



# BROWNIES

Oleh :  
Dra. Sudewi Yogha, M.Si

Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia

**HOT DESSERT**

**Brownies Panggang**



# BROWNIES

Brownies adalah salah satu jenis kue yang mempunyai tekstur tidak mengembang, bantat dan tidak selembut kue bolu ataupun black forest biasanya, tetapi terdapat rasa yang khas yaitu rasa cokelat yang cukup dominan serta aroma cokelat yang sangat kental.



# JENIS-JENIS BROWNIES

## ❖ Brownies Panggang

Brownies panggang yaitu kue yang berbahan dasar coklat dan bertekstur tidak mengembang serta diolah dengan tehnik baking.

## ❖ Brownies Kukus

Brownies kukus yaitu kue yang berbahan dasar coklat dan bertekstur sedikit mengembang karena diolah menggunakan tehnik dikukus.

## ❖ Brownies Cookies

Brownies cookies yaitu kue kering yang berbahan dasar coklat dan diolah menggunakan tehnik baking.

# Bahan Yang Digunakan

## Bahan Utama :

Butter



Tepung Terigu



Cocoa Powder



Dark Compound Chocolate



Baking Powder



Egg



Sugar



Bahan Pelengkap :

Kacang Mede



Cheese cheddar



# Alat Yang Digunakan

**Gas Stove**



**Mixing Bowl**



**Timbangan Elektrik**



**Plastic Bowl**



**Plastic Plate**



**Ayakan**



**Kuas**



**Tusuk Sate**



**Parutan Keju**



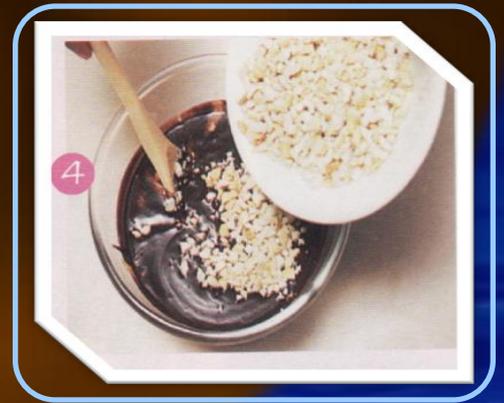
**Hand Bowl Stainless Steel**



**Loyang**



# Proses Pembuatan



**Terima Kasih...**

