



Apple Rhineland

48 pcs



Bahan-bahan

Kulit Puff

Terigu protein tinggi	1000 gr
Gula pasir	50 gr
Garam	20 gr
Air dingin	500 cc
Blue Band Master Cake Margarine	150 gr
Pastry fat	500 gr

Isian

Apel Malang, potong kotak	500 gr
Air	350 gr
Kismis	70 gr
Gula pasir	100 gr
Bubuk kayu manis	3 gr
Maizena	60 gr

Cara pembuatan

Kulit Puff

1. Campur semua bahan kering jadi satu.
2. Masukkan air, aduk hingga menggumpal, lalu tambahkan air aduk hingga setengah kalis.
3. Bulatkan, istirahatkan di meja sekitar 15 menit.
4. Potong menyilang lalu masukkan pastry fat, tutup dan roll memanjang lipat dengan lipatan tunggal 2 kali lipatan, istirahatkan 20 menit.
5. Ulangi cara di atas hingga 5 kali.
6. Tipiskan dengan ketebalan sekitar 3 mm, potong dengan ukuran 10x30 cm. Beri isi apel lalu tutup dengan adonan ukuran 12x30 cm, lalu rapikan dan poles dengan telur. Panggang dengan suhu 200°C

Isian

1. Rebus air hingga mendidih, masukkan apel, raisin, dan maizena yang telah dilarutkan dengan sedikit air masak hingga mengental, tambahkan bubuk kayu manis, aduk rata.