



10 Resep Terbaik

keluarga sahabat

Spesial dari Ibu untuk
Keluarga Nestlé



• NASTAR KLASIK •

Nastar Klasik

Oleh Ibu Hani Yasmine (Pemenang Utama)

Bahan Adonan Kulit:

700 gram	Tepung terigu protein sedang (11% - 12%) karena adonan kulit akan dibentuk bulat.
4 butir	Kuning telur
250 gram	Butter
250 gram	Margarin
4 sdm	Susu bubuk Dancow Fortigro full cream
100 gram	Gula halus

Bahan Olesan:

3 butir	kuning telur yang dikocok lepas
1sdt	susu cair (campurkan 1 sdt susu bubuk Dancow Fortigro Full Cream dgn 3 sdm air matang, ambil 1 sdt susu tsb untuk campuran olesan).

Bahan Selai:

4 buah	Nanas Palembang yang diparut atau diblender	Taburan	keju parut secukupnya.
200 gram	Gula pasir		
1 potong	Kayu manis		
1 sdt	Garam		

Cara Memasak:

1. Buat selai terlebih dahulu dengan cara memasak nanas halus bersama airnya. Tambahkan garam dan kayu manis, lalu aduk hingga adonan sedikit mengering.
2. Tuang gula pasir, lalu aduk & masak menggunakan api sedang hingga matang dan kering.
3. Angkat adonan selai dan sisihkan.

Adonan kulit:

1. Kocok sebentar mentega, margarin, gula, dan telur. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk Dancow, lalu aduk sampai tercampur rata. Ambil sedikit adonan, kemudian pipihkan, lalu isi dengan selai, kemudian bentuk bulat. Susun adonan di atas loyang, lalu olesi dengan bahan olesan & taburi keju parut di atasnya. Panggang adonan dengan suhu 140 derajat selama kurang lebih 30 menit.
2. Angkat dan tunggu sampai dingin, setelah itu masukkan kedalam wadah kedap udara.





• FRUITS BEEF TACOS •



Fruits Beef Tacos

Oleh Ibu Kifiyah (Pemenang Hiburan 1)

Bahan Isi:

100 gram	Daging Sapi (yang sudah dimarinasi) Potong Dadu
1 ons	Apel Hijau
1/2 ons	belimbing
1 ons	melon yang masih hijau, tidak terlalu matang
1/4 sdt	Jinten
1 sdt	Gula Pasir
2 sdm	saus tomat
1 sdm	saus tiram
1 sdm	kecap asin
1 sdm	kecap manis
2 siung	Bawang Putih
1	Bawang Bombay
1/2 sdt	merica bubuk
Garam	secukupnya

Bahan Tortilla Bread:

250 gram	Terigu Rendah Protein
1/2 sdt	Baking Powder
1/2 sdt	Garam
3 sdm	Minyak Sayur/Olive Oil
3 sd	Nestle Dancow Fortigro Full Cream

Bahan Saus Putih:

2 sdm	Mentega
2 sdm	Terigu
1 Kaleng	Susu Bear Brand
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	Lada Putih
Keju Parut	sesuai selera

Bahan Pelengkap:

Selada, Tomat, Paprika

Cara Memasak:

Potong2 dadu daging. Rendam daging sapi yang telah dipotong dengan larutan air,garam,susu, dan gula aren/ brown sugar selama kurang lebih 1 jam, lalu keringkan dengan tissue dapur. Daging yang telah direndam dalam marinasi garam susu akan berwarna lebih gelap daripada daging segar tanpa direndam.

Selama perendaman daging, buatlah Tortilla Bread dengan langkah:

1. masukan terigu, garam, Baking powder dan 3 sdm minyak sayur, aduk rata.
2. panaskan air yang sudah dicampur dg Dancow Fortigro Full Cream
3. masukkan susu dalam adonan secara perlahan, uleni hingga kalis. Lalu diamkan adonan selama 30 menit, taruhlah pada wadah tertutup dengan lap basah.
4. buat adonan bentuk bulat-bulat sesuai selera. Diamkan lagi selama 10 menit didalam wadah tertutup lap basah
5. gilas adonan dengan penggilasan hingga membentuk lingkaran.

Setelah daging dimarinasi, potong dadu lalu panaskan teflon, tumis dan masukkan semua bahan isi ke teflon. Tumis hingga masak, jangan terlalu kering agar daging tetap lembut.

Untuk saus putih:

Lelehkan mentega dengan api kecil. kocok terigu, garam dan lada. Kocok campuran ini dengan mentega cair hingga lembut dan kental seperti pasta. Masak hingga timbul gelembung. Panaskan susu Bear Brand, masukkan susu keadonan sedikit demi sedikit agar tercampur rata. Kocok dengan menggunakan kocokan hingga lembut sausnya. Masak saus hingga menyusut sesuai dengan kekentalan dan rasa yang diinginkan, tambahkan parutan keju selagi masih panas agar keju tercampur.

4. Panaskan teflon dengan api sedang, masak tortilla bread yang sudah dibentuk tadi. Selagi masih hangat susunlah, masukkan isi dan bahan pelengkap lalu lipat, karna kalau dingin tortilla bread akan sedikit keras.

Fruits Beef Tacos siap disajikan dan di hias sesuai kreativitas. #KelasSahabat



Condensed Milk Cotton Cake

Oleh Ibu Liana Bonito (Pemenang Hiburan 2)

Bahan:

3 butir	kuning telur
40 gram	butter
60 ml	susu kental manis carnation
60 gram	tepung terigu protein rendah
1/2 sdt	essens vanilla
3 butir	putih telur
1 sdt	air lemon
50 gram	gula pasir

Cara Memasak:

1. Panaskan butter hingga meleleh lalu masukkan tepung terigu, aduk menggunakan whisk hingga rata lalu masukkan susu kental manis dan essens vanilla, aduk hingga rata, angkat.
2. Masukkan adonan nomor 1 ke dalam kuning telur, aduk rata.
3. Mixer putih telur dan lemon, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit. mixer hingga soft peak.
4. Masukkan adonan putih telur ke adonan bahan a secara bertahap.
5. Masukkan ke dalam cetakan yang telah di lapisi kertas roti.
6. Oven dengan sistem au bain marie (loyang utama diletakkan ke loyang yang lebih besar dan di isi air 1 cm) dengan suhu 160 derajat celcius selama 45 menit.

• CONDENSED MILK COTTON CAKE •





• CHICKEN STEAK •

Chicken Steak

Oleh Ibu SyareNomel Binti Noer (Pemenang Hiburan 3)

Bahan:

1 bongkol brokoli
 1 Buah Kentang
 1 Buah Wortel
 1 Buah Jagung
 5 sdm Tepung terigu
 5 sdm Tepung meizena
 1 Butir Telur
 Daging ayam (Fillet tanpa tulang)
 1/2 sdt merica
 1/2 sdt Garam
 1 sdm Susu carnation
 1/2 sdt penyedap rasa
 Minyak goreng secukupnya
 saus sambal

Cara Memasak:

1. Rebus sayuran seperti tips dr chef steby rebus dr sayuran yg pucat kemudian yg wrnnya pekat ,saring sayuran dan rendam dalam wadah air es.
2. lalu kemudian tiriskan sayuran dan sisihkan
3. siapkan ayam tanpa tulang seperti tips dr chef steby menyanyat bagian2 daging dan menyisahkan dr tulang ayamnya
4. siapkan 3 mangkok yg berisi
 - mangkok 1 tepung terigu
 - Mangkok 2 telur yang dicampur dg susu carnation serta diberi sedikit air (sebagai pelapis cair) susu sebagai pemberi rasa gurih dan lemak
 - Mangkok 3 tepung meizena dan bumbu (garam,penyedap,merica)
5. kemudian goreng ayam tanpa tulang Pertama masukkan kedalam mangkok 1 lalu mangkok 2 dan terakhir mangkok 3 sambil ditekan2 agar terjadi gumpalan2
6. Tiriskan ayam dan siap dihidangkan



CupCake Rainbow Buttercream

Oleh Ibu Meivana Liezda (Pemenang Hiburan 4)

Bahan:

150 gr	gula
175 gr	mentega
175ml	susu evaporated carnation
4 btr	kuning telur
2 btr	putih telur
150 gr	tepung terigu
25 gr	maizena
1/2 sdt	baking powder
1/4 sdt	vanilli
1/2 sdt	garam

Cara Memasak:

1. ayak terigu, maizena, baking powder jadi satu kocok gula, vanilli, garam, dan mentega hingga pucat dan mengembang masukan telur satu per satu kocok hingga mengembang masukan susu evaporated carnation dan campuran bahan ayak selang seling tuang ke dalam paper cup, panggang di suhu 180c
2. Panggang Selama 45 menit (tergantung oven masing masing) hingga matang
3. Hias cupcake dengan buttercream Frosting
4. Sajikan.

• CUPCAKE RAINBOW BUTTERCREAM •





• COFFEE CARAMEL CAKE •

Coffee Caramel Cake

Oleh Ibu Hayie Susana (Pemenang Hiburan 5)

Bahan Cake:

125 g	terigu protein sedang
2 sachet	Nescafe
25 gram	susu Dancow Fortigrow
4 btr	telur
100 g	gula pasir, 1 sdt emulsifier
50 g	margarin, cairkan

Caramel:

15 buah permen fox, didihkan dengan 2 sdm air hingga menjadi caramel, cetak sesuai selera.

Selai Kopi:

Didihkan 50 ml gula dan 150 air, lalu masukkan 2 sachet nescafe. aduk rata lalu tambahkan 50 ml krim.

Cara Memasak:

1. Ayak terigu, kopi, dan susu bubuk.
2. Kocok telur, emulsifier dan gula hingga mengembang.
3. Masukkan campuran terigu pada adonan telur. Aduk rata.
4. Masukkan margarin, aduk. Tuang dlm loyang dan kukus hingga matang.
5. Keluarkan dari loyang, belah menjadi tiga bagian. setiap bagian dioles dengan selai kopi, tumpuk lagi. Hias dengan butter krim, taburi bubuk kopi nescafe, lalu beri karamel.





• CANAPE DAGING SAPI TERIYAKI •



Canape Daging Sapi Teriyaki

Oleh Ibu Mimalita Arsyad (Pemenang Hiburan 6)

Bahan:

500 gram daging sapi, cari yang bebas lemak, potong tipis-tipis
2 buah bawang bombay ukuran sedang, belah dua membujur dan rajang kasar
2 buah daun bawang, rajang kasar
2 ruas jahe, cincang halus
4 butir bawang putih, keprak dan cincang halus
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk
2 sdm gula pasir
200 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 3 sendok makan air
2 sdm minyak untuk menumis
10 lembar roti tawar
2 sdm margarin
1 buah ketimun, kupas dan iris melintang ½ cm, potong sesuai bentuk roti

Daun selada

Tomat, potong kotak kecil

Larutan Marinasi:

500 ml air
75 gram garam
50 gram gula aren/ brown sugar
5 sdm Nestlé DANCOW Fortigro Full Cream
3 siung bawang putih, di geprek

Cara Memasak:

1. Campurkan semua bahan Larutan Marinasi. Rendam daging sapi yang telah dipotong, selama kurang lebih 1 jam, lalu keringkan dengan tissue dapur.
2. Siapkan mangkuk ukuran sedang, masukkan daging sapi yang telah dimarinasi, tambahkan bawang putih, merica bubuk dan jahe. Aduk rata.
3. Siapkan wajan, panaskan minyak, tumis bawang bombay hingga harum dan berubah coklat transparan. Masukkan daging sapi beserta bumbunya, aduk-aduk dan masak hingga daging berubah warna.
4. Masukkan 200 ml air, garam, gula dan kaldu bubuk, dan masak hingga daging empuk dan kuah berkurang. Tuangkan tepung maizena yang telah dilarutkan, aduk rata. Tambahkan daun bawang dan masak hingga kuah habis dan mengental. Cicipi rasanya, angkat.
5. Cetak roti dengan dengan ring cutter berdiameter 5 cm.
6. Olesi setiap roti dengan margarin. Panggang dalam oven panas bersuhu 160° C hingga berwarna kecokelatan dan kering. Angkat. Sisihkan.
7. Penyajian: Ambil satu buah roti panggang, tumpuk dengan daun selada dan satu iris mentimun. Taruh 1 sdm daging sapi teriyaki. Tambahkan tomat di atasnya.
8. Sajikan.



• TENDERLION STEAK MUSHROOM WITH BAKED POTATO •



Tenderlion steak mushroom with baked potato

Oleh Ibu Nur Eka Putri (Pemenang Hiburan 7)

Bahan:

150gr daging lokal has dalam
1 bh kentang

Sauce:

Krim kental secukupnya
3bj jamur
20gr Bawang bombay
Garam secukupnya
Merica secukupnya
Air Kaldu ayam secukupnya
1 sdm Demiglace(dcmpr sdikit air) 1 lmbr By leave
Mustard secukupnya
1 sdt margarin
Bahan pelengkap sayuran(brokoli,bungakol,wortel,buncis)

Cara Memasak:

1. Untuk daging lokal menggunakan tips dr chef Steby marinasi "garam susu"
2. Setelah daging dimarinasi dan lembut panggang daging di pemanggang
3. Untuk sauce : Tumis Bawang bombay sama byleaf,jamur(diiris) masukan demiglace,air kaldu ayam sckpny ,stlah mendidih msukkan krim jgn lupa garam merica.
4. Untuk sayuran agar warna nya cerah gunakn tips Chef Steby dengan cara di blancing ,stlah di blancing tumis sebentar dengan garam n merica lalu tiris kan

Untuk baked potato:

5. Pertama rebus kentang,bungkus dgn almunium foil (dibelah spt di foto) untuk perasa hnya dikasi geram merica dan sedikit keju mozarella lalu di panggang smpai keju meleleh..
6. Tata daging,sayur dan kentang siram daging dengan sauce Untuk garnis saya menggunakan
7. Tepung segitiga biru,1telur,bkingsoda mixer smpai tercampur .diamkan smpai kembang lalu dibentuk dan di oven smpai kecoklatan dan seledri yg di chop halus



Donat ala Green Blend Coffee

Oleh Ibu Meivana Liezda (Pemenang Hiburan 8)

Bahan Donat Kopi:

200 gr	tepung terigu protein tinggi
100 gr	tepung terigu protein sedang
4 gr	ragi instan
50 gr	gula pasir
1 butir	telur
50 gr	mentega putih
1 bks	Nescafe Green Blend (encerkan dengan 100 ml air)
1 sdt	garam

Bahan Topping Saus Kopi:

150 gr	gula pasir
50 ml	air
1 bks	Nescafe Green Blend
50 ml	krim kental
1 sdm	mentega

Cara Memasak Donat:

1. Campur semua bahan donat kecuali mentega putih dan garam, uleni sebentar kemudian baru tambahkan mentega dan garam.
2. Uleni adonan sampai kalis, diamkan selama 10-15 menit.
3. Kempeskan adonan, bagi dan timbang masing-masing 30 gram, bulatkan lalu pipihkan dan lubangi tengahnya, istirahatkan selama 1 jam.
4. Goreng dengan api kecil sampai matang.

Cara Memasak Saus Kopi:

1. Tuang air dan gula pasir ke dalam panci, panaskan dengan api sedang dan biarkan gula larut tanpa diaduk. Setelah mendidih aduk sedikit dengan memiringkan panci.
2. Setelah berubah warna menjadi coklat keemasan (sekitar 10 menit) matikan api.
3. Campurkan 1 bungkus Nescafe Green Blend ke dalam panci, aduk rata.
4. Tambahkan krim kental dan mentega, aduk kembali sampai rata. Dinginkan.
5. Terakhir celupkan donat ke dalam saus kopi, lalu masukkan ke dalam lemari es agar topping lebih mengeras. Hidangkan.

• CUPCAKE RAINBOW BUTTERCREAM •



Ayam Gulung Sayur Keju

Oleh Ibu Ainur Rachmawaty (Pemenang Hiburan 9)



• AYAM GULUNG SAYUR KEJU •

Bahan:

- 300 gr daging dada ayam fillet, belah melebar
- 100 gr keju cheddar, potong memanjang dan sebagian diparut untuk taburan
- 100 gr wortel di potong panjang
- 50 gr daun bayam
- 1/2 sdt Merica bubuk
- Garam secukupnya
- 1 butir Telur
- 75 gr Tepung panir kasar
- Saus sambal secukupnya

Cara Memasak:

1. Bumbui fillet ayam dengan garam dan merica.
2. Ambil fillet ayam, letakkan keju yang dipotong memanjang, wortel dan bayam tata di atasnya. Gulung hingga padat dan rapih.
3. Bungkus gulungan ayam dengan aluminium foil, kukus selama 10 menit angkat dan dinginkan.
4. Celupkan gulungan fillet ayam ke dalam kocokan telur. Gulingkan ke tepung panir.
5. Diamkan 10 menit di kulkas, agar tepung panir tidak mudah rontok saat digoreng.
6. Panaskan minyak lalu goreng dengan api sedang sampai ayam matang dan kuning keemasan. Angkat tiriskan lalu olesi dengan saus sambal di atasnya dan taburi dengan keju parut potong sesuai selera. Sajikan.

