



Choco Rustic Cake

Choco Rustic Cake

Telur Utuh, 6 btr	300 gr	Butter Cream :		Bahan Pinggir Cake :	
Kuning Telur, 5 btr	100 gr	Blue Band Master	300 gr	Kacang Tanah,	200 gr
<i>Cake Stabilizer</i>	12 gr	White Cream Fat		cincang kasar	
Gula Pasir	160 gr	Soft Cream	100 gr	Putih Telor	50 gr
Tepung Medium	130 gr	Blue Band Master	100 gr	Gula Palm	50 gr
Susu Bubuk	20 gr	Cake Margarine	250 gr		
Coklat Bubuk	20 gr	Simple sirup			
Blue Band Master	135 gr			Air	45 gr
Cake Margarine , dicairkan		Choco Glaze :		Gelatin Bubuk	9 gr
Coklat Pasta	secukupnya	Air	145 gr	<i>Larutkan</i>	
		Gula	180 gr		
		<i>Fresh Cream</i>	120 gr		
		Coklat Bubuk	60 gr		

Cara Membuat :

1. Kocok gula, telur, *cake stabilizer* dan tepung terigu hingga kental, tambahkan **Blue Band Cake Margarine** cair dan coklat pasta aduk rata. Tuang ke cetakan ukuran 22cm 3 buah dan bakar dalam oven dengan temperature 180°C.
2. **Butter Cream :** Kocok **Blue Band Master White Cream Fat**, **Blue Band Master Cake Margarine**, soft cream hingga lembut. Masukkan simple sirup kocok kembali sampai tercampur merata hingga cream lembut.
3. **Choco Glaze :** Panaskan air, coklat dan gula hingga mendidih, matikan api masukkan *fresh cream* aduk ,lalu tambahkan gelatin yang sudah di larutkan.
4. **Untuk Cover Pinggir Cake :** Aduk semua bahan lalu bakar sekitar 20 menit dengan temperature 150°C, aduk-aduk selagi panas agar tidak mengumpal.

