

Bahan bahan Roti

1. Roti coklat meses

Bahan: 400gr tepung terigu protein tinggi, 160gr tepung terigu protein sedang, 40gr coklat bubuk, 100gr gula pasir, 11gr ragi instan, 35gr susu bubuk full cream, 2,5gr *bread improver*, 230gr air dingin, 1 butir telur ayam utuh, 1 kuning telur ayam, 90gr margarin, 6gr garam.

Isian: 100gr mentega putih (*shortening*), 50gr mentega tawar (*unsalted butter*), 100gr gula bubuk, 40gr (1 sachet) susu kental manis putih, secukupnya meses.

Dari bahan-bahan yang disebutkan tersebut dapat menghasilkan sekitar 10 roti.

2. Roti pizza

Bahan roti: 200gr tepung terigu protein sedang, 100gr tepung terigu protein tinggi, 1sdm susu bubuk, 2sdm gula pasir, 7gr ragi instan, 200ml air hangat, 1/2 sdt garam, dan 1sdm margarin.

Topping: keju mozzarella, sosis, 1/2 buah bawang Bombay, dan 4 sdm saus tomat.

Dari bahan-bahan yang disebutkan tersebut dapat menghasilkan sekitar 10 roti.

3. Roti keju

Bahan roti: 350g tepung terigu protein tinggi, 150gr tepung terigu protein sedang, 100gr gula pasir, 6gr ragi instan, 25gr susu bubuk, 1 butir telur, 1 butir kuning telur, 250ml air dingin, 75gr margarin, 1sdt garam.

Isian: 5gr margarin, 1/4sdt dalam, 25gr gula halus, 100gr keju, 75gr susu bubuk, 25gr tepung terigu protein sedang (disangrai 5 menit).

Dari bahan roti keju, dapat menghasilkan sekitar 20 roti.

4. Roti sosis

Bahan A: 175gr tepung terigu protein tinggi, 50gr tepung terigu protein sedang, 10gr susu bubuk, 5gr ragi instan, 55gr gula pasir halus.

Bahan B: 30ml susu cair, 100ml air dingin, 1 butir kuning telur.

Bahan C: 5gr garam, 50gr *butter*.

Isian: Sosis, keju parut, saus sambal.

Dari bahan-bahan pembuatan roti sosis yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 roti.

5. Ciffon clasic

Bahan roti: 8 butir kuning telur, 8 butir putih telur, 200gr gula pasir, 200gr tepung terigu, 1 bungkus susu bubuk, 70ml susu cair, 1sdt vanili, dan 1sdm air jeruk nipis.

Dari bahan-bahan pembuatan ciffon clasic yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 16 potong.

6. Muffin

Bahan A: 280gr tepung terigu protein rendah, 25gr susu bubuk, 1sdt baking powder, 1sdt soda kue, 1/2sdt garam.

Bahan B: 60gr butter (dilelehkan), 60gr minyak goreng, 180gr gula pasir, 2 butir telur, 250ml buttermilk (250ml susu + 3sdm air jeruk nipis), dan 1sdm pasta vanilla.

Dari bahan-bahan pembuatan muffin yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 12 potong.

7. Roti abon

Bahan roti: 250gr tepung terigu, 1sdm ragi instan, 2 butir kuning telur, 3sdm susu bubuk, 1sdm gula pasir, 125ml air dingin, 40gr margarin, dan 1sdt garam.

Topping: abon ayam.

Olesan: 1sdm susu kental manis, dan 3sdm mayonaise.

Dari bahan-bahan pembuatan roti abon yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 roti.

8. Puding

Bahan puding: 1 kaleng susu kental manis putih, 3 kaleng susu UHT plain, 2 kaleng air matang, 1sdm coklat bubuk, 1 bungkus nutrijel coklat, 30gr gula pasir, 1sdm tepung maizena, 100gr Dark Cooking Chocolate (DCC), dan sejumput garam.

Bahan vla: 1sdm maizena, 2 sachet kental manis, 2sdm gula pasir, 1/2sdt vanili, 300ml air.
Dari bahan-bahan pembuatan puding yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 jar.

9. Donat meses

Bahan roti: 250gr tepung terigu protein tinggi, 100gr kentang (dikukus dan di haluskan), 1sdm ragi instan, 2sdm margarine, 1sdm susu bubuk rasa vanilla, 2sdm gula pasir, 1 butir kuning telur, dan 10sdm air hangat.

Olesan roti: Buttercream.

Topping: meses coklat.

Dari bahan-bahan pembuatan donat meses yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 roti.

10. Pandan roll iris

Bahan A: 6 butir telur, 70gr tepung terigu, 10gr maizena, 10gr susu bubuk, 30gr gula pasir, 30gr gula merah, 1.5sdt sp, dan 1/4sdt pasta pandan.

Bahan B: 120gr butter, 250gr kelapa parut, 80gr gula merah, 20ml air, dan 1/4sdt garam.

Dari bahan-bahan pembuatan pandan roll iris yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 potong.

11. Air mineral

12. Roti isi ayam

Bahan roti: 300gr terigu protein tinggi, 15gr susu bubuk, 40gr gula pasir, 204gr (1 kuning telur + susu UHT dingin), 3gr garam, 4gr ragi instan, dan 50gr butter

Isian: 250gr daging ayam, 1 bawang bombai cincang, 3 bawang merah cincang, 2 bawang putih cincang, 2 batang daun bawang, 1sdm saus tiram, 1sdm kecap asin, 1sdt merica, 1sdm terigu, kecap manis secukupnya, garam secukupnya, dan gula secukupnya.

Dari bahan-bahan pembuatan roti isi ayam yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 12 roti.

13. Roti strawberry

Bahan roti: 250gr tepung protein tinggi, 55gr gula pasir, 110ml air, 3sdm susu bubuk, 5gr ragi instan, 40gr margarin, dan 1/2sdt garam.

Bahan Crumble: 20gr terigu protein rendah, 10gr susu bubuk, 10gr gula halus, 10gr margarin.

Olesan: susu evaporasi.

Topping: selai strawberry.

Dari bahan-bahan pembuatan roti strawberry yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 12 roti.

14. Donat keju

Bahan roti: 250gr tepung terigu protein tinggi, 100gr kentang (dikukus dan di haluskan), 1sdm ragi instan, 2sdm margarine, 1sdm susu bubuk rasa vanilla, 2sdm gula pasir, 1 butir kuning telur, dan 10sdm air hangat.

Olesan roti: Buttercream.

Topping: keju parut.

Dari bahan-bahan pembuatan donat keju yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 roti.

15. Roti sisir keju

Bahan roti: 500gr tepung, 100gr gula pasir, 25gr susu bubuk, 10gr fermipan, 2gr bread improver, 1 butir telur utuh, 1 kuning telur, 150ml air dingin, 100ml susu cair dingin, 75gr mentega, 5gr garam.

Olesan: Susu cair.

Isian: keju parut.

Dari bahan-bahan pembuatan roti sisir keju yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 12 potong.

16. Bolu pisang iris

Bahan roti: 250gr pisang Ambon (berat setelah dihaluskan), 200gr tepung terigu, 180gr gula pasir, 4 butir telur, 1sdt sp, 1/2sdt baking powder, 1/2sdt vanili bubuk, 3sdm kental manis putih, 6sdm margarin, lelehkan jangan terlalu cair, dan garam secukupnya.

Dari bahan-bahan pembuatan bolu pisang iris yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 20 potong.

17. Pisang bolen coklat

Bahan A: 200gr terigu protein tinggi, 160gr margarin, 2sdm minyak sayur.

Bahan B: 400gr terigu protein tinggi, 160gr margarin, 60gr gula halus, 160ml susu full cream dingin, dan sejumput garam.

Isian: pisang raja, dan coklat pasta.

Olesan: 5 kuning telur, dan 200ml susu UHT.

Topping: meses coklat secukupnya.

Dari bahan-bahan pembuatan pisang bolen coklat yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 30 roti.

18. Mini brownis

Bahan A: 150gr dark cooking coklat, 50gr butter, dan 40gr minyak goreng,

Bahan B: 2 butir telur utuh, 150gr gula halus, 100gr tepung terigu, dan 35gr coklat bubuk.

Topping: slice almond, dan chocochip.

Dari bahan-bahan pembuatan mini brownis yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 16 potong.

19. Pisang bolen keju

Bahan A: 200gr terigu protein tinggi, 160gr margarin, 2sdm minyak sayur.

Bahan B: 400gr terigu protein tinggi, 160gr margarin, 60gr gula halus, 160ml susu full cream dingin, dan sejumput garam.

Isian: pisang raja, dan keju.

Olesan: 5 kuning telur, dan 200ml susu UHT.

Topping: keju parut secukupnya.

Dari bahan-bahan pembuatan pisang bolen keju yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 30 roti.

20. Soes

Bahan kulit: 65gr margarine, 85gr terigu protein tinggi, 2 butir telur, 135ml air, 1sdm gula pasir, sejumput garam, dan sejumput vanila bubuk.

Bahan vla: 250ml susu UHT plain, 4sdm gula pasir, 25gr maizena, 1/4sdt vanila bubuk, dan 1sdm butter.

Dari bahan-bahan pembuatan soes yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 15 roti.

21. Roti sisir original

Bahan roti: 500gr tepung, 100gr gula pasir, 25gr susu bubuk, 10gr fermipan, 2gr bread improver, 1 butir telur utuh, 1 kuning telur, 150ml air dingin, 100ml susu cair dingin, 75gr mentega, 5gr garam.

Olesan mentega; 200gr mentega, 100gr gula pasir halus, 50ml susu kental manis putih, dan 1 tetes esense pisang ambon.

Olesan: Susu cair.

Dari bahan-bahan pembuatan roti sisir original yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 12 potong.

22. Cake lapis

Bahan roti: 100gr margarin, 100gr gula halus, 100gr tepung terigu, 1 sachet susu bubuk, 1sdt SP, 4butir telur, 2sdm maizena, 1sdt pasta vanilla, dan 1sdt pasta coklat.

Isian: selai strawberry.

Dari bahan-bahan pembuatan cake lapis yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 12 potong.

23. Lidah kucing

Bahan roti: 150gr gula halus, 75gr butter, 150gr margarin, 100gr putih telur, 200gr tepung terigu protein rendah, 65gr tepung maizena, dan 75gr keju parut.

Dari bahan-bahan pembuatan lidah kucing yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 1 toples.

24. Cum cum coklat

Bahan pastry: 500gr terigu, 1sdt garam, 50gr margarin, 300ml air es, 250gr kornvet.

Olesan: 1 butir kuning telur.

Bahan Fla coklat: 1sdm susu kental manis, gula pasir secukupnya (untuk taburan), 250ml susu cair, 100gr gula pasir, 50gr coklat bubuk, 80ml susu kental manis coklat, dan 2sdm tepung maizena.

Dari bahan-bahan pembuatan cum cum coklat yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 20 roti.

25. Lapis kukus

Bahan A: 3 butir telur, 115gr gula pasir, 1/2sdt sp, 70gr tepung terigu, 1/2sdt baking powder.

Bahan B: 1 sachet susu kental manis putih, 1/4sdt pasta pandan, dan 45ml minyak sayur.

Bahan C: 40gr dark cooking chocolate, 45ml minyak sayur, dan 30gr coklat bubuk dark.

Bahan Butter Cream: 5sdm margarin, dan 3sdm gula halus.

Topping: Keju cheddar parut.

Dari bahan-bahan pembuatan lapis kukus yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan 1 loyang.

26. Roti tawar

Bahan roti: 300gr tepung terigu, 1 butir telur, 140ml air, 2sdm susu bubuk, 35gr gula pasir, 4sdm minyak goreng, 1/2sdt garam, 1.5sdt ragi instan, dan 1sdt vanilli.

Dari bahan-bahan pembuatan roti tawar yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan 1 roti.

27. Roti meses keju

Bahan roti: 300gr tepung pro tinggi, 40gr gula pasir, 10gr susu bubuk, 205gr susu UHT, 1 kuning telur, 4gr ragi instan, 50gr unsalted butter, dan 3gr garam.

Isian: buttercream secukupnya, keju parut secukupnya, dan meses secukupnya.

Dari bahan-bahan pembuatan roti meses keju yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan 20 roti.

28. Nastar

Bahan roti: 75gr butter, 50gr margarin, 45gr gula halus, 1 kuning telur, 180gr terigu protein sedang, 25gr maizena, 25gr susu bubuk.

Isian: selai nanas.

Olesan: 1 kuning telur, 1sdt madu, dan 1sdm minyak sayur

Dari bahan-bahan pembuatan nastar yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan 1 toples.

29. Tart brownis

Bahan tart: 4 butir telur, 100gr gula pasir, 1sdt sp, 80gr coklat blok, 100ml minyak goreng, 1/2sdt baking powder, 40gr coklat bubuk, 90gr tepung terigu pro sedang, dan 2 sachet susu kental manis coklat.

Dari bahan-bahan pembuatan tart brownis yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan 1 tart.

30. Mini tart

Bahan roti: 8 butir telur, 300gr gula pasir, 60gr coklat bubuk, 200gr terigu, 30gr susu bubuk, 130gr dcc, 230ml minyak sayur, 1sdt sp, 1 bungkus vanili bubuk, 1sdt baking powder, dan sejumput garam.

Olesan: butter cream.

Dari bahan-bahan pembuatan mini tart yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 tart.

31. Roti manis

Bahan roti: 200gr protein tinggi, 50gr protein sedang, 50gr gula pasir, 1sdt fermipan, 1sdm susu bubuk, 1 butir telur, 110ml susu cair dingin, 30gr margarin.

Isian: coklat pasta.

Topping: vla vanilla.

Dari bahan-bahan pembuatan roti manis yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 roti.

32. Double choco tart

Bahan A: 7sdm tepung terigu, 1sdt vanili, 1/2sdm baking powder, dan 3sdm bubuk coklat.

Bahan B: 120gr margarin, 1sdm butter, dan 75gr coklat blok.

Bahan C: 4 butir telur, 1sdm SP, dan 10sdm gula pasir.

Dari bahan-bahan pembuatan double choco tart yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan 1 tart.

33. Bolu kukus

Bahan roti: 2 butir telur, 165gr gula, 1sdt SP, 200gr tepung terigu pro rendah, 1/2sdt vanili bubuk, 125ml susu full cream, 2sdm susu bubuk, pewarna makanan secukupnya, dan perasan lemon secukupnya.

Dari bahan-bahan pembuatan bolu kukus yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 16 bolu.

34. Donat coklat keju

Bahan roti: 250gr tepung terigu protein tinggi, 100gr kentang (dikukus dan di haluskan), 1sdm ragi instan, 2sdm margarine, 1sdm susu bubuk rasa vanilla, 2sdm gula pasir, 1 butir kuning telur, dan 10sdm air hangat.

Olesan roti: Buttercream.

Topping: keju parut, dan meses coklat.

Dari bahan-bahan pembuatan donat coklat keju yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 roti.

35. Putri salju

Bahan roti: 50gr butter, 150gr palmia butter cookies, 25gr gula halus, 1/2sdt vanilla, 25gr maizena, 25gr susu bubuk, 250gr tepung terigu, dan 1 kuning telur.

Topping: gula halus.

Dari bahan-bahan pembuatan putri salju yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan 2 toples.

36. Roti pisang coklat

Bahan roti: 500gr tepung terigu pro tinggi, 100gr gula pasir, 2 butir telur, 10gr ragi instant, 210ml air dingin, 30gr susu bubuk, 1/2sdt garam, dan 90gr margarin.

Isian: pisang.

Topping: meses coklat.

Dari bahan-bahan pembuatan roti pisang coklat yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 12 roti.

37. Cum cum fla

Bahan pastry: 500gr terigu, 1sdt garam, 50gr margarin, 300ml air es, 250gr korsvet.

Olesan: 1 butir kuning telur.

Bahan Fla vanilla: 1sdm susu kental manis, gula pasir secukupnya (untuk taburan), 250ml susu cair, 100gr gula pasir, 50gr vanilla bubuk, 80ml susu kental manis putih, dan 2sdm tepung maizena.

Dari bahan-bahan pembuatan cum cum vanilla yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 20 roti.

38. Roti tawar pandan

Bahan roti: 300gr tepung terigu, 1 butir telur, 140ml air, 2sdm susu bubuk, 35gr gula pasir, 4sdm minyak goreng, 1/2sdt garam, 1.5sdt ragi instan, 1sdt vanilli, dan 1std bubuk pandan.

Dari bahan-bahan pembuatan roti tawar yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan 1 roti.

39. Donat oreo

Bahan roti: 250gr tepung terigu protein tinggi, 100gr kentang (dikukus dan di haluskan), 1sdm ragi instan, 2sdm margarine, 1sdm susu bubuk rasa vanilla, 2sdm gula pasir, 1 butir kuning telur, dan 10sdm air hangat.

Olesan roti: Buttercream.

Topping: oreo (dihaluskan).

Dari bahan-bahan pembuatan donat oreo yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 10 roti.

40. Muffin coklat

Bahan A: 70gr margarin, 120gr dcc, 120gr gula pasir, 80gr brown sugar, 225ml susu cair.

Bahan B: 2 butir telur, 70ml minyak, 125gr terigu, 50gr maizena, 25gr coklat bubuk, 1sdt baking powder, 1/4sdt garam, dan 50gr chocochips.

Dari bahan-bahan pembuatan muffin coklat yang sudah disebutkan di atas, dapat menghasilkan sekitar 15 roti.