
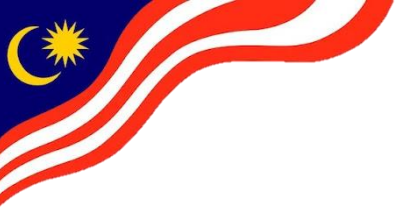


*Selamat
Datang*



Ke Program Berkala Mahir Short Learning Series (SLS)

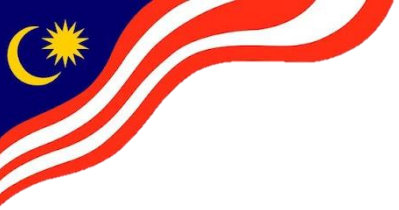




Kelas live SLS menggunakan platform YouTube.

 **YouTube** **Studio NADI MAHIR**





Menu Hari Ini



Pistachio Brownies Kunafa





Resepi

Pistachio Brownies Kunafa



Brownies

Cara Penyediaan

Bahan-Bahan	Kuantiti
Gula Kaster	50 gm
Gula Perang	50 gm
Telur	2 Biji
Esen Vanilla	1/2 tsp
Coklat Masakan	200 gm
Butter	75 gm
Tepung Gandum	75 gm
Baking Powder	1/4 tsp
Serbuk Koko	30 gm

1. Campurkan gula kaster, gula perang, telur dan esen vanilla dalam mangkuk adunan. Kacau dengan *hand whisk* hingga sehati.
2. Satukan coklat masakan dan butter. Cairkan secara *double-boil*.
3. Bila dah cair dan tercampur sehati, tuangkan coklat ke dalam adunan gula dan telur dan terus mengacau adunan hingga sehati.
4. Kemudian campurkan bahan-bahan kering ke dalam adunan dan gaul sehati.
5. Tuang bancuhan dalam Loyang bergrease bersaiz 7" x 7"
6. Rehatkan adunan selama 30 min sebelum dibakar
7. Bakar pada suhu 170 Celsius, selama 25 min. Kemudian pusingkan acuan dan bakar lagi selama 10 min. Sejukkan





Pistachio Brownies Kunafa



Lapisan Pistachio Kunafa

Bahan-Bahan	Kuantiti
Doh Kunafa	130 gm
Mentega	80 gm
Pes Pistachio	120 gm
Minyak masak	1 tsp

Cara Penyediaan :

1. Potong kunafa kepada bahagian-bahagian kecil. Kemudian leraikan supaya mudah untuk menggaul nanti.
2. Panaskan mentega sehingga cair, masukkan doh kunafa yang telah dilarikan. Masak sehingga kunafa menjadi garing dan mentega sebatu. Angkat dan ketepikan.
3. Campurkan pes pistachio dengan minyak, kacau hingga sebatu. Masukkan pes pistachio. Gaul hingga semua doh bersalut rata.
4. Tuangkan kunafa atas lapisan brownies yang dah disejukkan.





Pistachio Brownies Kunafa



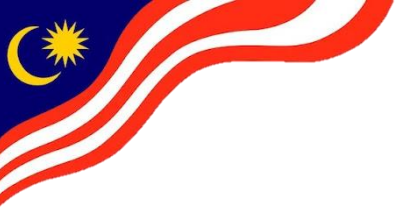
Chocolate Ganache

Bahan-Bahan	Kuantiti
UHT Krim	130 gm
Mentega	10 gm
Cooking Chocolate	200 gm

Cara Penyediaan :

1. Panaskan UHT Krim dan butter dalam bekas secara double-boil
2. Apabila mentega cair, masukkan cooking coklat. Kacau sehingga kesemua coklat betul-betul cair.
3. Tuangkan coklat cair atas lapisan kunafa tadi. Sejukkan dalam chiller sebelum dipotong.





Contoh Bahan Mentah - Brownies



Gula kaster /
Gula Perang
Lembut



Telur



Esen
Vanilla



Cooking Chocolate



Butter



Serbuk Koko



Tepung
Gandum

Contoh Bahan Mentah - Kunafa



Doh Kunafa



Pes Pistachio



Minyak

Contoh Bahan Mentah - Chocolate Ganache



UHT Krim

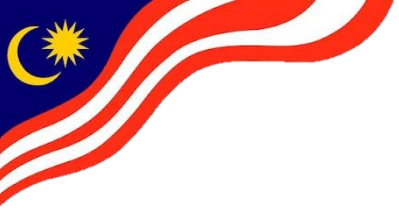


Cooking Chocolate



Butter





Peralatan Diperlukan



Induction Cooker



Induction Pan



Bowl Pelbagai Saiz



Senduk Kayu atau Plastik



Gunting atau Pisau



Hand Whisk

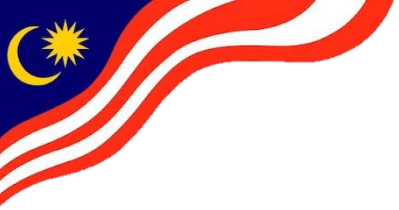


Baking Tin 7'' x 7''



Grease Paper





Selamat Mencuba Resepi ini.

