

CARA MEMBUAT BISKUT KRIM KREKER

Bahan:

A. Dijadikan doh:

2.8 kg Tepung gandum jenis “strong”

940 g Tepung gandum jenis “weak”

560 g Majerin

80 g malt extract

30 g Non-Fat Milk Powder (Susu Tepung Tanpa Lemak)

50 g Garam

50 g Yis (Yeast)

Cara Memproses:

(a) 2.8 kg Tepung gandum jenis “strong”; 940 g Tepung gandum jenis “weak” diayak; dimasukkan ke dalam mesin pembancuh.

(b) Masuk pula 560 g Majerin; 30 g Non-Fat Milk Powder; 50 g Garam. dan 80 g malt extract.

(c) 50 g Yis dibacuh dengan sedikit air sehingga larut, dan masukkan ke dalam adunan (mesin pembancuh).

(d) Tuang baki air ke dalam adunan dan adunan dibancuh dengan mesin pembancuh supaya ia menjadi sehati dan lembut; kemudian adunan ini diperam selama 1 jam.

Bahan:

B. Dijadikan Serbuk Pelapis

3.75 kg Tepung Gandum jenis “soft”

1.34 kg Majerin atau lemak

170 g Garam

(Gaulkan sehingga sehati 3.75 kg Tepung Gandum jenis “soft”; 1.34 kg Majerin atau lemak; dan 170 g Garam).

5. Adunan digelek beberapa kali hingga leper dan taburkan serbuk pelapis lalu dilipat dan digelek semula hingga nipis dan dipotong mengikut bentuk krik kreker.

6. Sapu dulang pembakar dengan minyak atau majrin, dan aturkan adunan untuk sedia dibakar di dalam ketuhar.

7. Masukkan ke dalam ketuhar (oven) dan dibakar pada suhu 320 d^jh C sehingga

menghasilkan biskut krim kereker yang rangup.

8. Biskut-biskut dikeluarkan dari ketuhar disembur dengan sedikit minyak sayur supaya menjadi bersinar, dan dibiarkan sejuk untuk dibungkus.

Bahan-Bahan Mentah Boleh didapati di:

CHEONG KEE SDN BHD
109 JALAN SULTAN
50000 KUALA LUMPUR..
Tel.: 03- 20723886 / 20780232. Fax: 03- 20788199.

Mesin-Mesin dalam industri pembuatan Biskut Krim Kreker.

1. Masen Penggaul – Dough mixer machine
2. Mesen penggelek - Sheeter-laminator machine
3. Mesin penerap pemotong
4. Convey
5. Oven
6. Mesen Penyembur Minyak
7. Alat penyejuk dan penyusun.

SIN YUAN MACHINERY SDN BHD
LOT 8 & 9, JALAN EMAS SD5/1
BANDAR SRI DAMANSARA
52200 KUALA LUMPUR.
Tel.: 03-6275 3662. Fax: 03-6276 2626.