



SWISS ROLL

Bahan	%	Gram
Kuning Telur	360	270 ($\pm 14-18$ butir)
Telur	173,3	130 (± 3 butir)
Emulsifier	16	12
Vanili bubuk	1,3	1
Gula halus	186,7	140
Terigu Protein Rendah	100	75
Susu bubuk	20	15
Margarin cair	200	150
Salad oil	33	25
Total formula	1090,3	818
Bahan isi :		
Selai Strawberry		80

Cara Membuat :

1. Kocok kuning telur, telur utuh, emulsifier, vanili bubuk dan gula halus sampai mengembang.
2. Masukkan terigu dan susu bubuk ke adonan di atas.
3. Masukkan margarin dan salad oil ke adonan di atas, aduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang ukuran 30x40x3 yang **sudah dialasi kertas**
5. Bakar di oven pada suhu 200°C selama 15 menit

Cara memberi selai :

1. Keluarkan cake yang sudah matang dari loyang, poles dengan selai strawberry.
2. Gulung rapat selagi hangat.

Yield : 1 buah/1 lapis (@ 818 gram)

Cetakan : persegi 40x30x4 cm

