

STEP *by* STEP



50 RESEP

brownies

PALING LARIS UNTUK USAHA BOGA



CHENDAWATI

STEP *by* STEP



50 RESEP

brownies

PALING LARIS UNTUK USAHA BOGA



PENERBIT

PT GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA, JAKARTA





Prakata

Brownies dan cake merupakan makanan yang dari dulu hingga sekarang sulit untuk dipisahkan bahkan mungkin sudah menjadi suatu tradisi di berbagai macam acara terdapat makanan ini sebagai suguhan atau pun antaran untuk para kerabat dekat. Sesuai dengan perkembangan waktu kue ini semakin berkibar namanya dengan bermunculan berbagai macam rasa dan variasi baru yang semakin menarik untuk di coba. Bahkan sekarang teknik mengolahnya pun tidak hanya dipanggang saja tapi dapat juga di kukus. Macam dan bentuknya sangat beragam serta menarik sehingga tak salah bila kue ini tetap digandrungi banyak orang.

Untuk membuat kue ini, pengolahannya tidaklah terlalu sulit serta bahan - bahan untuk membuatnya pun mudah sekali didapat. Bahkan untuk menjadikan kue ini semakin istimewa, Anda dapat mengkreasikan rasanya dengan menggunakan bahan - bahan tambahan seperti buah - buahan kering, keju, cokelat, selai ataupun dengan bumbu- bumbu rempah yang semakin lengkap dan kaya akan rasa. Dalam buku ini terdapat resep brownies dan cake seperti strawberry jazzy steam brownies, lapis legit kukus, fruit cake kukus, cheese chocolate brownies, dan cappucino steam brownies yang dapat Anda coba serta dapat dijadikan tuntunan dan inspirasi untuk usaha Anda mendatang.

Salam sejahtera,
Chendawati



Daftar Isi

<i>Prakata</i>	3
<i>1. Strawnies</i>	6
<i>2. Fudgy Brownies</i>	8
<i>3. Cappuccino Brownies</i>	10
<i>4. Ananas Schokolade</i>	12
<i>5. Brownpies</i>	14
<i>6. Fine Cheese Brownies</i>	16
<i>7. Tiramisu & Chocolate Brownies</i>	18
<i>8. Blueberry & Chocolate Brownies</i>	20
<i>9. Strawberry & Chocolate Brownies</i>	22
<i>10. Brownies Ketan Hitam</i>	24
<i>11. Almond Durian Brownies</i>	26
<i>12. Banana & Cheese Brownies</i>	28
<i>13. Monte Carlo Brownies</i>	30
<i>14. Triple Decker Brownies</i>	32
<i>15. Sweet Corn & Jackfruit Brownies</i>	34
<i>16. Coconut Pandan Brownies</i>	36
<i>17. Black Beauty Brownies</i>	38
<i>18. Violet Dates Brownies</i>	40
<i>19. Parissian Lemon Chocolate Brownies</i>	42
<i>20. Aloha Peach Chocolate Brownies</i>	44
<i>21. Spekuk Layer Brownies</i>	46
<i>22. Rainbow Layer Brownies</i>	48
<i>23. Frambosen Apple Slice Brownies</i>	50

24. Pineapple Malacof Brownies	52
25. Backenlose Brownies	54
26. Brulle Chocolate Brownies	56
27. Chocolate Star Brownies	58
28. Raindrop Cheese Brownies	60
29. Blueberry Cheese Brownies	62
30. Chocolate Cheese Brownies	64
31. Cheese Tiramisu Brownies	66
32. Machino Milk Brownies	68
33. Serikaya Pandan Steamed Brownies	70
34. Cokelat Tiramisu Kukus	72
35. Trisroll Brownies	74
36. Brownies Kukus Mekar	76
37. Rich Chocolate Brownies Cake	78
38. Brownies Kukus Ketan Hitam	80
39. Brownies Kukus Putih Telur	82
40. Strawberry Jazzy Brownies	84
41. Tripple Chocolate Steam Brownies	86
42. Cappuccino Steam Brownies	88
43. Brownies Kukus	90
44. Fruit Orange Steam Brownies	92
45. Peanut Butter Steam Brownies	94
46. Butter Cheese Steam Brownies	96
47. Pandan Cheese Brownies	98
48. Chocolate Fruit Steam Brownies	100
49. Chocolate Cheese Brownies Kukus	102
50. Baleno Steamed Brownies	104
Tentang Penulis	106



Strawnies

BAHAN I:

- 500 gram mentega
- 800 gram gula bubuk

BAHAN II:

- 500 gram (10 butir) telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 600 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 5 gram *baking powder*

BAHAN IV:

- 200 gram *strawberry cooking chocolate*, lelehkan
- Sedikit pewarna merah jambu

BAHAN V:

- 25 gram *almond*
- 50 gram *white cooking chocolate*, lelehkan

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk rata. Tambahkan bahan IV, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
3. Tuang adonan ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Taburi bagian atasnya dengan *almond*.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 20 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
5. Semprotkan bagian atasnya dengan *white cooking chocolate* yang telah dilelehkan hingga rata. Biarkan mengeras. Potong-potong, sajikan.



Strawnies

Fudgy Brownies

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 250 gram *dark cooking chocolate*
- ½ sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

- 175 gram telur
- 200 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 140 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- ½ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- *Almond* secukupnya, untuk taburan

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Taburi bagian atasnya dengan *almond*.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 45 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.



**Fudgy
Brownies**

Cappuccino Brownies

BAHAN I:

- 300 gram *white cooking chocolate*
- 200 gram *milk cooking chocolate*
- 250 gram mentega
- ½ sdt kopi bubuk instan
- 1 sdt pasta macchiato

BAHAN II:

- 300 gram (6 butir) telur
- 350 gram gula bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 320 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- ½ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- 50 gram kacang mete cincang
- 50 gram cokelat chip

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Taburi bagian atasnya dengan kacang mete dan cokelat chip.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.



**Cappuccino
Brownies**

Ananas Schokolade

BAHAN I:

- 500 gram mentega
- 550 gram gula bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 500 gram (10 butir) telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 5 gram *baking powder*

BAHAN IV:

- 200 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan
- 300 gram selai nanas

BAHAN V:

- 50 gram *white/dark chocolate chips*
- *White cooking chocolate* leleh secukupnya

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk rata. Tambahkan bahan IV, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
3. Tuang adonan ke dalam 5 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 170°C selama ± 10 menit hingga $\frac{1}{2}$ matang. Taburi *white/dark chocolate chips* di atasnya, panggang kembali selama ± 15 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
5. Semprotkan bagian atasnya dengan *white cooking chocolate* yang telah dilelehkan hingga rata. Biarkan mengeras.
6. Potong-potong, sajikan.



**Ananas
Schokolade**

Brownpies

BAHAN I:

- 500 gram mentega
- 500 gram gula bubuk
- 20 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 400 gram (8 butir) telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 450 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 5 gram *baking powder*

BAHAN IV:

- 750 gram pisang raja, cincang
- ¼ sdt esens pisang ambon

BAHAN V:

- 12 buah pisang raja, potong-potong

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk rata. Tambahkan bahan IV, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
3. Tuang adonan ke dalam 6 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tata dan susun pisang di atasnya.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 30 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
5. Olesi bagian atasnya dengan *simple syrup* hingga rata. Potong-potong, sajikan.



Brownpies

Fine Cheese Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 125 gram *dark cooking chocolate*
- ¼ sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

- 90 gram telur
- 110 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 75 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- ¼ sdt *baking powder*

CHEESE

BAHAN I:

- 100 gram *cream cheese*
- 125 gram mentega
- 100 gram *white cooking chocolate*
- 80 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 150 gram (3 butir) telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 115 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 10 gram susu bubuk
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- Keju *cheddar* parut secukupnya



Fine Cheese Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Cheese:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan keju dan taburi bagian atasnya dengan keju parut.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 45 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Potong-potong, sajikan.

Tiramisu & Chocolate Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 125 gram *dark cooking chocolate*
- ¼ sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

- 90 gram telur
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 70 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- ¼ sdt *baking powder*

TIRAMISU

BAHAN I:

- 100 gram *cream cheese*
- 125 gram mentega
- 80 gram gula bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- ½ sdt pasta tiramisu/pasta macchiato

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 150 gram (3 butir) telur

BAHAN III:

- 100 gram *white cooking chocolate*, lelehkan

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 10 gram susu bubuk
- ½ sdt *baking powder*





Tiramisu & Chocolate Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Tiramisu:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III, aduk.
5. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan tiramisu di atasnya, bentuk pola marmer dengan menggunakan tusuk sate.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 45 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.

Blueberry & Chocolate Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 125 gram *dark cooking chocolate*
- $\frac{1}{4}$ sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

- 80 gram telur
- 110 gram gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 70 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*

BLUEBERRY

BAHAN I:

- 100 gram *cream cheese*
- 125 gram mentega
- 80 gram gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt garam

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 150 gram (3 butir) telur

BAHAN III:

- 100 gram *white cooking chocolate*, lelehkan

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

- 115 gram tepung terigu protein sedang, misal segi tiga
- 12 gram *mascarpone powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*

BAHAN V:

- 50 gram selai *blueberry*
- $\frac{1}{4}$ sdt esens *blueberry*



Blueberry & Chocolate Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Ambil sedikit adonan, masukkan ke dalam plastik segitiga. Sisihkan.
4. **Blueberry:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III, aduk.
5. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Terakhir beri bahan V, aduk rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan **blueberry** di atasnya. Semprotkan dengan sisa adonan brownies, bentuk pola batik dengan menggunakan tusuk sate.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 45 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Potong-potong, sajikan.

Strawberry & Chocolate Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 125 gram *dark cooking chocolate*
- ¼ sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

- 90 gram telur
- 110 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 70 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- ¼ sdt *baking powder*

STRAWBERRY

BAHAN I:

- 100 gram *cream cheese*
- 125 gram mentega
- 1 sdm pasta stroberi
- 160 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 150 gram (3 butir) telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 115 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 12 gram *mascarpone powder*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- 50 gram selai *strawberry*





Strawberry & Chocolate Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Strawberry:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan strawberry di atasnya, semprotkan dengan bahan IV.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 45 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Potong-potong, sajikan.

Brownies Ketan Hitam

BAHAN I:

- 400 gram (8 butir) telur
- 275 gram gula pasir
- 16 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 300 gram tepung ketan hitam
- 25 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram cokelat bubuk

BAHAN III:

- 100 ml santan kental, siap pakai
- 200 gram mentega, lelehkan

BAHAN IV:

- *White cooking chocolate*, lelehkan

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi.
2. Masukkan bahan II sambil kocok rata. Tambahkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang adonan ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 30 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
5. Semprotkan bagian atasnya dengan bahan IV hingga rata, biarkan mengeras.
6. Potong-potong, sajikan.



**Brownies
Ketan Hitam**

Almond Durian Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *dark cooking chocolate*
- 125 gram mentega

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 200 gram gula bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

DURIAN

BAHAN I:

- 250 gram mentega
- 250 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN II:

- 6 kuning telur
- 4 putih telur

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 225 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- 25 gram keripik durian, haluskan
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- 150 gram daging durian, haluskan

BAHAN V:

- 25 gram *almond*



Almond Durian Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Durian:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan durian di atasnya, taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.

Banana & Cheese Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 200 gram *dark cooking chocolate*
- 125 gram mentega

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 200 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 120 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

PISANG

BAHAN I:

- 250 gram mentega
- 125 gram gula pasir halus (kastor)
- 125 gram gula palem

BAHAN II:

- 5 butir telur

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 15 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 250 gram pisang ambon, haluskan
- $\frac{1}{2}$ sdt soda kue
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt esens pisang ambon

BAHAN V:

- 50 gram keju *cheddar* parut



Banana & Cheese Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pisang:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan durian di atasnya, taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.

Monte Carlo Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *dark cooking chocolate*
- 125 gram mentega

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 200 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 120 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 25 gram susu bubuk

POUND CAKE

BAHAN I:

- 300 gram mentega
- 250 gram gula pasir halus (kastor)
- 50 ml susu kental manis

BAHAN II:

- 8 kuning telur
- 4 putih telur

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk
- 25 gram tepung maizena

BAHAN IV:

- 2 sdm pasta mocha
- 1 sdm pasta cokelat

BAHAN V:

- 100 gram *biscuit stick*



Monte Carlo Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan pasta mocha dan sisanya campur dengan pasta coklat, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan *pound cake* coklat di atasnya. Letakkan dan susun bahan V, tuangkan kembali sisa adonan *pound cake* mocha.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.

Triple Decker Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *milk cooking chocolate*
- 125 gram mentega

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

POUND CAKE

BAHAN I:

- 300 gram mentega
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 10 kuning telur
- 4 putih telur

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN III:

- 100 gram *white cooking chocolate*, leleh

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segi tiga
- 20 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*



Triple Decker Brownies

BAHAN V:

- 2 sdm pasta cokelat

BAHAN VI:

- 1 sdt pasta orange
- ¼ sdt pewarna orange

BAHAN VII:

- 100 gram kacang mete

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III, aduk.
5. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan bahan V dan sisanya campur dengan VI, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan *pound cake* cokelat dan orange di atasnya secara berselang-seling, taburi dengan bahan VII.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.

Sweet Corn & Jackfruit Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 225 gram *dark cooking chocolate*
- 125 gram mentega

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

JAGUNG

BAHAN I:

- 250 gram mentega
- 250 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN II:

- 5 butir telur

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- 250 gram jagung manis rebus, haluskan
- $\frac{1}{4}$ sdt pewarna kuning telur

BAHAN V:

- 50 gram keripik nangka, giling kasar

BAHAN VI:

- *Dark cooking chocolate* leleh secukupnya

A photograph of three rectangular brownies on white plates. Each brownie has a dark chocolate base, a thick yellow corn and jackfruit filling, and a chocolate drizzle on top. A single red cherry is placed on top of each brownie. In the background, there are several white plates stacked together, topped with fresh jackfruit segments. The entire scene is set against a light green textured background.

Sweet Corn & Jackfruit Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Jagung:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan jagung di atasnya, taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Semprotkan bagian atasnya dengan bahan VI, biarkan mengeras. Potong-potong, sajikan.

Coconut Pandan Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 225 gram *milk cooking chocolate*
- 125 gram mentega

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 120 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

CAKE KELAPA

BAHAN I:

- 300 gram mentega
- 300 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 8 kuning telur
- 4 putih telur

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN III (CAMPUR):

- 225 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 40 gram kelapa parut kering

BAHAN IV:

- 1 sdt pasta pandan
- $\frac{1}{4}$ sdt pewarna hijau

BAHAN V:

- Kelapa parut kering secukupnya





Coconut Pandan Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Cake kelapa:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan bahan IV dan sisanya biarkan kuning.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang kembali adonan kelapa warna hijau dan kuning secara berselang-seling di atasnya, taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Potong-potong, sajikan.

Black Beauty Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *dark cooking chocolate*
- 125 gram mentega

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 200 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

CAKE KETAN HITAM

BAHAN I:

- 300 gram mentega
- 250 gram gula bubuk
- 50 ml susu kental manis

BAHAN II:

- 6 butir telur

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 225 gram ketan hitam
- 25 gram cokelat bubuk

BAHAN IV:

- *White cooking chocolate* leleh secukupnya





Black Beauty Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Cake ketan hitam:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan ketan hitam di atasnya.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Semprotkan bagian atasnya dengan bahan IV, biarkan mengeras. Potong-potong, sajikan.

Violet Dates Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *white cooking chocolate*
- 125 gram mentega

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 180 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

CAKE KURMA

BAHAN I:

- 300 gram mentega
- 150 ml susu kental manis
- 150 gram gula pasir halus
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 6 butir telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram tepung maizena
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- $\frac{1}{2}$ sdt pewarna ungu

BAHAN V:

- $\frac{1}{2}$ sdt pewarna kuning

BAHAN VI:

- 200 gram kurma, potong dadu kecil





Violet Dates Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Cake kurma:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan bahan IV dan sisanya campur dengan bahan V.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan kurma warna ungu dan kuning secara berselang-seling di atasnya, taburi dengan bahan VI.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Potong-potong, sajikan.

Parissian Lemon Chocolate Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram dark cooking chocolate
- 60 gram mentega
- 60 gram margarin

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 30 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt baking powder

LEMON POUND CAKE

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 50 gram margarin
- 100 gram gula pasir halus
- 50 ml susu kental manis

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 5 kuning telur
- 2 putih telur
- $\frac{1}{4}$ sdt pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 20 gram tepung maizena
- 20 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 1 sdt pasta lemon
- 1 sdm sirop sunquick





Parissian Lemon Chocolate Brownies

CAKE PUTIH TELUR

BAHAN I:

- 100 gram (3 butir) putih telur
- $\frac{1}{4}$ sdt *cream of tartar*
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- 50 gram gula pasir

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 40 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 10 gram susu bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

- 25 gram mentega
- 15 gram margrain

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.

3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Lemon Pound Cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. **Cake Putih Telur:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga tercampur rata.
7. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata.
8. Tuang adonan brownies ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Semprotkan adonan *lemon pound cake* dan adonan putih telur secara berselang-seling di atasnya.
9. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Potong-potong.

Aloha Peach Chocolate Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *milk cooking chocolate*
- 60 gram mentega
- 60 gram margarin

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 180 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 30 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

PEACH POUND CAKE

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 100 gram margarin
- 300 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 300 gram (6 butir) telur
- $\frac{1}{4}$ sdt pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 250 gram *peach*, cincang kasar

A close-up photograph of several rectangular brownies arranged on a white plate. Each brownie has a thick, dark chocolate base layer. On top of this base is a layer of light-colored cake, which is decorated with a drizzle of white icing and a swirl of dark chocolate. A single bright red cherry is placed on top of each brownie. The background is a colorful, blurred pattern of diagonal stripes in shades of blue, green, and yellow.

Aloha Peach Chocolate Brownies

CAKE COKELAT PUTIH TELUR

BAHAN I:

- 100 gram (3 butir) putih telur
- $\frac{1}{2}$ sdt *cream of tartar*
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- 60 gram gula pasir

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 35 gram tepung terigu protein sedang, misal segi tiga
- 5 gram cokelat bubuk
- 10 gram susu bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

- 25 gram mentega
- 25 gram margarin

BAHAN IV:

- $\frac{1}{2}$ sdm pasta cokelat

BAHAN V:

- *White cooking chocolate* leleh secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.

2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Peach Pound Cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. **Cake Putih Telur:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga tercampur rata.
7. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
8. Tuang adonan brownies ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm dan semprotkan adonan *peach pound cake* dan adonan putih telur secara berselang-seling di atasnya.
9. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan setelah dingin semprotkan bagian atasnya dengan bahan V.

Spekuk Layer Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *dark cooking chocolate*
- 60 gram mentega
- 60 gram margarin

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 180 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 30 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

SPEKUK POUND CAKE

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 100 gram margarin
- 200 gram gula palem
- 100 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 8 kuning telur
- 4 putih telur
- $\frac{1}{4}$ sdt pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 280 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk
- 20 gram tepung maizena
- 10 gram bumbu spekuk

BAHAN IV:

- Lapis legit secukupnya, siap pakai, potong-potong

BAHAN V:

- 100 gram *almond*





Spekuk Layer Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Spekuk Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan pasta mocha dan sisanya campur dengan pasta coklat, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Letakkan dan susun bahan IV, tuang adonan *pound cake* di atasnya. Taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Potong-potong.

Rainbow Layer Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *dark cooking chocolate*
- 60 gram mentega
- 60 gram margarin

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 180 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 30 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

POUND CAKE

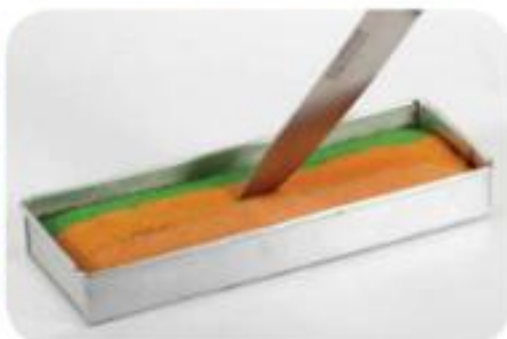
BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 100 gram margarin
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- 100 ml susu kental manis

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 7 kuning telur
- 5 putih telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 280 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk
- 20 gram tepung maizena

BAHAN IV:

- Pewarna orange secukupnya
- Pewarna hijau secukupnya
- Pewarna merah muda secukupnya

BAHAN V:

- 200 gram *biscuit stick chocolate*



Rainbow Layer Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing beri pewarna orange, hijau, dan merah muda, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Letakkan dan susun bahan V. Semprotkan adonan *pound cake* yang telah diberi pewarna secara berselang-seling di atasnya.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Potong-potong, sajikan.

Frambosen Apple Slice Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *dark cooking chocolate*
- 60 gram mentega
- 60 gram margarin

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 180 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 30 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

POUND CAKE

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 100 gram margarin
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- 100 ml susu kental manis

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN II:

- 7 kuning telur
- 5 putih telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 100 gram apel, haluskan, masak hingga mengental
- 150 gram manisan frambosen, potong kecil-kecil

BAHAN V:

- White *cooking chocolate* secukupnya, lelehkan



Frambosen Apple Slice Brownies

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan *pound cake* di atasnya.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Semprotkan bagian atasnya dengan bahan V hingga rata, biarkan mengeras.
9. Potong-potong, sajikan.

Pineapple Malacof Brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *white cooking chocolate*
- 60 gram mentega
- 60 gram margarin

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 180 gram gula pasir halus (kastor)
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 30 gram susu bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

BAHAN-BAHAN



PINEAPPLE POUND CAKE

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 100 gram margarin
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- 100 gram selai nanas

STEP BY STEP

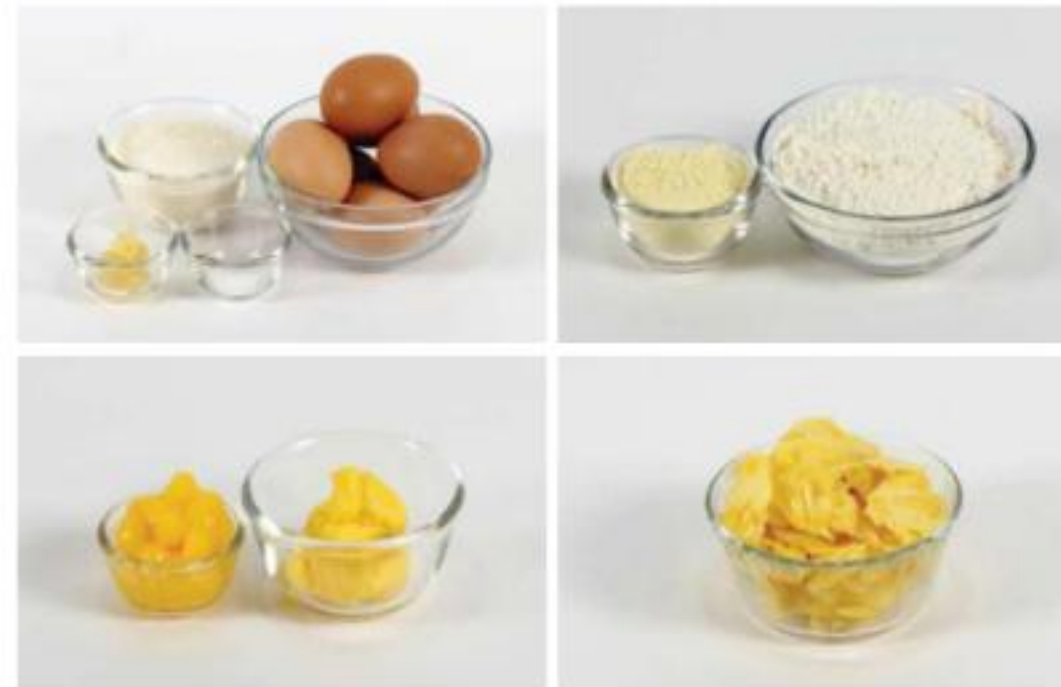


BAHAN II:

- 7 kuning telur
- 5 putih telur
- 1 sdt esens nanas
- $\frac{1}{4}$ sdt pewarna kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk





Pineapple Malacof Brownies

CAKE PUTIH TELUR

BAHAN I:

- 210 gram (7 butir) putih telur
- $\frac{1}{2}$ sdt *cream of tartar*
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- 120 gram gula pasir

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 80 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN CAIRKAN):

- 50 gram mentega
- 50 gram margarin

BAHAN IV:

- 150 gram manisan nanas, potong-potong

BAHAN V:

- Gula bubuk secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pineapple Pound Cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. **Cake Putih Telur:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga tercampur rata.
7. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
8. Tuang adonan brownies ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm dan semprotkan adonan *pineapple pound cake* dan adonan putih telur secara berselang-seling di atasnya.
9. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama $\pm$ 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan setelah dingin taburi bagian atasnya dengan bahan V.

Backenlose Brownies

BAHAN I:

- 750 ml susu kental manis
- 300 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan

BAHAN II:

- 250 gram wafer bubuk
- 200 gram kacang mete cincang, panggang

BAHAN III:

- 25 gram ceri merah, potong kecil-kecil
- 25 gram ceri hijau, potong kecil-kecil
- 25 gram kismis

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I dan bahan II menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
2. Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah dilapisi dengan *aluminium foil*, ratakan.
3. Taburi bagian atasnya dengan bahan III. Simpan ke dalam lemari es hingga mengeras.
4. Potong-potong, sajikan



**Backenlose
Brownies**

Brulle Chocolate Brownies

BAHAN I:

- 300 gram *biscuit marie*, haluskan
- 175 gram mentega, cairkan
- 1 butir telur

BAHAN II:

- 260 ml krim kental
- 40 gram mentega
- 250 gram *dark cooking chocolate*, potong-potong
- 1 kuning telur
- 2 butir telur

BAHAN III:

- 260 ml krim kental
- 40 gram mentega
- 250 gram *white cooking chocolate*, potong-potong
- 1 kuning telur
- 2 butir telur

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Cetak adonan ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 yang telah diolesi dengan margarin hingga rata.
2. **Bahan II:** Rebus krim kental hingga panas, angkat. Masukkan mentega, *dark cooking chocolate*, dan telur, aduk hingga rata. Tuangkan adonan di atas bahan I. Lakukan hal yang sama untuk bahan III, setelah adonan tercampur rata, tuangkan di atas bahan II.
3. Panggang ke dalam oven dengan suhu 160°C selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Potong-potong. Hias dengan cokelat dekor dan sajikan.



**Brûlée Chocolate
Brownies**

Chocolate Star Brownies

BAHAN :

KULIT PIE :

- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
- 125 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili
- 1 butir telur
- 1 sdt *baking powder*)
- 175 gram tepung terigu protein sedang,)
misal segitiga) ayak
- 100 gram tepung terigu protein tinggi)
- 40 gram cokelat bubuk)

BROWNIES :

- 170 gram telur
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk
- 30 gram *dark cooking chocolate*)
- 100 gram *milk cooking chocolate*) *dicairkan*
- 100 gram krim kental)
- 100 gram *whipped cream*
- 90 gram tepung terigu)
- 25 gram cokelat bubuk) ayak
- 1 sdt *baking powder*)
- *Almond* secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit Pie:** Kocok mentega, margarin, gula, dan vanili hingga mengembang. Masukkan telur, kocok kembali hingga rata. Masukkan campuran tepung, aduk hingga rata. Simpan dalam lemari es, keluarkan lalu gilas.
2. Cetak pada cetakan pie dan panggang dalam oven dengan suhu 150°C hingga setengah matang. Angkat.
3. **Brownies:** Kocok telur, gula pasir, dan vanili hingga gula larut. Masukkan campuran cokelat cair, aduk rata. Masukkan campuran tepung, aduk rata.
4. Tuang ke dalam pie dan taburi dengan irisan *almond*. Panggang dalam oven dengan suhu 170°C selama ± 25 menit hingga matang. Angkat.
5. Hias sesuai selera.

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP





**Chocolate Star
Brownies**

Raindrop Cheese Brownies

ADONAN COKELAT

BAHAN I:

- 540 gram telur ($\pm$ 11 butir)
- 400 gram gula pasir
- 18 gram cake emulsifier, misal Sp, Ovalet, Tbm
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt vanilla cream

BAHAN II:

- 225 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 90 gram cokelat bubuk
- 1 sdt baking powder

BAHAN III:

- 300 ml minyak sayur
- 1 sdm kopi bubuk instan
- 180 gram dark cooking chocolate, parut

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga kental.
2. Masukkan bahan II, kocok dengan kecepatan sedang hingga rata.
3. Beri bahan III, kocok terus hingga tercampur rata.
4. Bagi adonan menjadi 3 bagian.
5. Tuang satu bagian adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm. *Spuil* adonan keju di atasnya, tidak merata.
6. Kukus selama $\pm$ 20 menit, kemudian angkat.
7. Tuang satu bagian adonan di atas brownies yang telah dikukus dan beri adonan keju lagi. Kukus lagi selama $\pm$ 20 menit, angkat.
8. Tuangkan sisa adonan, beserta adonan keju. Kukus kembali selama $\pm$ 30 menit hingga matang.



Raindrop Cheese Brownies

ADONAN KEJU

BAHAN:

- 150 gram *cream cheese*
- 1 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt *vanilla cream*
- 70 gram *white cooking chocolate*, cairkan
- 20 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci

CARA MEMBUAT:

1. Kocok *cream cheese* terlebih dahulu hingga lembut, kemudian beri telur, *vanilla cream*, *white cooking chocolate*, dan tepung terigu sedikit demi sedikit, sambil terus dikocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan ke dalam kantong *sprit*, lalu semprotkan di atas adonan cokelat tiap-tiap lapisan (1 adonan untuk 3 lapisan).

Blueberry Cheese Brownies

BROWNIES COKELAT

BAHAN I:

- 225 gram telur ($\pm$ 5 butir)
- 100 gram gula pasir
- 7 gram cake emulsifier, misal Sp, Ovalet, Tbm
- $\frac{1}{4}$ sdt vanilla cream

BAHAN II:

- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 20 gram susu bubuk
- 25 gram dark cooking chocolate
- $\frac{1}{2}$ sdt baking powder

BAHAN III:

- 1 sdm susu kental manis
- 1 sdm pasta cokelat black forest
- 100 gram mentega

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang.
2. Masukkan bahan II, kocok lagi hingga tercampur rata.
3. Tambahkan bahan III, aduk hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 10 x 20 x 4 cm, menjadi 3 loyang.
5. Kukus selama $\pm$ 20 menit.
6. Beri blueberry cheese dan kukus kembali selama $\pm$ 20 menit hingga matang.

BLUEBERRY CHEESE

BAHAN I:

- 500 gram cream cheese
- 100 gram gula bubuk
- 75 gram mentega
- $\frac{1}{2}$ sdt vanilla cream



Blueberry Cheese Brownies

BAHAN II:

- 30 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 150 gram telur
- 75 gram selai *blueberry*
- 1 sdt pasta *blueberry*
- 1 tetes pewarna kue merah muda

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga lembut dan halus.
2. Tambahkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk hingga tercampur rata.

Chocolate Cheese Brownies

BROWNIES COKELAT

BAHAN I:

- 100 gram *dark cooking chocolate*, parut
- 100 ml minyak sayur
- 1 sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

- 4 butir telur ($\pm$ 215 gram)
- 100 gram gula pasir
- 7 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- $\frac{1}{4}$ sdt *vanilla cream*

BAHAN III:

- 40 gram cokelat bubuk
- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan II hingga mengembang, masukkan bahan III, kocok hingga tercampur rata.
2. Cairkan bahan I, tuang ke dalam campuran adonan telur, aduk hingga tercampur rata.
3. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 10 x 4 cm, menjadi 3 loyang. Kukus selama $\pm$ 20 menit.
4. Tuang adonan *cream cheese topping* di atasnya, lalu kukus selama $\pm$ 30 menit hingga matang.

CREAM CHEESE TOPPING

BAHAN:

- 600 gram *cream cheese*
- 120 gram gula bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *vanilla cream*
- 100 gram *whipping cream*
- 200 gram telur
- 30 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

CARA MEMBUAT:

1. Kocok *cream cheese*, *vanilla cream*, dan gula bubuk hingga lembut dan halus.
2. Masukkan telur dan tepung terigu, kocok hingga halus.
3. Tambahkan *whipping cream*, terakhir aduk rata.



**Chocolate Cheese
Brownies**

Cheese Tiramisu Brownies

BROWNIES COKELAT

BAHAN I:

- 215 gram telur ($\pm$ 4 butir)
- 100 gram gula pasir
- 7 gram cake emulsifier, misal Sp, Ovalet, Tbm
- $\frac{1}{4}$ sdt vanilla cream

BAHAN II:

- 120 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 25 gram cokelat bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt baking powder

BAHAN III:

- 1 sdm pasta cokelat *black forest*
- 100 gram mentega
- 1 sdm *rhum* bakar

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang.
2. Masukkan bahan II, kocok lagi hingga tercampur rata.
3. Tambahkan bahan III, aduk hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan dalam loyang ukuran 10 x 20 x 4 cm, menjadi 3 loyang.
5. Kukus selama $\pm$ 20 menit.
6. Tuang adonan *cheese tiramisu* dan *sputkan* adonan cokelat di atas *cheese tiramisu*, bentuk marbel.
7. Kukus lagi selama $\pm$ 20 - 30 menit hingga matang. Angkat.



Cheese Tiramisu Brownies

CHEESE TIRAMISU

BAHAN I:

- 500 gram *cream cheese*
- 100 gram gula bubuk
- 25 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci

BAHAN II:

- 75 gram *whipping cream*
- 150 gram telur ($\pm$ 3 butir)
- 2 sdm pasta tiramisu

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga lembut dan halus.
2. Tambahkan bahan II sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.
3. Ambil 1 centong nasi adonan beri 1 sdt pasta coklat, aduk rata. Masukkan ke dalam kantong *sprit*.

Machino Milk Brownies

KULIT PIE MOCHA

BAHAN I:

- 100 gram mentega • 100 gram margarin • 100 gram gula castor • $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk • 1 sdm pasta machiato/mocha

BAHAN II:

- 1 butir telur
- 100 gram *milk cooking chocolate*, cairkan

BAHAN III:

- 1 sdt *baking powder* • 225 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga • 125 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra • 25 gram susu bubuk

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BROWNIES MACHINO

BAHAN I:

- 170 gram telur • 50 gram gula pasir

BAHAN II:

- 150 gram *milk cooking chocolate* • 100 gram *whipped cream* • 100 gram *whipped cream*

BAHAN III (CAMPUR RATA):

- 90 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram cokelat bubuk • 1 sdt *baking powder* • 50 gram kacang mete, cincang

TABURAN:

- *Chocolate chip*
- *Almond*

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit pie mocha:** Kocok bahan I hingga mengembang. Masukkan bahan II dan kocok lagi hingga rata. Masukkan bahan III dan aduk hingga rata betul.
2. Simpan dalam lemari es, lalu gelas dan cetak dalam cetakan pie. Panggang setengah matang dengan panasnya oven 150°C selama + 10 menit.
3. **Brownies Machino:** Kocok bahan I sebentar hingga gula larut. Masukkan bahan II, aduk rata, kemudian masukkan bahan III, aduk rata. Tuangkan ke dalam kulit pie dan taburi dengan *chocolate chip* dan *almond*. Panggang hingga matang. Angkat.



**Machino Milk
Brownies**

Serikaya Pandan Steamed Brownies

BROWNIES CHOCOLATE

BAHAN I:

- 3 butir telur (=160 gram)
- 120 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- ¼ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam

BAHAN II:

- 90 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 20 gram cokelat bubuk
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III:

- 80 ml minyak sayur
- 40 gram mentega, cairkan
- 1 sdm pasta cokelat
- 1 sdm susu kental manis

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga tercampur rata.
3. Tambahkan bahan III, aduk hingga tercampur rata.
4. Siapkan 2 buah loyang 30 x 10 x 4 cm, poles dengan margarin dan alasi dengan kertas roti dan ditaburi tepung terigu.
5. Tuang adonan dan kukus selama ± 20 menit.
6. Tuangi adonan Pandan Serikaya, kukus kembali selama ± 20 menit hingga matang. Angkat.



Serikaya Pandan Steamed Brownies

PANDAN SERIKAYA

BAHAN I:

- 3 butir telur (= 160 gram)
- 100 gram gula pasir
- 7 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- ¼ sdt garam

BAHAN II:

- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 10 gram susu bubuk
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III:

- 100 gram serikaya

BAHAN IV:

- 40 ml santan kental matang
- 40 gram mentega (20 ml minyak + 20 gram mentega)
- 1 sdt pasta pandan
- Pewarna kue hijau secukupnya
- 1 sdm wijen hitam

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
3. Masukkan bahan III, aduk hingga rata. Masukkan bahan IV, aduk merata.
4. Tuangkan ke atas *Brownies Chocolate*.

Cokelat Tiramisu Kukus

CAKE COKELAT

BAHAN I:

- 200 gram telur ($\pm$ 4 butir)
- 160 gram gula pasir
- 6 gram cake emulsifier, misal Sp, Ovalet, Tbm
- $\frac{1}{4}$ sdt vanilla cream

BAHAN II:

- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 20 gram cokelat bubuk
- 20 gram susu bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt baking powder

BAHAN III:

- 1 sdm susu kental manis
- 1 sdm cokelat *black forest*
- 150 gram mentega

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang.
2. Masukkan bahan II, kocok lagi hingga rata.
3. Tambahkan bahan III, aduk hingga rata.
4. Tuang adonan dalam loyang ukuran 10 x 20 x 4 cm, menjadi 3 loyang.

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



5. Kukus selama $\pm$ 20 menit.
6. Beri Lapis Vla dan tambahkan *Tiramisu*.
7. Kukus lagi selama $\pm$ 25 menit, hingga matang. Angkat.

LAPIS VLA

BAHAN:

- 100 gram tepung vla instan
- 250 gram susu cair

CARA MEMBUAT:

Kocok semua bahan hingga rata.

TIRAMISU

BAHAN I:

- 200 gram telur ($\pm$ 4 butir)
- 130 gram gula pasir
- 8 gram cake emulsifier, misal Sp, Ovalet, Tbm
- $\frac{1}{4}$ sdt vanilla cream

Cokelat Tiramisu Kukus



BAHAN II:

- 110 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 40 gram *mascarpone powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*

BAHAN III:

- 1 sdm susu kental manis
- 1 sdm pasta tiramisu/pasta macchiato
- 100 gram mentega

BAHAN IV:

- 40 gram *dark cooking chocolate* parut, simpan di lemari es

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang.
2. Masukkan bahan II, kocok lagi hingga rata.
3. Tambahkan bahan III lalu aduk hingga rata. Terakhir masukkan bahan IV, aduk.

Trisroll Brownies

BAHAN I:

- 360 gram telur ($\pm$ 7 butir)
- 250 gram gula pasir
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt *vanilla cream*

BAHAN II:

- 210 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN III:

- 1 sdm pasta macchiato
- 1 sdt pasta mocha
- 60 gram *white cooking chocolate*
- 60 gram *milk cooking chocolate*
- 210 ml minyak sayur

BAHAN IV:

- 1 sdm cokelat *black forest*

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga kental.
2. Tambahkan bahan II, kocok terus dengan kecepatan sedang.
3. Masukkan bahan III, aduk hingga tercampur rata.
4. Bagi adonan menjadi $\frac{1}{3}$ bagian dan $\frac{2}{3}$ bagian.
5. Adonan yang $\frac{1}{3}$ bagian cetak dalam loyang ukuran 30 x 30 x 2 cm, menjadi satu loyang. Kukus selama $\pm$ 15 menit.
6. Tambahkan bahan IV ke dalam sisa adonan, aduk. Cetak dalam loyang ukuran 30 x 40 x 2 cm, menjadi satu loyang. Kukus selama $\pm$ 15 menit.
7. Setelah matang, gulung brownies dalam loyang 30 x 40 x 2 cm menjadi 3 gulung. Lalu bungkus dengan brownies dalam loyang 30 x 30 x 2 cm dengan dilapisi *butter cream cocoa* (bahan III).



Trisroll Brownies

Brownies Kukus Mekar

BAHAN I:

- 400 gram gula bubuk
- 200 gram telur ($\pm$ 4 butir telur)
- 320 ml air
- $\frac{1}{2}$ sdt *vanilla cream*

BAHAN II:

- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram cokelat bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN III:

- 20 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm

BAHAN IV:

- 50 gram cokelat chip

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I $\pm$ 5 menit dengan kecepatan maksimum.
2. Masukkan bahan II, kocok selama 1 menit.
3. Masukkan bahan III, kocok lagi selama $\pm$ 5 menit.
4. Tambahkan bahan IV, aduk hingga rata.
5. Siapkan 18 buah cetakan bulat ($\emptyset$ bawah 5 cm, $\emptyset$ atas 8 cm, dan tinggi 3,5 cm). Alasi dengan *cup* kertas. Tuangi adonan.
6. Kukus selama $\pm$ 16 menit dengan api besar hingga matang. Angkat.



Brownies Kukus Mekar

Rich Chocolate Brownies Cake

BAHAN I:

- 300 gram telur
- 225 gram gula pasir
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt *vanilla cream*

BAHAN II:

- 125 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 50 gram cokelat bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*

BAHAN III:

- 175 ml minyak sayur
- 100 gram *dark cooking chocolate*, parut
- 1 sdm kopi instan

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga kental.
2. Masukkan bahan II, kocok dengan kecepatan sedang hingga rata.
3. Setelah itu beri bahan III yang telah dicairkan, aduk hingga tercampur rata.
4. Cetak dalam loyang ukuran 20 x 10 x 4 cm, menjadi 3 loyang.
5. Kukus selama $\pm$ 25 menit hingga matang. Angkat.
6. Setelah dingin, siram dengan Choco Marbel dan hias dengan cokelat putih.

CHOCO MARBEL

BAHAN:

- 500 gram *dark cooking chocolate*, cairkan
- 100 gram mentega putih Merrywhip
- $\frac{1}{2}$ sdt *vanilla cream*

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega putih hingga cair.
2. Tambahkan *dark cooking chocolate* dan *vanilla cream*, aduk hingga rata, tuangkan di atas cake.
3. Kemudian tambahkan cokelat putih dan bentuk marmer.



**Rich Chocolate
Brownies Cake**

Brownies Kukus Ketan Hitam

BAHAN I:

- 350 gram telur ($\pm$ 8 butir)
- 250 gram gula pasir
- 14 gram cake emulsifier, misal Sp, Ovalet, Tbm
- $\frac{1}{4}$ sdt vanilla cream
- $\frac{1}{4}$ sdt postasium sorbet

BAHAN II:

- 275 gram tepung ketan hitam
- 20 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 20 gram coklat bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt baking powder

BAHAN III:

- 175 ml santan
- 175 gram mentega

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan berwarna putih.
2. Masukkan bahan II, kocok hingga rata.
3. Tambahkan bahan III, kocok kembali hingga rata.
4. Masukkan dalam loyang 30 x 10 x 4 cm, menjadi 2 loyang.
5. Kukus selama $\pm$ 30 menit, hingga matang. Angkat.

A close-up photograph of several rectangular brownies. The brownies are dark brown with a moist, porous texture. They are decorated with thin, white icing lines that form a wavy pattern across the top surface. One brownie is positioned in the upper left, with a wooden fork resting on its top. Below it, another brownie is shown in profile, and in the foreground, two more brownies are stacked. The background is a light blue and white plaid fabric. The text 'Brownies Kukus Ketan Hitam' is overlaid in the upper right corner in a bold, blue, sans-serif font.

Brownies Kukus Ketan Hitam

Brownies Kukus Putih Telur

BAHAN I:

- 750 ml putih telur
- 375 gram gula pasir
- 20 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 75 gram cokelat bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

- 200 gram *dark cooking chocolate*
- 250 ml minyak sayur

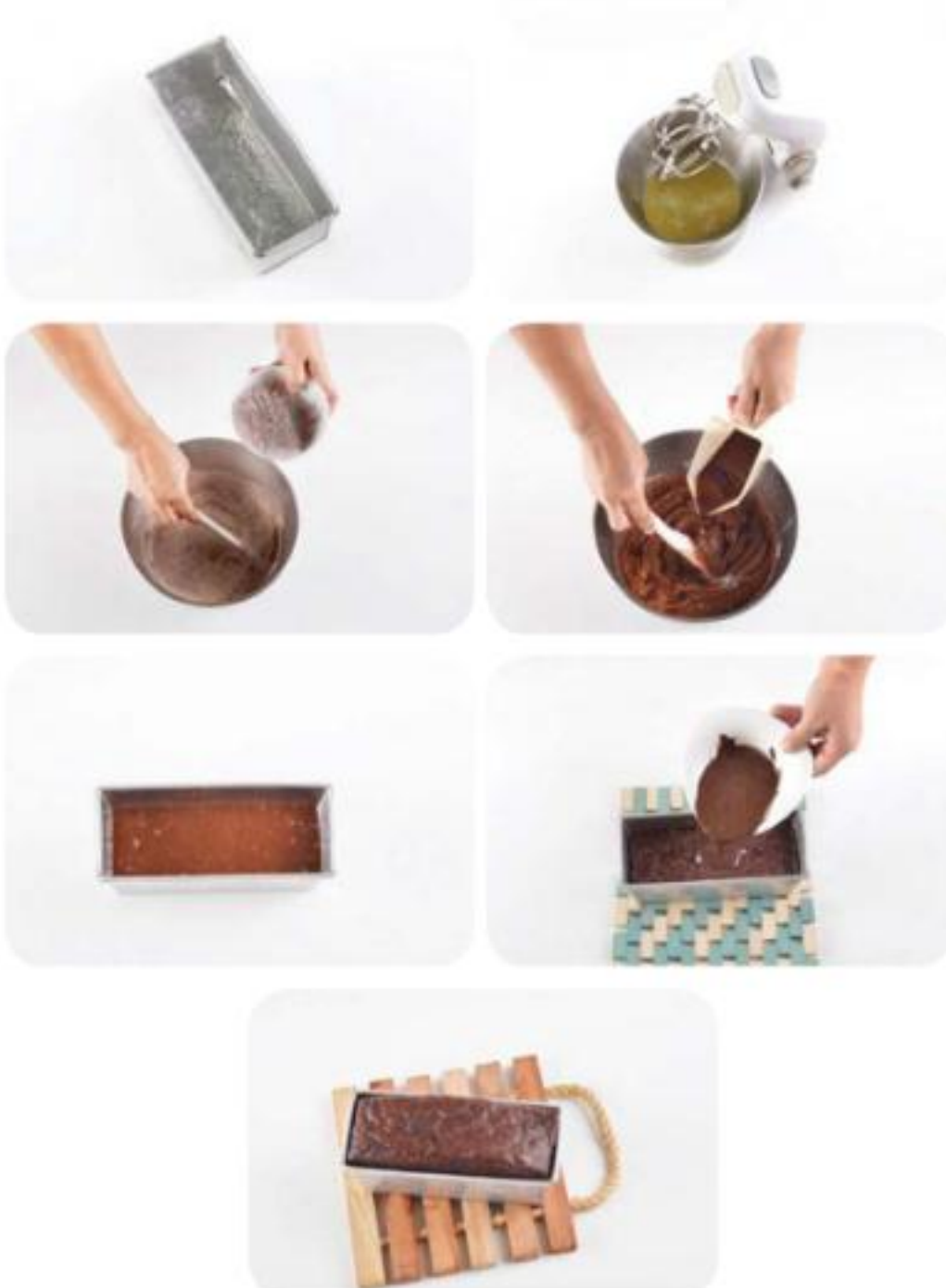
BAHAN IV (CAIRKAN):

- 150 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN-BAHAN

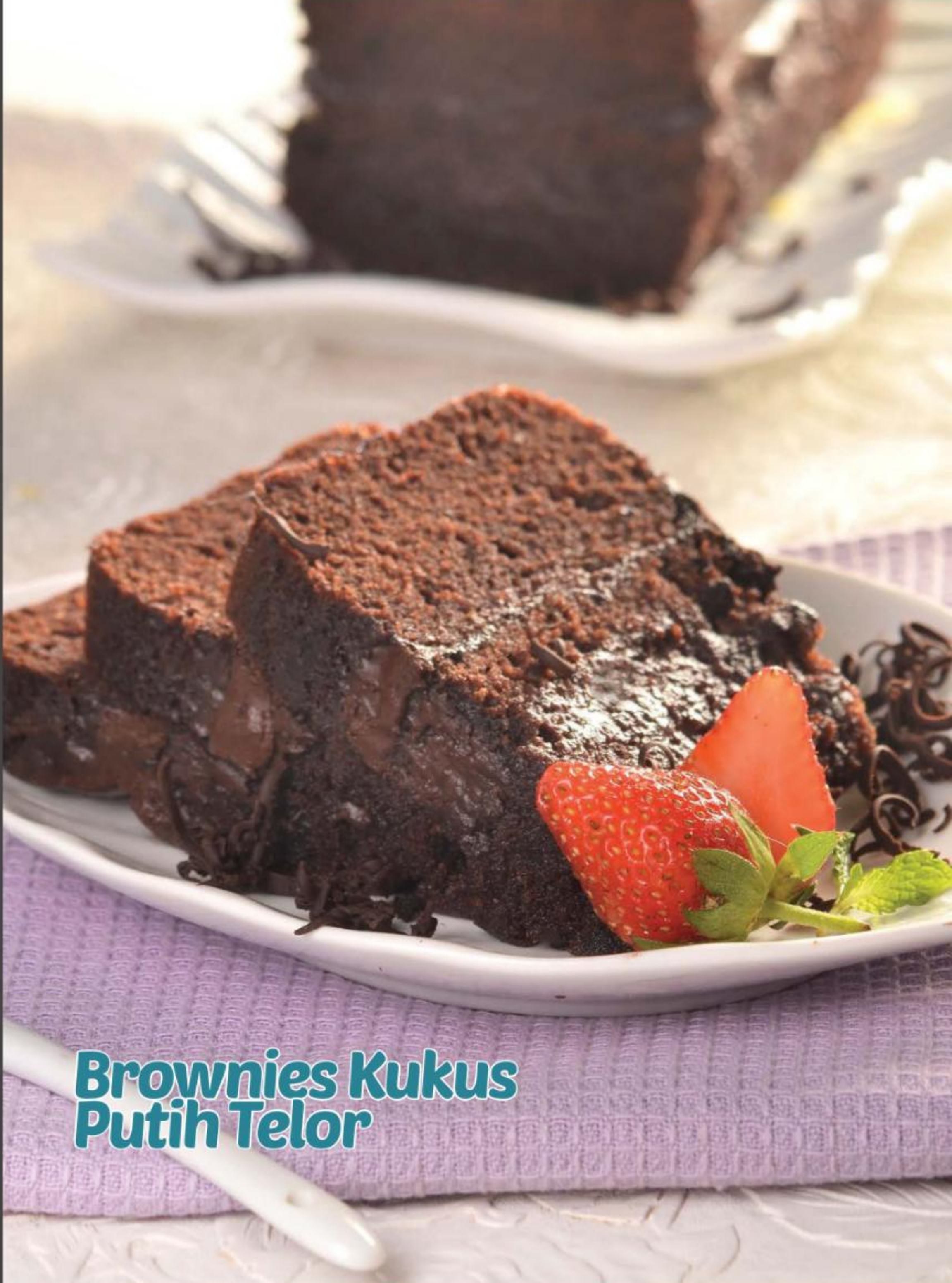


STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. **Bahan I:** kocok putih telur hingga ½ mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier*, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ½ bagian adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 7 cm yang telah terlebih dahulu dioles dengan minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Tuang bahan IV, ratakan.
5. Tuangkan kembali sisa adonan di atas bahan IV, kukus kembali selama 25 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.



**Brownies Kukus
Putih Telor**

Strawberry Jazzy Brownies

BAHAN I:

- 375 ml putih telur
- 125 gram gula pasir
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk *full cream*
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

- 100 gram *white cooking chocolate*
- 75 gram margarin
- $\frac{1}{2}$ sdt esens pisang

BAHAN IV:

- 15 gram margarin
- 15 gram gula pasir
- 30 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci

BAHAN V (CAMPUR):

- 100 gram selai bakar stroberi
- 3 tetes pewarna merah

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga $\frac{1}{2}$ mengembang, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier*, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T4 cm yang telah terlebih dahulu dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Campur bahan IV hingga rata dan berbutir. Taburi di atas adonan, semprotkan bahan V membentuk garis.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.



**Strawberry
Jazzy Brownies**

Tripple Chocolate Steam Brownies

BAHAN I:

- 6 kuning telur
- 5 putih telur
- 160 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 110 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram cokelat bubuk
- ½ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 75 gram mentega
- 75 gram margarin
- 125 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN V:

- 40 gram kismis
- 40 gram cokelat chip

BAHAN-BAHAN

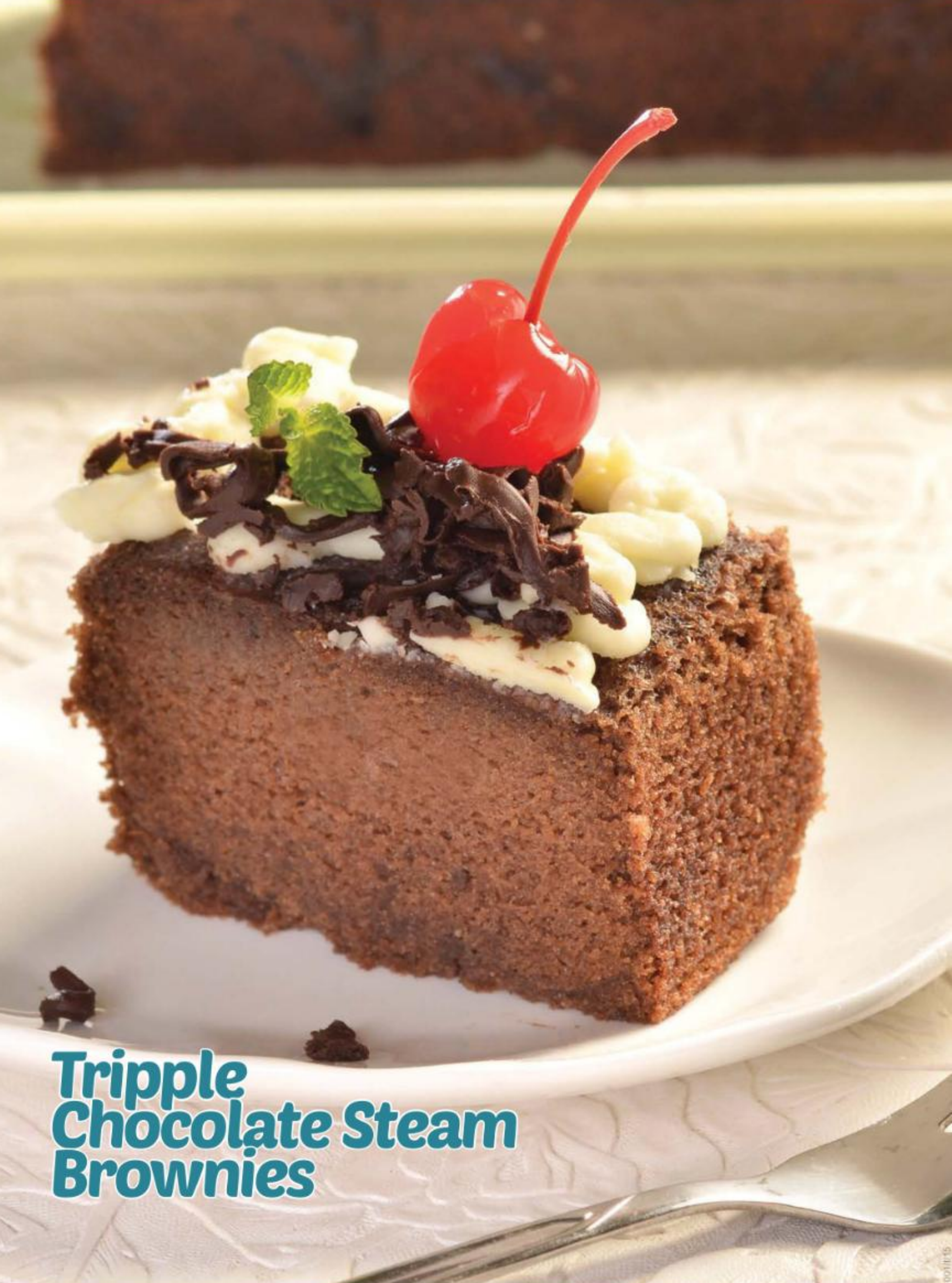


STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuangkan bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Taburi dengan bahan V.
4. Kukus ke dalam panci pengukus dengan api sedang selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Semprotkan dengan *white cooking chocolate* cair atau poles dengan *butter cream* dan taburi dengan cokelat serut atau sesuai selera.



**Trippl
Chocolate Steam
Brownies**

Cappuccino Steam Brownies

BAHAN I:

- 5 butir telur (250 gram)
- 160 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 110 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 30 gram susu bubuk *full cream*
- ½ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 65 gram margarin
- 65 gram mentega
- 100 gram *milk cooking chocolate*
- 1 bungkus cappuccino instan sachet
- 1 sdt kopi instan

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN IV:

75 gram kacang mete panggang, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Taburi dengan bahan IV.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Semprotkan *white cooking chocolate* cair hingga rata.



**Cappuccino
Steam Brownies**

Brownies Kukus

BAHAN I:

- 12 butir telur
- 450 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 20 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 100 gram cokelat bubuk
- 1 ½ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 350 ml minyak sayur
- 200 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN IV:

- 150 ml susu kental manis putih

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Ambil 200 gram adonan, campur dengan bahan IV, sisihkan.
3. Tuangkan ½ bagian sisa adonan tadi ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti selama 10 menit.
4. Tuang kembali adonan yang telah dicampur dengan bahan IV, kukus dan terakhir masukkan sisa adonan. Kukus kembali selama 30 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.



**Brownies
Kukus**

Fruit Orange Steam Brownies

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
- 100 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

Bahan II:

- 6 butir telur

BAHAN III:

- 50 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk *full cream*
- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram *fruit oranye*
- 250 gram kacang *almond* bubuk, panggang
- 200 gram *dark cooking chocolate* parut, simpan dalam lemari es selama 15 menit

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN IV:

- 25 gram wijen, panggang

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil terus dikocok hingga tercampur.
2. Masukkan bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Taburi dengan bahan IV hingga rata.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.





**Fruit Orange
Steam Brownies**

Peanut Butter Steam Brownies

BAHAN I:

- 6 kuning telur
- 4 putih telur
- 125 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 135 gram tepung protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk *full cream*
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 65 gram mentega
- 65 gram margarin
- 120 gram *white cooking chocolate*

BAHAN IV:

- 50 gram selai kacang
- 1 sdt kopi instan
- 1 sdm rum kopi

BAHAN-BAHAN

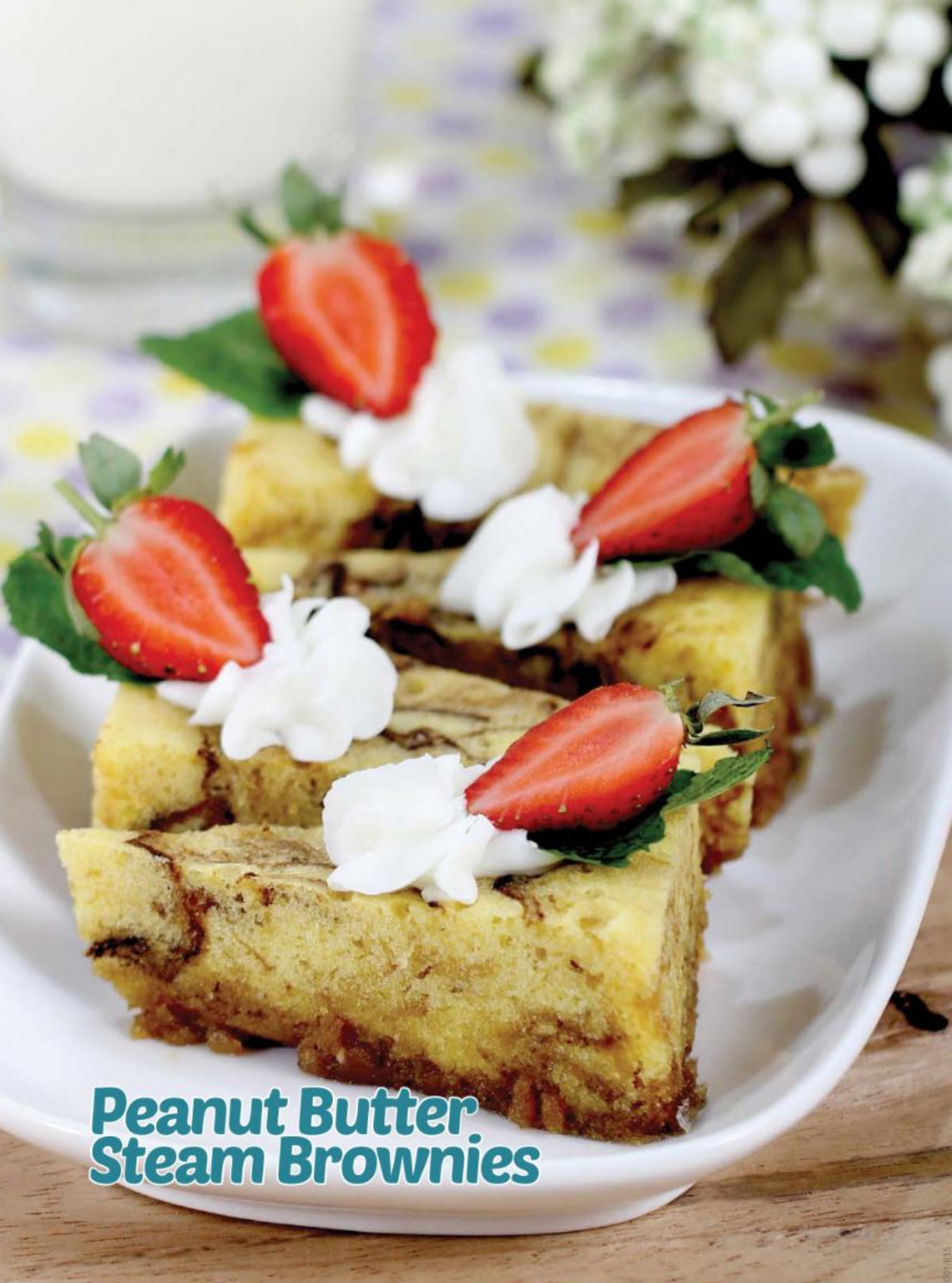


STEP BY STEP



CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Ambil 50 gram adonan, campur dengan bahan IV, aduk hingga rata.
4. Tuangkan kembali ke dalam adonan dasar, aduk perlahan hingga membentuk pola marmer.
5. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
6. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
7. Angkat dan dinginkan.



**Peanut Butter
Steam Brownies**

Butter Cheese Steam Brownies

BAHAN I:

- 6 kuning telur
- 5 putih telur
- 125 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk *full cream*
- ½ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 60 gram mentega
- 60 gram margarin
- 80 gram *white cooking chocolate*
- 75 gram *cheese spread*

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN IV (CAMPUR MENJADI SATU):

- 100 gram *buttercream*, siap pakai
- 100 gram *cheese spread*

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Hias dengan bahan IV atau sesuai selera.





**Butter Cheese
Steam Brownies**

Pandan Cheese Brownies

BAHAN I:

- 6 kuning telur
- 5 putih telur
- 125 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk *full cream*
- ½ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 60 gram mentega
- 60 gram margarin
- 80 gram *white cooking chocolate*
- 75 gram *cheese spread*
- 1 sdt pasta pandan

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN IV:

- *Buttercream* siap pakai secukupnya
- Keju *cheddar* parut secukupnya
- *Dark cooking chocolate* cairkan

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga tercampur rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Olesi dengan seluruh permukaannya dengan *buttercream* hingga rata, taburi dengan keju parut dan semprotkan dengan *dark cooking chocolate*.
6. Potong-potong dan sajikan.



**Pandan Cheese
Brownies**

Chocolate Fruit Steam Brownies

BAHAN I:

- 14 kuning telur
- 4 putih telur
- 300 gram gula pasir
- 14 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 170 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 30 gram susu bubuk *full cream*
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

- 110 gram mentega
- 110 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN IV:

- 1 sdt pasta coklat *black forest*

BAHAN V:

- 1 sdt kulit jeruk lemon parut

BAHAN VI:

- 250 gram *mix fruit*

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian lagi campur dengan bahan V, aduk rata.
4. Siapkan loyang 2 buah loyang ukuran 30 x 10 x T4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
5. Ambil 2 sendok sayur adonan coklat ke dalam loyang, ratakan dan taburi dengan bahan VI. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang.
6. Tuang kembali 2 sendok sayur adonan putih ke dalam loyang, ratakan dan taburi dengan bahan VI. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan matang.
7. Angkat dan dinginkan.



**Chocolate Fruit
Steam Brownies**

Chocolate Cheese Brownies Kukus

BAHAN I:

- 2 butir telur
- 1 kuning telur
- 75 gram gula pasir
- 4 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 70 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 15 gram coklat bubuk
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 40 gram margarin
- 40 gram mentega
- 65 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



BAHAN IV:

- 3 kuning telur
- 2 putih telur
- 75 gram gula pasir
- 3 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN V (CAMPUR DAN AYAK):

- 75 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 15 gram susu bubuk
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN VI (CAIRKAN):

- 30 gram margarin
- 30 gram mentega
- 50 gram *white cooking chocolate*
- 50 gram *cheese spread*

BAHAN VII:

- *Buttercream* secukupnya, siap pakai
- Keju *cheedar* parut secukupnya



Chocolate Cheese Brownies Kukus

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi kertas roti, sisihkan.
4. Campur dan kocok bahan IV menjadi satu hingga mengembang dan kental.
5. Masukkan bahan V sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan VI, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata.
6. Tuang di atas adonan coklat hingga rata. Kukus selama 25 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
7. Poles seluruh permukaan kue dengan *buttercream* dan taburi dengan keju parut.
8. Sajikan.

Baleno Steam Brownies

LAPISAN I

BAHAN I:

- 250 ml putih telur
- 110 gram gula pasir
- 6 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 15 gram susu bubuk *full cream*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 70 gram *white cooking chocolate*
- 60 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 100 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN-BAHAN



STEP BY STEP



LAPISAN II:

BAHAN I:

- 250 ml putih telur
- 110 gram gula pasir
- 6 gram *cake emulsifier* misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 15 gram susu bubuk *full cream*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 35 gram *white cooking chocolate*
- 35 gram *milk cooking chocolate*
- 60 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 100 gram *dark cooking chocolate*



Baleno Steam Brownies

LAPISAN III:

BAHAN I:

- 250 ml putih telur
- 125 gram gula pasir
- 6 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 90 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram coklat bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 70 gram *dark cooking chocolate*
- 60 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 100 gram *dark cooking chocolate*

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga $\frac{1}{2}$ mengembang, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier* dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan hingga tercampur rata. Lakukan hal yang sama untuk lapisan II dan III.
3. Tuang lapisan I ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang. Tambahkan bahan IV, ratakan. Tuang kembali adonan lapisan II, kukus. Lakukan hal yang sama seperti tadi untuk adonan Lapisan III hingga matang. Angkat dan dinginkan.

Tentang Penulis



Kursus Ny. Liem, kursus yang banyak diikuti para ibu rumah tangga dan kalangan profesional, sebenarnya berawal dari hobi. Kala itu, sekitar tahun 1966, Ny. Liem yang tinggal bersama keluarganya di Jln. Gandapura, Bandung sering diminta memperagakan keahlian memasaknya di acara ibu-ibu di lingkungan sekitar. Awal tahun 1971, berkat dorongan rekan-rekan,

Ny. Liem yang telah pindah ke Jln. Naripan memutuskan membuka kursus, saat itu dengan peserta sekitar 50 orang.

Konsep dasar kursus Ny. Liem adalah pelatihan membuat kue, roti, dan masakan. Pada awalnya, kesalahan persepsi sering terjadi. Banyak orang salah mengira tempat kursus Ny. Liem adalah toko kue dan bahan kue karena bagian depannya yang tampak seperti toko. Seiring berjalannya waktu, pesanan mulai berdatangan, dari kue kering, wedding cake, hingga birthday cake. Akhirnya, datangnya permintaan untuk membuka toko membuat Ny. Liem mendirikan toko kue dan bahan kue di Jln. Naripan 52 yang menjadi satu dengan tempat kursusnya. Disatukannya toko dengan tempat kursus mulanya adalah untuk mempermudah para peserta kursus mendapatkan bahan serta alat yang dibutuhkan. Sejalan dengan perkembangannya, toko Ny. Liem selanjutnya juga terbuka untuk masyarakat umum yang berminat membeli kue atau bahan baku kue.

Karena kursus Ny. Liem terus berkembang dan kebutuhan akan sumber daya manusia dalam bidang tata boga terus meningkat, pada tahun 2007 didirikanlah Lembaga Pendidikan dan Keterampilan (LPK) Ny. Liem yang secara khusus memberikan pendidikan/pengajaran tata boga. Pendirian LPK ini—yang diharapkan dapat menciptakan sumber daya manusia andal serta profesional dalam bidang tata boga—diprakarsai oleh Ny. Chendawati, menantu Ny. Liem sekaligus tenaga pengajar dan pengelola kursus.

Karena kursus Ny. Liem terus berkembang dan kebutuhan akan sumber daya manusia dalam bidang tata boga terus meningkat, pada tahun 2007 didirikanlah Lembaga Pendidikan dan Keterampilan (LPK) Ny. Liem yang secara khusus memberikan pendidikan, pengajaran tata boga. Pendirian LPK ini yang diharapkan dapat menciptakan sumber daya manusia andal serta profesional dalam bidang tata boga diprakarsai oleh Ny. Chendawati, menantu Ny. Liem sekaligus tenaga pengajar dan pengelola kursus.

Membanjirnya peminat kursus membuat Ny. Liem sejak tahun 2008 membuka toko dan tempat kursus baru di Jln. Naripan 80. Agar lebih nyaman dan dapat menyediakan lebih banyak bahan kue, lokasi kursus di Jln. Naripan 52 selanjutnya lebih difungsikan sebagai toko dan tempat produksi. Sementara itu, tempat yang baru selain memberikan kursus juga menyediakan jasa konsultasi gratis bagi peserta kursus yang mengalami masalah dalam pembuatan kue, roti, atau masakan.



STEP *by* STEP



50 RESEP **brownies**

PALING LARIS UNTUK USAHA BOGA

Brownies merupakan salah satu jenis cake yang dari dulu hingga sekarang sering disajikan di berbagai macam acara, juga sebagai antaran untuk para kerabat. Sesuai dengan perkembangan waktu kue ini semakin berkibar namanya dengan bermunculan berbagai macam rasa dan variasi baru yang semakin menarik untuk dicoba. Bahkan sekarang teknik mengolahnya pun tidak hanya dipanggang saja tapi dapat juga dikukus. Selain lezat dan mantap rasanya, bentuknya pun sangat menarik dan beragam sehingga tak salah bila kue ini tetap digandrungi banyak orang.



Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I, Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270
www.gramedia.com

ISBN 978-602-03-1266-8



9 786020 312668
GM 21001150021