• Bread Improver	4 gr
• Telur Utuh	2 butir
• Garam	15 gr
• Air	±400 gr
• Fla Vanila Instan	Secukupnya



CARA MEMBUAT :

1. Campur terigu **KANTIL** dan semua bahan kering. Aduk rata.
2. Tambahkan telur dan air. Aduk rata.
3. Tambahkan mentega putih, aduk rata. Terakhir masukkan garam, aduk hingga 3/4 kalis.
4. Bulatkan adonan. Istirahatkan selama 10 menit suhu ruangan.
5. Lempungkan adonan bentuk persegi panjang.
6. Siapkan lemak pastry, lempungkan bentuk persegi panjang, ukuran 2/3 dari panjang adonan pastry.
7. Letakkan lemak pastry pada 2/3 adonan pastry, lipat menjadi 3 lipatan. Istirahatkan selama 10 menit.
8. Putar 90 derajat, lempungkan lagi bentuk persegi panjang, lipat 3 lipatan. Istirahatkan lagi 10 menit.
9. Ulangi lagi sebanyak 2 kali seperti cara no. 8.
10. Terakhir, lempungkan berulang-ulang sampai ketebalan ±0,75 cm
11. Potong adonan yang sudah di pipihkan ke cetakan berbentuk kotak ukuran 7,5cmx7,5 cm
12. Kembangkan hingga ± 2x besar semula.
13. Poles adonan dengan polesan telur dan tutup atas cetakan agar tidak meluber
14. Panggang dalam oven suhu 190 °C hingga coklat keemasan (polesan: 4 btr telur, 20 cc air, 20 gr susu cair, 1/2 sdt garam, kocok bersamaan
15. Ambil, dinginkan kemudian isi dengan fla vanila instan dan veri toping buah buahan, lalu bungkus dengan kantong plastik.

Hasil Untuk 40 Potong

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

