

## KULINARIA LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA  
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI  
PEMASANGAN IKLAN  
**081-2296-5678**

theManohara HOTEL YOGYAKARTA  
FOOK YEW™  
Managed by The Duck King Group

## FROM SZECHUAN TO YOGYAKARTA

THE MANOHARA HOTEL YOGYAKARTA | Jl. Affandi No.35, Gejayan, Yogyakarta 55281  
Tel. +62 274 550 001 | Email: reservation@themanoharahotelyogyakarta.com | themanoharahotelyogyakarta.com  
@themanoharahotelyogyakarta @TheManohara The Manohara Hotel Yogyakarta

### TEBUS MURAH FOOK YEW

SETIAP TRANSAKSI 150K,  
TEBUS MURAH 1 CHILLED MANGO PUDDING  
SEHARGA ~~RP 32.800,-~~  
RP 19.999,-



### NOODLES DAY ON THURSDAY

CUKUP BAYAR ~~RP 65.000,-~~  
RP 49.999,-

UNTUK SEMUA JENIS MIE DI MENU  
SETIAP HARI KAMIS



### SUNDAY DIMSUM

HANYA DENGAN ~~RP 28.000,-~~  
RP 19.999,-

NIKMATI ALL MENU DIMSUM  
SETIAP HARI MINGGU



Mirapi Merbabu Hotel  
Halal Bihalal Package  
Authentic Lontong Opor Ayam Ngayogyakarta  
Buffet Menu Open by Reservation  
Rp.100.000,- nett/pax  
Buy 5 free 1  
Minimum 15 pax  
Open Daily  
12.00 - 14.30 WIB  
Tlogo Putri Restaurant  
Periode 13 - 30 May 2021  
FREE  
Voucher Karaoke  
1 Hour at Tlogo Fktv  
Information & Reservation  
0813 9178 5201 / Watsapp  
0274 - 433 2772 / 2992  
www.merapimerbabu.com  
Merapi Merbabu Yogyakarta  
MerapiMerbabuHotel

Halal Bihalal  
PACKAGE  
13 - 31 May 2021  
IDR 130.000 nett/pax  
(Minimum order of 20 pax)  
Package includes:  
• Special Eid Al Fitr Menu  
(Snack, Appetizer, Soup, Main Course, Dessert)  
• Free use of a private meeting room  
For more information:  
+62 811 2858 577 (WA)  
+62 274 530 7777  
SEMEJA  
GARA COSMO

Kedaulatan Rakyat  
Kulinaria  
Hotel - Oleh-oleh  
Restoran - Tour & Travel  
Cafe - Kuliner  
Setiap Minggu  
hanya di  
Kedaulatan Rakyat

### PEMANGGANGAN DENGAN OVEN YANG TEPAT JADI KUNCI

## Cara Mudah Membuat Brownies Sekat



**SAJIAN** fudgy brownies, atau yang populer dengan sebutan Brownies Sekat, kini mulai digemari dan hadir di berbagai acara. Siapa yang tak suka brownies?. Banyak yang bilang, cake bantat ini, punya sensasi yang lain dari pada yang lain. Selain rasa yang nyoklat, brownies memiliki tekstur fudgy yang mem-

buatnya tambah nikmat. "Apa itu tekstur fudgy?. Perpaduan renyahnya crust (permukaan atas cake) dan lembut-basahnya (moist, chewy) tekstur cake. Hmm, kebayang sensasinya di mulut, ya? Jadi, selain renyah dan mudah retak, permukaan atas brownies juga jadi terlihat mengkilat," kata Wina Kusnadi, yang dike-

nal sebagai praktisi pembuat kue. Ada beberapa tips yang disampaikan Wina untuk membuat brownies sekat yang lezat. **Mari ikuti langkah berikut:**  
1. Pastikan gulanya larut dalam adonan. Salah satu bahan utama membuat brownies adalah gula pasir. Nanti-

nya, gula ini akan dikocok dengan telur hingga terbentuk adonan berwarna pucat. Proses mengaduk gula dan telur ini ternyata mempengaruhi terbentuknya crust saat dipanggang. Crust adalah hasil karamelisasi adonan yang terbentuk di permukaan kue, akibat suhu tinggi pemanggangan.

Untuk bisa terkaramelisasi, gula harus tercampur sempurna dengan telur (dalam adonan brownies). Pastikan gunakan gula pasir ya guys (jika ingin gula pasir cepat larut bisa gunakan gula pasirnya di blendernya). Sebaiknya tidak memakai gula halus karena meskipun mudah bercampur dalam adonan, karakternya berbeda dengan gula pasir dan kemungkinan memunculkan shiny crust cenderung kecil. Nah, proses mengaduk gula dan telur ini ternyata mempengaruhi terbentuknya crust saat dipanggang, lho.

Crust adalah hasil karamelisasi adonan yang terbentuk di permukaan kue akibat suhu tinggi pemanggangan.

2. Cara memanggang yang tepat, juga bisa memunculkan shiny crust. Kuncinya, gunakan oven yang memiliki api atas dan bawah. Namun jika tak punya, pakai oven tangkring (otang) juga bisa asal harus rajin memantau browniesnya saat dipanggang serta suhu pada termometer oven untuk memunculkan shiny crust-nya. Karena itu, set oven sebelum memanggang dengan suhu

tinggi 175-200°C ya. Dan pada saat pemanggangan letakan dirak paling atas selama kurang lebih 20

menit. Setelah itu pindahkan ke rak tengah sampai matang sempurna. Jadi sebelum mulai

membuat brownie, teman-teman harus memahami karakter oven yang sedang dipakai. (Ati)-f

### Mencoba Roti Bantal yang Lagi Viral

**ODADING** Mang atau roti bantal yang lagi viral, memang membuat penasaran. Berawal dari Bandung, odading kini mulai banyak dibuat di beberapa tempat. Bila ingin membuat sendiri roti bantal ini, sebenarnya tidak sulit. Berikut cara membuat odading yang enak sebagai teman

minum atau ngemil sembari nonton tivi.

**Bahan yang dibutuhkan:**  
10 sdm (100 ml) air hangat  
3 sdm (50 gr) gula pasir  
1 sdt (3 gr) ragi instan  
1 btr telur  
1 sdm margarin  
25 sdm (250 gr) tepung protein sedang.

1 sachet susu bubuk (27 gr)  
1/2 sdt garam

#### Cara Membuat:

1. Masukkan gula pasir ke dalam air hangat, aduk rata, tambahkan ragi instan aduk lagi. Diamkan 10 menit. Cek apakah ragi masih berfungsi dengan baik, caranya kalo berbusa berarti kualitas ragi masih bagus dan siap di pakai

2. Di wadah lain, campur terigu, susu bubuk, dengan telur, masukkan campuran ragi uleni sampai tidak lengket ditangan. Kemudian masukkan margarin dan garam. Uleni sampai kalis.

3. Bentuk bulatan, tutup dengan plastik atau serbet, diamkan 30 menit. Kempeskan.

4. Gilas adonan, potong sesuai selera, olesi air dulu (kalau mau ditaburi wijen).

5. Panaskan minyak dengan api sedang goreng sekali balik hingga kecoklatan. Agar tidak menyerap minyak terlalu banyak

6. Odading ala Mang Oleh siap disantap santai sambil nonton. (Ati)-f

