



**Resep**  
**#30HariLebihBaikAnchor**





Bersama  **Anchor**<sup>TM</sup>  
Since 1886

# Hadirkan Sajian Lezat, di Bulan Terbaik

Ayo jadi bagian dari **Sahabat Anchor** yang memasak sajian spesial untuk keluarga di rumah pada momen special Ramadan tahun ini. Dengan menggunakan produk Anchor yang terbuat dari 100% susu sapi New Zealand, sajian untuk keluarga akan lebih bernutrisi dan lebih lezat tentunya.

Produk **Anchor Dairy Food** kaya akan nutrisi karena berasal dari sapi berkualitas dengan pakan alami yang sangat terjaga dan hidup di padang rumput yang subur di Selandia Baru. Sehingga sapi-sapi tersebut memproduksi susu segar alami yang telah dipastikan 100% bebas antibiotik yang kemudian diproses menjadi produk bernutrisi turunan susu lainnya termasuk mentega, keju, dan aneka krim.



**Resep**  
**#30HariLebihBaikAnchor**

# Menu Sahur





# Sup Krim Ayam Jagung

By: Chef Devina



## Bahan:

• Dada ayam filet	250 gr
• Bawang putih	2 siung
• Mixed herbs (opsional)	1/2 sdt
• Garam	1 sdt
• Gula	1/2 sdm
• Kaldu bubuk	1 sdt
• Merica	1/4 sdt
• Jeruk nipis	

## Bahan sup:

• Bawang bombai (cincang)	1 buah
• <b>Anchor Salted Butter</b>	<b>3 sdm</b>
• Terigu protein sedang	3-4 sdm
• Air	750 ml
• Seledri (opsional)	2 batang
• Jagung pipil	1 cup
• Kaldu ayam bubuk	1 sdt
• <b>Anchor Cooking Cream</b>	<b>133 gr</b>

## Cara Membuat:

- Keringkan ayam dengan tisu lalu iris tipis, pindahkan ke dalam mangkuk.
- Marinasi dengan garam, kaldu bubuk, gula, merica, bawang putih yang telah dihaluskan, sedikit perasan jeruk nipis, mustard dan mixed herbs, aduk rata.
- Panaskan sedikit minyak, masukkan ayam masak hingga sedikit kecokelatan, tiriskan lalu potong potong.
- Di wajan yang sama, tumis bawang bombai hingga wangi, aduk rata lalu masukkan **Anchor Salted Butter** dan tepung terigu, aduk rata.
- Masukkan air, aduk rata lalu masukkan ayam, jagung, seledri dan kaldu ayam, aduk rata.
- Tambahkan **Anchor Cooking Cream**, masak sebentar.
- Sup krim ayam jagung siap disajikan dengan roti sebagai pelengkap.



# Scramble Egg Cheese



## Bahan:

- Telur ayam 100 gr
- **Anchor Cooking Cream** 35 gr
- **Anchor Unsalted Butter** 20 gr
- Parsley (Chopped) secukupnya
- **Anchor Cheese IWS** (potong kecil) 1 lb
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya

## Bahan Tambahan:

- Roti tawar 2 lb

## Cara Membuat:

- Campurkan telur dan **Anchor Cooking Cream** hingga rata.
- Panaskan **Anchor Unsalted Butter**, tuangkan kocokan telur.
- Tuangkan keju yang sudah di parut dan aduk hingga rata, masukan keju yang sudah di potong kecil.
- Tambahkan garam dan merica secukupnya.

## Penyelesaian:

- Tuangkan Scramble egg di atas roti tawar yang sudah di panggang tabur dengan snow pea sprouts.





# Caramelized Butter Shrimp

## Bahan:

- Udang pancet
- Jahe iris
- Daun bawang

500 ml  
2 ruas  
2 btg

## Bumbu Halus:

- Bawang bombay
- Bawang putih
- Minyak

1/4 buah  
5 siung  
secukupnya

## Butter Sauce:

- **Anchor Unsalted Butter**
- Bawang putih
- Bawang merah
- Daun bawang (potong 1 ruas jari)
- Kecap inggris
- Saus tiram
- Oregano
- Parsley kering
- Chili flakes
- Jus apel
- Garam
- Chicken powder
- Merica
- Jeruk nipis
- Minyak goreng

**150 gr**  
10 siung  
10 siung  
1 tangkai  
1/2 sdm  
1 sdm  
1/2 sdm  
1s dm  
1/2 sdm  
50 ml  
1 sdt  
1 sdt  
1/2 sdt  
1 buah  
1 sdt

## Cara Membuat:

- Bersihkan udang sisihkan.
- Blender bawang bombay bawang putih dan minyak hingga halus.
- Panaskan minyak tumis bumbu halus hingga wangi masukkan daun bawang, bawang merah dan bawang putih lalu masak hingga kecokelatan.
- Masukkan udang aduk rata.
- Tambahkan jus apel, **Anchor Unsalted Butter**, saus tiram, kecap inggris, oregano, chili flakes, dan parsley.
- Tambahkan garam, chicken powder dan merica secukupnya.
- Sajikan dengan perasan jeruk nipis dan parsley sebagai garnish.

## Notes:

- Udang bisa diganti dengan seafood lainnya seperti kepiting, kerang, cumi, dll.



# Smoky Butter Rice



## Bahan:

- |                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| • Bawang putih cincang        | 3 siung      |
| • <b>Anchor Salted Butter</b> | <b>15 gr</b> |
| • Smoked beef                 | 2 lbr        |
| • Mix vegetable               | 50 gr        |
| • <b>Anchor Cooking Cream</b> | <b>1 sdm</b> |
| • Nasi                        | 150 gr       |
| • Garam                       | secukupnya   |
| • Merica                      | secukupnya   |

## Cara Membuat:

- Tumis **Anchor Salted Butter** dengan bawang putih cincang hingga harum.
- Tuangkan smoked beef tumis hingga harum.
- Masukkan mix vegetable dan **Anchor Cooking Cream**.
- Tuangkan nasi, beri garam dan lada.



# Ayam Goreng Saus Mentega



## Bahan:

- |                      |            |
|----------------------|------------|
| • Ayam potong        | 500 ml     |
| • Bawang putih parut | 2 siung    |
| • Garam              | secukupnya |
| • Lada               | secukupnya |
| • Minyak goreng      | secukupnya |

## Cara Membuat:

- Marinasi ayam potong dengan bawang putih garam dan lada selama minimal 30 menit/ semalam.
- Goreng ayam dengan api sedang hingga cukup matang.

## Saus Mentega:

- |                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| • <b>Anchor Salted Butter</b> | <b>50 gr</b> |
| • Kecap Inggris               | 5 gr         |
| • Saus tiram                  | 16 gr        |
| • Kecap manis                 | 30 gr        |
| • Kecap asin                  | 5 gr         |
| • Saus sambal                 | 36 gr        |
| • Saus tomat                  | 36 gr        |
| • Bawang putih bubuk          | 1/2 sdt      |
| • Bawang bombay               | 50 gr        |

## Cara Membuat:

- Tumis **Anchor Salted Butter** dengan api sedang.
- Masukkan semua bahan kecuali bawang bombay.
- Cek rasa, masukkan ayam yang telah di goreng dan tuangkan bawang bombay.
- Sajikan selagi hangat.





# Soup Telur

## Bahan:

• <b>Anchor Salted Butter</b>	<b>10 gr</b>
• Bawang Bombay	20 gr
• Bawang putih	10 gr
• Telur	100 gr
• Tahu sutera (potong dadu)	50 gr
• Air	350 ml
• <b>Anchor Cooking Cream</b>	<b>50 ml</b>
• Tomat (potong dadu)	50 gr
• Daun bawang	15 gr
• Minyak wijen	1/3 sdt
• Garam	secukupnya
• Lada	secukupnya
• Gula	secukupnya
• Kaldu bubuk	secukupnya

## Cara Membuat:

- Panaskan panci dengan api sedang, masukkan **Anchor Salted Butter** dan bawang bombay tumis hingga harum.
- Tuangkan bawang putih, tumis hingga harum.
- Tuangkan air, **Anchor Cooking Cream**, tomat dan daun bawang.
- Masukkan telur, diamkan hingga cukup menggumpal tuangkan tahu dan aduk rata.
- Beri minyak wijen, garam, lada, gula pasir dan kaldu bubuk secukupnya.
- Cek rasa, masak hingga matang dan sajikan selagi hangat.



# Tumis Daging & Brokoli



## Bahan:

• Daging sapi	250 gr
• <b>Anchor Cooking Cream</b>	<b>75 ml</b>
• Garam	secukupnya
• Lada hitam	secukupnya
• <b>Anchor Salted Butter</b>	<b>15 gr</b>
• Bawang putih (cincang)	3 siung
• Paprika kuning	30 gr
• Bawang bombay	30 gr
• Saus tiram	30 gr
• Kecap asin	1 sdm
• Kecap manis	2 sdm

## Cara Membuat:

- Marinasi daging sapi dengan **Anchor Cooking Cream**, garam dan lada selama semalaman.
- Siapkan pan dengan api sedang tumis **Anchor Salted Butter** masukkan bawang putih tumis hingga harum.
- Tuang paprika dan bawang bombay masak hingga harum.
- Kecilkan api, masukkan daging yang telah di marinasi.
- Tuang saus tiram, kecap asin, kecap manis dan lada hitam.
- Cek rasa, masak hingga matang dan sajikan selagi hangat.





# Creamy Baby Pakchoy

### Bahan:

• Baby pakchoy	200 ml
• <b>Anchor Salted Butter</b>	<b>10 gr</b>
• Bawang putih	24 siung
• Jahe	6 iris
• Air	100 ml
• <b>Anchor Cooking Cream</b>	<b>30 ml</b>
• Garam	secukupnya
• Lada	secukupnya
• Gula	secukupnya
• Kaldu bubuk	secukupnya
• Tepung maizena	1/2 sdm
• Air campuran maizena	secukupnya

### Cara Membuat:

- Rebus baby pakchoy selama 30 detik - 1 menit di air yang mendidih, angkat dan tuang pada air dingin, angkat dan sisihkan.
- Tumis **Anchor Salted Butter**, tuang bawang putih dan jahe tumis hingga harum.
- Tuang air dan **Anchor Cooking Cream**.
- Cek rasa, jika rasa sudah pas, beri sedikit larutan tepung maizena dan air hingga mengental.
- Tuang cream sauce di atas pakchoy yang telah di rebus dan tabur dengan bawang putih goreng, sajikan selagi hangat.





# Stir Fry Bean Sprouts

## Bahan:

- Tauge 150 gr
- Tahu potong kotak 150 gr
- Daun bawang potong serong 7 gr
- **Anchor Salted Butter** 10 gr
- Bawang merah 20 gr
- Bawang putih 5 gr
- Cabai merah keriting 2 pcs
- Cabai rawit merah 1 pcs
- Air 100 ml
- **Anchor Cooking Cream** 25 ml
- Lada secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Kaldu bubuk secukupnya

## Cara Membuat:

- Panaskan pan dengan api sedang, tumis **Anchor Salted Butter** dengan bawang merah, bawang putih, cabai keriting dan cabai rawit merah hingga harum.
- Masukkan tahu putih, tauge dan daun bawang.
- Tuang air dan **Anchor Cooking Cream**.
- Beri garam, lada, gula pasir dan kaldu bubuk secukupnya.
- Cek rasa dan sajikan selagi hangat.





# Creamy Rice Beef Ribs

## Air Kaldu:

- Air 600 gr
- Iga sapi 200 gr

## Cara Membuat:

- Rebus air dan iga sapi hingga menjadi kaldu, angkat kotoran yang ada
- Saring, ambil air kaldu sebanyak 450 ml dan ambil daging iga sebanyak 150 gr, sisihkan.

## Creamy Rice:

- **Anchor Salted Butter** 15 gr
- Bawang Bombay (cincang) 15 gr
- Bawang merah (cincang) 2 siung
- Bawang putih (cincang) 1 siung
- **Anchor Cooking Cream** 50 gr
- Beras 200 gr
- Garam sck
- Gula pasir sck
- Kaldu blok 1 pcs
- Biji pala sck
- Merica sck
- Daun Salam 2 lembar
- Sereh 1 lembar
- Cabe rawit 3 buah
- Iga sapi 150 gr
- Air kaldu 450 ml

## Cara Membuat:

- Tumis **Anchor Salted Butter** dengan bawang bombay, bawang merah dan bawang putih hingga harum.
- Campur tumisan bawang dengan **Anchor Cooking Cream**, ai kaldu, beras, daun salam, sereh, cabe rawit, iga sapi dan bumbu dengan garam, gula, kaldu blok, biji pala dan merica.
- Test rasa, masak dengan rice cooker hingga matang.
- Sajikan selagi hangat.

**Resep**  
**#30HariLebihBaikAnchor**

# Menu Berbuka





# Pandan Pudding & Saus Gula Jawa



### Bahan:

- |                         |            |
|-------------------------|------------|
| • Anchor UHT Milk       | 700 ml     |
| • Agar-agar plain       | 11 gr      |
| • Gula pasir            | 150 gr     |
| • Kuning telur          | 30 gr      |
| • Anchor Whipping Cream | 65 ml      |
| • Pandan pasta          | secukupnya |
| • Garam                 | secukupnya |

### Cara Membuat:

- Campur semua bahan kecuali Kuning telur dan **Anchor Whipping Cream** masak dengan api sedang.
- Setelah pudding mulai panas ambil sebagian pudding dan pancing dengan kuning telur dan **Anchor Whipping Cream**, aduk rata dan masukkan kembali ke dalam pudding yang dimasak.
- Masak hingga mendidih tuang ke dalam cetakan biarkan hingga set dan simpan dalam lemari es.

### Saus Krim Gula Jawa:

- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| • Gula jawa             | 100 gr |
| • Air                   | 50 gr  |
| • Anchor Whipping Cream | 50 gr  |
| • Daun pandan           | 1 lbr  |

### Cara Membuat:

- Masak gula jawa, air dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut.
- Saring gula jawa.
- Campurkan dengan **Anchor Whipping Cream**, aduk rata dan panaskan kembali hingga mendidih angkat dari api. Sisihkan.

### Penyelesaian:

- Setelah pudding set dan dingin keluarkan pudding dari cetakan.
- Garnish dengan kelapa parut/ kelapa kering.
- Sajikan dengan saus krim gula jawa.



# Lychee Dragon Fruit



### Bahan:

- Simple syrup 15 gr
- Sirup leci 15 gr
- Buah naga merah 100 gr
- Air dingin 110 gr
- Es batu 70 gr

### Cara Membuat:

- Campur semua bahan bahan blender semua bahan hingga tercampur rata.

### Cream Walling:

- **Anchor Whipping Cream** 250 gr
- Gula halus 25 gr

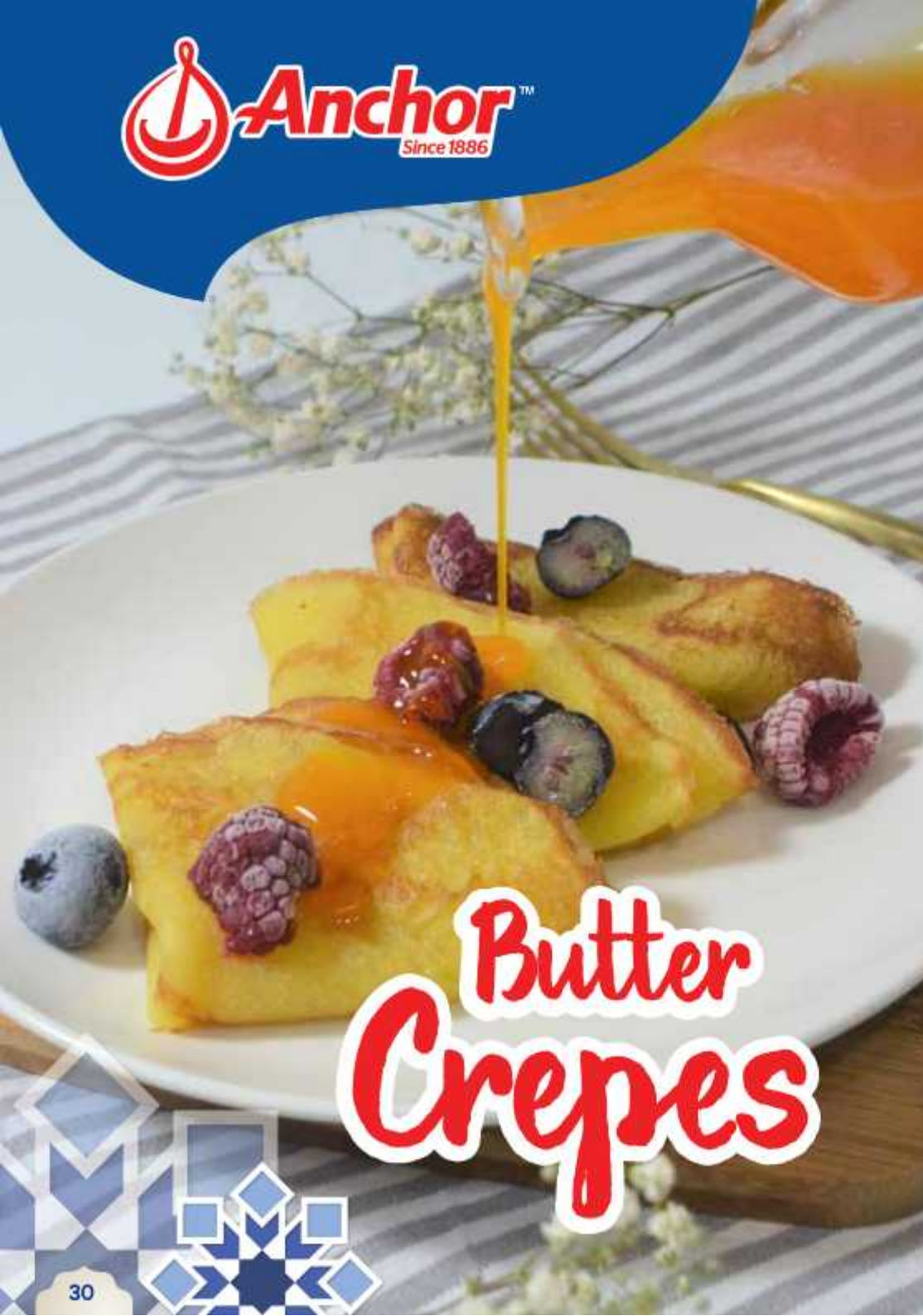
### Cara Membuat:

- Mixer **Anchor Whipping Cream** dan gula halus hingga mengental.

### Penyelesaian:

- Oleskan Cream Walling sebanyak 20 gr untuk di bagian pinggiran gelas.
- Masukkan lychee dragon fruit drink.
- Tuang cream walling sebanyak 20 gr sebagai topping.





# Butter Crepes

## Bahan:

- |                          |        |
|--------------------------|--------|
| • Anchor Unsalted Butter | 225 gr |
| • Gula halus             | 60 gr  |
| • Telur                  | 200 gr |
| • Vanilla                | 2 gr   |

## Cara Membuat:

- Cairkan butter, tambahkan gula halus hingga larut.
- Tuangkan tepung, aduk kembali hingga.
- Masukkan telur satu per satu.
- Ambil satu sendok besar adonan, tuangkan ke atas pan lalu tipiskan, masak hingga matang.

## Orange Sauce:

- |                       |            |
|-----------------------|------------|
| • Jus jeruk           | 300 gr     |
| • Maizena             | 6 gr       |
| • Air (untuk maizena) | secukupnya |

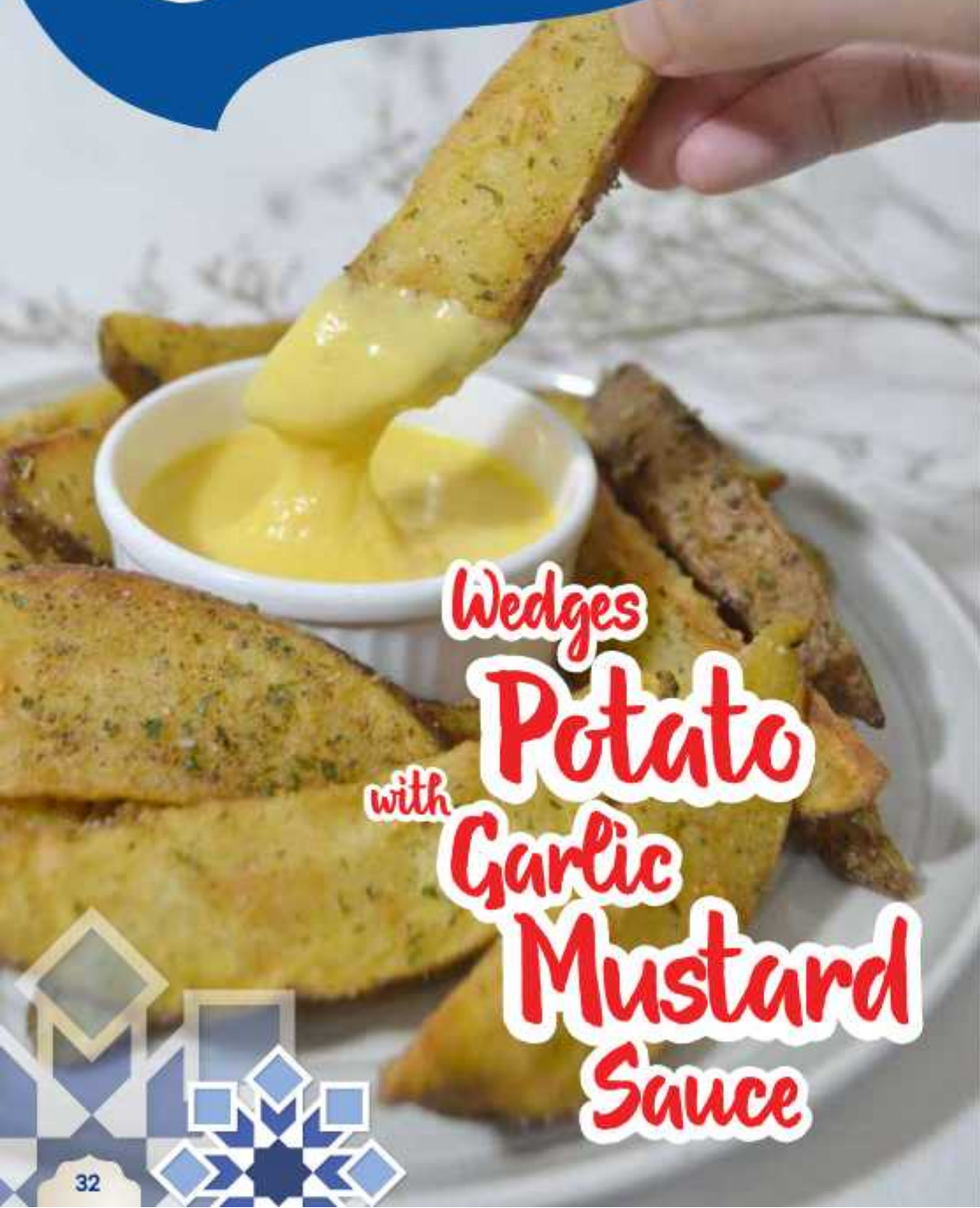
## Cara Membuat:

- Panaskan hingga mendidih, lalu dinginkan.

## Penyelesaian:

- Lipat crepes yang sudah matang.
- Tuang potongan buah di atas crepes.
- Siram Orange sauce pada bagian atas crepes.





Wedges  
**Potato**  
with  
**Garlic  
Mustard  
Sauce**

#### Bahan:

- |                    |            |
|--------------------|------------|
| • Kentang          | 3 pcs      |
| • Tepung serbaguna | 40 gr      |
| • Garam            | secukupnya |
| • Lada Bubuk       | secukupnya |
| • Cajun seasoning  | secukupnya |
| • Parsley kering   | secukupnya |
| • Minyak goreng    | secukupnya |

#### Cara Membuat:

- Cuci bersih kentang potong bentuk wedges.
- Aduk dengan tepung kering bumbu serbaguna. Goreng dengan panas sedang.
- Setelah matang beri garam, lada, cajun, dan parsley kering aduk rata.

#### Garlic Mustard Sauce:

- |                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| • <b>Anchor Unsalted Butter</b> | <b>8 gr</b>  |
| • Bawang putih                  | 2 gr         |
| • <b>Anchor Cheese Slice</b>    | <b>4 pcs</b> |
| • <b>Anchor UHT Milk</b>        | <b>90 ml</b> |
| • Madu                          | 10 gr        |
| • Mustard                       | 16 gr        |

#### Cara Membuat:

- Panaskan **Anchor Unsalted Butter** tambahkan bawang putih hingga harum.
- Tuangkan semua sisa bahan.
- Masak hingga semua tercampur rata dan mulai mengental.

#### Penyelesaian:

- Sajikan potato wedges dengan garlic mustard sauce selagi hangat.





# Potato Corn Karokke

## Bahan:

• Kentang utuh (kukus)	3 pcs
• Jagung kupas	130 gr
• Tepung terigu protein sedang	1 sdm
• <b>Anchor UHT Milk</b>	<b>200 ml</b>
• <b>Anchor Mozzarella Stretch</b>	<b>50 gr</b>
• <b>Anchor Unsalted Butter</b>	<b>1 sdm</b>
• Kaldu bubuk	1 sdt
• Garam	1/4 sdt
• Lada putih	1/4 sdt
• Tepung terigu (baluran)	secukupnya
• Tepung panko (baluran)	secukupnya
• Minyak goreng	secukupnya

## Cara Membuat:

- Rebus atau kukus kentang hingga empuk lalu kupas kulitnya dan tumbuk menjadi halus.
- Panaskan **Anchor Unsalted butter** masukkan tepung kemudian aduk secara perlahan.
- Tuangkan **Anchor UHT Milk** sambil terus diaduk hingga tercampur rata dan mengental.
- Tambahkan kaldu bubuk lada dan garam untuk rasa.
- Masukkan **Anchor Mozzarella Stretch**, kentang tumbuk dan jagung lalu aduk rata.
- Siapkan telur kocok tepung terigu dan panko di 3 wadah terpisah.
- Timbang adonan sebanyak 35 gr, bentuk adonan kentang menjadi bulat lalu baluri adonan dengan tepung telur dan panko.
- Simpan adonan di kulkas sebelum di goreng hingga set.
- Goreng dengan api sedang hingga golden brown.



# Mini Chicken Fajitas



## Bahan:

- Tortilla 4 pcs
- **Anchor Unsalted Butter** 100 gr
- Dry Parsley 1/8 sdt
- Garlic Powder 1/8 sdt

## Cara Membuat:

- Siapkan ring cutter diameter 6 cm, ambil kulit tortilla lalu potong dengan ring cutter.
- Lelehkan butter, campur dry parsley dan garlic powder.
- Rendam tortilla yang sudah di potong ke dalam lelehan butter.
- Simpan ke loyang muffin yang dibalik, agar tortilla dapat membentuk seperti taco, lalu susun
- Panggang dengan suhu 170°C selama 8 menit.
- Angkat dan sisihkan.

## Chicken Fajitas:

- Ayam (cincang kecil) 150 gr
- **Anchor Unsalted Butter** 1 sdm
- Wortel (potong dadu kecil) 50 gr
- Bawang bombay (cincang halus) 1/4 buah
- Chili powder 1 sdt
- Jintan bubuk 1/4 sdt
- Oregano 1/4 sdt
- Bawang putih bubuk 1/4 sdt
- Bawang bombay bubuk 1/4 sdt
- Paprika bubuk 1/4 sdt
- Lada hitam bubuk 1/4 sdt
- Gula dan garam 1/4 sdt
- **Anchor Easy To Grate** (parut) 15 gr
- **Anchor Cream Cheese** 30 gr
- **Anchor Mozzarella Cheese #1** 40 gr
- **Anchor Mozzarella Cheese #2** 50 gr

## Cara Membuat:

- Panaskan pan, masukkan butter lalu tumis bawang bombay sampai harum kemudian masukkan ayam dan wortel, aduk rata.
- Beri bumbu, campur rata hingga matang, kemudian angkat dan sisihkan.
- Setelah dingin, masukkan **Anchor Easy To Grate**, **Anchor Cream Cheese**, **Anchor Mozzarella Cheese #1** dan aduk rata.

## Penyelesaian:

- Ambil kulit tortilla yang sudah di panggang, beri isiannya di bagian tengah dan tabur dengan **Mozzarella #2** di atasnya.
- Panggang dengan suhu 150°C selama 15 menit.





# Peach Cream

## Base Drink:

• Peach kaleng	40 gr
• <b>Anchor UHT Milk</b>	<b>100 gr</b>
• Ice Cube	120 gr
• Peach Syrup	40 gr

## Cheese Topping:

• <b>Anchor Cream Cheese</b>	<b>50 gr</b>
• Air	84 gr
• Garam	1 gr
• Gula	34 gr
• Anchor Whipping cream	250 gr

## Cara Membuat Base Drink:

- Campurkan semua bahan ke dalam blender, blender hingga tercampur rata.

## Cara Membuat Cheese Topping

- Masukkan **Anchor Cream Cheese**, gula dan garam ke dalam blender, blender hingga lembut.
- Tuang **Anchor Whipping Cream**, Blender kembali hingga mengental.
- Siapkan gelas masukkan 35 g cheese topping , buat marble di pinggiran gelas.
- Masukkan peach potong dadu 30 gr (additional).
- Tuang base drink ke dalam gelas.



# Orange Foam Puding



## Vanilla Pudding Busa:

- Agar agar 3 gr
- Kuning telur 1 pcs
- Condensed Milk 25 gr
- Air 100 gr
- **Anchor Whipping Cream** 35 gr
- **Anchor Unsalted Butter** 16 gr
- Vanilla essence secukupnya
- Gula Pasir 25 gr
- Putih Telur 1 pcs

## Agar-Agar Bening:

- Agar agar 3 gr
- Gula pasir 40 gr
- Air 300 g

## Vanilla Sauce:

- Maizena 5 gr
- Gula pasir 37 gr
- Kuning Telur 250 gr
- **Anchor UHT Milk** 1 pcs
- **Anchor Whipping Cream** 25 gr
- Vanilla essence secukupnya

## Cara Membuat:

- Campurkan Agar agar, Kuning telur, Condensed Milk, Air, **Anchor Whipping Cream** dan Vanilla essence.
- Masak dan aduk hingga mendidih, sisihkan.
- Kocok Putih telur dan gula Pasir hingga mengembang.
- Campurkan dengan adonan agar-agar dengan cara di Fold in hingga tercampur rata.

- Masukkan adonan ke dalam cetakan, simpan di lemari pendingin hingga set.
- Campurkan Gula Pasir, air dan agar-agar, aduk rata.
- Masak hingga mendidih sambil di aduk, angkat kemudian sisihkan.
- Ambil Puding yg sudah mengeras, beri buah jeruk di atasnya.
- Tuang agar-agar bening yg sudah hangat di atasnya.
- Campurkan kuning telur, gula pasir dan maizena.
- Campurkan UHT Milk, **Anchor Whipping Cream**, Panaskan.
- Tuangkan campuran susu ke dalam adonan, aduk hingga rata.
- Saring adonan.
- Panaskan Kembali hingga mendidih dan sedikit mengental.
- Sajikan Puding Bersama Vanilla sauce.





# Butter & Herbs Chicken

## Bahan-bahan:

• Sayap Ayam	500 gr
• Bawang Bombay (potong slice)	50 gr
• Wortel (potong slice)	60 gr
• Kentang kecil/ baby potato	150 gr
• Daun bawang	30 gr
• Bawang putih (cincang halus)	3 pcs
• Bawang putih bubuk	1/2 sdt
• Dried dill	1 sdt
• Dried Rosemary	1 sdt
• Dried Thyme	1 sdt
• Tomat (potong kotak)	75 gr
• <b>Anchor Cream</b>	<b>25 gr</b>
• Seasoning (garam, gula, merica) secukupnya	

## Cara Membuat:

- Campurkan semua bahan ke dalam bowl.
- Aduk hingga semua bahan tercampur dengan rata.
- Panggang di suhu 160°C selama 45 menit.
- Sajikan.



# Magic Cheese Cake



## Base:

- Kuning telur 70 g (4 pcs)
- Putih Telur 140 g (4 Pcs)
- Gula pasir I 75 gr
- Gula Pasir II 75 gr
- **Anchor Cream Cheese** 200 gr
- **Anchor Whipping Cream** 75 gr
- Tepung Protein sedang 45 gr
- **Anchor Unsalted Butter** 40 gr
- Maizena 15 gr
- Vanilla essence 1 gr

## Chantilly Cream:

- **Anchor Whipping Cream** 250 gr
- Gula halus 25 gr
- Vanilla secukupnya
- Mix berries secukupnya

## Cara Membuat:

- Mixer Cream Cheese, gula pasir dan vanilla essence hingga lembut.
- Masukkan kuning telur kemudian jika sudah rata masukkan juga **Anchor Whipping Cream** sampai tercampur rata.
- Saring tepung terigu dan aduk dengan cara di fold in hingga rata.
- Campurkan **Anchor Unsalted Butter** yg telah dilelehkan dan sudah dalam keadaan hangat, aduk rata, sisihkan.
- Mixer Putih telur, campurkan gula secara bertahap hingga habis sambil di mixer hingga mengembang.
- Campurkan adonan kuning telur dan adonan

putih telur secara bertahap hingga tercampur rata.

- Panggang adonan dengan loyang 16 di suhu 160°C selama 25 menit dengan teknik au bain marie.
- Setelah cheesecake matang angkat dan keluarkan dari bowl, diamkan hingga dingin.
- Campur, **Anchor Whipping Cream**, gula halus dan vanilla essence.
- Mixer hingga Chantilly cream kaku.
- Masukkan Chantilly ke dalam plastik segitiga yg telah di beri nozzle, ratakan di atas cheesecake.
- Beri Mix Berries dan garnish sesuai selera, Sajikan.



**Resep**  
**#30HariLebihBaikAnchor**

# Menu Lebaran



# Nastar Taiwan

## Bahan Adonan:

- **Anchor Tin Butter** 150 gr
- **Anchor Unsalted Butter** 50 gr
- Gula halus 50 gr
- Kuning telur 2 pcs
- Tepung terigu protein sedang 240 gr
- **Anchor Parmesan** (parut halus) 40 gr
- Susu bubuk 25 gr

## Cara Membuat:

- Mix **Anchor Tin Butter**, **Anchor Unsalted Butter**, gula halus dan kuning telur dengan kecepatan rendah selama 2 menit.
- Tambahkan susu bubuk, tepung terigu, dan keju parut.

## Bahan Selai Nanas:

- Nanas (parut halus) 750 gr
- Gula pasir 175 gr
- **Anchor Unsalted Butter** 50 gr
- Air secukupnya

## Cara Membuat:

- Masak nanas hingga air berkurang, tambahkan 1/3 bagian gula, masak dengan menggunakan api kecil hingga nanas kental dan pekat.
- Beri lagi 1/3 bagian gula, masak hingga kental.
- Beri lagi 1/3 bagian gula dan **Anchor Unsalted Butter** masak kembali hingga kental.
- Gunakan api kecil angkat dan dinginkan.

## Bahan Olesan:

- Telur utuh secukupnya

## Cara Membuat:

- Ambil adonan nastar sebanyak 12 gr, isi bagian tengahnya dengan selai nanas sebanyak 5 gr, bulatkan.
- Masukkan adonan ke dalam cetakan kotak ukuran 3 x 3 cm.
- Tekan hingga permukaan adonan rata.
- Beri motif di atasnya dengan menggunakan punggung pisau.
- Olesi tipis dengan telur.
- Panggang selama 35 menit dengan suhu 150°C.



# Kue Kaasstengel



## Bahan-bahan:

- **Anchor Unsalted Butter** 25 gr
- **Anchor Tin Butter** 150 gr
- Garam 1/2 sdt
- Kuning telur 2 pcs
- Tepung terigu protein rendah 225 gr
- **Anchor Parmesan Cheese** 150 gr  
(parut kasar)

## Olesan dan Taburan:

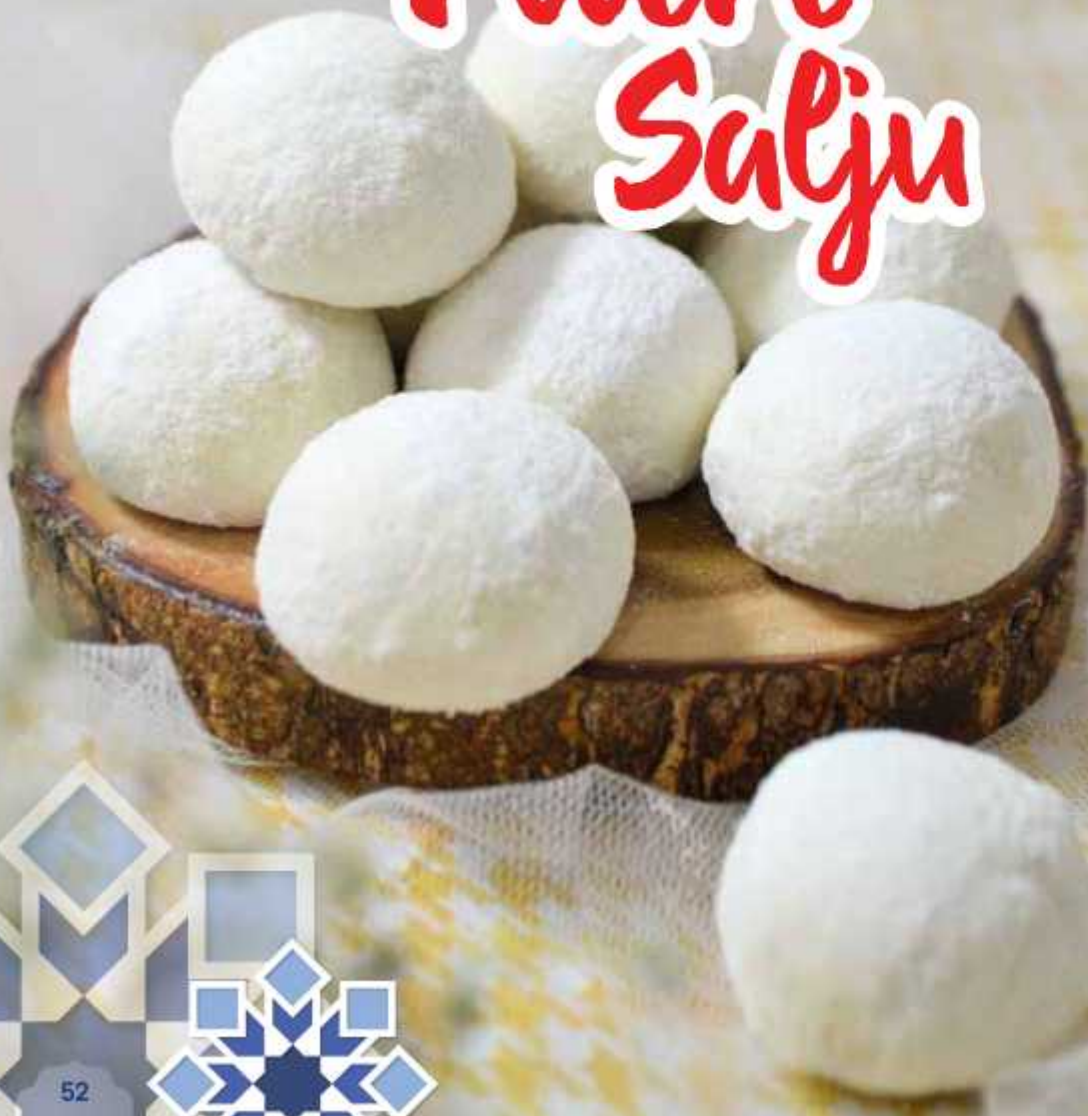
- Kuning telur 2 pcs
- **Anchor Easy To Grate** 50 gr

## Cara Membuat:

- Mixer **Anchor Unsalted Butter** dengan **Anchor Tin Butter**, garam dan kuning telur selama 1 menit dengan kecepatan rendah.
- Tambahkan tepung terigu dan keju parmesan, aduk rata.
- Tipiskan adonan, bentuk atau cetak sesuai selera dan letakan di loyang yang sudah diolesi mentega.
- Olesi sisi atas kue dengan telur dan taburi dengan keju parut.
- Panggang dengan 140°C - 150°C selama 40 menit atau hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.



# Putri Salju



## Putri Salju:

• Anchor Tin Butter	100 gr
• Anchor Unsalted Butter	50 gr
• Gula halus	63 gr
• Kuning telur	23 gr
• Tepung terigu protein sedang	200 gr
• Maizena	50 gr
• Susu bubuk	20 gr
• Anchor Parmesan Cheese (parut)	25 gr
• Kacang mede cincang	50 gr

## Taburan:

• Gula halus	100 gr
• Gula dingin / gula donat	100 gr

## Cara Membuat:

- Kocok **Anchor Tin Butter**, **Anchor Unsalted Butter** dan gula halus hingga creamy.
- Masukkan kuning telur sedikit demi sedikit aduk rata.
- Masukkan sisa bahan.
- Bulatkan adonan sekitar 5 - 8 gr.
- Panggang dengan suhu 140°C selama 30 - 40 menit atau hingga matang.
- Campur jadi satu bahan taburan aduk rata dan sisihkan.
- Setelah cookies matang selagi hangat masukkan dan baluri cookies pada campuran taburan.



# Mini Donuts Cookies

## Bahan-bahan:

• Anchor Tin Butter	200 gr
• Anchor Unsalted Butter	50 gr
• Gula pasir	110 gr
• Tepung terigu protein sedang	113 gr
• Susu Bubuk	37 gr
• Anchor Parmesan Cheese	13 gr
• White chocolate	secukupnya
• Dark chocolate	secukupnya

## Cara Membuat:

- Campurkan **Anchor Tin Butter**, **Baker's mix Blend** & gula pasir. Mixer dengan kecepatan sedang.
- Setelah tercampur rata masukkan tepung terigu, susu bubuk dan keju secara bertahap.
- Tipiskan adonan dengan ketebalan 0,2 - 0,3 mm.
- Cetak adonan dengan ring diameter 4 cm dan cetak kembali tengah lingkaran dengan ring ukuran 1,5 cm.
- Oven dengan suhu atas 140° C dan bawah 120°C selama 25 menit.





# Butter Cookies



## Bahan-bahan:

• Anchor Salted Butter	150 gr
• Gula halus	100 gr
• Tepung terigu protein rendah (ayak)	230 gr
• Telur	1
• Vanilla essence	secukupnya

## Cara Membuat:

- Kocok **Anchor Butter** dan gula halus sampai mengembang.
- Tambahkan telur, dan vanilla. Aduk rata.
- Masukkan tepung terigu kemudian aduk rata.
- Cetak adonan sesuai selera. Diamkan selama 10 menit
- Panggang pada suhu 160°C untuk 8-10 menit.
- Setelah matang, angkat dan biarkan hingga dingin sebelum dimasukkan ke dalam toples.
- Vanilla Butter Cookies **#LebihBaikAnchor** siap dihidangkan.





# Mini Raisin Cookies

## Bahan-bahan:

• <b>Anchor Tin Butter</b>	<b>125 gr</b>
• Palm sugar	130 gr
• Gula pasir	25 gr
• Telur	55 gr
• Tepung terigu	100 gr
• <b>Anchor Parmesan</b>	<b>10 gr</b>
• Baking soda	2.5 gr
• Vanilla essence	1 gr
• Garam	1 gr
• Kismis	100 gr
• Oatmeal	150 gr

## Cara Membuat:

- Kocok **Anchor Tin Butter**, palm sugar dan gula pasir hingga rata.
- Masukkan telur sedikit demi sedikit.
- Tuang sisa bahan, aduk hingga rata.
- Timbang adonan masing-masing.
- Panggang dengan suhu 140°C selama 40 menit.





# Opor Ayam

## Opor Ayam:

• Ayam kampung	1 ekor
• Minyak goreng	3 sdm
• Air	1000 ml
• <b>Anchor Cooking Cream</b>	<b>350 ml</b>
• Daun salam	3 lbr
• Daun jeruk	3 lbr
• Serai (memarkan)	2 btg
• Lengkuas (memarkan)	1 ruas
• Garam	sck
• Gula pasir	sck
• Kaldu bubuk instant	sck

## Bumbu Halus:

• Bawang merah	10 btr
• Bawang putih	8 siung
• Merica	1 sdm
• Ketumbar	1 sdm
• Jintan	2/4 sdt
• Biji pala	2/4 sdt
• Jahe	1 ibu jari
• Kunyit	1 ibu jari
• Kemiri	50 gr

## Cara Membuat:

- Blender / ulek bumbu halus hingga rata.
- Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, serai dan lengkuas hingga harum.
- Masukkan ayam masak hingga berubah warna.
- Tuang air, **Anchor Cooking Cream**, gula pasir dan kaldu bubuk instant, masak dengan api sedang hingga ayam lunak dan masak hingga matang dan bumbu meresap.
- Angkat dari api, taburi dengan bawang goreng dan sajikan.



# Chicken Strips With Gulai Sauce



## Gulai Sauce:

- Bumbu gulai instant 1 pcs
- Minyak goreng 1 sdm
- Air 250 gr
- **Anchor Cooking Cream** **250 gr**
- Garam sck
- Lada bubuk sck
- Kaldu bubuk sck
- Gula pasir sck
- Daun jeruk 2 lbr

## Cara Membuat:

- Panaskan minyak tuang bumbu instant dan daun jeruk tumis hingga harum.
- Masukkan air dan **Anchor Cooking Cream**.
- Beri garam, lada bubuk kaldu bubuk dan gula pasir.
- Cek rasa, masak hingga mulai mengental, angkat dari api dan sisihkan.

## Crispy Chicken:

- Paha ayam fillet 500 gr
- Bawang putih bubuk 1 sdt
- Garam 1/2 sdt
- Lada bubuk 1/2 sdt
- Lemon juice 1 sdt
- Tepung bumbu serbaguna sck
- Air sck
- Minyak goreng sck

## Cara membuat:

- Bumbu ayam dengan bawang putih bubuk garam, lada dan air perasan jeruk lemon, aduk rata, simpan dalam chiller selama 30 menit sisihkan.
- Panaskan minyak, campur air dan sebagian tepung bumbu, campur hingga kekentalannya pas.
- Siapkan tepung bumbu kering di piring.
- Balur ayam dengan tepung bumbu kering, ratakan.
- Celupkan ayam pada tepung bumbu basah dan masukkan kembali ke dalam tepung bumbu kering.
- Goreng ayam dengan api sedang hingga matang dan berwarna kuning keemasan.

## Penyelesaian:

- Sajikan ayam goreng dengan salad.
- Tuangkan Gulai sauce di atas bagian ayam.
- Sajikan selagi hangat.





# Nasi Kebuli

## Bumbu untuk Daging Kambing:

• Paha Kambing	350 gr
• Air I	700 ml
• Daun Salam	3 lembar
• Cengkeh	3 pcs
• Jahe (memarkan)	1 ruas
• <b>Anchor Salted Butter</b>	<b>1 sdm</b>
• Minyak goreng	1 sdm
• Air <b>Anchor Culinary Cream</b>	<b>200 ml</b>
• Air II	400 ml
• Beras Basmati	300 gr
• Kismis	3 sdm

## Bumbu yg dihaluskan:

• Bawang Merah	6 pcs
• Bawang Putih	3 pcs
• Biji Ketumbar	1 sdt
• Jinten	2 sdt
• Adas	2 sdt
• Kunyit	2 ruas
• Jahe	1 cm

## Bumbu Tambahan:

• Kayu Manis	1 batang
• Cengkeh	5 pcs
• Bubuk Pala	1/4 sdt
• Bunga Lawang	2 pcs
• Kapulaga	4 pcs
• Sereh	1 pcs
• Daun salam	2 ps
• Daun Jeruk	5 lembar
• Garam	1 ½ sdm
• Lada Putih Bubuk	1/2 sdt

## Cara membuat:

- Masukkan Paha Kambing , Air I Daun Salam, cengkeh dan Jahe ke dalam Panci.

- Rebus Sekitar 20-30 menit hingga daging matang, sisihkan.
- Haluskan semua bumbu halus menggunakan Blender.
- Tumis Bumbu Halus menggunakan **Salted Sutter** dan minyak goreng.
- Masukkan bumbu tambahan, aduk terus hingga bumbu matang dan harum.
- Masukkan air II dan **Anchor Culinary Cream**, Masak hingga mendidih sambil di aduk.
- Campurkan Paha Kambing yg sudah matang, kuah bumbu dan beras yg telah di cuci bersih.
- Masukkan Kismis.
- Mulai proses pemasakan, pilih icon untuk memasak nasi tunggu hingga matang.
- Cek Nasi, dan aduk rata.
- Sajikan Nasi Kebuli.



# Rendang Susu



## Bahan-bahan:

• Daging sapi	2500 gr
• Bawang merah	250 gr
• Bawang putih	70 gr
• Cabe merah keriting	100 gr
• Cabe merah besar	500 gr
• Jahe	500 gr
• Lengkuas	100 gr
• Kemiri	50 gr
• Daun kunyit	2 lembar
• Daun salam	5 lembar
• Daun jeruk	15 lembar
• Sereh	2 batang
• Ketumbar utuh.	8 gr
• Kayu manis	5 gr
• Pala bubuk	1 gr
• Bunga pekak	5 buah
• Cengkeh	10 buah
• Kapulaga	8 biji
• Kelapa Parut	150 gr
• <b>Anchor UHT Milk</b>	<b>2.5 ltr</b>
• Garam	Secukupnya
• Minyak goreng	250 ml

## Cara membuat:

- Pertama, olah daging yang sudah disiapkan, potong potong daging sapi dengan bentuk dadu atau seukuran dengan yang diinginkan, jangan potong daging terlalu kecil untuk diolah menjadi rendang agar saat dimasak nanti daging tidak hancur.
- Haluskan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabe merah giling, cabe merah besar, jahe, lengkuas dan kemiri.
- Haluskan rempah-rempah seperti

ketumbar, pala, kapulaga dan cengkeh.

- Panaskan wajan dan minyak, tumis bumbu halus sampai airnya mengering lalu masukkan daun jeruk, daun salam, daun kunyit, dan sereh, tumis sampai harum dan mengeluarkan minyak lalu tambahkan rempah yang sudah dihaluskan dan juga kayu manis, bunga pekak dan kapulaga.
- Lalu masukkan susu, aduk-aduk dan pastikan susu yang dimasak tidak pecah, untuk itu harus mengaduk aduk hingga mendidih merata.
- Setelah susu mendidih lalu masukkan potongan daging rendang yang telah dibersihkan dan masak menggunakan api kecil/ sedang. Bumbu dengan garam secukupnya.
- Masukkan kelapa parut yang sudah disangrai hingga kecoklatan dan masak hingga susu mengental dan mengering serta bumbu meresap ke pori pori daging.
- Lanjutkan masak daging hingga empuk dan matang merata, terus di aduk-aduk agar bagian bawah atau dasar tidak gosong.



## Anchor Butter

**Anchor Pure New Zealand Butter**, mentega yang terbuat dari krim segar yang berasal dari 100% susu sapi New Zealand berkualitas tinggi. Warna mentega Anchor berasal dari susu sapi yang kaya akan beta carotene hasil mengkonsumsi rumput hijau secara alami sepanjang tahun.

Tanpa bahan kimia tambahan dan tanpa bahan pengawet, diproses dengan simpel dan tradisional melalui teknologi yang modern dan higienis. Mentega Anchor menjadikan sajian lebih wangi & lebih lezat.



Saran penyimpanan di freezer suhu  $<-9^{\circ}\text{C}$



Jauhkan dari sinar matahari langsung & bahan yang beraroma kuat



Jangan lelehkan butter beku di microwave karena akan merusak fungsi butter

## Anchor Whipping Cream

**Anchor Whipping Cream** dibuat dari 100% susu New Zealand berkualitas tinggi. Krim kocok Anchor tidak mudah pecah saat dikocok, bahkan apabila dicampur dengan bahan lain yang bersifat asam. Krim kocok Anchor memiliki memiliki tekstur yang lebih stabil dan mampu mempertahankan bentuk dibandingkan dengan whipping cream dairy lainnya. Anchor Whipping cream 250 ml baik digunakan untuk dipanaskan atau dikocok (whipped).



Saran penyimpanan suhu  $2-4^{\circ}\text{C}$



Apabila cream sudah terbuka, maksimal hingga 3 hari pemakaian

## Anchor Cooking Cream

**Anchor Cooking Cream** adalah krim masak yang melengkapi rasa yang ditemukan dalam hidangan gurih, sekaligus menambahkan tekstur yang kental dan rasa yang lembut di dalam sup dan saus. Krim masak Extra Yield terbuat dari krim murni yang berasal dari 100% susu sapi New Zealand berkualitas. Anchor Cooking Cream telah melalui proses reduksi sehingga lebih cepat, mudah, dan hemat waktu setiap kali digunakan memasak.



Saran penyimpanan suhu  $2-4^{\circ}\text{C}$



Apabila cream sudah terbuka, maksimal hingga 3 hari pemakaian



## Anchor Cheddar Cheese

**Anchor Processed Cheddar Cheese Slice** adalah keju muda yang terbuat dari 100% susu sapi New Zealand yang telah dimatangkan selama 3-6 bulan dengan rasa cheddar yang lembut dan tekstur yang lembut. Dikemas dalam kemasan individual sehingga mudah digunakan. Anchor Processed Cheddar Cheese slice merupakan pilihan tepat untuk salad, sandwich, atau sebagai camilan.

## Anchor Full Cream Milk

**Anchor™ Susu Full Cream** adalah 100% susu murni yang memberikan rasa yang kaya dan creamy. Anchor Full Cream Milk tinggi protein dan kalsium, serta diperkaya dengan Vitamin A, C, D dan Zat Besi.

Anchor Full Cream Milk juga cocok untuk disajikan rutin saat sahur, dimana tubuh akan beristirahat sehabis, sehingga di saat sahur dibutuhkan nutrisi yang cukup agar tubuh tetap fit beraktivitas selama berpuasa.



Saran penyimpanan  
suhu 2-4°C



Setelah digunakan  
sebagian, simpan sisa keju  
di chiller



Saran penyimpanan  
25-27°C



