

Recipe Episode 1- Politeknik Johor Bahru

Nama produk: TOBLERONE MAA'MOR

Jenis produk : Biskut



BAHAN A	
Minyak Sapi (QBB)	300gm
Gula Kastor	20gm
BAHAN B	
Kuning Telur Seri Murni	2 biji
Perisa Vanila Star Brand	½ TSP
BAHAN C	
Serbuk Penaik	1/8 TSP
Tepung Halus Lagi Putih Blue Key	250gm
BAHAN INTI	
Coklat Tablerone	100gm

Cara penyediaan :

1. Gaul bahan A menggunakan wooden spoon.
2. Masukkan telur dan bahan B. Gaul selama 4 menit.
3. Campurkan bahan C. Gaul selama 4 menit.
4. Setelah menjadi doh, uli doh selama 2 menit dan terapkan.
5. Bentuk adunan dan masukkan inti. Susun di atas dulang pembakar yang telah disapu dengan majerin.
6. Bakar pada suhu 180°C selama 10-15 menit.
7. Setelah masak biarkan ia sejuk.
8. Cairkan coklat dan curahkan keatas biskut tersebut. Biarkan ia keras.
9. Cairkan coklat putih dan buat hiasan diatasnya.