



CHIFFON CAKE

(pandan flavor)

Bahan	%	Gram
Kuning Telur	66,7	100 (±5-7 butir)
Santan	50	75
Pandan essence	2,7	4
Terigu Protein Rendah	100	150
Baking Powder	2,7	4
Gula (1)	63,3	95
Garam	2	3
Minyak	55,3	83
Putih telur	126,7	190(±6 butir)
Cream of tartar	0,7	1
Gula (2)	66,7	100
Total formula	536,8	805

Cara Membuat :

1. Campurkan kuning telur, santan, pandan essence ke dalam mangkuk
2. Ayak tepung terigu dan baking powder, masukkan bersama dengan gula (1) dan garam ke dalam adonan kuning telur di atas.
3. Masukkan minyak ke dalam adonan di atas, aduk dengan whisk tangan hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur dan cream of tartar hingga berbuih, lalu masukkan gula (2) dan kocok hingga mengembang dan kaku.
5. Masukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur secara bertahap dan aduk hingga tercampur rata.
6. Tuangkan ke dalam cetakan chiffon (JANGAN DIPOLES).
7. Bakar di oven pada suhu 160°C selama 45 menit.
8. Setelah matang, balik cetakan chiffon. Biarkan selama 10-15 menit sebelum dilepaskan dari cetakan

Yield : 1 buah (@ 805 gram)

Cetakan : tulban 22x10 cm

