



PEACH BLOSSOM PASTRY

BAHAN ADONAN AIR :

- | | |
|----------------------|--------|
| • Tepung Terigu SOKA | 120 gr |
| • Gula Pasir | 20 gr |
| • Air | 50 gr |
| • Unsalted Butter | 45 gr |

**BAHAN ADONAN MINYAK :**

- | | |
|----------------------|------------|
| • Tepung Terigu SOKA | 100 gr |
| • Unsalted Butter | 55 gr |
| • Pewarna Makanan | secukupnya |

BAHAN TOPPING :

- | | |
|----------------|------------|
| • Kuning Telur | secukupnya |
| • Biji Wijen | secukupnya |

ISIAN :

- | | |
|------------------|------------|
| • Coklat Filling | secukupnya |
|------------------|------------|

CARA MEMBUAT :

1. Campur semua bahan adonan air, uleni kurang lebih 15 menit.
2. Tutup dengan plastik, diamkan selama 30 menit.
3. Campurkan semua bahan adonan minyak dan beri sedikit pewarna.
4. Bagi adonan minyak dan adonan air masing-masing menjadi 15, kemudian dibulatkan.
5. Tutup dengan plastik agar tetap lembab.
6. Ambil satu bulatan adonan air, pipihkan dan isi dengan bulatan adonan minyak.
7. Bentuk bulatan, cubit untuk mengunci bulatan.
8. Ambil satu bulatan, pipihkan memanjang dengan roller pin.
9. Gulung dan tutup dengan plastik, diamkan selama 20 menit.
10. Pipihkan adonan dengan menggunakan roller pin, kemudian digulung lagi.
11. Isi dengan coklat filling kemudian ditutup lagi.
12. Pipihkan dan iris bagian samping dengan menggunakan pisau untuk membentuk seperti kelopak.
13. Olesi dengan kuning telur dan taburi dengan wijen.
14. Panggang selama 30 menit

Hasil untuk 15 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

