

Craquelin Choux Crunchy



PT MANUNGGA PERKASA

BAHAN CRAQUELIN:

• Tepung terigu DAHLIA	200 gr
• Baking powder	3 gr
• Garam	2 gr
• Gula pasir	100 gr
• Mentega	75 gr
• Telur	20 gr
• Air dingin	40 gr
• Vanili	secukupnya

BAHAN CHOUX PASTRY:

• Tepung terigu MELATI	70 gr
• Air	50 gr
• Unsalted butter	60 gr
• Gula pasir	8 gr
• Garam	3 gr
• Telur	10 gr

BAHAN VLA/DIPLOMAT CREAM:

• Susu cair	240 ml
• Kuning telur	100 gr
• Gula pasir	60 gr
• Maizena	24 gr
• Vanili	3 gr
• Whipping cream	100 gr



CARA MEMBUAT SUS/CHOUX PASTRY:

1. Masukkan semua bahan-bahan ke dalam panci kecuali terigu dan telur.
2. Masak hingga mendidih dan terlihat berbusa. Matikan api.
3. Masukkan tepung terigu. Aduk cepat dan pastikan semua tepung terigu tercampur merata dan menyerap cairan.
4. Aduk sampai kalis.
5. Pindahkan ke dalam wadah, biarkan dingin ($\pm$ 15 menit).
6. Masukkan telur yang telah dikocok lepas, aduk sampai rata.
7. Masukkan ke dalam plastik paping bag.
8. Semprotkan ke dalam loyang yang sudah dialasi kertas roti.
9. Ambil adonan craquelin. Pipihkan.
10. Letakan di atas adonan sus yang telah disemprotkan ke dalam loyang.
11. Panggang dengan suhu 180 °C selama 30 menit.
12. Belah jadi 2 isi dengan adonan diplomat cream.

Hasil untuk 30 buah.

CARA MEMBUAT VLA/DIPLOMAT CREAM:

1. Masukkan kuning telur, gula pasir aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan maizena, aduk kembali. Setelah rata sisihkan sebentar.
3. Masukkan susu cair ke dalam panci. Masak susu cair tapi tidak sampai mendidih (sampai terbentuk buih-buih kecil dipinggiran panci). Matikan kompor.
4. Tuang susu ke dalam campuran kuning telur, gula dan maizena. Aduk hingga rata.
5. Masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk terus hingga mengental dan membentuk cream. Tambahkan pasta vanila. Aduk kembali dan matikan kompor.
6. Tutup adonan dengan plastik. Dinginkan (1-2 jam).
7. Kocok whipping cream yang telah ditambah air.
8. Tambahkan adonan yang telah didinginkan tadi dan kocok sampai rata.

CARA MEMBUAT CRAQUELIN:

1. Campurkan gula dan mentega, kocok hingga menjadi krim.
2. Tambahkan telur secara perlahan dan kocok menjadi soft cream.
3. Masukkan vanili, garam, tepung terigu dan baking powder aduk rata sambil tuangkan air sedikit demi sedikit.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

