



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

SELAMAT

Hari Raya
Aidilfitri

Buku Resipi



Ini musim Raya!

Rakan-rakan Muslim kita mesti sibuk menyediakan jamuan lazat dan lazat seperti lontong, ayam masak merah, rendang, ketupat dan kuih. Yum!

Tetapi, selain daripada hidangan lazat yang dapat dinikmati oleh rakyat Malaysia semasa majlis perayaan, berapa banyak yang kita benar-benar tahu tentang Hari Raya Puasa?

Mengapa Hari Raya Puasa disambut? Hari Raya Puasa disambut oleh umat Islam sebagai tanda meraikan kemenangan setelah sebulan berjaya mentarbiah diri dalam Bulan Ramadan.

Kandungan

- | | |
|---------------|-----------------------------|
| Muka Surat 3 | Fruity Matahari |
| Muka Surat 4 | Golden Sauce Cookie |
| Muka Surat 5 | Chocolate Brownies |
| Muka Surat 6 | Red Velvet Roti Cake |
| Muka Surat 7 | Raspberry Cheese Creme Cake |
| Muka Surat 8 | Chocolate Chip Muffin |
| Muka Surat 9 | Chiffon Cake |
| Muka Surat 10 | Pandan Coconut Cheese Cake |
| Muka Surat 11 | Butterscotch Butter Cake |





Fruity Matahari

Cara-cara

1. Campurkan bahan (A) dalam mangkuk pencampuran dengan pemukul selama 2 minit pada kelajuan rendah.
2. Dalam mangkuk pencampuran yang berasingan, campurkan bahan (B) dengan pemukul selama 2 minit pada kelajuan rendah sehingga ia membentuk runtuhan.
3. Gulung doh (A) di antara kepingan kertas kertas hingga ketebalan 5cm, letakkan doh di dalam penyejuk selama 15 minit.
4. Rehatkan doh dalam suhu bilik sebentar sebelum membentuk.
5. Basuh telur doh, kemudian taburkan serbuk (campuran B) di atas.
6. Gunakan pemotong bulat (diameter 4cm) untuk memotong doh.
7. Bahan paip (C) (tampalan buah) di tengah-tengah biskut doh.
8. Panaskan ketuhar sebelum panaskan, bakar pada suhu 160°C selama 15 - 20 minit sehingga dibakar dengan baik.

Ramadan, bulan kesembilan kalendar Islam, adalah bulan untuk umat Islam melaksanakan ibadah puasa. Umat Islam berpuasa dari subuh hingga senja, menahan diri daripada makan, minum, merokok, dan terlibat dalam aktiviti seksual.

Ramadan dianggap sebagai bulan yang sangat bertuah dalam kalendar Islam kerana dipercayai bahawa Nabi Muhammad S.A.W menerima ayat-ayat pertama Al-Quran pada masa ini.

BAHAN-BAHAN

BERAT
(gram)

Kumpulan A

Apito Biscuit Mix	500
Apito Butterscotch Paste	10
Bakels Butta Blends	250

Kumpulan B

Apito Biscuit Mix	500
Bakels Butta Blends	180

Kumpulan C

Bakels Orange Filling	200
Bakels Strawberry Filling	200

Jumlah

1840



Golden Sauce Cookie

Cara-cara

1. Pukul semua bahan pada kelajuan sederhana selama 1 minit sehingga bercampur sama rata.
2. Gulungkannya rata dan gunakan pemotong biskut berbentuk rama-rama untuk memotong bentuk.
3. Letakkan bentuk potong ke dulang pembakar.
4. Berus dengan basuh telur sebelum membakar dan taburkan dengan beberapa biji bijan hitam.
5. Bakar pada suhu 180°C selama 15 minit dan ia sedia untuk dihidangkan.

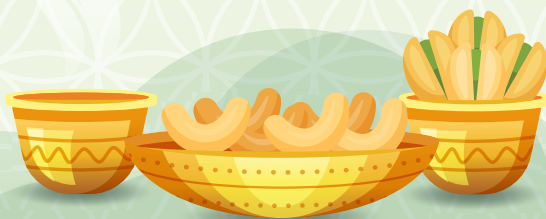
Ramadan adalah bulan di mana Al-Quran diturunkan sebagai panduan bagi manusia dan penjelasan-penjelasan mengenai petunjuk itu serta pembezaan (antara yang hak dan yang batil)

BAHAN-BAHAN

BERAT (gram)

Apito Biscuit Mix	500
Tepung Kek	200
Bakels Butta Blends	200
Bakels Golden Sauce	150
Susu Tepung	50

Jumlah

1100



Chocolate Brownies

Cara-cara

1. Campurkan semua bahan (A1) pada kelajuan rendah selama 1 minit dan terus bercampur pada kelajuan sederhana selama 2 minit.
2. Tuangkan adunan dalam dulang pembakar yang lancar 14" x 14" dan bakar pada suhu 160°C selama 25 minit dan ketepikan untuk menyejukkan.
3. Potong brownies ke dalam saiz yang anda inginkan dan susun brownies di atas pinggan dan dihidangkan dengan bahan (A2) atau tuangkan ke atasnya.

BAHAN-BAHAN

BERAT
(gram)

Kumpulan A1

Apito Chocolate Moist
Cake Mix 500

Telur 200

Air 100

Minyak Jagung 200

Kumpulan A2

Bakels Chocolate Truffle 100

Jumlah 1100





Red Velvet Roti Cake

Cara-cara

1. Campurkan semua bahan (A) ke dalam pengadun lingkaran pada kelajuan rendah selama 2 minit kemudian kelajuan tinggi selama 6 minit.
2. Bahagikan doh ke dalam 200g setiap satu dan gulungkannya kemudian masukkan ke dalam acuan roti sandwich.
3. Bukti pada kelembapan 35°C 85% selama 80 minit.
4. Campurkan semua bahan (B) kecuali minyak pada kelajuan rendah selama 1 minit kemudian kelajuan tinggi selama 2 minit.
5. Tambah minyak dan kacau pada kelajuan rendah selama 1 minit.
6. Sapukan Kumpulan B 300g di atas doh.
7. Baking 200°C bahagian atas 200°C bawah selama 43 minit.

BAHAN-BAHAN

BERAT
(gram)

Kumpulan A

Bakels Red Velvet Cake Mix	1000
Tepung Roti	2000

Bakels Instant Active Dried Yeast	60
Air	1400

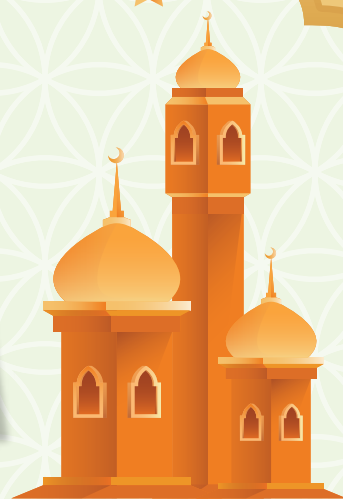
Bakels Butta Blends	200
---------------------	-----

Kumpulan B

Bakels Red Velvet Cake Mix	550
Telur	450
Ovalett Special	30
Air	125
Minyak	125

Jumlah 5940





Raspberry Cheese Creme Cake

Cara-cara

Gunakan : Paddle

Kumpulan A : Kek

1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk adunan.
2. Pukul adunan dengan dayung pada kelajuan perlahan selama 1 minit dan 3 minit pada kelajuan sederhana atau sehingga sehati.
3. Skalakan 1875g adunan ke dalam dulang pembakar 60cm x 40cm kemudian paipkan inti raspberi.
4. Bakar kek pada suhu 185°C selama 35 minit atau sehingga masak sepenuhnya.

Kumpulan B : Krim

1. Pukul semua bahan dengan kelajuan perlahan selama 1 minit.
2. Teruskan pada kelajuan sederhana selama 1 minit atau sampai pekat.
3. Potong kek separuh kemudian sapukan keju Pettina, akhir sekali letakkan satu lagi kek di atas.
4. Kemudian potong seperti yang anda mahukan dan ia sedia untuk dihidangkan.

BAHAN-BAHAN

BERAT
(gram)

Kumpulan A

Bakels Crème Cake Mix	1000
Telur	350
Air	225
Minyak Sayuran	300
Bakels Les Fruits Raspberry 50%	700

Kumpulan B

Pettina Cheesecake Mix	330
Krim Sebat	1000

Jumlah 3905



Setibanya pada Hari Raya Puasa, setiap keluarga umat islam akan berkumpul untuk meraihkannya. Selain daripada menjamu menu istimewa, umat islam juga turut ziarah ke rumah saudara-mara serta rakan dan tuala. Terdapat juga keluarga yang akan membuat rumah terbuka bagi menjemput serta menjamu keluarga dan kenalan mereka bagi meraihkkan Hari Raya Puasa.

Chocolate Chip Muffin

Cara-cara

1. Campurkan semua bahan (A1) pada kelajuan rendah selama 1 minit dan terus bercampur pada kelajuan sederhana selama 1 minit.
2. Tuangkan adunan ke dalam cawan muffin sekitar 60g setiap satu dan bakar pada suhu 210°C selama 25 minit dan diketepikan untuk menyejukkan.
3. Campurkan semua bahan (A2) pada kelajuan sederhana selama 5 minit dan paip ke muffin atau deisgn mengikut keinginan anda sendiri.

BAHAN-BAHAN

BERAT
(gram)

Kumpulan A1

Bakels Chocolate Chip Crème Cake Mix	500
Air	100
Telur	180
Minyak Jagung	210

Kumpulan A2

Bakels Margarine P	250
Gula Aising	125

Jumlah 1365





Chiffon Cake

Cara-cara

1. Dalam pengadun menggunakan alat whisk bancuh PETTINA CHIFFON CAKE MIX, telur dan air pada kelajuan perlahan selama 1 minit.
2. Pukul adunan selama 10 minit dengan kelajuan tinggi.
3. Masukkan minyak sayuran secara beransur-ansur selama 1 minit pada kelajuan perlahan dan gaul rata.
4. Masukkan 500g adunan ke dalam chiffon acuan tanpa minyak.
5. Bakar pada suhu 180°C dengan masa lebih kurang 45 minit.



BAHAN-BAHAN

BERAT (gram)

Pettina Chiffon Cake Mix	1000
Telur	1000
Air	150
Minyak Sayuran	150

Jumlah

2300





Hari Raya Puasa, juga dikenali sebagai Hari Raya Aidilfitri, perayaan yang menandakan berakhirnya Ramadan.

Sementara Hari Raya Puasa meraikan berakhirnya bulan puasa, Hari Raya Haji pula akan menyusul kira-kira tiga bulan kemudian, menandakan berakhirnya ibadah haji (haji) umat Islam ke kota suci Mekah.

Pandan Coconut Cheese Cake

Cara-cara

1. Pukul semua bahan (A) pada kelajuan sederhana selama 3 minit.
2. Tuang ke dalam loyang 12" x 12" dan bakar pada suhu 160°C selama 25 minit dengan kertas parchment.
3. Biarkan ia sejuk sepenuhnya.
4. Pukul semua bahan (B) pada kelajuan sederhana selama 2 minit.
5. Potong kek kepada separuh dan sapukan keju krim pada 1 lapisan dan masukkan ke dalam peti sejuk selama 30 minit.
6. Akhir sekali potong saiz yang anda mahu.
7. Hiaskan kelapa kering.

BAHAN-BAHAN

BERAT (gram)

Kumpulan A

Bakels American Muffin Mix	500
Telur	200
Air	100
Minyak	200
Apito Pandan Paste	20

Kumpulan B

Pettina Cheesecake Mix	175
Krim Sebat	500

Jumlah	1695
---------------	-------------





Butterscotch Butter Cake

Cara-cara

1. Campurkan semua bahan dengan kelajuan perlahan selama 1 minit, kemudian kelajuan sederhana selama 5 minit.
2. Masukkan 600g - 1kg adunan kek ke dalam acuan kek yang dikehendaki.
3. Bakar dengan suhu 180°C selama 45 - 60 minit dan boleh dihidangkan.

BAHAN-BAHAN

BERAT (gram)

Pettina Butter Cake Mix	800
Bakels Premier Butterscotch Muffin Mix	200
Bakels Margarine P	360
Bakels Butta Blends	360
Telur	550
Apito Butterscotch Booster Paste	30

Jumlah

2300

Hari Raya Haji pula dikenali sebagai Eid al-Adha, adalah Perayaan Pengorbanan yang berlaku kira-kira 70 hari selepas Ramadan berakhir. Adalah berguna untuk memahami perkara ini sebelum merancang lawatan anda pada bulan akan datang!

Hari Raya Haji juga dikenali sebagai 'hari pengorbanan' kerana umat Islam percaya bahawa Nabi Ibrahim hampir mengorbankan anaknya, Ismail, kerana ketaatan dan penghormatan kepada Allah.






BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904




 www.maybakels.com



 [BakelsMalaysia](https://www.linkedin.com/company/bakelsmalaysia)



 [BakelsMalaysia](https://www.facebook.com/BakelsMalaysia)



 [bakelsmalaysia](https://www.instagram.com/bakelsmalaysia)



 [TikTok](https://www.tiktok.com/@bakelsmalaysia)