

# TAT PISANG DAN MACAROON

## Pastrri rangup (Short crust pastry)

250 g	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
125 g	Mentega
25 g	Gula castor
5 g	Garam
1 no	Kuning telur Seri Murni
50ml	Air

### Cara-cara:

1. Ayak tepung, gula dan garam di dalam mangkuk.
2. Dadukan mentega menjadi potongan kecil dan gaulkan dengan tepung sehingga menjadi serbok roti.
3. Buat lubang di tengah dan masukkan telur dan air.
4. Adun sebentar sehingga menjadi doh.
5. Balut dengan pembalut plastik dan simpan dalam peti sejuk selama 10 minit.
6. Canaikan doh di antara 2 helai pembalut plastic setebal 3mm.
7. Potong bulat dan letak di atas dulang pembakar.
8. Bakar pada suhu 180 C selama 3 minit.

## Topping Macaroon

250 g	Gula castor
125 g	Putih telur
50 g	Gula ising
1/2 sudu	
Kecil	Cuka
50 gm	Corn flakes

### Cara-cara:

1. Putarkan putih telur sehingga rupanya berwarna putih dan berganda saiz.
2. Masukkan gula kastor dengan perlahan-lahan.
3. Sambung putar sehingga rupa menjadi pepejal.
4. Masukkan cuka, putar seketika.
5. Masukkan semua gula ising dan putar sehingga menjadi pepejal yang kukuh.
6. Bentukkannya menjadi ½ saiz diameter sama dengan saiz pastry rangup.
7. Taburkan corn flakes di atas macaroon.
8. Bakar dalam ketuhar pada suhu 160 C selama 10 minit.

## Inti (Buttercake Pisang)

125 g	Tepung Blue Key
125 g	Mentega
125 g	Gula castor
200 g	Pisang
70 g	Almond
2 bil	Telur
1 bil	Kuning telur

**Cara-cara:**

1. Putarkan pisang sehingga menjadi pes.
2. Potong buah badam sehingga halus dan bakar selama 5 minit.
3. Putarkan gula dan mentega sehingga warna menjadi pucat.
4. Masukkan telur satu demi satu.
5. Diantara pes pisang dan campuran mentega, masukkan separuh ke dalam tepung dan lipat dengan hati-hati.
6. Lipat masuk buah badam.
7. Masukkan campuran ke dalam pastry rangup.
8. Bakar pada 170 C selama 20-25 minit

**Inti (Pisang Karamel)**

150 g	Pisang segar
50 g	Mentega
50 g	Gula ising

**Cara-cara:**

1. Potong pisang menjadi kepingan nipis
2. Cairkan mentega dan masukkan kepingan pisang.
3. Taburkan separuh gula ising dan terbalikkan pisang, taburkan baki.

**Hiasan**

50 g	Coklat putih
SptDiperlukan	Pewarna Kuning Telur Star Brand

**Cara-cara:**

1. Cairkan coklat putih dan kacaukan masuk pewarna sehingga campuran bertukar kepada warna kuning.

**Cara-cara menyusun:**

1. Letakkan macaroon di atas pastry dan tabor pes hiasan dengan kreatif di atas Macaroon.

