

BAKE @[®]
polymart

20

E-Book Resepi

Koleksi Kuih Raya 2023

Dapatkan 20 resepi E-book secara percuma dengan pembelian di Bake@Polymart. Anda boleh memuat turun file pada peranti anda dengan mudah menggunakan Scan QR code.

BAKE @[®] polymart

TABLE OF CONTENTS

Tart Nenas Gulung	3
Biskut Dam	4
Almond Rocher	5
Red Velvet White Chocolate	6
Biskut Nutella Pod	7
Biskut Bangkit	8
Cornflakes Coklet	9
Tart Cadburry	10
Samperit Dahlia	11
Biskut Coklat Chip	12
Biskut Baldam Salji	13
Almond London	14
Biskut Aiskrim	15
Biskut Sarang Semut	16
Biskut Makmur	17
Biskut Cornflakes Madu	18
Biscoff Butter Cookies	19
Tart Nutella	20
Biskut Cornflakes	21
Tart Nenas Teratai	22





TART NENAS GULUNG

BAHAN-BAHAN

- Bahan bahan:
- 250 gm mentega
- 350 gm tepung gandum
- 50 gm gula kaster
- 40 gm tepung jagung
- 1 sudu kecil esen vanilla
- Sedikit kuning telur + sedikit air + pewarna kuning - sapuan

CARA-CARA

1. Satukan mentega, gula aising, minyak sapi dan esen vanilla. Sebatikan.
2. Kemudian masukkan telur dan pewarna kuning. Kacau rata.
3. Masukkan tepung sedikit demi sedikit sambil diuli hingga menjadi doh.
4. Kemudian terap doh dengan acuan yang disukai. Biarkan doh selama 1jam baru sapu kuning telur.
5. Bakar pada suhu 160-170C selama 20-25 minit. Masa mungkin berbeza bergantung pada ketuhar masing-masing.



BAHAN-BAHAN

DOH VANILA

- 100g mentega
- 65g gula kastor
- 1 biji telur, suhu bilik dan kacau sebatи
- 220g tepung kek, ayak
- 1 sudu kecil esen vanilla

DOH COKLAT

- 100g mentega
- 65g gula kastor
- 1 biji telur, suhu bilik dan kacau sebatи
- 190g tepung kek
- 30g serbuk koko
- 1/2 sudu kecil esen vanilla

BISKUT DAM

CARA-CARA

DOH

1. Pukul gula dan mentega sehingga kembang dan putih.
2. Masukkan telur sedikit demi sedikit dan kacau sebatи.
3. Masukkan esen vanilla dan kacau sebatи.
4. Masukkan tepung yang telah diayak bersama serbuk koko dan kacau sehingga menjadi doh yang lembut.
5. Sejukkan di dalam peti ais (freezer) selama 30 minit. Keluarkan dan bahagikan kepada 3 bahagian.
6. Canai setiap satu doh kecil kepada bentuk 4 segi, setebal 1 cm.

BISKUT DAM

1. Susun kepingan doh vanilla-coklat-vanilla.
2. Susun kepingan coklat-vanilla-coklat.
3. Sejukkan kembali di dalam freezer selama 30 minit. Keluarkan dan potong doh yang disusun tadi doh setebal 1 m. Pastikan potong dengan sama rata.
4. Ambil 3 keping doh yang dipotong tadi dan susun bertindan secara berselang seli. Anda akan dapat hasilkan 4 batang panjang doh biskut dam.
5. Che Nom sejukkan sekali lagi selama 10 minit dan keluarkan untuk dipotong setebal 1 cm. Susun di atas dulang pembakar yang telah digris dan dilapik dengan kertas parchment.
6. Panaskan oven pada suhu 150°C. Bakar biskut selama 15-20 minit.



[HOME](#)



ALMOND ROCHER

BAHAN-BAHAN

- 250gm coklat susu compound
- 50gm pes kacang hazel
- Badam jejari secukupnya dan dipanggang

CARA-CARA

1. Cairkan coklat dengan menggunakan kaedah double boiler.
2. Masukkan badam yang telah dipanggang ke dalam coklat masakan. Kacau sebatи.
3. Sudukan ke dalam kertas cawan dan biarkan sejuk



BAHAN-BAHAN

- 1 1/2 cawan tepung gandum
- 2 1/2 sudu besar serbuk koko
- 1 sudu teh tepung jagung
- 3/4 sudu teh baking powder
- 1/2 cawan mentega, lembutkan
- 1 cawan gula kastor
- 1 sudu kecil vinegar atau cuka makan
- 1 biji telur Gred A
- 1 1/2 sudu kecil ekstract vanilla
- 1 1/2 sudu kecil pewarna merah
- 3/4 cawan white chocolate chips

BISKUT RED VELVET WHITE CHOCOLATE

CARA-CARA

1. Ayak tepung gandum, serbuk koko, tepung jagung dan baking powder di dalam mangkuk dan ketepikan.
2. Dengan menggunakan mixer, putar mentega bersama gula kastor dan vinegar sehingga putih dan kembang. Anggaran dalam 3-4 minit.
3. Masukkan pula telur, esen vanilla dan pewarna merah kemudian pukul sebati.
4. Masukkan tepung sedikit demi sedikit dan akhir sekali masukkan separuh white chocolate chip. Separuh lagi digunakan untuk hiasan sebelum dibakar.
5. Sudukan doh menggunakan ice cream scoop di atas dulang yang telah dilapik dengan kertas minyak. Kalau tak ada ice cream scoop sudu pun boleh cuma saiz harus sekata supaya waktu masak adalah sama.
6. Masukkan doh yang sudah di scoop tadi ke dalam peti ais selama 15 minit. Ini adalah supaya biskut tidak terlalu nipis dan melebar apabila dibakar.
7. Bakar pada suhu 160°C selama 9-11 minit. Masa adalah bergantung pada saiz oven dan jenis oven anda.
8. Angkat dan sejukkan biskut di atas redai. Biskut memang lembut apabila baru masak dan panas, tetapi akan mengeras di waktu proses penyejukan.
9. Simpan di dalam bekas kedap udara apabila sudah sejuk sepenuhnya



BISKUT NUTELLA POD

BAHAN-BAHAN

- 200 gram tepung gandum
- 125 gram butter
- 1 tspn tepung jagung
- 1 tspn baking powder
- 1 biji telur
- 40 gram gula perang
- Esen vanila
- Garam
- Badam cincang
- Nutella

CARA-CARA

1. Pukul telur dan butter hingga lembut.
2. Kemudian masukkan gula perang.
3. Pukul hingga separa kembang.
4. Masukkan esen vanila dan sedikit garam dan kacau rata.
5. Kemudian masukkan tepung gandum, tepung jagung dan baking powder dan uli sebatи.
6. Bulat2 kan doh supaya menjadi seperti pod, dan gelekan ke dalam badam cincang.
7. Apabila siap kesemua doh, boleh paipkan nutella ke atas doh tadi.
8. Bakar suhu 145 selama 15 minit.



HOME



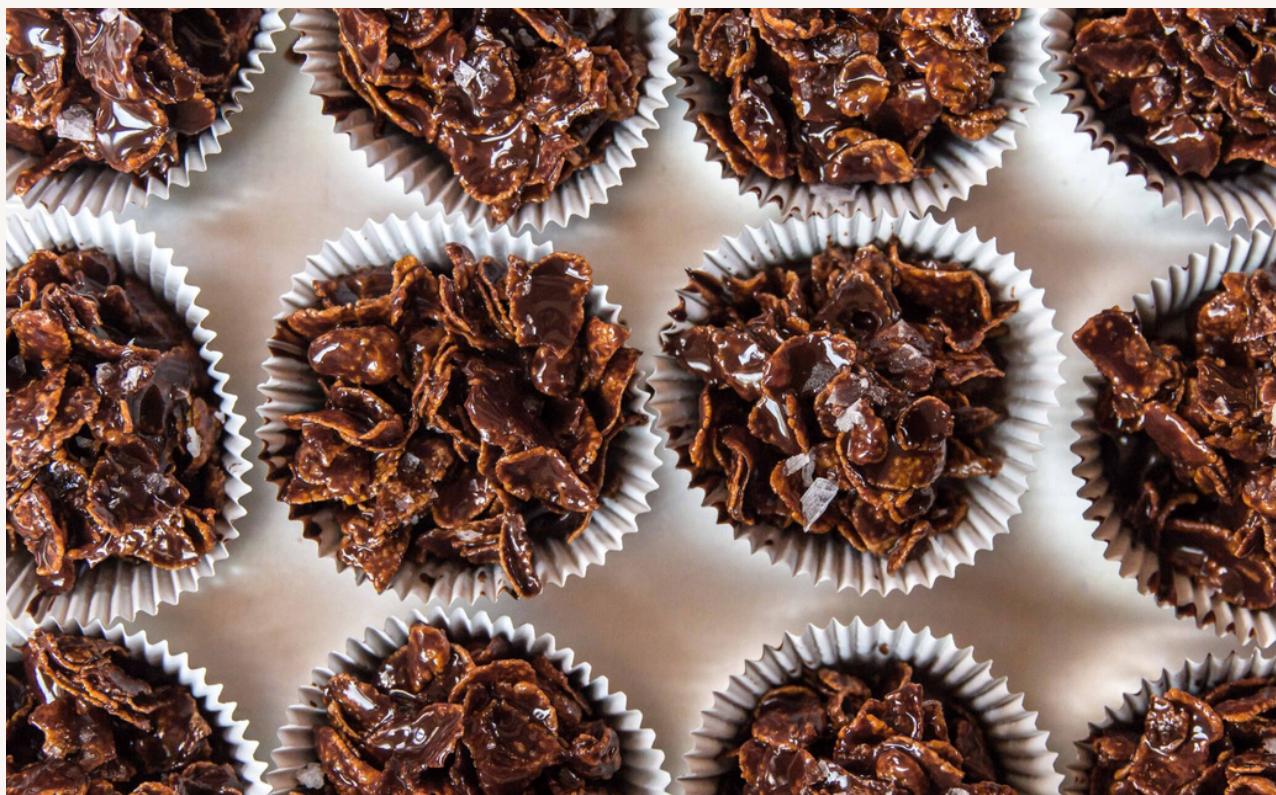
BAHAN-BAHAN

- 4 cawan tepung ubi
- 2 cawan tepung gandum
- 4 1/2 cawan gula halus
- 1/2 sudu serbuk penaik
- 4 biji telur ayam
- 1 biji kelapa

BISKUT KUIH BANGKIT

CARA-CARA

1. Tepung ubi dan tepung gandum hendaklah digoreng terlebih dahulu. Kemudian ambil 3 cawan santan dari kelapa yang telah diparut.
2. Campurkan tepung ubi, tepung gandum, gula bersama serbuk penaik.
3. Pukul telur hingga kembang dan tuangkannya ke dalam tepung sambil mengguli bersamanya.
4. Tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil menggulinya sehingga ianya lembut.
5. Canai dan terapkan mengikut acuan yang disukai.
6. Seterusnya bakar dengan menggunakan api yang sederhana sehingga ianya kelihatan kekuningan.
7. Setelah agak kekuningan, bolehlah diangkat untuk di simpan dalam balang kedap udara.



CORNFLAKES CHOCOLATE

BAHAN-BAHAN

- 200gm bijirin cornflakes
- 150gm bubble rice
- 1 bar coklat masakan

CARA-CARA

1. Sangai coco crunch dan ‘bubble rice’ secara berasingan. Biarkan seketika.
2. Panaskan coklat masakan menggunakan kaedah ‘double boiler’.
3. Masukkan semua bijiran di dalam coklat yang telah dicairkan dan gaulkan rata.
4. Sudukan ke dalam cawan kertas dan biarkan sehingga sejuk.



BAHAN-BAHAN

- 250gm buttercup
- 2 tbsp gula Aising
- 1 telur kuning
- 1/2 tsp esen vanila
- 300gm tepung gandum
- 2 tbsp tepung kastard
- 2 tbsp tepung jagung (supaya tart rapuh, tak keras kejung bila sejuk)
- Coklat Cadbury (minipack)
- Pewarna ungu violet

kalau nak warna cantik pekat tak pudar lepas bakar, guna oilbased food colouring

TART CADBURY

CARA-CARA

1. Pukul mentega, gula aising, kuning telur dan esen vanila sehingga sebat. Gaul guna senduk saja.
2. Ayakkan kesemua tepung dan campurkan ke dalam adunan tadi. Uli sehingga menjadi doh. (boleh tambah atau kurangkan tepung sehingga adunan menjadi doh yang lembut dan senang dibentuk)
3. Kalau keras boleh tambah mentega sikit demi sedikit.
4. Terap doh ke atas loyang dengan menggunakan acuan tart.
5. Letakkan coklat cadbury sebagai inti dan gulungkan. Susun atas loyang.
6. Panaskan oven 170°C selama 5 minit.
7. Bakar selama 15-20 minit pada suhu 160°C (bergantung oven masing2) sehingga masak atau sehingga biskut tak melekat dekat loyang.



SEMPERIT DAHLIA

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan buttercup
- 3/4 cawan gula aising
- 1 cawan tepung gandum
- 1 cawan tepung kastard
- 1 cawan tepung jagung
- 1 biji kuning telur size B
- 1 sudu kecil esen vanila

CARA-CARA

1. Kacau semua bahan dengan senduk kayu saja. Terlebih kacau nanti semperit akan kembang ketika bakar. Jadi, kacau bagi sebatи je.
2. Pakailah acuan yang disukai.
3. Bakar 180°C selama 15-20 minit atau sehingga masak.



BAHAN - BAHAN

BAHAN A

- 200gm mentega
- 50gm shortening
- 80gm gula aising
- Secubit garam
- (Pukul semua bahan 2-3 minit)

BAHAN B

- 175gm tepung naik sendiri
- 150gm tepung gandum
- 1/2 sudu teh baking soda
- 1/2 sudu teh serbuk koko

BAHAN C

- 50gm cornflakes | ramas kasar
- 50gm almond nibs | goreng tanpa minyak sekejap..pastu biarkan sejuk
- 80gm coklat chips

BISKUT COKLAT CHIP

1. Masukkan bahan B ke dalam bahan A yang telah dipukul tadi.Gaul rata guna senduk.
2. Masukkan semua bahan C.Gaul rata. (adunan memang lembik).
3. Dengan menggunakan sudu plastik, sudukan adunan sebesar duit syiling 20sen ke dalam tray.
4. Hias dengan coklat chip dan almond flakes (badam hiris).
5. Bakar selama 20-25minit (hingga masak) pada suhu 180C menggunakan api atas dan bawah.



BISKUT BADAM SALJI

BAHAN A

- 250gm mentega
- 150gm gula kastor
- 1 sudu teh esen vanilla
- 50gm sebuk badam

BAHAN B

- 350gm tepung red rose
- 50gm tepung kastard
- 50gm tepung susu
- 40gm tepung jagung
- Sedikit coklat masakan dan serbuk roti |untuk hiasan

CARA-CARA

1. Pukul kesemua bahan A hingga berkrim dan gebu.
2. Masukkan bahan B dan kacau hingga menjadi doh.
3. Kemudian canai dan bentukkan adunan menjadi bulat.
4. Bakar pada suhu 150°C selama 30 minit.
5. Sejukkan biskut dan celupkan ke dalam coklat masakan yang telah di cairkan.
6. Akhir sekali, golekkan ke dalam serbuk roti dan biarkan sejuk.



BAHAN-BAHAN

- Milk compound chocolate (Beryl's) 250g
- Cornflakes - 5 cawan
- Buttercup - 1 sudu besar
- Almond - 60g
- Papercup

ALMOND LONDON

CARA-CARA

1. Gaulkan sebatи butter gula halus & kuning telur + essen vanila hingga sebatи.
2. Kemudian masukkan tepung gandum & baking powder.
3. Selepas itu, uli bagi sekata & adunan tak melekat pada tangan . Siap untuk dibentuk dengan
4. isian Badam
5. Jangan bentuk besar sangat ! Kang jadi gedobot almond sebab dia akan kembang.
6. Bakar dalam oven suhu 150 darjah dalam 10-15 minit .
7. Sejukkan & celup choclate . Jangan lupa tabur badam cincang sebagai hiasan
8. Pastikan cooking choclate dicairkan dengan teknik double boiler ya
9. Akhir sekali, taburkan badam cincang diatas coklat tadi.



BISKUT ASKRIM

BAHAN-BAHAN

- 130gm mentega
- 60gm gula ising
- 160gm tepung gandum
- 30gm tepung jagung
- 20gm tepung ubi
- 1/4 sudu teh serbuk penaik
- 20gm serbuk badam
- Sedikit esen vanilla
- 1 biji kuning telur
(Untuk sapuan)
- Sedikit coklat masakan
(Dicairkan)
- Gula-gula manik
(Hiasan)

CARA-CARA

1. Pukul mentega bersama gula hingga kembang.
2. Kemudian campurkan kesemua tepung yang telah diayak bersama serbuk penaik dan juga serbuk badam. Gaul sehingga menjadi doh.
3. Canai doh dan terap menggunakan acuan berbentuk aiskrim.
4. Susun kepingan doh yang telah diterap tadi diatas loyang pembakar. Sapukan telur diatasnya dan bakar pada suhu 180°C selama 20 minit atau sehingga masak.
5. Sejukkan biskut seketika dan kemudian celup hujung biskut ke dalam coklat yang telah dicairkan.
6. Taburkan gula-gula manik berwarna dengan secukupnya. Sedia untuk dinikmati.



HOME

15



BAHAN-BAHAN

- 1 cawan mentega
- 1/2 cawan gula halus
- 2 biji kuning telur
- Sedikit esen vanilla
- 1 sudu kecil pewarna kuning
- 1 sudu besar susu tepung
- 2 sudu besar tepung kastard
- 1 cawan tepung jagung
- 2 1/4 cawan tepung naik sendiri
- tepung gandum + 1 sk baking powder diayak

BISKUT SARANG SEMUT

CARA-CARA

1. Pukul metega dan gula hingga kembang dan gula hancur.
2. Masukkan telur dan esen vanilla. Pukul sekejap kemudian matikan mixer.
3. Masukkan pewarna kuning, susu tepung dan tepung kastard. Kacau rata.
4. Masukkan tepung jagung dan tepung naik sendiri sedikit demi sedikit sambil uli hingga jadi doh yang cantik dan tidak melekat di tangan.
5. Doh boleh terus diparut atau balut dengan plastik dan simpan dalam peti ais selama 20 minit sebelum diparut.
6. Masukkan parutan doh tadi ke dalam cawan kertas dan hias dengan coklat urai berwarna.
7. Panaskan ketuhar dan bakar biskut selama 20 minit pada suhu 160C.



BISKUT MAKMUR

BAHAN-BAHAN

- 160gm mentega
- 100gm minyak sapi
- 1 biji telur
- 80gm gula halus
- 400gm tepung naik sendiri
- 200gm gula ising | ditabur

BAHAN INTI

- 150gm kacang tanah | digoreng tanpa minyak & dikisar halus
- 60gm gula halus
- 30gm mentega

CARA-CARA

1. Untuk inti, campurkan kacang tanah bersama mentega dan gula halus. Gaul rata dan ketepikan.
2. Campur mentega bersama minyak sapi dan gaul hingga sebatи.
3. Masukkan telur, tepung dan gula halus. Uli adunan tersebut sehingga rata.
4. Ambil satu sudu teh adunan dan masukkan inti. Bentukkan menjadi bentuk bujur dan susun di atas dulang pembakar.
5. Bakar dalam ketuhar pada suhu 170°C selama 20 minit atau sehingga masak.
6. Angkat biskut dan salutkan dengan gula ising secukupnya.



BAHAN-BAHAN

- 1 ketul buttercup
- 1 cawan gula perang
- 500gm cornflakes
- 10 sudu makan madu

CORNFLAKES MADU

CARA-CARA

1. Cairkan buttercup dengan gula perang dalam kuali. Bila dah cair, tutup api.
2. Masukkan madu. Kacau hingga rata.
3. Masukkan cornflakes. Gaul hingga rata dan bersalut. Jika nak tambah buah-buahan kering atau hirisan badam pun boleh. Pastikan badam dibakar terlebih dahulu.
4. Sudukan campuran cornflakes tadi ke dalam cawan kertas.
5. Hias ikut kreativiti dan bakar dalam ketuhar pada suhu 150C selama 10 minit.
6. Sedia untuk dinikmati.



BISCOFF BUTTER COOKIES

BAHAN-BAHAN

- 500g pure butter
- 150g gula icing
- 1 sudu teh butter vanilla
- 60ml susu full cream/susu segar
- 400g tepung gandum
- 130g tepung jagung
- 180g serbuk biskut lotus biscoff

HIASAN

- 100g biscoff creamy spread
- 50g biskut lotus biscoff dihancurkan

CARA-CARA

1. Campurkan butter dan gula icing kacau selama 5 minit.
2. Masukkan butter vanilla dan susu, kacau hingga sebatи.
3. Masukkan tepung sedikit-sedikit, kacau sebatи.
4. Masukkan biskut lotus biscoff yang dihancurkan. Gaul hingga sebatи.
5. Guna nozel 864, tekan adunan membulat menggunakan piping bag.
6. Tekan bahagian tengah biskut, paipkan sedikit biscoff creamy spread dan taburkan biskut lotus biscoff yang dihancurkan.
7. Bakar pada suhu 170 selama 25 – 30 minit, bergantung kepada oven masing-masing.



BAHAN-BAHAN

- 380 gram tepung gandum
- 2 sudu besar susu tepung
- 2 sudu besar tepung kastard
- 2 sudu besar gula aising
- 250 gram mentega
- Nutella secukupnya

BISKUT NUTELLA TART

CARA-CARA

1. Gaulkan mentega dan gula aising dalam mangkuk hingga sebatи.
2. Masukkan tepung gandum, susu tepung dan tepung kastard. Gaul hingga sebatи dan mesra.
3. Jadikan adunan seperti bebola, tekan dan leperkan adunan dan terapkan dengan acuan tart.
4. Preheat oven ke 150C.
5. Bakar dalam 15 minit.
6. Setelah 15 minit, keluarkan dari oven, paipkan Nutella dengan menggunakan piping bag.
7. Masukkan semula ke dalam oven dan bakar lagi dalam 15 minit.



BISKUT CORNFLAKES

BAHAN-BAHAN

- 125gm mentega
- 90gm gula kastor
- 1 biji telur
- 80gm kismis hitam
- 125gm tepung naik sendiri | diayak
- 375gm cornflakes | diramas kasar

CARA-CARA

1. Pukul mentega bersama gula hingga rata.
2. Masukkan telur dan pukul lagi hingga kembang.
3. Dalam bekas berlainan, campurkan tepung dan kismis. Kemudian masukkan ke dalam adunan dan gaul rata.
4. Dengan menggunakan sudu the, ceduk adunan menjadi ketulan kecildan salutkan dengan cornflakes yang telah diramas kasar. Letakkan diatas dulang pembakar.
5. Panaskan ketuhar pada suhu 180°C dan bakar biskut selama 12-15 minit atau sehingga biskut menjadi kuning keemasan.
6. Biarkan sejuk seketika dan bolehlah disimpan di dalam bekas kedap udara.



BAHAN-BAHAN

- 120gm mentega
- 120gm minyak sapi
- 450gm tepung gandum
- 1 biji telur gred B
- Sedikit garam

TART NENAS TERATAI

CARA-CARA

1. Pecahkan telur ke dalam mangkuk adunan diikuti mentega dan minyak sapi. Gaul hingga sebatи menggunakan pemukul tangan.
2. Masukkan tepung sedikit demi sedikit dan gaul sehingga menjadi doh.
3. Terapkan adunan dan bentukkan tat mengikut kesesuaian dan citarasa anda.
4. Sudukan inti nanas ditengah-tengah biskut dengan secukupnya.
5. Panaskan ketuhar pada suhu 170°C – 180°C dan bakar selama 20-25 minit atau sehingga masak.

BAKE @ polymart®

LOKASI STOR BAKE@POLYMART

JADE HILLS, SELANGOR

NO 64, JALAN DATARAN
JADE 6, DATARAN JADE,
KAJANG 43000
SELANGOR.

TEL: +603-9547 7977

DENGKIL, SELANGOR

1 JALAN DELUXE 3
DELUXE BUSINESS PARK
DENGKIL, SEPANG 43800
SELANGOR.

TEL: +603-8210 3116

SRI MANJA, SELANGOR

7-1 & 7-2 JALAN PJS 3/59
SRI MANJA SQUARE II,
46000 PETALING JAYA
SELANGOR.

TEL: +6011-2827 3313

PUCHONG PRIMA, SELANGOR

NO 64, JALAN DATARAN
JADE 6, DATARAN JADE,
KAJANG 43000 SELANGOR.
TEL: +603-5892 4466

DENAI ALAM, SELANGOR

3 JALAN NEUTRON U16/Q
DENAI ALAM, 40150 SHAH
ALAM SELANGOR.
TEL: +603-5878 4228

DAMAI PERDANA CHERAS, KUALA LUMPUR

11 JLN DAMAI PERDANA 6/1B
BDR DAMAI PERDANA, 56000
CHERAS KUALA LUMPUR.
TEL: +603-9544 5734

KAJANG, SELANGOR

D-G 22, JALAN PRIMA
SAUJANA 2/A, TAMAN
PRIMA SAUJANA,
4300 KAJANG, SELANGOR.
TEL: +6011-28283313

SILA CLICK LOCATION
BERDEKATAN ANDA
UNTUK DAPATKAN
“ GOOGLE MAP & WAZE



HOME

23