



# JOBSHEET

*Membuat Fruit  
Tartlet*



**BUDI MULIA DUA**  
**CULINARY SCHOOL**

## 1.

## Bahan Kulit

No.	Bahan	Jumlah	Perlakuan
1.	Tepung terigu	180 gram	
2.	Margarin	90 gram	
3.	Garam	¼ sdt	
4.	Gula halus	30 gram	
5.	Air	1 sdm	
6.	Kuning telur	1 butir	
Prosedur : <ol style="list-style-type: none"> <li>Masukan tepung terigu, margarin, kuning telur, gula halus, air 1sdm, garam.</li> <li>Campurkan bahan tersebut dengan mixer, dan di tambah 1/2 sdm air. sampai menjadi adonan pasir.</li> <li>Bentuk adonan dengan bantuan baking paper seperti di video.</li> <li>Istirahatkan adonan di chiller.</li> <li>Bentuk adonan menggunakan cetakan seperti di video.</li> <li>Oven sampai matang ±30menit</li> </ol>			

## 2.

## Bahan Vla

No.	Bahan	Jumlah	Perlakuan
1.	Tepung terigu	180 gram	
2.	Margarin	90 gram	
3.	Garam	¼ sdt	
4.	Gula halus	30 gram	
5.	Air	1 sdm	
6.	Kuning telur	1 butir	
Prosedur : <ol style="list-style-type: none"> <li>Masukan tepung terigu, margarin, kuning telur, gula halus, air 1sdm, garam.</li> <li>Campurkan bahan tersebut dengan mixer, dan di tambah 1/2 sdm air. sampai menjadi adonan pasir.</li> <li>Bentuk adonan dengan bantuan baking paper seperti di video.</li> <li>Istirahatkan adonan di chiller.</li> <li>Bentuk adonan menggunakan cetakan seperti di video.</li> <li>Oven sampai matang ±30menit</li> </ol>			