

LEMON CRONUT



PT MANUNGAL PERKASA

Bahan :

- | | | | |
|----|-----------------------------|-----|------|
| 1. | Tepung terigu KANTIL | 500 | gram |
| 2. | Gula pasir | 75 | gram |
| 3. | Susu bubuk | 30 | gram |
| 4. | Ragi instan | 11 | gram |
| 5. | Air es | 275 | ml |
| 6. | Garam | ½ | sdt |
| 7. | Kulit jeruk lemon, parut | 2 | sdt |
- Bahan lapisan: korsvet, giling tipis dalam plastic 200 gram
 - Bahan pelengkap:

1.	Dark cooking chocolate, lelehkan	200 gram
2.	White cooking chocolate, lelehkan	100 gram
3.	Spikle warna – warni	50 gram
4.	Choco chip	50 gram



Cara Membuat :

1. Campur terigu KANTIL, gula, susu bubuk dan ragi. Aduk rata.
2. Tambahkan air es, aduk rata. Uleni hingga setengah kalis, lalu tambahkan garam dan kulit jeruk lemon. Aduk rata.
3. Diamkan 15 menit dalam lemari es.
4. Lempengkan adonan bentuk persegi panjang.
5. Siapkan korsvet, lempengkan bentuk persegi panjang, ukuran 2/3 dari panjang adonan.
6. Letakkan korsvet pada 2/3 adonan, lipat menjadi 3 lipatan. Istirahatkan selama 15 menit.
7. Putar 90 derajat, lempengkan lagi bentuk persegi panjang, lipat 3 lipatan. Istirahatkan lagi 10 menit.
8. Ulangi lagi sebanyak 2 kali seperti cara no. 7. Diamkan selama 30 menit dalam lemari es.
9. Terakhir, lempengkan berulang-ulang sampai ketebalan ±1 cm. Potong menggunakan cetakan doughnut diameter 8 cm. Letakkan di loyang yang sudah ditabur tepung terigu.
10. Diamkan ±60 menit hingga mengembang. Goreng di atas api sedang hingga matang. Tiriskan.
11. Penyajian, celup permukaan cronut pada coklat yang telah dilelehkan. Hias sesuai selera.

Hasil: untuk 15 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

