

ALMOND CRÈME BRULEE WITH COCONUT CRUMBLE

Creme Brulee

80	gm	Gula halus
7	biji	Kuning Telur Seri Murni
160	gm	Susu Segar
240	gm	Whipping Cream
1 Sudu Besar		Perisa Badam Star Brand



Coconut Crumble :

100	gm	Mentega
150	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
100	gm	Gula halus
50	gm	Badam Kisar
50	gm	Kelapa Parut Kering

Cara-cara Penyediaan :

1. Untuk menyediakan Creme Brulee, panaskan susu, gula dan whipping cream sehingga mendidih. Sejukkan.
2. Pukul kuning telur bersama perisa Badam Star Brand.
3. Campurkan bahan-bahan yang telah dipanaskan bersama dengan kuning telur .
4. Masukkan di dalam acuan dan "Steam Bake" dengan suhu oven 180°C selama 30 minit.
5. Untuk Crumble, campurkan semua bahan dan ratakan di atas dulang pembakar. Bakar selama 15 minit, dan hiaskan di atas Creme Brulee yang telah siap masak.

COCONUT SABLE

Bahan-bahan :

110	gm	Mentega
50	gm	Gula Aising
55	gm	Badam Kisar
90	gm	Tepung Kek Blue Key
40	gm	Kelapa Parut Kering
20	gm	Emping Jagung Kisar
Sedikit		Perisa Vanilla Star Brand

Cara-cara Penyediaan:

1. Pukul mentega dan gula bersama perisa vanilla sehingga kembang dan masuk bahan-bahan kering yang lain.
2. Sejukkan doh selama setengah jam dan potong sebelum dibakar.
3. Suhu ketuhar 180°C dan dibakar selama 15-20 min.
4. Hiaskan menggunakan coklat atau mengikut kesesuaian.