



Gemarak Boga
SERBA-SERBI
KUE KERING
BERSAMA TIM RUMIN BOGA





Semarak Boga
**SERBA-SERBI
KUE KERING**



IBU PROFESIONAL ASIA
April 2021

Semarak Boga

SERBA-SERBI KUE KERING

@Ibuprofesionalasia

Hak cipta milik © Ibu Profesional Asia dilindungi oleh undang-undang

Editor dan Penata Isi: Dyah Khairunisa, Dede Rahmadhany, Dessy Kusumawati

Desain Sampul: Canva & Dokumentasi Pribadi

Akreditasi Foto: Dokumentasi Pribadi & <https://www.hiclipart.com/>

Edisi Pertama: April 2021

Semarak Boga | Serba-Serbi Kue Kering

Singapura, Rumah Bermain Boga Ibu Profesional ASIA

21 hlm; 14,8 x 21 cm

Cetakan ini merupakan karya dari Rumah Bermain Boga Ibu Profesional Asia. Bebas untuk disebar dan digandakan untuk kepentingan pribadi. Dilarang keras menggandakan untuk tujuan komersial atau menjadikan cetakan ini sebagai bonus dalam sebuah produk tanpa izin tertulis dari Ibu Profesional Asia.



Diterbitkan oleh:

Literasi Asia

Pengantar



Bismillahirrahmaanirrahim

Assalamu'alaikum wa Rahmatullahi wa Barakaatuh..

Alhamdulillah, atas izin Allah ﷻ, Rumah Bermain Boga Ibu Profesional Asia, menghadirkan buku kumpulan resep yang berjudul "Semarak Boga - Serba Serbi Kue Kering", sebagai e-book kami yang kedua.

E-book ini dibuat sebagai bagian dari rangkaian acara Semarak Ramadhan Ibu Profesional Asia, dalam rangka mengisi kegiatan di bulan suci Ramadhan 1442 H. Terdiri dari 21 halaman, berisikan 9 macam resep kue kering yang merupakan sharing resep dari teman-teman anggota Rumah Bermain Boga IP Asia. Disertai pula dengan *notes* dan *tips* dalam membuat kue kering.

Semoga buku resep ini bermanfaat, menambah ide dan kreasi dalam membuat kue kering bersama keluarga di bulan Ramadhan ini.

Happy Baking

April 2021
Salam Redaksi





Semarak Boga

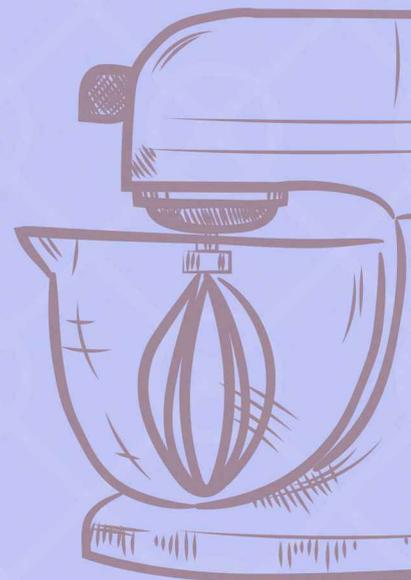
TIM RUMIN BOGA

1. Dede Rahmadhany - Singapura
2. Dessy Kusumawati - Singapura
3. Dyah Khairunisa - Singapura
4. Febi Hidriyanti - Jepang
5. Muna Maulida - Pakistan
6. Rita Anggraini - Turki
7. Zarra Miantina Putrie - Malaysia



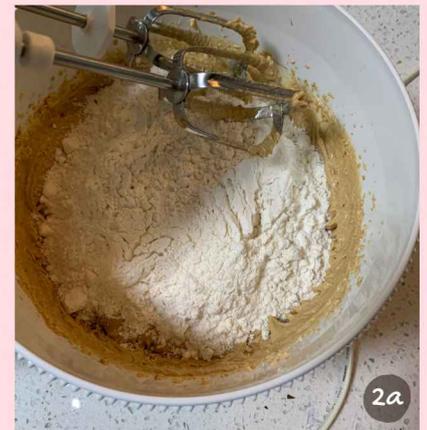
Daftar Isi

- Choco Chips Cookie - 7
- Putri Salju Pandan - 9
- Kue Sus Keju Mini - 10
- Almond Moringa Crispy Cheese - 11
- Bola-bola Coklat - 12
- Almond Chocolate Button - 13
- Mini Brownies Cookies - 14
- Nastar - 15
- Peanut & Nuttela Thumbprint Cookies - 19
- Tips Membersihkan Microwave / Oven - 20





CHOCO CHIPS COOKIE



Choco Chips Cookie



Oleh: Dyah Khairunisa

Diadaptasi dari resep "Out-of-This-World Chocolate Chip" – Brandi Scalise, *Cookie classics made easy: One-bowl recipes, perfect results* (2016)

BAHAN:

- 140 gr mentega, dingin
- 100 gr brown sugar
- 100 gr gula pasir
- 1 butir telur
- 1/2 sdt garam, sy pake flakes
- 1/2 sdt baking soda
- 1/2 sdt baking powder
- 1/2 sdt essens vanilla
- 250 gr tepung terigu pro sedang
- 160 gr chocolate chip
- 40 gr white chocolate chip

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega, gula, telur, garam, baking soda, baking powder dan vanilla hingga tercampur rata (preferably dengan mikser elektrik)
2. Masukkan tepung, kocok sebentar (+/- 1 menit hanya sampai tidak ada jejak tepung), tambahkan chocolate chip, kocok rata (+/- 30 detik)
3. Panaskan oven 170C, api atas bawah tanpa kipas.
4. Ambil 1 sdt adonan, bulatkan, tata dalam loyang, beri jarak +/- 5cm.
5. Panggang di rak tengah selama kurang lebih 10 menit, biarkan di loyang hingga mulai adem, pindahkan ke rak biarkan hingga dingin.
6. Tata dalam toples, tutup rapat.



Notes:

- Suhu dan waktu panggang tergantung oven masing-masing
- Bulatkan adonan menggunakan sendok, jika dengan tangan, lakukan dengan cepat agar mentega tidak lumer
- Tanda kuker matang, bagian bawahnya sudah kering.
"Kukis ku bawahnya kering tp koq atasnya masih lembek ya?" It's ok, insyaAllah bakal mengeras sendiri ketika dingin"
- Antara baking soda dan baking powder tidak dapat saling menggantikan, dipakai bersamaan agar hasil kue/cake mengembang dan warna lebih coklat cantik.

FUN IDEA:

Setelah mencampur terigu, bagi adonan menjadi 4 bagian, tambahkan masing2 bagian dengan choc chip, kismis+cornflakes, walnut+kurma dan permen coklat warna-warni.

Sekali manggang dapat 4 jenis kukis!!

(Inspirasi: Crazy cookie dough – Bigger Bolder Baking)

Putri Salju Pandan

Bahan:

- 250 gram Butter (bisa di mix dengan margarin)
- 50 gram Gula halus
- 1/4 sdt Garam
- 1-2 sdt Pasta pandan
- 250 gram Terigu protein sedang/rendah
- 100 gram Maizena
- 25 gram Susu bubuk



Cara Membuat:

1. Kocok/aduk butter dan gula hingga tercampur rata (jangan terlalu lama, kurang lebih 1 menit menggunakan sendok kayu/spatula).
2. Masukkan pasta pandan, aduk rata kembali.
3. Masukkan tepung terigu, maizena dan susu bubuk sambil diayak, masukkan secara bertahap. Aduk menggunakan spatula/sendok kayu hingga adonan bisa dipulung (Jika adonan agak lembek, masukkan ke chiller hingga lebih padat dan mudah dibulatkan).
4. Pulung adonan secukupnya, bentuk bulat (saya menggunakan sendok takar 1 sdt).
5. Tata di loyang yang telah dialasi kertas roti.
6. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan suhu 150 oC hingga matang (lebih kurang 25-30 menit). Terlihat bagian bawah berwarna kuning kecoklatan.
7. Keluarkan dari oven, biarkan hingga hangat kemudian gulingkan dalam gula halus.
8. Setelah dingin, tata dalam toples dan tutup rapat.

Notes:

Bila tidak menggunakan pasta pandan, maka menjadi resep Putri Salju biasa.

Kue Sus Keju Mini

Oleh: Muna Maulida

Diadaptasi dari resep : Cookpad Tintin Rayner
dengan modifikasi sesuai pengalaman pribadi

Bahan-bahan:

100 gr Margarin
250 gr Air hangat
1/4 sdt Garam
125 gr Tepung Segitiga
Keju pasta untuk perasa (takaran
sesuai selera)
3-4 butir Telur
1 sdt Baking Powder
(kadang saya skip)



Langkah-langkah:

1. Cairkan mentega boleh di microwave, boleh diatas kompor dsb.
2. Campurkan mentega cair dengan telur, aduk rata dengan klep / mixer bebas.
3. Masukkan terigu sedikit demi sedikit, aduk rata.
4. Masukkan pasta keju, baking powder & garam ke adonan. Aduk rata kembali.
5. Cek rasa & adonan dikira-kira saja.
6. Jika dirasa sudah oke, masukkan ke plastik segitiga yang sudah ditaruh spuit di ujungnya.
7. Sembari mencetak sus di atas loyang yang sudah dialasi baking paper. Panasi oven kira² 15 menit 180°C
8. Jika sudah siap semua, kue di loyang dan juga oven. Lalu kita lanjutkan proses selanjutnya dengan panas 200°C kurang lebih 20 menit.
9. Lalu proses selanjutnya, 50 menit < dengan panas 130°C sampai kue benar-benar matang luar dalam tapi tidak gosong. (Biasa saya pakai api tengah)
10. Jika sus masih belum juga matang sempurna lanjutkan lagi proses panggangnya dengan coba-coba atur posisi api nya.





Almond Moringa Crispy Cheese

Oleh: Zarra Miantina Putrie

Diadaptasi dari resep : Luvita Ho

Bahan:

- 50 gr mentega tawar
- 75 gr gula halus
- 70 gr putih telur (dari 2 telur)
- 5 gr green tea powder (saya ganti moringa powder)
- 85 gr tepung serba guna (protein sedang)
- 1/2 sdt vanilla extract (saya skip)
- 2 cubit garam (saya skip)



Topping:

- Almond slice
- Keju cheddar parut

Cara pembuatan:

1. Aduk mentega tawar dan gula halus menggunakan whisk sampai sedikit pucat
2. Tambahkan putih telur secara bertahap, aduk rata
3. Tambahkan moringa powder, aduk rata
4. Tambahkan tepung, aduk rata
5. Panaskan oven pada suhu 120°C
6. Siapkan loyang yang sudah dialasi kertas roti atau silpat
7. Tuang sedikit adonan (sekitar 1 sdt) diatas loyang dan pipihkan secara memutar menggunakan sendok
8. Lakukan hingga loyang penuh
9. Taburi dengan topping
10. Panggang dengan suhu 120°C selama sekitar 20-25 menit atau sampai topping mulai kuning keemasan (saya menggunakan oven toaster, sekitar 15 menit. Lama pemanggangan juga tergantung jenis ovennya ya, kalau sudah melewati 10/15 menit harus sering dicek agar tidak gosong)
11. Keluarkan loyang dari oven. Tunggu almond crispy nya dingin dan simpan dalam toples kedap udara

Bola-bola coklat

Oleh: Dessy Kusumawati



Bahan:

- 20 keping biskuit marie regal
- 100 grm susu kental manis coklat
(bila SKM putih, tambahkan 2 sdm coklat powder)
- Meses (secukupnya)

Cara Membuat:

1. Haluskan biskuit marie regal, bisa dengan cara dimasukkan ke dalam plastik lalu diremukkan dengan ulekan, atau menggunakan blender (food prosessor)
2. Setelah halus, masukkan susu kental manis sedikit demi sedikit, sambil diaduk, sampai bisa dibentuk menjadi bola kecil.
3. Letakkan meses di piring lebar ceper
4. Gulingkan bola-bola coklat di meses, hingga menempel semua.
5. Simpan dalam kulkas sekitar 15-20 menit
6. Sajikan, rasakan coklatnya yang yummyy...

Notes:

DCC yang dilelehkan, bisa digunakan sebagai lapisan coating bola, setelah step no 2, namun bukan untuk menggantikan susu kental manis.

Almond Chocolate Button

Oleh: Zarra Miantina Putrie



Bahan:

- 35 gr butter
- 70 gr almond powder
- Chocolate buttons secukupnya



Cara Pembuatan:

- Campurkan butter dan almond powder dalam wadah, aduk rata
- Bulatkan adonan yang diisi dengan chocolate button
- Susun di atas loyang yang sudah dialasi kertas roti
- Panggang dalam oven pada suhu 110 derajat C api atas bawah hingga warna kuning keemasan (saya menggunakan oven toaster)



Mini Brownies Cookies

Resep: @cookingwithhel

Rebake: @zarraputrie

Bahan:

- 100 gr dark cooking chocolate
- 40 gr margarin/butter
- 1 butir telur
- 100 gr gula halus (saya pakai 70gr)
- 60 gr tepung protein sedang
- 15 gr coklat bubuk
- 1/8 sdt baking powder (saya skip)
- Bisa ditambah topping irisan almond/choco chips



Cara Pembuatan:

1. Lelehkan dark cooking chocolate dan margarin, dinginkan hingga suhu ruang
2. Kocok telur dan gula halus hingga gula larut
3. Tambahkan lelehan dcc dan margarin, aduk rata
4. Masukkan terigu dan coklat bubuk, aduk rata
5. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, cetak di atas loyang yang sudah diolesi margarin tipis/dialasi kertas roti
6. Panggang dalam oven pada suhu 150°C api atas bawah sekitar 10 menit

(Saya menggunakan oven toaster sekitar 7-8 menit. Lama pemanggangan menyesuaikan oven masing-masing ya)

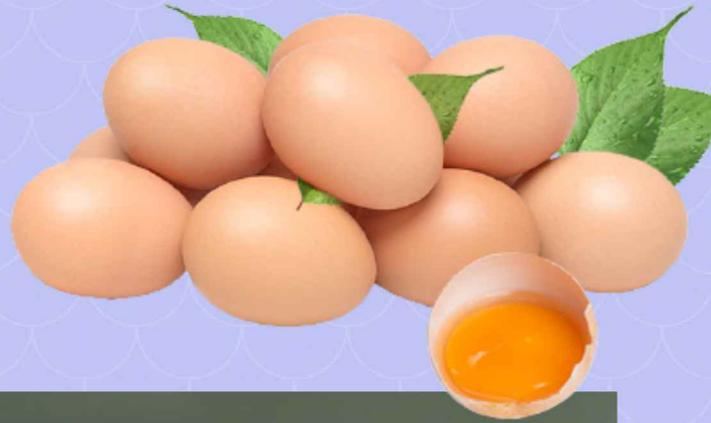
7. Tunggu agak dingin/mengeras, baru lepas dari loyang dan simpan di wadah kedap udara

(Selama pemanggangan, adonan sisa dibiarkan di plastik segitiga, jangan menunggu di loyang saat antri giliran pemanggangan. Baru dicetak kalau oven sudah siap pakai lagi)



nastar

Oleh: Dede Rahmadhany
Diadaptasi dari resep : Fithriya
Modifikasi sesuai pengalaman pribadi





Bahan-bahan:

250 gr Margarine
100 gr Butter / Mentega
2 Butir Kuning Telur
80 gr Gula Halus
500 gr Tepung Terigu Protein
Sedang / Rendah
30 gr Tepung Maizena
30 gr Susu Bubuk
Selai Nastar

Bahan Olesan:

4 butir kuning telur
1 sdm susu kental manis



Cara Membuat:

1. Dalam wadah campur terigu, maizena dan susu bubuk aduk rata.
2. Dalam wadah lain, campur margarin, mentega, gula halus dan kuning telur, mixer dengan speed rendah kurang lebih 1 menit (hingga tercampur rata semuanya)
3. Tambahkan campuran terigu, susu, maizena sambil diayak bertahap, aduk dengan spatula, hingga tercampur rata.
4. Ambil sedikit adonan, pipihkan dan isi dengan selai nastar (bebas, ukuran sesuai selera) lalu tata di loyang yang sudah di lapiasi *baking paper* atau loyang sudah dioles margarin (jika tidak mempunyai *baking paper*)
5. Panggang di oven suhu 140 derajat selama 15 menit (suhu sesuaikan dengan oven masing-masing ya). Setelah bagian bawah mulai kuning keluarkan dari oven, kemudian tunggu suhu ruangan. Lalu oleskan dengan bahan olesan. Lalu oven kan lagi 10 menit.
6. Tunggu dingin dan simpan di toples





Margarin vs Mentega

- Margarin akan membuat adonan menjadi lebih lembut dan tidak mudah hancur.
- Jika di-mix dengan mentega, maka membuat kue beraroma, serta kue menjadi gurih dan renyah, dengan perbandingan margarin lebih banyak dari mentega, karena kalau kebanyakan mentega, kue akan menjadi rapuh.
- Seandainya ingin memilih salah satu di antara keduanya, maka margarin saja lebih baik daripada mentega.

Hanya saja memang tekstur pasti menjadi lebih lembut, mungkin bisa diakali dengan memanggang lebih lama sedikit, agar kue ada nuansa keringnya sedikit.

Topping pada nastar

- Topping pada nastar adalah optional, sesuai selera. Springles, chocochips, keju, cengkeh bisa dijadikan topping.
- Bila di-topping dengan parutan keju:
 - Pemberian topping dilakukan setelah pemanggangan 15 menit pertama
 - Lalu dikeluarkan dan tunggu dingin
 - Kemudian oles kuning telur dan taburkan parutan keju di atasnya
 - Panggang lagi 10 menit



notes

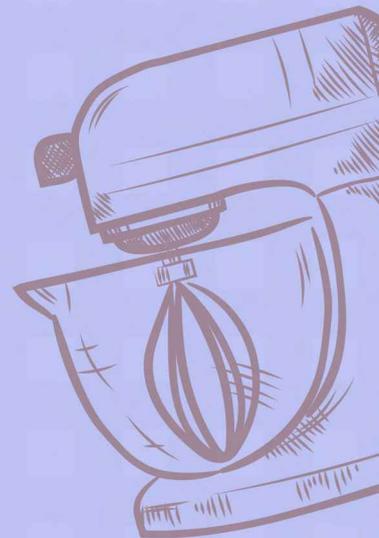
Pemakaian keju pada adonan nastar



- Bahan keju juga bisa dicampurkan dengan bahan yang dimikser.
- Dicampur setelah memikser mentega, margarin, gula halus dan telur.
- Lalu campur keju parut secukupnya.
- Setelahnya baru tambahkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk.. aduk rata.

Tips agar kue kering tidak terlalu meleber dan lembek

- Jangan memikser gula halus, telur, mentega dan margarin lama-lama, cukup 1-2 menit saja. Tujuan mikser adalah juga untuk memastikan gula telur mentega margarin larut menjadi satu.
- Tepung terigu, maizena, dan susu tidak perlu dimikser, hanya dicampur dan diaduk rata saja.
- Jika tidak mempunyai gula halus, dapat memblender dulu secara terpisah gula biasa hingga halus.



Peanut & Nutella Thumbprint Cookies



Oleh: Febi Hidriyanti

Diadaptasi dari resep : Tintin Rayner

Modifikasi sesuai pengalaman pribadi

Bahan:

- 125 gr butter
- 125 gr margarine
- 1 kuning telur
- 1 butir telur utuh
- 100 gr gula bubuk
- 475 gr tepung terigu
- 50 gr tepung almond
- 60 gr keju edam parut
- 1/4 sdt garam

Bahan pelapis kulit:

- 1 buah putih telur
- 100 gram kacang tanah sangrai, cincang kasar.

Cara Pembuatan:

1. Masukkan butter, margarine, telur utuh dan kuning telur (dimikser sampai putih, maksimal 2 menit). Kemudian masukkan garam dan aduk rata.
2. Masukkan tepung terigu dengan cara diayak, kemudian aduk dengan spatula sampai tercampur rata.
3. Masukkan keju parut dan tepung almond. Campur rata.
4. Bulat-bulatkan adonan kemudian celup kedalam putih telur, lalu gulingkan ke dalam kacang tanah sangrai.
5. Tata pada loyang dan tekan atasnya, kemudian isi dengan nutella.
6. Panggang dalam oven selama 25 menit suhu 150 deci atau sampai matang.
7. Sesuaikan dengan panas oven masing-masing dan jangan lupa oven dipanaskan terlebih dahulu. Setelah keluar dari oven istirahatkan sampai dingin, lalu segera simpan di wadah tertutup rapat.



Isian:

Nutella secukupnya
*(bisa juga diganti dengan coklat batangan susu, selai strawberry atau peanut butter)

TIPS MEMBERSIHKAN MICROWAVE / OVEN

Oleh: Febi Hidriyanti

- Irisan lemon, ditaruh di mangkuk yang berisi air
- Nyalakan microwave suhu 500/800watt selama 5 menit, atau oven suhu 180–200 selama 5–10 menit
- Setelah itu dilap bersih
- Kalau kotorannya agak membandel, tambahkan baking soda 1 sdm di air lemonnya
- Ulangi 2 kali jika masih belum bersih



Semoga Bermanfaat

Rumin Boga Ibu Profesional ASIA
untuk

Semarak Ramadan

