

TIGER VELVET LAPIS SISIR



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN ROTI SISIR :

- Tepung Terigu **KANTIL** 500 gr
- Gula Pasir 125 gr
- Ragi Instan 5 gr
- Garam 2.5 gr
- Susu Bubuk 25 gr
- BOS 50 gr
- Margarin 35 gr
- Kuning Telur 3 butir
- Pengempuk Roti 3 gr
- Susu cair 200 ml

BAHAN KULIT TIGER :

- Kuning Telur 14 butir
- Gula Pasir 70 gr
- Maizena 20 gr
- Minyak Goreng 40 gr

BAHAN RED VELVET CAKE :

- Tepung Terigu **MELATI** 60 gr
- Coklat Bubuk 20 gr
- Baking Powder 2 gr
- Maizena 20 gr
- Susu Bubuk 20 gr
- Telur 300 gr
- Gula Pasir 120 gr
- Emulsifier 14 gr
- Butter Leleh 100 gr
- Pasta Red Velvet secukupnya
- Vanila Esens secukupnya



CARA MEMBUAT :

- Kulit tiger : kocok kuning telur dan gula pasir hingga mengembang.
- Masukkan maizena, aduk hingga tercampur rata, kemudian masukkan minyak goreng, aduk rata.
- Tuang ke dalam dua buah loyang ukuran 30 x 30 cm, panggang dengan suhu 230 °C selama 15 menit.
- Cake : Ayak terigu, coklat bubuk, maizena dan baking powder. Sisihkan.
- Kocok telur, gula dan emulsifier hingga mengembang berwarna putih pucat.
- Masukkan campuran terigu, coklat bubuk, maizena dan baking powder. Lalu aduk hingga tercampur rata.
- .Tuang ke dalam dua buah loyang ukuran 20 x 20 cm yang telah dialasi kertas roti, lalu panggang dengan suhu 190 °C api atas bawah selama 12 menit atau hingga matang.
- Tuang cake, oles dengan selai coklat, lalu gulung.
- Tuang kulit tiger, lapiskan ke roll cake, gulung, mampatkan, lalu sisihkan.
- Roti : Campur semua bahan kering kecuali garam, aduk rata. Kemudian masukkan susu cair dan kuning telur. Aduk hingga sepertiga kalis.
- Tambahkan BOS, margarin dan garam, aduk hingga kalis. Angkat lalu timbang @40 gr, bulatkan, lakukan hingga adonan habis.
- Pilin adonan, lilitkan pada roll cake hingga menutupi panjangnya roll cake. Biarkan mengembang optimal, lalu poles permukaan roti sisir dengan kuning telur yang ditambahkan dengan susu cair.
- Panggang roti suhu 200 °C selama 20 menit atau hingga matang. Siap dihidangkan.

Hasil untuk ± 2 roll.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

