

CHEESE BLUEBERRY BRIOCHE



PT MANUNGAL PERKASA

Bahan:

Tepung terigu KANTIL	1000 gram
Ragi Instan	20 gram
Bread Improver	3 gram
Gula Pasir	200 gram
Garam	20 gram
Margarine	200 gram
Butter	200 gram
Susu Bubuk	50 gram
Kuning Telur	400 gram
Susu Cair	100 gram
Air Dingin	350 gram
Emulsifier	20 gram



Filling :

Keju Parut	250 gram
Selai Bluberry	200 gram

Polesan

Kuning Telur	2 butir
Susu Cair	1 sdm

Cara Membuat :

1. Campurkan tepung terigu KANTIL dengan semua bahan kering, kecuali garam. Aduk merata.
2. Tambahkan telur, susu cair, dan air aduk adonan hingga setengah kalis.
3. Masukkan margarine, butter dan emulsifier aduk merata. Tambahkan garam aduk kembali hingga adonan halus dan kalis.
4. Angkat adonan dan bulatkan, tutup dengan plastic, kemudian diistirahatkan selama 10 menit.
5. Siapkan 5 cetakan bulat diameter 18 x 5 cm, dan cetakan brioche Ø bawah 7 cm ± 12 buah.
6. Bagi adonan @350 gram (sebanyak 5 buah), dan sisa adonan seberat @ 60 gram. Bulatkan.
7. Istirahatkan lagi selama 10 menit, kemudian isi dan bentuk adonan
8. Masukkan ke dalam cetakan yang telah diolesi margarine, kemudian biarkan adonan hingga mengembang selama ± 3 jam (sampai mengembang optimal).
9. Poles permukaan brioche dengan kuning telur yang sudah dicampur dengan susu cair.
10. Panggang dengan suhu 180 ° C selama ± 25 menit atau hingga matang.

Hasil untuk: 5 buah ukuran loyang diameter 18 cm, 12 buah ukuran kecil

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas



**Protein Tinggi 12 - 13,5 %
Gluten 34 - 37 %**
Cocok untuk produk roti
tawar, roti manis, donat,
mie, pastry, fried
chicken, dll