



Green Tea Creampuff

Bahan-bahan

Bahan A

Air	250ml
Mentega Buttermas	100g
Gula Kastor	3 sudu kecil

Bahan B

Tepung Gandum	125g
---------------	------

Bahan C

Telur	3 biji
 Green Tea Emulco	½ sudu kecil



Cara Penyediaan

1. Campurkan Bahan A. Didihkan di atas dapur, kemudian perlahan api.
2. Campurkan Tepung gandum, kacau sehingga adunan menjadi lembut.
3. Alihkan adunan ke bekas yang lain dan biar sejuk seketika.
4. Masukkan telur satu demi satu dan masukkan green tea emulco, kemudian kacau hingga adunan menjadi likat.
5. Masukkan adunan ke dalam beg piping dan picit kan ke atas dulang pembakar yang dialas kertas pembakar. (Nozel : 852 @ 1m)
6. Bakar pada suhu 200°C selama 20-25 minit atau sehingga bewarna kuning keemasan.

Krim Pastrri

 Instant custard.	70g
Air / susu full cream	110g

Campurkan bahan dan gaul hingga sehati.

Krim Diplomat

Krim Pastrri	180g
Fresh cream(sudah diputar)	200g
 green tea emulco	1/4 tsp

1. Campurkan sehingga sehati.
2. Sedia utk digunakan.