



LEVEL UP MENU RAMADAN

Gurihnya Keju KRAFT,
Bikin Rasa Makanan Lebih Istimewa!
Level Up Gurihnya, Level Up Rasanya!





by Martin Praya

DIMSUM GORENG KEJU

BAHAN 1 :

500 gr **ayam paha fillet**
4 pcs **bawang putih**
1 butir **telur**
4 sdm **tepung tapioka**
1/2 sdt **garam**
1/2 sdt **kaldu jamur**
1/2 sdt **lada putih**
1 sdm **saus tiram**

BAHAN 2 :

1 pack **Kraft QuickMelt Mozza**

BAHAN 3 :

20 pcs **kulit lumpia**
1 sdm **terigu** + 3 sdm **air**

CARA MEMBUAT

1. Potong ayam menjadi potongan kecil.
2. Masukkan semua bahan 1 ke dalam *chopper*.
3. Setelah halus dan tercampur rata, isi dengan potongan keju dan bentuk menjadi bulat.
4. Bungkus dengan kulit lumpia, oles dengan campuran tepung.
5. Goreng dengan api sedang hingga matang dan warna kecokelatan.
6. Sajikan.



NASI BAKAR KEJU

BAHAN :

350 gr **nasi putih**
100 gr **daging ayam giling**
50 gr **smoked beef**
50 gr **Kraft Cheddar**
1 siung **bawang putih**
1 batang **daun bawang**
20 gr **saus tiram**
5 gr **minyak wijen**
15 gr **kecap manis**
15 gr **margarin**
Garam secukupnya
Lada bubuk secukupnya
Daun pisang secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga matang.
2. Masukkan daging ayam dan smoked beef lalu tumis hingga matang.
3. Tambahkan saus tiram, kecap, minyak wijen, dan beri bumbu.
4. Campurkan tumisan daging ayam dengan nasi hingga merata.
5. Bungkus tumisan nasi dengan daun pisang, kemudian beri potongan keju di atasnya.
6. Bungkus nasi seperti lontong.
7. Bakar nasi hingga daun pisang berwarna kecokelatan dan nasi matang.
8. Sajikan selagi hangat.



PASTA AYAM GEPREK

BAHAN :

150 gr **pasta spaghetti**
25 gr **Kraft QuickMelt Mozza**
1 slice **ayam fillet**
1/2 sdt **garam**
1 sdt **penyedap**
3 sdm **minyak**
10 buah **cabai rawit merah**
1 sdt **cabai kering cincang**
3 siung **bawang putih cincang**
Tepung ayam goreng

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak.
2. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan hasil rebusan pasta dan beri bumbu.
3. Siapkan ayam fillet, tepungkan dengan tepung ayam goreng.
4. Goreng hingga kecokelatan.
5. Untuk sambal geprek, cincang cabai dan bawang putih.
6. Panaskan minyak lalu siram cabai dan beri bumbu.
7. Siapkan pasta lalu ayam diberi sambal, kemudian beri parutan keju Kraft QuickMelt Mozza.
8. Torch hingga keju lumer.
9. Sajikan.



by Martin Praya

RISOL JASUKE

BAHAN 1 :

300 ml **susu cair**
500 gr **jagung**
100 gr **Kraft Filling**
5 sdm **kental manis**
2 sdm **margarin**
2 sdt **maizena**

Kulit risol secukupnya

BAHAN 2 :

10 sdm **terigu**
1 sdm **tapioka**
2 butir **telur**
350 ml **susu**
1/5 sdt **garam**

BAHAN 3 :

150 gr **Kraft QuickMelt Mozza**
4 sdm **terigu** + 75 ml **air**
150 gr **tepung roti**

CARA MEMBUAT

1. Lelehkan margarin, masukkan jagung dan susu. Masak hingga mendidih.
2. Tambahkan kental manis, keju, dan maizena. Masak hingga mengental. Angkat dan dinginkan.
3. Campurkan semua bahan 2 ke dalam mangkuk, aduk lalu saring.
4. Oles wajan dengan minyak, masukkan 1 centong adonan.
5. Ulangi hingga adonan habis.
6. Siapkan kulit, isi dengan adonan jagung & Kraft QuickMelt Mozza.
7. Lipat adonan, lalu balur dengan campuran air dan terigu.
8. Balur kembali dengan tepung roti dan goreng hingga matang hingga coklat keemasan.
9. Angkat dan sajikan.



by Martin Praya

KOREAN GARLIC CHEESE BREAD

BAHAN 1 :

325 gr **tepung protein tinggi**
50 gr **gula pasir**
4 gr **ragi instan**
1 sdm **susu bubuk**
1 butir **telur**
1 sdm **margarin**
Garam secukupnya

BAHAN 2 :

200 gr **Kraft Filling**
50 ml **susu cair**
50 ml **kental manis**

BAHAN 3 :

100 gr **butter leleh**
1 sdm **bawang putih cincang**
2 sdm **peterseli cincang**
Kraft QuickMelt Mozza
1 butir **kuning telur**
1 sdm **susu cair**

CARA MEMBUAT

1. Masukkan semua bahan kecuali margarin & garam ke dalam mixer.
2. Setelah setengah kalis, masukkan margarin & garam.
3. Diamkan adonan selama 40 menit.
4. Bentuk adonan bulat 50gr.
5. Diamkan kembali selama 30 menit, oleskan dengan campuran kuning telur dan susu.
6. Panggang roti selama 20 menit di suhu 190°C.
7. Campurkan bahan 2 ke plastik segitiga/*pipping bag*.
8. Isikan pada roti yg sudah dipotong, tambahkan Kraft QuickMelt Mozza.
9. Campurkan bahan 3, aduk rata.
10. Kuas roti dengan bahan 3, panggang kembali selama 10 menit di suhu 200°C (bagian atas saja).
11. Sajikan roti.



KURMA GORJU

BAHAN 1 :

20 buah **kurma** (buang biji)
Kraft QuickMelt Mozza (stick 2cm)
Minyak goreng secukupnya

BAHAN 2 :

50 gr **tepung maizena**
100 gr **tepung beras**
1 sdt **vanili**
1 butir **telur**
100 ml **susu cair**
250 gr **tepung panir**

CARA MEMBUAT

1. Isikan kurma dengan potongan **Kraft QuickMelt Mozza**.
2. Aduk bahan 2 hingga kental.
3. Celupkan kurma ke dalam adonan bahan 2 hingga rata.
4. Balur kurma dengan tepung panir, sisihkan, kemudian ulangi.
5. Panir hingga 2 kali.
6. Goreng dengan minyak panas hingga berwarna cokelat keemasan.
7. Siap disajikan.



by Martin Praga

ROTI GORENG TELUR

BAHAN 1 :

10 lembar **roti tawar**
tepung roti
telur

BAHAN 2 :

5 butir **telur rebus**
5 sdm **mayonaise**
2 sdm **saus sambal**
2 sdm **saus tomat**
Garam secukupnya
Lada putih secukupnya

BAHAN 3 :

Kraft Cheddar Singles
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT

1. Potong telur rebus, campurkan dengan bahan isian, aduk rata.
2. Gilas roti tawar, isi dengan isian telur dan mayo lalu tambahkan Kraft Cheddar Singles.
3. Tekan pinggiran roti dengan garpu lalu balur dengan telur kocok.
4. Balur dengan tepung roti kemudian goreng hingga kecokelatan.
5. Sajikan roti goreng dengan saus sambal.



by Martin Praya

HOMEMADE PIZZA

BAHAN 1 :

2 sdm **gula**
1 sdt **ragi instan**
150 ml **air hangat**

BAHAN 2 :

250 gr **terigu protein tinggi**
1/2 sdt **garam**
2 sdm **margarin**

BAHAN 3 :

100 gr **saus tomat/bolognese**
2-3 pcs **sosis**
1 pcs **bawang bombay**
100 gr **Kraft QuickMelt Mozza**

CARA MEMBUAT

1. Campurkan gula, ragi, dan air. Aduk merata. Biarkan berbuih.
2. Masukkan terigu, garam, dan air campuran ragi, aduk hingga kalis.
3. Tambahkan margarin. Aduk hingga tercampur merata.
4. Bentuk bulat, lalu istirahatkan selama 30 menit.
5. Kempiskan adonan, lalu ratakan ke dalam loyang.
6. Oles dengan saus tomat lalu taburkan sosis, bawang bombay, dan Kraft QuickMelt Mozza.
7. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama 10-15 menit.
8. Angkat dan sajikan.



by Martin Praya

KOREAN CHEESE BALL

BAHAN 1 :

150 gr **tepung ketan**
35 gr **tepung terigu**
25 gr **gula pasir**
1/4 sdt **baking powder**
(bubuk pengembang)
120 ml **air panas**
25 gr **mentega**
Garam secukupnya

BAHAN 2 :

Kraft QuickMelt Mozza
Bubuk keju

CARA MEMBUAT

1. Campurkan bahan adonan ke mangkuk, tambahkan mentega.
2. Adon hingga adonan kalis.
3. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
4. Isi adonan dengan Kraft QuickMelt Mozza.
5. Goreng dengan api sedang, hingga bola keju matang.
6. Campurkan dengan bubuk keju, aduk rata.
7. Sajikan.



by Martin Praya

NO BAKE CHEESECAKE

BAHAN 1 :

210 gr **biskuit susu**
80 gr **margarin leleh**

BAHAN 2 :

500 gr **Kraft Filling**
110 gr **gula pasir**
80 gr **yogurt**
5 gr **air lemon**
300 ml **whipping cream dairy**
Garam secukupnya

BAHAN 3 :

16 gr **gelatin bubuk**
80 ml **air**

TOPPING

100 gr **Kraft Cheddar**
Daun mint

CARA MEMBUAT

1. Hancurkan biskuit dengan *chopper*, tambahkan margarin cair. Aduk hingga merata.
2. Tuang ke loyang, lalu tekan hingga rata.
3. Cheesecake : Cairkan bubuk gelatin dengan air, dengan cara meletakkan di atas panci berisi air mendidih selama 3–5 menit.
4. Aduk Kraft Filling dengan gula pasir dan yogurt.
5. Campurkan *whipping cream dairy*/krim kocok susu & gatam.
6. Tambahkan larutan gelatin.
7. Tuang ke cetakan, dinginkan di lemari es selama 4 jam.
8. Setelah set, hias dengan Kraft Cheddar parut dan daun mint.
9. Sajikan.



PISTACHIO COOKIES

BAHAN :

200 gr **butter**
20gr **gula halus**
1 gr **garam**
30 gr **kuning telur**
100gr **Kraft Cheddar**
250 gr **terigu protein rendah**
100 gr **pistacho cincang**
12 gr **maizena**
50 gr **susu bubuk**
Coklat green tea

CARA MEMBUAT

1. Aduk butter dan gula halus hingga rata, tambahkan kuning telur, aduk rata.
2. Masukkan parutan Kraft Cheddar, terigu, pistachio, maizena, dan susu bubuk, aduk hingga merata.
3. Istirahatkan adonan, kemudian susun di atas loyang.
4. Panggang dengan suhu 160°C selama 15-20 menit.
5. Celupkan pada coklat green tea leleh, taburi dengan pistachio cincang.
6. Sajikan.



BOLOGNESE BAKED POTATOES

BAHAN :

50 gr **bawang bombay**
1 siung **bawang putih**
100 gr **daging ayam giling**
200 gr **saus bolognese**
1 sdm **gula**
2 buah **kentang**
1/2 sdt **garam**
1/3 sdt **penyedap**
Butter leleh
Daun basil
Ayam bolognese
Kraft QuickMelt Mozza

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang bombay & bawang putih hingga harum.
2. Masukkan daging ayam kemudian masak hingga matang.
3. Tambahkan saus bolognese, gula, garam, dan penyedap.
4. Lumuri kentang dengan butter dan tusuk dengan garpu, lalu panggang ± selama 60 menit dengan suhu 220°C.
5. Belah kentang, beri butter dan aduk dengan kentangnya.
6. Beri ayam *bolognese* di atas kentang, tambahkan parutan Kraft Quickmelt Mozza.
7. Taburi daun basil, panggang selama 10 menit dengan suhu 200°C dan sajikan.



CHEESY CHICKEN KATSU

BAHAN :

100 gr **Kraft QuickMelt Mozza**
20 pcs **ayam fillet tipis**

BAHAN MARINASI :

1 sdt **garam**
1/2 sdt **lada bubuk**
20 gr **minyak**

BAHAN PANIR :

150 gr **air**
75 gr **terigu**
150 gr **tepung panir**

CARA MEMBUAT

1. Tipiskan daging ayam.
2. Marinasi daging ayam selama 15 menit di lemari es.
3. Siapkan daging ayam selembat lalu lapisi dengan Kraft QuickMelt Mozza kemudian lapisi dengan ayam.
4. Ulangi hingga selesai.
5. Kemudian panirkan ayam dengan tepung panir.
6. Istirahatkan selama 30 menit.
7. Goreng hingga kecokelatan.
8. Sajikan.



by Martin Praya

BOLU KEJU

BAHAN 1 :

6 butir **telur**
1 sdt **SP**
220 gr **gula pasir**
1 tetes **vanilla essence**

BAHAN 2 :

180 gr **tepung terigu**
30 gr **susu bubuk**
1 sdt **baking powder**
(bubuk pengembang)
Garam secukupnya

BAHAN 3 :

200 gr **margarin leleh**
170 gr **Kraft Filling**
150 gr **Kraft Cheddar**

CARA MEMBUAT

1. Mixer bahan 1 selama 6-9 menit.
2. Masukkan bahan 2, sedikit demi sedikit dengan kecepatan mixer yang rendah.
3. Masukkan Kraft Filling.
4. Matikan mixer, masukkan margarin leleh secara bertahap dengan teknik *fold*.
5. Masukkan Kraft Cheddar yang sudah dipotong dadu.
6. Aduk kembali, jangan *overmix*.
7. Tuang ke dalam loyang yang sudah dilapisi margarin.
8. Panggang dalam oven yang sudah di *preheat* dengan suhu 160°C selama 45 menit. (api atas bawah).
9. Sajikan.



BAKSO KEJU

BAHAN :

- 200 gr **daging sapi cincang**
- 200 gr **daging ayam fillet**
- 100 gr **udang**
- 100 gr **telur**
- 50 gr **Kraft QuickMelt Mozza**
- 1 sdt **kaldu bubuk**
- 1 sdt **garam**
- 1 sdt **lada bubuk**
- 30 gr **es batu**

BAHAN KUAH :

- 1/2 kg **balungan kaki sapi**
- 100 gr **bawang putih**
- 1 sdm **kaldu sapi bubuk**
- 1/2 sdm **garam**
- 1 sdm **gula**
- 2 liter **air**
- 2 sdm **bawang goreng**
- Daun seledri secukupnya**

CARA MEMBUAT

1. Untuk membuat bakso, Campurkan daging, ayam, udang, dan telur ke dalam *food processor*.
2. Beri bumbu dan giling halus.
3. Tambahkan es batu kemudian beri tepung tapioka sedikit-sedikit.
4. Cetak bakso dan beri isian Kraft QuickMelt Mozza.
5. Rebus bakso dengan air mendidih menggunakan api kecil.
6. Untuk kuah, tumis bawang putih halus, masukkan balungan dan tambahkan air.
7. Masak hingga mendidih dan beri bumbu.
8. Tambahkan seledri dan bawang goreng.
9. Sajikan bakso dengan mie dan sayuran.



FRUIT SALAD

BAHAN :

100 gr **semangka**
100 gr **melon**
100 gr **mangga**
100 gr **pepaya**
10 buah **anggur**
75 gr **Kraft Cheddar**

DRESSING SALAD :

150 gr **yogurt plain**
75 gr **kental manis**
80 gr **mayonaise**

CARA MEMBUAT

1. Siapkan wadah, campurkan bahan buah-buahan.
2. Untuk *dressing* salad, campurkan yoghurt, mayonaise dan kental manis.
3. Aduk hingga rata, kemudian campurkan ke dalam buah.
4. Masukkan ke dalam piring saji.
5. Beri parutan Kraft Cheddar di atasnya.
6. Sajikan.



by Martin Praya

TAHU BAKSO KEJU LUMER

BAHAN 1 :

250 gr **daging cincang**
1/2 sdt **bawang putih bubuk**
1/2 sdt **garam**
1 sdt **gula pasir**
1/4 sdt **merica**
1/2 sdt **msg**
1 sdt **baking powder**
(bubuk pengembang)
1 butir **putih telur**
80 gr **es batu**
40 gr **tapioka**

BAHAN 2 :

150 gr **Kraft QuickMelt Mozza**
10 pcs **tahu coklat**

CARA MEMBUAT

1. Masukkan daging, bawang putih bubuk, garam, gula, merica, msg, dan baking powder ke dalam *chopper*.
2. Haluskan selama 2 menit.
3. Masukkan putih telur dan es batu, *chopper* kembali hingga tercampur rata.
4. Tambahkan sagu, *chopper* hingga halus dan homogen.
5. Angkat dan pindahkan ke dalam *piping bag*/plastik segitiga.
6. Robek tahu dengan gunting.
7. Isi dengan adonan bakso dan Kraft QuickMelt Mozza.
8. Goreng dengan minyak panas hingga matang.
9. Angkat dan sajikan.



by Martin Praya

HAM & CHEESE MUFFIN

BAHAN 1 :

270 gr **tepung protein sedang**
1½ sdt **baking powder**
(bubuk pengembang)
1/2 sdt **baking soda**
1/4 sdt **bawang putih bubuk**
1 sdt **garam**
1½ sdm **gula pasir**
150 gr **keju cheddar parut**
150 gr **smoked beef cincang**
2 siung **bawang putih parut**
Segenggam parsley cincang

BAHAN 2 :

200 gr **susu cair**
65 gr **yogurt**
80 gr **minyak sayur**
1 butir **telur**
50 gr **butter**
150 gr **Kraft QuickMelt Mozza**

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan 1 ke dalam mangkuk, aduk rata lalu sisihkan.
2. Siapkan mangkuk terpisah, lalu campur semua bahan 2 (kecuali Kraft QuickMelt Mozza), aduk rata.
3. Satukan adonan basah dan kering. Aduk perlahan hingga merata (jangan terlalu lama).
4. Tuang adonan ke dalam cetakan muffin.
5. Tambahkan Kraft QuickMelt Mozza.
6. Oven dengan suhu 200°C selama 15-17 menit.
7. Angkat dan sajikan.



by Martin Praya

CHICKEN CHEESY BAKED RICE

BAHAN 1 :

2 pcs **dada ayam**
1/2 sdt **garam**
1/2 sdt **lada hitam**
2 butir **telur**
100 gr **terigu**
100 gr **tepung panir**

BAHAN 2 :

100 ml **mayonaise**
3 sdm **saus sambal**
2 sdm **saus tomat**
1 sdm **soy sauce**

BAHAN 3 :

400 gr **nasi panas**
1 sdm **butter**
1 sdt **bawang putih bubuk**
150 gr **Kraft QuickMelt Mozza**

CARA MEMBUAT

1. Bumbui ayam dengan garam dan lada hitam.
2. Baluri dengan tepung, telur, dan tepung panir.
3. Goreng hingga matang dan kecoklatan. Angkat sisihkan.
4. Siapkan mangkuk, lalu masukan semua bahan 2 dan aduk hingga merata.
5. Campurkan nasi dengan butter dan bawang putih bubuk.
6. Susun nasi, katsu, mayonaise, dan taburkan Kraft QuickMelt Mozza.
8. Oven dengan api atas dengan suhu 200°C selama 8 menit.
9. Angkat dan sajikan.



by Martin Praya

BOLU KETAN

BAHAN 1 :

2 butir **telur**
140 gr **gula pasir**
1/2 sdt **sp**
1/2 sdt **vanilla essence**
160 gr **tepung ketan**
1 sdm **tepung terigu**
120 ml **santan**
85 ml **minyak**

BAHAN 2 :

200 gr **Kraft Filling**
5 sdm **kental manis**
50 ml **susu cair**

CARA MEMBUAT

1. Mixer telur, gula pasir, vanilla essence, dan sp.
2. Masukkan tepung ketan dan tepung terigu lalu mixer kembali dengan kecepatan rendah.
3. Temper adonan dengan mencampurkan sedikit adonan dengan santan minyak dalam mangkuk terpisah.
4. Campurkan dengan sisa adonan.
5. Tuang adonan setengah ke dalam cetakan yang dioles minyak.
6. Panggang selama 15 menit.
7. Campurkan bahan isian, aduk dan pindahkan ke dalam *pipng bag*/plastik segitiga.
8. Setelah lapisan pertama matang, isi dengan Kraft Filling kemudian tuang sisa adonan.
9. Kukus kembali selama 40 menit.
10. Sajikan.



PANGSIT TUMIS AYAM KEJU

BAHAN :

200 gr **kulit pangsit**
100 gr **daging ayam giling**
50 gr **Kraft Cheddar**
5 gr **bawang putih**
3 gr **garam**
20 gr **tauge**
2 gr **merica bubuk**
15 gr **sawi hijau**
20 gr **daun bawang**
10 gr **bawang goreng**

BAHAN SAUS TUMIS :

4 gr **bawang putih**
5 gr **bawang merah**
20 gr **saus tiram**
20 gr **kecap manis**
2 gr **merica** + 3 gr **garam**
30 gr **minyak wijen**
75 gr **air kaldu**

CARA MEMBUAT

1. Untuk isi ayam keju : campurkan daging ayam, Kraft Cheddar, bawang putih, garam, dan merica pada wadah.
2. Untuk pangsit : beri air pada tepi kulit, isikan dengan adonan ayam, lipat pangsit dan sisihkan.
3. Panaskan minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang merah.
4. Tambahkan saus tiram, kecap, garam, dan merica bubuk.
5. Tambahkan air kaldu lalu masukkan pangsit yang sudah dibentuk.
6. Masukkan tauge dan sawi hijau.
7. Tumis hingga matang dan sajikan selagi hangat.



by Martin Praya

MOCHI CHEESE BREAD

BAHAN :

30 gr **gula pasir**
2 butir **telur**
30 gr **butter**
150 ml **susu cair**
45 gr **tepung terigu**
135 gr **tepung tapioka**
100 gr **Kraft Cheddar**
Garam Secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan susu, gula, dan butter hingga mendidih.
2. Masukkan tepung terigu, masak hingga matang & kalis.
3. Pindahkan ke mangkuk, setelah suhu ruang masukkan tepung terigu lalu aduk hingga merata.
4. Sambil mencampurkan, masukkan keju & kocokan telur secara berkala sambil diaduk.
5. Setelah tercampur rata, pindahkan ke dalam *pipng bag/plastik segitiga*.
6. Cetak adonan di atas *baking tray* yang sudah dilapisi dengan *baking paper*.
7. Panggang dalam suhu 170°C selama 30 menit.
8. Sajikan.



CHICKEN POPCORN

BAHAN :

250 gr **ayam fillet**
1 butir **telur**
3 sdm **tepung terigu**
2 sdm **tepung maizena**
1 bks **Kraft Cheddar**
Garam secukupnya
Lada bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Potong kecil-kecil ayam fillet.
2. Bumbui dengan lada dan garam.
3. Masukkan ayam ke dalam tepung terigu.
4. Masukkan ke dalam kocokan telur.
5. Campur Kraft Cheddar Parut dengan maizena.
6. Lapsi ayam dengan parutan KRAFT Cheddar.
7. Goreng hingga kuning keemasan.
8. Siap disajikan.



POTATO AU GRATIN

BAHAN :

Roti tawar
3 bh **kentang**
1 sdm **margarin**
1 sdm **terigu**
400 ml **susu cair**
Garam secukupnya
Lada secukupnya
Kaldu secukupnya
Bubuk parsley/oregano
Kraft QuickMelt Mozza

CARA MEMBUAT

1. Serut kentang tipis-tipis, lalu sisihkan.
2. Untuk saus : tumis margarin dan terigu, tuang susu cair sedikit demi sedikit.
3. Beri bumbu masak, masak hingga agak mengental.
4. Potong roti tawar di bagian tengah lalu tata kentang.
5. Siram dengan saus, beri taburan Kraft QuickMelt Mozza, ulangi sampai 3 lapis.
6. Beri taburan keju Kraft QuickMelt Mozza kembali, lalu bungkus dengan aluminium foil dan panggang suhu 180°C selama 1 jam.
7. Lumuri Potato au gratin dengan saus dan siap disajikan.



CHEESY SCALLOPED POTATOES

BAHAN :

2 pcs **kentang iris tipis**
2 pcs **smoke beef iris**

BAHAN SAUS PUTIH :

1 sdm **butter**
300 ml **susu cair**
1 sdm **tepung terigu**
1/2 pcs **bawang bombay**
1/2 bks **Kraft Cheddar**
1 bks **Kraft QuickMelt Mozza**
Garam secukupnya
Lada bubuk secukupnya
Garlic powder secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Lelehkan butter masukkan bawang bombay dan smoke beef, lalu masak hingga harum.
2. Masukkan tepung terigu aduk rata, lalu masukkan susu cair aduk hingga rata.
3. Masukkan parutan Kraft QuickMelt Mozza sebagian dan aduk merata, masak hingga mengental.
4. Susun irisan kentang ke dalam wadah lalu siram saus putih, berikan taburan Kraft QuickMelt Mozza dan Kraft Cheddar.
5. Oven di suhu 180°C dengan api atas dan bawah sampai matang.
6. Sajikan selagi hangat.



by Martin Praya

CHIKURO

BAHAN 1 :

500 gr **dada & paha ayam**
1/2 sdt **garam**
1 sdt **kaldu jamur**
1/2 sdt **merica**
1/2 sdt **kecap asin**
1 sdt **saus tiram**
1/4 sdt **bawang putih bubuk**
1/4 sdt **gula**
5 sdt **tapioka**
1 pcs **putih telur**

BAHAN 2 :

2 sdm **terigu**
1 sdm **maizena**
3 sdm **tepung bumbu serbaguna**

BAHAN 3 :

150 ml **Kraft Filling**
200 ml **fresh milk**
1/3 sdt **garlic powder**

CARA MEMBUAT

1. Masukkan bahan ke *chopper*.
2. Tempelkan adonan ayam dengan sedotan *stainless*, kemudian *dusting*/taburi dengan campuran tepung terigu & maizena.
3. Baluri dengan adonan tepung bumbu basah kemudian balur dengan tepung roti.
4. Goreng Chikuro hingga matang, angkat lalu sisihkan.
5. Setelah chikuro dingin, lepaskan sedotan *stainless*.
6. Untuk isian, campurkan semua bahan 3, lalu pindahkan ke *piping bag*/plastik segitiga.
7. Isi ke dalam Chikuro.
8. Sajikan.



GOGUMA CHEESE FLOWER TOAST

BAHAN :

250 gr **ubi ungu**
2 sdm **susu bubuk**
45 gr **gula**
3 gr **garam**
1 sdm **margarin**
Kulit lumpia
Vanili secukupnya
Kraft QuickMelt Mozza.

CARA MEMBUAT

1. Haluskan ubi yang telah dikukus.
2. Masukkan susu bubuk, vanili, gula, dan garam. Aduk merata.
3. Tambahkan margarin dan aduk kembali hingga semua merata.
4. Isikan dengan Kraft QuickMelt Mozza.
5. Bungkus dengan kulit lumpia.
6. Goreng dengan api sedang hingga kecokelatan.
7. Sajikan selagi hangat.



CHEESE POTATO SWEETBALL MELTED

BAHAN :

500 gr ubi
2 sdm **tepung maizena**
2 sdm **tepung tapioka**
2 sdm **kental manis**
Kraft QuickMelt Mozza

CARA MEMBUAT

1. Kupas, potong, cuci dan kukus ubi.
2. Haluskan ubi yang sudah dikukus.
3. Tambahkan kental manis.
4. Tambahkan tepung maizena, tepung tapioka, dan aduk adonan hingga merata.
5. Bentuk adonan menjadi bola, lalu pipihkan dan isi dengan Kraft QuickMelt Mozza.
6. Goreng dengan minyak panas dengan api sedang.
7. Aduk hingga matang merata.
8. Tiriskan dan sajikan selagi hangat.



KUKIS ONDE PANDAN KEJU

BAHAN :

150 gram **terigu protein sedang**
50 gram **susu bubuk**
50 gram **maizena**
50 gr **biji wijen**
125 gram **margarin**
80 gram **gula halus**
1 butir **kuning telur**
1 sdt **pasta pandan**

BAHAN ISIAN :

Kraft Cheddar
(diparut lalu dibulatkan berat
masing-masing 5 gram)

CARA MEMBUAT

1. Kocok margarin dan gula halus.
2. Masukkan kuning telur satu per satu kocok sampai rata.
3. Tambahkan pasta pandan.
4. Masukkan terigu susu bubuk dan maizena sambil diayak, uleni hingga tercampur rata.
5. Timbang adonan masing-masing 10 gram.
6. Beri isian Kraft Cheddar parut yang sudah dibulatkan.
7. Gulingkan ke atas biji wijen, bulatkan kembali.
8. Panggang di suhu 120°C selama 30 menit di oven.
9. Kukis onde matang siap untuk disajikan.

FRUTARIAN CHEESE

BAHAN :

1 sdm **strawberry jam**
3 lbr **daun mint**
25 gr **simple syrup**
100 gr **lemon soda**
30 gr **marmalade**
1 sdm **plain yoghurt**
Kraft Cheddar
Es Batu Secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tuang *strawberry jam*, oleskan pada dinding gelas.
2. Masukkan sebagian es batu, daun mint, masukkan marmalade lalu tuang sisa es batu.
3. Masukkan lemon soda, beri topping plain yoghurt, dan parutan Kraft Cheddar.
4. Hias dengan daun mint.
5. Siap disajikan.

