



Fruit Slice

30 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

Topping

Vla siap pakai
Apel Malang
Peach kaleng

Cara pembuatan

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 dua kali lipatan, istirahatkan 20 menit.
5. Ulangi cara di atas hingga 5 kali.
6. Tipiskan dengan ketebalan sekitar 3 mm, lalu potong ukuran 12x10 cm, semprotkan vla dan susun buah apel atau peach yang diiris tipis, poles dengan telur dan bakar dengan suhu 200°C hingga matang.