

RESEPI DARI IADA SAMARAHAN



Cubalah dan nikmati keenakannya.....eemmmm

1. KEK LAPIS SERI BALAS
2. KEK LAPIS ROLL FENOMENA
3. MARBLE CHEESE CAKE
4. BISKUT TART NANAS
5. PAU STIM
6. BUN MANIS
7. KORDIAL NANAS
8. SAMBAL ROJAK PETIS
9. JEM NANAS
10. TART NANAS
11. DONUT SEJUK BEKU
12. KARIPAP SEJUK BEKU

Kek Lapis Seri Balas

(Safiah @ Sopiah bt Ain)

Bahan A

10 Biji kuning telur
4 Biji putih telur
250g Gula kastor
200g Tepung Hong Kong
1 Sudu makan ovalette
2oz Air sejuk

Bahan B

12oz Mentega
4 sudu makan susu manis
1 Tin kaya kecil
1 Sudu kecil vanila

Jem untuk melekat kek
Cherry hijau dan merah dipotong

Cara-cara Membuatnya

1. Pukul semua bahan A dengan kelajuan tinggi hingga kembang.
2. Pukul bahan B hingga putih.
3. Satukan adunan A dan B. Gaul hingga rata. Bahagikan kepada 4 bahagian;
 - a) warna merah
 - b) warna ungu
 - c) warna kuning
 - d) warna hijau
4. Glis loyang 9" X 9" X 1 ½" dengan kertas minyak
5. Lapis dan bakar adunan ikut turutan warna – merah, kuning, merah, ungu, kuning, ungu, hijau, kuning dan hijau hingga habis
6. Bakar menggunakan api atas sahaja.

Bahagian atas dan bawah menggunakan adunan bahan A & B

- i) Lapisan atas dicampur dengan cherry merah
- ii) Lapisan bawah dicampur dengan cherry hijau

Gambar Proses Membuat Kek Lapis Seri Balas



1. Pukul bahan A & B dan satukan



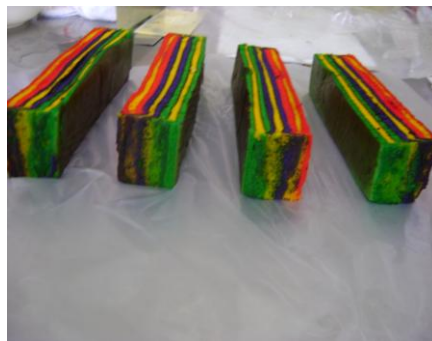
2. Bahagikan kepada 4 warna –merah, ungu, kuning, hijau



3. Lapis dan bakar adunan ikut turutan warna merah, kuning, merah, ungu, kuning, ungu, hijau, kuning dan hijau



4. Potong aduan menggunakan pembaris apabila sudah sejuk.



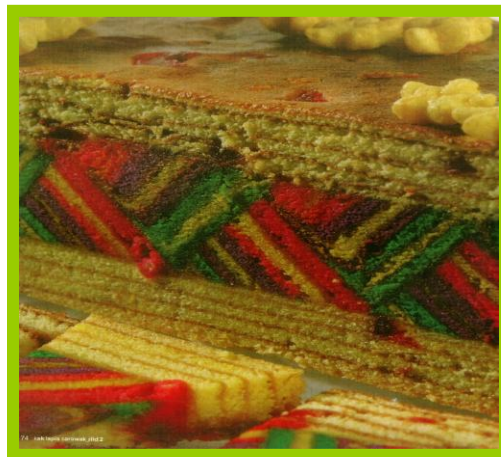
5. Aduan yang telah dipotong. Bakar adunan bawah



6. Susun potongan kek seperti pada gambar. Lapis adunan atas dan bakar



7. Susunan selang seli



Kek Lapis Roll Fenomena (Safiah @ Sopiah bt Ain)

Bahan Inti

Bahan A

400g mentega
3 susu makan susu manis } dipukul hingga putih

Bahan B

16 Biji kuning telur
6 Biji putih telur
250g gula halus/ kastor
180g tepung Hong Kong
30z air sejuk
1 sudu makan ovalette
1 sudu kecil essen butter
Pewarna merah jambu, hijau, kuning dan ungu

Pukul bahan B hingga kembang. Masukkan mentega dan gaul hingga sehati. Kemudian dibahagi kepada 4 bahagian :

- i) warna merah jambu
- ii) warna hijau
- iii) warna kuning
- iv) warna ungu

Bakar menggunakan acuan 9" x 9" dengan lapisan merah jambu berselang seli dengan hijau (9 sudu utk 1 lapisan). Dalam acuan 9" x 9" yang lain lapisan kuning dan ungu, bakar. potong segitiga (pembaris kek lapis) dan susun seperti pada gambar.

Bahan Roll

8 biji kuning telur
4 biji putih telur
120g gula kastor
100g tepung Hong Kong
1 sudu kecil baking powder
1 sudu makan ovalette
4oz mentega cair
2oz air sejuk
Perasa sunkist

Pukul semua bahan hingga pekat kecuali mentega cair. Masukkan mentega cair, gaul rata. Bakar dalam acuan 9" X 9' (9 sudu makan) dengan api atas dan bawah. Apabila masak. Keluarkan dari acuan dan sapu jem dan letak susunan inti dan gulung kemas

Proses membuat susunan roll lapis fenomena



1. Inti dipotong segiempat menggunakan pembaris kek lapis (2" X 9")

2. Inti yg tih dipotong segiempat dipotong menjadi bentuk segitiga.

3. Gam inti yg dipotong menggunakan jem



4. Buat roll untuk ini.

5. Gulung inti dalam roll yg telah masak



Marble Cheese Cake

(Safiah @ Sopiah bt Ain)

Bahan A

1 ½ gelas	Gula kastor
500g	Butter
8 sudu	Chocolate powder
4 biji	Telur ayam gred A
280g	Tepung naik sendiri

Bahan B

1 1/3	Gula kastor
2 biji	Telur ayam
750g	Cream cheese (philedephia)

Cara

1. Pukul bahan A (pukul gula, butter). Masukkan telur satu persatu. Masukkan chocolate. Powder, pukul. Masukkan tepung & pukul hingga kembang. Asingkan.
2. Pukul bahan B hingga kembang.
3. Glis loyang (9" X 9" X 4") dengan kertas minyak. Masukkan adunan A sebanyak 6 sudu dan kukus selama 6 minit.
4. Masukkan adunan B (6 sudu). Buat secara selang-seli hingga habis.



Biskut Tart Nanas

(Safiah @ Sopiah bt Ain)

Bahan

6 oz mentega
8 oz gula halus
8 oz tepung gandum
1 biji kuning telur
Sedikit ais jika perlu

Cara Membuatnya

1. Mentega dipukul rata
2. Masukkan telur. Gaul hingga rata.
3. Uli tepung gandum bersama
4. Bila doh telah siap, canaikan. Jika kering tambah air ais.
5. Masukan jem tart nanas.
6. Glis loyang dan bakar dengan api 180°C



Pau Stim

(Minah bt Pie-e)

Bahan

3 kg	Tepung pau
60g	Yis segera
30g	Softner pau – serbuk
48g	Baking powder
150g	Shortening
6g	Pemutih pau (whitening)
300g	Gula kastor
1500ml	Air sejuk

Cara

1. Masukkan bahan kering (tepung, yis, softner, baking powder, pemutih & gula). Gaul bahan hingga sehati
2. Pukul dan masukkan air perlahan-lahan. Guna speed 1-2. Masukkan shortenig. Pukul hingga menjadi doh.
3. Rehatkan doh selama 15 minit
4. Bahagikan doh kepada 50g dan masukkan inti
5. Rehatkan pau selama 30 minit, masukkan dalam mesin prover
6. Kukus selama 13 minit



Bun Manis

(Minah bt Pie-e)

Bahan

3 kg	Tepung high protein
9 sudu teh	Yis segera (pinacle)
600g	Gula kastor
300g	butter
1620ml	Air sejuk
6 sudu teh	Garam halus
12g	Bread improver

Cara

1. Masukkan semua bahan kering (tepung, gula, yis, improver). Gaul sehati, masukkan garam. Pukul sehati (speed 1)
2. Masukkan air perlahan-lahan. Pukul sehati
3. Masukkan butter pukul hingga menjadi doh
4. Rehatkan doh selama 15 minit
5. Bahagikan doh kepada 50g dan masukkan inti
6. Rehatkan selama 30minit @ masukkan dalam prover (biar kembang)
7. Bakar guna api atas dan bawah selama 10 minit



Bun Manis

(Ah Thien)

Bahan

3 kg	Tepung high protein
60g	Yis segera (pinacle)
600g	Gula kastor
360g	butter
1300ml	Air sejuk
30g	Garam
30g	Improver
120g	Tepung susu
2 biji	Telur ayam gred A

Cara

1. Masukkan semua bahan kering (tepung, gula, yis, improver, tepung susu). Gaul sebati, masukkan garam. Pukul sebati (speed 1)
2. Masukkan air perlahan-lahan. Pukul sebati (5 minit)
3. Masukkan telur & butter pukul selama 15 minit hingga menjadi doh
4. Rehatkan doh selama 10 minit. Tutup dengan kain lembap.
5. Bahagikan doh kepada 60g sebiji (120 biji semua) dan masukkan inti
6. Rehatkan selama 1 jam. Sapukan telur + air atas roti.
Bakar 15 minit dengan suhu 180 C (atas) & 200 C (bawah)



Inti Bun Manis

Inti bun mentega

Bahan – bahannya :

750gm mentega
500gm gula halus
500gm susu tepung
300gm tepung Low protein
2 biji telur doble (AA)

Cara membuatnya :

1. Pukul butter dan gula halus hingga putih dan kembang.
2. Kemudian masukkan tepung susu dan tepung gandum
3. Masukkan telur satu persatu.
4. Gaul hingga sehati, jangan biarkan adonan hancur.

Inti bun kelapa

Bahan – bahannya:

Ikut sukatan santan yang diperah
kelapa RM 5.00 @ 3 biji diparut
700gm gula

Cara membuatnya :

1. Masukkan gula hingga kuning
2. Setelah gula hancur dan keemasan masukkan air, biar ketulan hancur dan sehati.
3. Masukkan parutan kelapa dan gaul hingga rata.

*nota : jika santan 50 ml
Air dan gula = 50 ml

Fomulasi Kordial Nanas

(IADA Samarahan)

Berat jus dihasilkan : 24 kg
Indek jus : 13 brix

BF - paras brix akhir kordial : 50 brix

B1 - bacaan awal brix jus perahan

W - jumlah berat jus perahan

Jumlah gula digunakan : $\frac{\text{Berat jus (BF - B1)}}{100 - \text{BF}}$
: $\frac{24 \text{ kg (50 - 13)}}{50}$
Gula : 17 kg

Jumlah bahan kimia digunakan:

Gula + berat jus : 17 kg + 24 kg
: 41 kg

Asid Sitrik (0.44%) = 180g
CMC (0.1%) = 41g
Agen Pengeruh (0.4%) = 164ml
Sodium Metabissulfat (0.02%) = 8g
Tartrazine (0.056%) = 23ml
Lemon Yellow (0.125%) = 49ml

Contoh pengiraan : Asid sitrik 0.44% X X 41kg X 1000 = 180g

Sambal Rojak / Pitis

(Dyg Faridah Senuwati bt Abg Kusairi)

Bahan – bahan

1 botol (520g)	kicap manis
1 bungkus 9550g)	sos cili boh/tomato
1 bungkus (700g)	gula apong
1kg	gula
150g	tepung jagung
200g	kacang tanah (ditumbuk)
200g	bijan

Cara

1. Gula apong, cili boh, kicap, sos dan gula digaul sekali di atas api
2. Kacau hingga cair
3. masukkan tepung jagung sedikit demi sedikit (bancuh dengan air)
4. Apabila sudah pekat, sejukkan.
5. Masukan bijan dan kacang tumbuk



Jem Nanas

(IADA Samarahan)

Bahan- bahan

2kg	Puri nanas
600g	gula
1 sudu	pektin/ agar-agar (gelatin)
60g	tepung jagung
¼	sudu antimould

Cara Membuatnya

1. Masak semua bahan di atas sehingga menjadi pekat

Tart Nanas

(IADA Samarahan)

Bahan-bahan

2kg	puri nanas
600g	gula
1 sudu bsr	golden syrup
	Sedikit bunga cengkih

Cara Membuatnya

2. Masak semua bahan di atas sehingga menjadi pekat

**50 - 68 Brix kemanisan tart nanas apabila sudah masak*

Donut Sejuk Beku (Jumlah bt warimin)

Bahan-bahan

80g	majerin
1kg	tepung gandum
550ml (3 cawan)	air
11g (1pkt)	yis segera (mauripan)

Cara Membuatnya

1. Gaul tepung gandum, yis, majerin dan air, uli hingga sehati
2. rehatkan selama 30 minit
3. Uli dan canai – terap menggunakan acuan donut
4. Rehatkan selama 30minit lagi
5. Goreng $\frac{1}{4}$ masak. Sejukkan
6. Bugkus dan disejukbekukan (frozeen)

Karipap Sejuk Beku (Jumlah bt warimin)

Bahan-bahan

1kg tepung gandum
50g shortening
640ml air

Cara Membuatnya

1. Uli semua bahan hingga menjadi doh
2. Bahagi dan timbang 10g
3. Masukkan inti dan kelip
4. Goreng $\frac{1}{4}$ masak
5. Biarkan sejuk, bungkus dan disejukk bekukan (frozeen)

Inti karipap

3kg kentang – dikupas kulit dan dipotong dadu kecil
2 sudu serbuk kari (Baba's)
2 sudu besar garam
1 cawan gula
 daun kari
 Rempah tumis

Tumis semua bahan di atas.

Selamat Mencuba