

MINI FRUIT PIE

Bahan - bahan :

A. Kulit Pie :

- | | |
|--------------------------|--------|
| • Royal Palmie Margarine | 125 gr |
| • Gula Halus | 125 gr |
| • Telur Utuh | 50 gr |
| • Tepung Ninja | 300 gr |

Cara Membuat :

- Campur margarine dan gula halus, aduk hingga tercampur rata dan sedikit pucat.
- Lalu masukkan telur kemudian aduk hingga tercampur rata.
- Terakhir masukkan tepung terigu, aduk kembali hingga tercampur rata
- Kemudian istirahatkan adonan pie selama 5 menit baru bisa di cetak dan di bentuk.
- Sebelum di bake tusuk bagian bawah adonan pie dengan garpu atau tusuk gigi.
- Bake di suhu 170°C selama $\pm$ 10 Menit atau hingga matang. Dinginkan dan pie shell bisa digunakan.



B. Pastry Cream :

- Fla Instant CREMYVIT CLASSIC 250 gr
- Susu Cair 500 gr

C. Garnish :

- Dark Chocolate Coverlux 250 gr
- Jeruk Kalengan Secukup nya
- Kiwi Fresh Secukup nya
- Strawberry Fresh Secukupnya
- Palleta Apricot Secukupnya

Cara Membuat :

- Campur Fla Instant dan Susu Cair, Aduk hingga tercampur rata. Masukkan kedalam plastik segitiga.
- Lelehkan DCC lalu poles ke bagian dalam kulit pie lalu biar kan kering.
- Setelah lelehan coklat kering beri pastry cream lalu hias dengan buah sesuai selera kemudian beri sedikit palleta apricot yang sudah di lelehkan dengan air.