

RESEP MINUMAN KEKINIAN

○ SUSU KEKINIAN

➤ GULA CAIR / SIMPLE SYRUP

Bahan-bahan :

- Gula pasir 1kg
- Air 800ml

Cara membuatnya satukan gula dan air kedalam panci, kemudian masak sambil di aduk sampai gula benar benar larut hingga mendidih . Setelah selesai dinginkan. Gula cair siap di gunakan.

➤ MILKY ICE

Contoh : (Coklat Milky Ice)

Bahan-bahan:

- Air mineral : 50ml
- Gula Cair/Simple Syrup : 30ml
- Powder Coklat : 25gr
- Ice Cube/es batu : 150gr / Full Cup
- UHT/Susu cair : 150ml

Cara Penyajian

- Masukkan semua bahan dasar kedalam gelas stainless dengan urutan air mineral 50ml terlebih dahulu kemudian Gula cair 30ml dan yg terakhir Coklat powder 25gr (powder yg akan di buat).
- Setelah semua bahan di masukan semua, kocok menggunakan hand mixer sampai benar benar tercampur merata.
- Siapkan es batu ke dalam cup sebanyak 150gr atau secukupnya.
- Kemudian tuangkan bahan bahan yg sudah tercampur merata kedalam cup yg sudah berisi es batu, setelah itu masukan UHT 150ml diatasnya,tuang dengan perlahan..
- Milky Ice Coklat siap di sajikan.

Note : Resep diatas bisa di gunakan untuk semua jenis bahan powder seperti : Red Velvet,Green Tea,Taro, Bubble Gum, Manggo, Blue Vanilla, Manggo, Strawberry DLL.

➤ **MILKY ICE DOUBLE FLAVOUR (2 layer)**

Contoh (Choco Velvet)

Bahan bahan :

- | | |
|---------------------|--------------------|
| • Powder Red Velvet | 20gr |
| • Gula Cair | 30ml |
| • Air Mineral | 20ml |
| • Susu UHT | 50ml |
| • Es Batu | 150gr / secukupnya |

Topping :

- | | |
|------------------------|-------|
| • UHT | 70ml |
| • Powder Coklat | 10gr |
| • Cheese Cream Powder | 5gr |
| • Es Batu ukuran kecil | 3 pcs |

Cara Penyajian

- Masukkan semua bahan kedalam gelas stainless air mineral 20ml , Gula cair 30ml, susu UHT 50ml dan yg terakhir Red Velvet powder 25gr.
- Setelah semua bahan di masukan semua, kocok menggunakan hand mixer sampai benar benar tercampur merata.
- Siapkan es batu ke dalam cup sebanyak 150gr atau secukupnya. Lalu tuang bhan yang sudah tercampur tadi.
- Selanjutnya untuk bahan topping, masukan UHT 70ml, powder Coklat 10gr, Cheese Cream Powder 5gr dan es batu ukuran kecil kurang lebih 3 buah.
- Aduk hingga merata dan mengembang, setelah selesai tuang kedalam cup yang sudah terisi bahan red velvet.
- Choco Velvet siap di sajikan.

Note : Resep diatas bisa di gunakan untuk semua jenis bahan powder seperti : Red Velvet, Green Tea, Taro, Bubble Gum, Manggo, Blue Vanilla, Manggo, Strawberry DLL.

➤ **MILKY ICE DOUBLE FLAVOUR (3 layer)**

Contoh (Manggo Blue)

Bahan bahan :

- | | |
|-----------------|--------------------|
| • Powder manggo | 20gr |
| • Gula Cair | 30ml |
| • Air Mineral | 50ml |
| • Susu UHT | 100ml |
| • Es Batu | 150gr / secukupnya |

Topping :

- | | |
|------------------------|-------|
| • UHT | 50ml |
| • Powder Blue Vanilla | 10gr |
| • Cheese Cream Powder | 5gr |
| • Es Batu ukuran kecil | 3 pcs |

Cara Penyajian

- Masukkan semua bahan kedalam gelas stainless air mineral 20ml , Gula cair 30ml, dan yg terakhir Red Velvet powder 25gr.
- Setelah semua bahan di masukan semua, kocok menggunakan hand mixer sampai benar benar tercampur merata.
- Siapkan es batu ke dalam cup sebanyak 150gr atau secukupnya, Lalu Tuang 100ml UHT secara perlahan agar tidak langsung tercampur dengan bahan di bawahnya.
- Selanjutnya untuk bahan topping, masukan UHT 50ml, powder Blue Vanilla 10gr, Cheese Cream Powder 5gr dan es batu ukuran kecil kurang lebih 3 buah.
- Aduk hingga merata dan mengembang, setelah selesai tuang kedalam cup yang sudah terisi bahan manggo dan susu.
- Manggo Blue siap di sajikan.

Note : Resep diatas bisa di gunakan untuk semua jenis bahan powder seperti : Red Velvet, Green Tea, Taro, Bubble Gum, Manggo, Blue Vanilla, Manggo, Strawberry DLL.

○ **BOBA**

➤ **Cara Membuat Topping Boba**

Bahan-bahan :

- | | |
|--------------------------|---------|
| • Tapioka Pearl (boba) | 100gr |
| • Air | 1 liter |

Cara Membuatnya :

- Didihkan air sebanyak 1 liter (1000 ml) di dalam panci
- Setelah mendidih masukan tapioka pearl sebanyak 1000gram ke dalam panci berisi air mendidih sambil di aduk, masak selama 30-45menit sambil sesekali di aduk (aduk setiap 5 menit sekali)
- Setelah dimasak 30-45 menit, matikan kompor lalu diamkan selama kurang lebih 20 menit,
- Setelah itu tiriskan dan cuci dengan air bersih sampai lendir lendir nya hilang
- Bubble/boba siap di sajikan.

➤ **SYRUP GULA AREN**

Bahan-bahan :

- | | |
|--------------|-------|
| • Gula Aren | 1kg |
| • Air | 800ml |
| • Gula Pasir | 100gr |
| • Garam | ½ sdt |

Cara membuatnya satukan Gula aren, Gula pasir, Garam dan Air kedalam panci, kemudian masak sambil di aduk sampai gula benar benar larut hingga mendidih . Setelah selesai dinginkan. Gula cair siap di gunakan

➤ **MILKY BOBA (MILKY ICE dengan Topping Boba)**

➤ **SUSU GULA AREN**

Bahan-bahan :

- | | |
|--------------------|--------------------|
| • Boba | 50gr / Secukupnya |
| • Syrup Gula Aren | 40 ml |
| • Fresh milk | 200ml |
| • Ice Cube/es batu | 150gr / secukupnya |

Cara Penyajian

- Masukan Boba sebanyak 50gr / secukupnya kedalam Cup
- Masukan Syrup Gula Aren sebanyak 40ml kedalam cup, Lalu masukan es batu
- Kemudian masukan susu sebanyak 200ml.
- MILKY BOBA GULA AREN siap di sajikan.

➤ **MILKY RED VELVET WITH BOBA**

Bahan-bahan

- | | |
|---------------------|-------------------|
| • Boba | 50gr / Secukupnya |
| • Powder Red Velvet | 25gr |
| • Air mineral | 50ml |
| • Gula cair | 30ml |
| • Susu UHT | 100ml |

Cara Penyajian

- Masukkan Boba sebanyak 50gr / secukupnya kedalam Cup, kemudian masukan es batu secukupnya.
- Siapkan gelas stainless, Masukkan bahan Powder Red Velvet, air mineral dan gula cair ke dalam gelas stainless, lalu aduk hingga merata.
- Masukkan bahan yang sudah tercampur tadi kedalam cup yang sudah berisi boba dan es batu, kemudian masukan susu sebanyak 150ml.
- MILKY RED VELVET WITH BOBA siap di sajikan.

➤ **MILKY CHEESECREAM BOBA**

Bahan-bahan

- | | |
|-------------|--------------------|
| • Boba | 50gr / Secukupnya |
| • Gula cair | 50ml |
| • Es batu | 150gr / secukupnya |
| • Susu UHT | 100ml |

• **Bahan Topping ;contoh : Taro Powder**

- | | |
|----------------------------|--------|
| • UHT / Susu cair | : 50ml |
| • Gula Cair / Simple Syrup | : 10ml |
| • Powder Taro | : 10gr |
| • Cheese Cream Powder | : 5gr |

Cara Penyajian

- Untuk bahan dasar masukan 50gr boba ke dalam cup, lalu gula cair sebanyak 30ml dan es batu sebanyak 150 gr atau secukupnya. Kemudian tuangkan susu UHT sebanyak 100ml.
- Kemudian siapkan bahan toping, masukan bahan topping kedalam gelas stainless (atau bisa menggunakan gelas ukur 500ml) terpisah / gelas yang berbeda dengan bahan dasar dengan urutan UHT 50ml terlebih dahulu, kemudian gula cair 10ml, kemudian powder Taro sebanyak 10gr dan terakhir cheese cream powder 5gr. Aduk menggunakan Hand mixer, Setelah semua bahan toping tercampur merata, tuang kedalam cup yang sudah terisi bahan dasar.
- Cheescream boba Original Milky ice siap di sajikan

Note : Resep diatas bisa di gunakan untuk semua jenis bahan powder seperti : Red Velvet, Green Tea, Taro, Bubble Gum, Manggo, Blue Vanilla, Manggo, Strawberry DLL. dengan mencampurkan ke bahan dasarnya.. begitupun untuk topping nya Anda bisa menggunakan bahan powder lainnya.

○ THAI TEA

CARA MEMBUAT BAHAN DASAR THAI TEA

● ORIGINAL / RED THAI TEA

Bahan bahan :

- Thai Tea : 20 gram
- Air : 500ml

Proses Pengolahan

- Campurkan Thai Tea Original dan Air ke dalam panci, lalu masak hingga mendidih.
- Setelah mendidih tuangkan Thai Tea yang telah mendidih ke dalam teko menggunakan saringan, supaya saat di sajikan ampasnya tidak terbawa.
- Thai Tea siap di jadikan bahan dasar.

● GREEN THAI TEA

Bahan bahan :

- Green Thai Tea : 15 gram
- Air : 500ml

Proses Pengolahan

- Campurkan Green Thai Tea dan Air ke dalam panci, lalu masak hingga mendidih.
- Setelah mendidih tuangkan Green Thai Tea yang telah mendidih ke dalam teko menggunakan saringan, supaya saat di sajikan ampasnya tidak terbawa.
- Thai Tea siap di jadikan bahan dasar.

➤ Original Ice Thaitea

Bahan bahan

- SKM Carnation 25gr
- Susu Epavorasi 10gr
- Gula cair 20gr
- Base Thai Tea 100ml
- Es batu 150gr / secukupnya

Cara Penyajian :

- Campurkan Thai Tea , Carnation, dan Simple Syrup ke dalam gelas alumunium ukuran kecil, aduk sampai bahan benar - benar tercampur.
- Masukkan Bahan yang sudah tercampur kedalam Cup plastik yang telah di isi ice cube.
- Kemudian tuangkan F&N di atasnya.
- Original Ice Thai Tea siap di sajikan

➤ **Ice Green Thaitea**

Bahan bahan

- | | |
|------------------|--------------------|
| • SKM Carnation | 25gr |
| • Susu Epavorasi | 10gr |
| • Gula cair | 20gr |
| • Base Thai Tea | 100ml |
| • Es batu | 150gr / secukupnya |

Proses Penyajian :

- Campurkan Thai Tea , Carnation, dan Simple Syrup ke dalam gelas alumunium ukuran kecil, aduk sampai bahan benar - benar tercampur.
- Masukkan Bahan yang sudah tercampur kedalam Cup plastik yang telah di isi ice cube.
- Kemudian tuangkan F&N di atasnya.
- Ice Green Thaitea Siap di sajikan

➤ **CARA MEMBUAT CHEESE CREAM**

Bahan bahan :

- | | |
|------------------------|---------|
| • Cheese Cream Powder | 10 gram |
| • UHT | 50 ml |
| • Es Batu Ukuran Kecil | 3 pcs |

Proses Pengolahan :

- Campurkan Susu UHT, Cheese Cream Powder dan 3 buah es batu ukuran kecil kedalam gelas stainless.
- Aduk menggunakan hand mixer manual hingga bahan terlihat mengental seperti busa halus atau foam.
- Jika tekstur bahan sudah mengental, cheese cream siap di gunakan.

○ MOJITO

➤ BLUE MOJITO

Bahan bahan

- | | |
|----------------------|--------------------|
| • Syrup Blue Curacao | 20ml |
| • Syrup mint Mojito | 10ml |
| • Gula cair | 20ml |
| • Perasan buah lemon | 1 atau ½ |
| • Minuman Bersoda | 100ml |
| • Es batu | 150gr / secukupnya |

Garnish

- | | |
|----------------|-----------------|
| • Biji selasih | 1 sdm |
| • Lemon | 2 slice |
| • Daun Mint | bagian pucuknya |

Cara Penyajian

- Masukkan blue curacao, gula cair dan mint mojito kedalam cup, kemudian masukan es batu setengah cup saja, lalu masukan biji selasih kurang lebih 1 sendok makan setelah itu masukan perasan lemon.
- Masukkan es batu lagi hingga cup penuh , lalu tuang minuman bersoda sebanyak 100ml
- Untuk garnishnya beri potongan buah lemon 1 slice, jika ada tambahkan daun mint, potong di bagian pucuknya, lalu letakan di bagian atas minuman.
- Blue mojito siap disajikan
-

➤ BLUE RED MOJITO

Bahan bahan

- | | |
|----------------------|--------------------|
| • Syrup Grenadine | 20ml |
| • Syrup Blue Curacao | 10ml |
| • Syrup mint Mojito | 10ml |
| • Gula cair | 20ml |
| • Perasan buah lemon | 1 atau ½ |
| • Minuman Bersoda | 100ml |
| • Es batu | 150gr / secukupnya |

Garnish

- | | |
|----------------|-----------------|
| • Biji selasih | 1 sdm |
| • Lemon | 2 slice |
| • Daun Mint | bagian pucuknya |

Cara Penyajian

- Masukkan syrup Grenadine, gula cair dan mint mojito kedalam cup, kemudian masukan es batu setengah cup saja, lalu masukan biji selasih kurang lebih 1 sendok makan Setelah itu Masukan es batu lagi hingga cup penuh ,
- Siapkan bahan untuk bagian atas di tempat terpisah,yaitu syrup blue curacao, perasan lemon dan minuman bersoda sebanyak 20ml, aduk merata lalu tuang perlahan ke dalam cup yang sudah berisi es di bagian awal.
- Lalu tambahkan lagi soda kurang lebih sekitar 70ml
- Untuk garnishnya beri potongan buah lemon 1 slice, jika ada tambahkan daun mint, potong di bagian pucuknya, lalu letakan di bagian atas minuman.
- Blue Red mojito siap disajikan