

SELAMAT HARI RAYA AIDILFITRI

Resepi Biskut & Kek



Pek Baru

Resepi Untuk Bakels Butta Blends

BISKUT MENTEGA



Bahan – Bahan	GM
Apito Biscuit Mix (Biasa)	1000
Bakels Butta Blends	500

Cara-Cara

- Gaulkan ramuan diatas untuk menjadikan doh
- Gunakan nozzle untuk bentukkan bintang
- Bakar pada suhu 160°C selama 20 min
- Selepas bakar, hiaskan dengan Color Rice

KEK MENTEGA



Bahan – Bahan	GM
Pettina Butter Cake Mix	500
Bakels Butta Blends	360
Telur	275

Cara-Cara:

- Gaulkan Pettina Butter Cake Mix dan Bakels Butta Blend selama 6 min
- Tambahkan telur dan gaul selama 5 min Tuangkan kedalam acuan
- Bakar pada suhu 170°C selama 45 min

BISKUT COKLAT



Bahan- Bahan	GM
Apito Chocolate Biscuit Mix	1000
Bakels Butta Blends	500

Cara-Cara:

- Gaulkan ramuan diatas untuk menjadikan doh
- Gulungkan doh setebal 5mm dan potong bentuk daun
- Bakar pada suhu 160°C selama 20 min

KEK LAPIS



Bahan – Bahan		GM
A	Pettina Sponge Mix Comp	1000
	Telur	900
	Mix Spice	15
B	Bakels Butta Blends	1000

Cara-Cara:

- Gaulkan bahan A selama 6 min
- Masukkan bahan B dan gaul selama 2 min
- Bakar lapis demi lapis selama 5 min untuk setiap lapis pada suhu 230°C