



Mocca Dates Roulade

1 porsi



Bahan-bahan

Sponge cake A

Kuning telur 6 btr	120 gr
Baking soda	3 gr
Coklat bubuk	35 gr
Gula pasir	130 gr
Blue Band Master	
Cake Margarine	80 gr
Terigu protein sedang	120 gr

Bahan Sponge B

Putih telur 6 btr	180 gr
Gula Pasir	75 gr
Kacang mede, tanah , kurma cincang	

Butter Cream Mocca

Blue Band Master	
White Cream Fat	500 gr
Blue Band Master	
Cake Margarine	75 gr
Simple syrup	250 gr
Soft Cream	100 gr
Pasta Mocca secukupnya	

Cara pembuatan

1. Kocok gula, kuning telur sampai putih, tambahkan bahan kering, aduk rata. Tambahkan Blue Band Master Cake Margarine yang sudah dicairkan, aduk rata.
2. Masukkan putih telur yang sudah dikocok kaku secara bertahap.
3. Tuang dalam dua buah loyang ukuran 30x30 cm, panggang dengan suhu 190°C hingga matang.
4. Siapkan lap kering, taburi coklat bubuk dan roll cake, sisihkan. Buka cake dan poles butter cream mocca, lalu taburi kacang dan kurma cincang, lalu digulung.
5. Roll di atas cake yg satu yg telah dipoles butter cream dan tutup dengan butter cream putih, hias sesuai selera.