

LEMON PIE

SMK NEGERI 1 KRAS

LEMON PIE

Pie adalah makanan yang terdiri dari kulit kue kering dan isi yang beraneka ragam. Isi pie dapat
berupa buah, daging, ikan, sayur, keju, coklat, kustar, kacang, dan lain-lain. Pie yang berisi buah biasanya berupa cairan kental yang dimaniskan mirip selai atau dipotong-potong dadu lalu dipanggang bersamaan dengan kulit pienya.

SMK 1 Kras membuat produk Lemon pie sebagai produk unggulan dengan inovasi pie yang diisi lemon cream dan topping Italian maringue yang dibakar sebagai pemanis tampilan. Lemon pie termasuk jenis kue yang berasal dari adonan pastry.

Bahan-bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Lemon Pie

No.	Nama Bahan	Ukuran
	Bahan Kulit	
1	Tepung terigu protein sedang	250 gr
2	Telur	1 butir
3	Margarin	100 gr
4	Icing sugar	75 gr
5	Garam	1 gr
	Lemon Cream	
1	Jus lemon	100 gr
2	Gula	160 gr
3	Kuning telur	4 butir
4	Gelatin	6 gr
5	Butter	80 gr
6	Icing sugar	25 gr
	Italian maringue	
1	Putih telur	100 gr
2	Air	80 gr
3	Gula	250 gr

Alat Yang Digunakan Untuk Pembuatan Lemon Pie

NO	NAMA ALAT	SPESIFIKASI	JUMLAH
1	Scaling	Plastik	1 buah
2	Bowl sedang	Stainless	1 buah
3	Spatula	Kayu	1 buah
4	Cetakan pie	Aluminium	12 buah
5	Panci bertangkai	Stainless	1 buah
6	Gelas ukur	Plastik	1 buah
7	Bowl kecil	Stainless	1 buah
8	Sendok	Stainless	2 buah
9	Loyang	Stainless	1 buah
10	Oven	Stainless	1 buah
11	Kertas roti	Kertas	1 lembar
12	Rolling pin	Kayu	1 buah
13	Piping bag	Plastik	4 buah
14	Spuit	Aluminium	2 buah

Unjuk Kreasi dalam Festival French Pastry and Bakery
















SMK NEGERI 1 KRAS
LEMON PIE
SMK NEGERI 1 KRAS
SMK BISA-HEBAT
siap kerja · santun · mandiri · kreatif
GOODFOOD