

# 15 JENIS RESEPI KEK



ROSIMAYATI MOHAMMAD ZAIN  
ABDUL HALIM BIN AZLAN  
ADAWIYAH BINTI RAZALI



## 15 JENIS RESEPI KEK

e ISBN 978-629-98486-9-1



**KOLEJ KOMUNITI SELAYANG  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI**

**HAK CIPTA TERPELIHARA  
Edisi 2024**

Hak cipta © 2024 Unit Pengajian Am, Kolej Komuniti Selayang. Hak cipta terpelihara. Tiada bahagian daripada penerbitan ini boleh diterbitkan semula, diedarkan, atau dihantar dalam sebarang bentuk atau dengan sebarang cara, termasuk fotokopi, atau kaedah elektronik atau mekanisme lain tanpa kebenaran bertulis daripada penerbit. Untuk permintaan kebenaran, e-mel penerbit di [halim@kkselayang.edu.my](mailto:halim@kkselayang.edu.my).

Edisi Pertama : Julai 2024  
©2024 Kolej Komuniti Selayang

Perpustakaan Negara Malaysia  
**15 Jenis Resepi Kek**

eISBN : 978-629-98486-9-1

Diterbitkan oleh :  
Kolej Komuniti Selayang  
Persiaran Pegawai  
KM 16 Jalan Ipoh  
68100 Batu Caves  
Selangor Darul Ehsan  
Laman web: <https://kkselayang.mypolycc.edu.my/>  
Tel: 603-61368200  
E-mel: [halim@kkselayang.edu.my](mailto:halim@kkselayang.edu.my)



Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Perpustakaan Negara Malaysia

Rekod katalog untuk buku ini boleh didapati  
dari Perpustakaan Negara Malaysia

eISBN 978-629-98486-9-1

# *Sidang Editorial*

## **PENULIS**

ROSIMAYATI MOHAMMAD ZAIN  
ABDUL HALIM BIN AZLAN  
ADAWIYAH BINTI RAZALI

## **ILUSTRASI & AUDIO**

ROSIMAYATI MOHAMMAD ZAIN  
ABDUL HALIM BIN AZLAN  
ADAWIYAH BINTI RAZALI

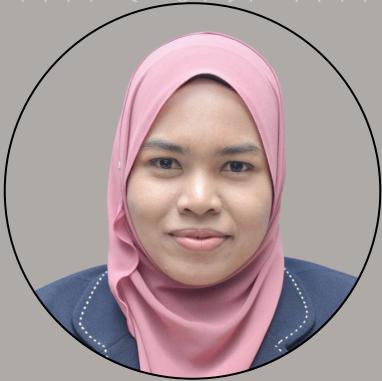
## **PENYEMAK KANDUNGAN**

MOHAMMAD TARMIZI BIN BALYA

## **PEREKA GRAFIK**

ROSIMAYATI MOHAMMAD ZAIN  
ABDUL HALIM BIN AZLAN  
ADAWIYAH BINTI RAZALI

# Biodata Penulis



**Rosimayati Binti Mohd Zain**

## Profil Pendidikan

- Sekolah Menengah Kebangsaan Perantau Damai, Muadzam Shah, Pahang
- Diploma Pengurusan Hotel Dan Katering di Politeknik Johor Bahru@Politeknik Ibrahim Sultan

## Pengalaman Kerjaya

- Pengawai Pendidikan Tinggi DH 33 di Kolej Komuniti Selayang



**Abdul Halim Bin Azlan**

## Profil Pendidikan

- Sekolah Kebangsaan Taman Bukit Indah
- Sekolah Menengah Kebangsaan Bukit Indah
- Kolej Vokasional Langkawi

## Pengalaman Kerjaya

- Rebak Island Resort and Marina, Langkawi
- Pengawai Pendidikan Tinggi DH 29 di Kolej Komuniti Selayang



**Adawiyah Binti Razali**

## Profil Pendidikan

- Diploma Chef Training di Universiti Teknologi Mara
- BSc(HONS) Foodservice Management di Universiti Teknologi Mara

## Pengalaman Kerjaya

- Pegawai Pendidikan Pengajian Tinggi DH 48(M) di Kolej Komuniti Selayang

# *Penghargaan*

Kami ingin mengucapkan penghargaan yang mendalam kepada semua yang telah menyokong dan mendorong kami dalam perjalanan ini. Terima kasih kepada keluarga dan sahabat yang sentiasa memberi sokongan moral dan inspirasi yang diperlukan. Tanpa sokongan mereka, buku ini tidak akan menjadi kenyataan.

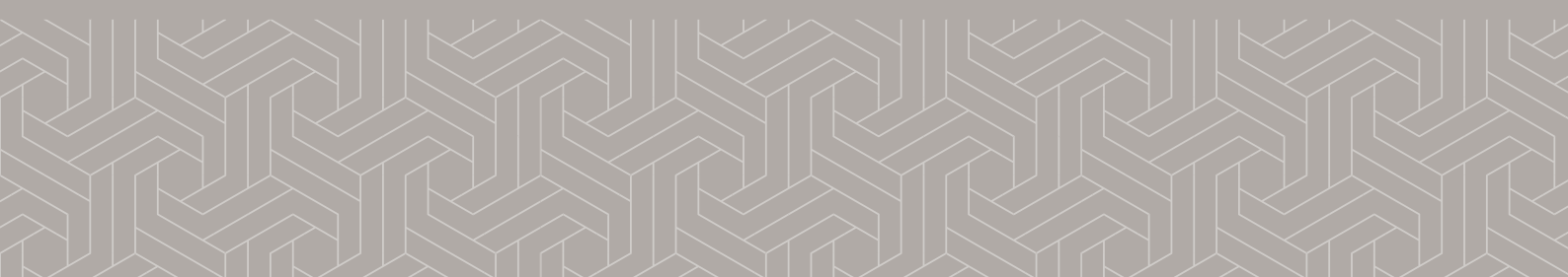
Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada semua peminat kek yang setia. Semangat dan minat anda terhadap seni memasak telah mendorong kami untuk menghasilkan resepi-resepi yang istimewa dalam buku ini. Harapan kami, setiap resipi membawa keceriaan dan kepuasan kepada anda seperti yang kami alami semasa menciptanya.

Akhir sekali, kepada pasukan kami yang berdedikasi yang telah bekerja keras dalam penyelidikan, penulisan, dan penyusunan resepi-resepi ini, terima kasih atas komitmen dan kreativiti yang telah ditunjukkan. Semua usaha ini tidak akan berjaya tanpa kerjasama dan dedikasi setiap individu. Semoga buku ini memberi inspirasi kepada pembaca untuk meneroka dunia baking dengan lebih bersemangat lagi.



# Dedikasi

"Dengan penuh kasih dan kreativiti, buku ini didedikasikan kepada semua pencinta kek di mana-mana, semoga setiap resipi di sini menjadi penyelami kebahagiaan dan kenikmatan melalui keajaiban *baking*."



# Kandungan

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Prakata .....                   | vi |
| Pendahuluan.....                | 1  |
| Bab 1 : Pengenalan .....        | 2  |
| Bab 2 : Senarai bahan .....     | 3  |
| Bab 3 : Senarai Peralatan ..... | 4  |
| Bab 4 : Resepi .....            | 5  |
| Chilled Cakes                   |    |
| • 1. Tiramisu                   | 6  |
| ◦ Lady Finger                   | 7  |
| • 2. Chocolate Indulgence       | 8  |
| ◦ Chocolate Glaze               | 9  |
| • 3. Oreo Chesse Cake           | 10 |
| • 4. Mango Mousse Cake          | 11 |
| • 5. Strawberry Yogurt Cake     | 12 |
| Baked Cake                      |    |
| • 6. Butter Cake                | 13 |
| • 7. Fruit Cake                 | 14 |
| • 8. Pound Cake                 | 15 |
| • 9. Chiffon Cake               | 16 |
| • 10. Span Coklat               | 17 |
| • 11. Span Vanilla              | 18 |
| • 12. Swiss Roll                | 19 |
| ◦ Filling Swiss Roll            | 20 |
| • 13. Muffin                    | 21 |
| • 14. Cupcake Vanilla           | 22 |
| • 15. Cupcake Coklat            | 23 |
| Rujukan .....                   | 24 |
| Lampiran .....                  | 25 |

# Prakata

Selamat datang ke dalam dunia yang manis dan mengasyikkan ini! Saya dengan gembira mempersembahkan kepada anda buku ini yang memuatkan 10 jenis resepi kek yang pastinya akan memikat selera anda. Buku ini bukan sekadar himpunan resepi, tetapi juga satu perjalanan ke dalam keindahan seni memasak, di mana setiap kepingan kek menceritakan kisah uniknya sendiri.

Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua yang telah menyumbangkan ilmu, inspirasi, dan sokongan mereka dalam pembikinan buku ini. Resepi-resepi yang terdapat di sini tidak hanya meluahkan kegemaran saya terhadap baking, tetapi juga harapan saya untuk menginspirasi anda semua untuk mengeksplorasi dunia kek dengan lebih mendalam lagi.

Saya berharap anda akan menikmati setiap proses memasak dan setiap nikmatnya kek-kek yang ada di dalam buku ini. Semoga buku ini menjadi panduan yang berguna dalam mencipta kenangan manis bersama keluarga dan rakan-rakan anda. Selamat membaca dan selamat mencuba!

Salam manis,

(Abdul Halim Bin Azlan)

Penysarah Kolej Komuniti Selayang

# PENDAHULUAN

Setiap potongan kek mengandung lebih daripada sekadar campuran tepung dan gula, ia adalah karya seni yang menggabungkan rasa, tekstur, dan cinta yang tidak dapat diterjemahkan. Dalam buku ini, saya dengan sukacitanya berkongsi dengan anda sepuluh jenis resepi kek yang telah saya kembangkan dengan penuh kreativiti dan kecintaan kepada seni baking.

Kek bukan sahaja memuaskan rasa, tetapi juga membangkitkan kenangan manis dari setiap gigitan yang diambil. Setiap resepi di sini diilhamkan oleh pelbagai tradisi dan cita rasa dari serata dunia, mewakili gabungan harmoni antara tradisi dan inovasi.

Saya berharap bahawa buku ini bukan sahaja akan memberi anda kepuasan dalam menyiapkan dan menikmati setiap kek yang terdapat di dalamnya, tetapi juga membangkitkan semangat untuk menjelajahi dunia baking dengan lebih mendalam lagi. Saya mengundang anda untuk menyertai saya dalam petualangan ini, di mana setiap resipi bukan sekadar sebuah hidangan, tetapi juga satu cerita yang menarik untuk diceritakan.

Selamat menikmati perjalanan ini!



## BAB 1: PENGENALAN KEK

Kek adalah sejenis makanan ringan yang sangat popular di seluruh dunia. Biasanya dihidangkan sebagai pencuci mulut atau makanan ringan, kek mempunyai tekstur yang lembut dan rasa yang kaya. Proses pembuatan melibatkan mencampurkan bahan-bahan seperti tepung gandum, gula, telur dan mentega, yang kemudiannya dibakar dalam ketuhar untuk menghasilkan tekstur yang gebu dan menggoda.

Kek boleh berbeza-beza dalam pelbagai bentuk, dari kek bulat biasa kepada kek bulat, kuili, atau pun dalam bentuk kek cawan mini. Kepelbagaian jenis kek bergantung pada bahan tambahan yang digunakan seperti coklat, buah, kacang, rempah atau keju, yang memberikan rasa dan aroma yang berbeza.

Di samping itu, kek sering dihiasi dengan sayu, krim, atau hiasan lain untuk menambah keindahan visual dan meningkatkan rasa. Kek bukan sahaja menjadi pilihan untuk majlis-majlis istimewa seperti hari jadi atau sambutan, malah sering dihidangkan di majlis-majlis tidak rasmi atau sebagai kudapan pada waktu pagi atau petang.

Kek mempunyai daya tarikan sejagat kerana kesederhanaan dalam pembuatan dan keupayaannya untuk disesuaikan mengikut citarasa dan pilihan individu. Hasil daripada kreativiti dan percubaan, resipi baru untuk kek terus berkembang, menjadikannya salah satu hidangan paling dihargai dalam dunia masakan global.



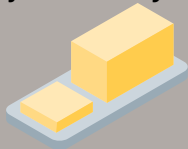
## BAB 2 : SENARAI BAHAN

Berikut adalah senarai bahan-bahan biasa yang sering digunakan dalam membuat kek. Perlu diingat bahawa bahan-bahan ini mungkin berbeza-beza bergantung pada jenis kek yang anda ingin dihasilkan, tetapi ini adalah komponen asas yang sering dijumpai dalam resipi kek:



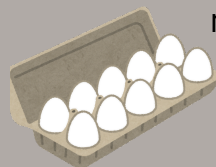
Tepung Serbaguna

Berfungsi untuk mengimbangi rasa dan tekstur kek. Kadar tepung yang betul boleh memberikan tekstur yang diinginkan, seperti lembut atau rangup, bergantung pada jenis kek yang dibuat.



Mentega

Mentega yang dipukul dengan gula membantu memasukkan udara ke dalam doh, yang membantu kek naik dan menjadi ringan.



Telur

Memberikan rasa yang khas dan konsistensi yang diinginkan dari adonan kek sebelum dipanggang.



Gula

Gula membantu memberikan kek tekstur yang lembut dan lembut. Gula menarik lembapan dari udara, yang membantu mengekalkan kek lembap dan lembut lebih lama.



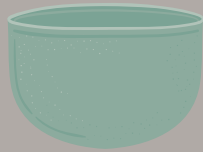
Esen Vanilla

Esen vanila membantu mengimbangi rasa dalam kek dengan meningkatkan kemanisan dan mengurangkan keamatan rasa bahan-bahan lain. Ini memberikan kedalaman rasa yang lebih kompleks.



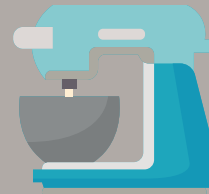
## BAB 3 : SENARAI PERALATAN

Dalam membuat kek, pelbagai peralatan digunakan untuk memastikan hasil yang baik dan cekap. Berikut adalah beberapa peralatan penting bersama dengan penjelasan:



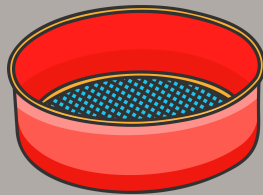
Mangkuk Adunan

Digunakan untuk mencampurkan bahan kek. Terdapat dalam pelbagai saiz dan bahan (keluli tahan karat, kaca, plastik).



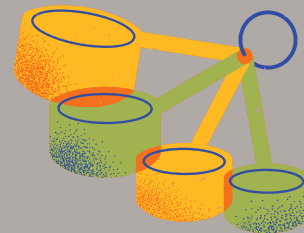
Mixer

Alat mudah alih yang digunakan untuk mengadun atau mengacau doh dengan cepat.



Pengayak

Digunakan untuk mengayak tepung dan bahan kering lainnya agar bebas dari gumpalan dan lebih ringan.

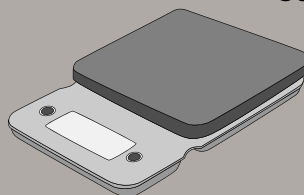


Cawan Penyukat

untuk mengukur bahan dengan tepat.

Cawan penyukat tersedia untuk bahan cecair dan kering, manakala sudu penyukat digunakan untuk

jumlah yang lebih kecil.



Penimbang

Untuk mengukur berat bahan dengan ketepatan, terutamanya berguna dalam resipi yang memerlukan ketepatan yang tinggi.



## BAB 4: RESEPI

### 1. Chilled Cake

Chilled Cake adalah sejenis kek yang tidak memerlukan proses membakar, tetapi disejukkan di dalam peti sejuk sehingga mengeras dan sedia untuk dihidangkan. Kek ini biasanya mempunyai tekstur yang lembut dan selalunya dibuat dengan lapisan krim, keju atau kastard.

### 2. Baked Cake

Baked Cake ialah kek yang dibuat dengan membakar dalam ketuhar. Proses pembakar ini menghasilkan kek dengan tekstur yang lebih pejal dan pelbagai jenis, daripada ringan dan lembut kepada padat dan lembap



## BAB 4: RESEPI

- Chilled Cake

1. Tiramisu



| BAHAN-BAHAN       | KUANTITI |
|-------------------|----------|
| MASCARPONE CHEESE | 500 G    |
| GULA KASTOR       | 200 G    |
| KUNING TELUR      | 3 Biji   |
| UHT KRIM          | 250 G    |
| GELATIN           | 10 G     |
| AIR               | 50 G     |
|                   |          |
| SPAN VANILA       | 200 G    |
| SIRAP KOPI        | 30 G     |
| LADY FINGER       | 200 G    |

### CARA - CARA

1. Pukul gula kastor bersama kuning telur, kacau sehingga pekat
2. Putar mascarpone cheese sehingga lembut dan masukkan kedalam adunan telur.
3. Putar UHT krim (soft peak), dan gaul bersama adunan cheese.
4. Larutkan gelatin bersama air dan panaskan menggunakan double boiler.
5. Tuang gelatin cair kedalam adunan tiramisu gaul sehati.
6. Sediakan acuan yang telah dibasekan dengan sekeping span vanila dan sapukan sirap kopi. Susun lady finger pada bahagian tepi acuan dan tuangkan separuh adunan tiramisu, ratakan.
7. Susun lady finger untuk lapisan kedua dan sapukan sirap kopi.
8. Tuang baki adunan tiramisudan ratakan sebelum kek disimpan kedalam peti sejuk.



## BAB 4 : RESEPI

- Chilled Cake

### LADY FINGER



| BAHAN-BAHAN   | KUANTITI |
|---------------|----------|
| KUNING TELUR  | 10 Biji  |
| GULA KASTOR   | 150 G    |
| PUTIH TELUR   | 10 Biji  |
| GULA KASTOR   | 150 G    |
| TEPUNG ROSE   | 250 G    |
| TEPUNG JAGUNG | 20 G     |

### CARA - CARA

1. Pukul kuning telur bersama gula kastor sehingga gebu.
2. Hasilkan meringue, pukul putih telur sehingga kembang dan masukkan gula kastor. (soft peak)
3. Kaup balik adunan kuning telur bersama adunan putih telur.
4. Masukkan bahan kering dan gaul sebati.
5. Paipkan adunan berbentuk jejari kedalam dulang pembakar dan bakar pada suhu 170°C selama 15 minit.



## BAB 4: RESEPI



- Chilled Cake

### 2. Chocolate Indulgence

| BAHAN-BAHAN              | KUANTITI |
|--------------------------|----------|
| <b>CHOC MOUSSE</b>       |          |
| KUNING TELUR             | 125 G    |
| GULA KASTOR              | 25 G     |
| UHT KRIM                 | 250 G    |
| COKLAT GELAP             | 125 G    |
| GELATIN                  | 10 G     |
| AIR                      | 20 G     |
|                          |          |
| <b>WHITE CHOC MOUSSE</b> |          |
| KUNING TELUR             | 125 G    |
| GULA KASTOR              | 25 G     |
| UHT KRIM                 | 250 G    |
| COKLAT PUTIH             | 125 G    |
| GELATIN                  | 10 G     |
| AIR                      | 20 G     |
|                          |          |
| SPAN VANILA              | 1 Biji   |
| SPAN COKLAT              | 1 Biji   |
| SIRAP GULA               | 20 G     |
| LINING SPONGE            | 100 G    |

### CARA - CARA

#### CHOC. MOUSSE

1. Pukul kuning telur dan gula sehingga pekat.
2. Cairkan coklat gelap dan masukkan kedalam adunan telur.
3. Putar UHT cream (soft peak) dan kaup balik kedalam adunan coklat. Larutkan gelatin dan air dengan double boiler kemudian masukkan kedalam adunan choc. mousse , gaul sebati dan tuangkan kedalam acuan yang dialas sekeping kek span vanila. ratakan dan letakan coklat span di atasnya.

#### WHITE MOUSSE

1. Pukul kuning telur dan gula sehingga pekat.
2. Cairkan coklat putih dan masukkan kedalam adunan telur.
3. Putar UHT cream (soft peak) dan kaup balik kedalam adunan coklat. Larutkan gelatin dan air dengan double boiler kemudian masukkan kedalam adunan white mousse , gaul sebati dan tuangkan keatas span coklat dan ratakan. Simpan kek didalam peti sejuk sebelum dihidangkan.



## BAB 4: RESEPI



- Chilled Cake

### CHOCOLATE GLAZE

| BAHAN-BAHAN                   | KUANTITI |
|-------------------------------|----------|
| Dark Chocolate Coins          | 100 G    |
| Milk Compound Chocolate Coins | 100 G    |
| Uht Whipped Cream             | 100 G    |
| Butter                        | 1 Tbsp   |

### CARA - CARA

1. Panaskan whipped cream sehingga terdapat gelembung-gelembung di bahagian dinding periuk tetapi tidak mendidih sepenuhnya.
2. Tuangkan cream ke dalam coklat. Kacau rata. Biarkan selama 5 minit.
3. Kacau rata perlahan2 supaya takde bubbles terperangkap sehingga coklat larut. Jika ada ketulan, cairkan menggunakan kaedah double boiler dengan api perlahan sahaja selepas air telah mendidih.



## BAB 4 : RESEPI



- Chilled Cake

### 3. Oreo Cheese Cake

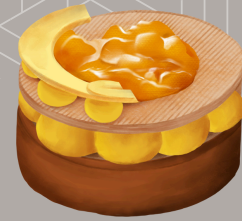
| BAHAN-BAHAN        | KUANTITI |
|--------------------|----------|
| CREAM<br>CHEESE    | 500 G    |
| GULA KASTOR        | 200 G    |
| ESEN VANILA        | 1 G      |
| LEMON JUICE        | 1 G      |
| GELATIN            | 10 G     |
| AIR                | 50 G     |
| UHT WHIPPING CREAM | 250 G    |
| OREO               | 100 G    |
|                    |          |
| OREO               | 200 G    |
| MENTEGA - CAIRKAN  | 50 G     |

### CARA - CARA

1. Putar gula kastor dan krim cheese sehingga lembut. Masukkan kuning telur gaul sebati.
2. Larutkan gelatin bersama air dan panaskan menggunakan double boiler. Masukkan kedalam adunan ceam cheese dan gaul sebati.
3. Putar UHT krim (soft peak) kemudian kaup balik kedalam adunan cheese tadi.
4. Sediakan acuan yang telah siap dialas dengan sekeping span vanilla. Tuang adunan cheese dan ratakan sebelum disimpan didalam peti sejuk. .



## BAB 4: RESEPI



- Chilled Cake

### 4. Mango Mousse Cake

| BAHAN-BAHAN          | KUANTITI |
|----------------------|----------|
| MANGO PUREE          | 300 G    |
| CASTOR SUGAR         | 75 G     |
| EVAPORATED MILK      | 63 G     |
| WATER                | 100 G    |
| GELATINE POWDER      | 25 G     |
| UHT CREAM            | 500 G    |
|                      |          |
| <b>LINING SPONGE</b> | 50 G     |
| SPAN VANILA          | 1 Biji   |
|                      |          |
| MANGO JELLY          |          |
| GELATINE             | 4 G      |
| WATER                | 100 G    |
| CASTOR SUGAR         | 12 G     |
| MANGO PUREE          | 120 G    |

### CARA - CARA

1. Larutkan gelatin bersama air dan panaskan menggunakan double boiler.
2. Panaskan susu bersama gula, apabila gula larut masukkan larutan gelatin dan kacang sehati.
3. Masukkan mango puree kedalam larutan susu dan gaul sehati.
4. Putar UHT krim (soft peak) kemudian kaup balik kedalam adunan mango puree tadi.
5. Sediakan acuan yang telah siap dialas dengan sekeping span vanila dan mempunyai lining sponge. Tuang adunan mango mousse dan ratakan sebelum disimpan didalam peti sejuk.
6. Hidang kek setelah kek set dan sejuk.



## BAB 4 : RESEPI



- Chilled Cake

### 5. Strawberry Yogurt Cake

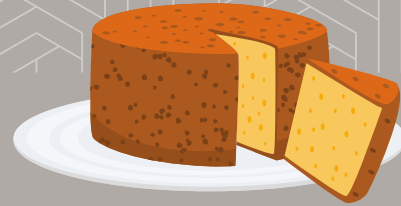
| BAHAN-BAHAN               | KUANTITI |
|---------------------------|----------|
| EGG YOLK                  | 3 Biji   |
| ICING SUGAR               | 150 G    |
| STRAWBERRY PUREE          | 70 G     |
| YOGURT                    | 250 G    |
| UHT CREAM                 | 300 G    |
| WATER                     | 100 G    |
| GELATINE                  | 25 G     |
| 1-2 DROP RED COLORING     |          |
| SPAN VANILA               | 2 Biji   |
| FRESH STRAWBERRY (HIASAN) | 200 G    |
|                           |          |
| STRAWBERRY JELLY          |          |
| GELATINE                  | 4 G      |
| WATER                     | 100 G    |
| CASTOR SUGAR              | 12 G     |
| STRAWBERRY PUREE          | 120 G    |

### CARA - CARA

1. Putar gula dan kuning telur hingga pekat.
2. Masukkan yogurt dan strawberry paste kacau sebati.
3. Putar UHT krim (soft peak) kemudian kaup balik kedalam adunan yogurt tadi.
4. Larutkan gelatin bersama air dan panaskan menggunakan double boiler. Masukkan kedalam adunan mousse dan gaul sebati.
5. Sediakan acuan yang telah siap dialas dengan sekeping span vanila dan mempunyai lining sponge. Tuang separuh adunan strawberry yogurt dan ratakan kemudian letakkan lagi sekeping span vanila sebelum menuang baki adunan. Simpan kek didalam peti sejuk.
6. Hidang kek setelah kek set dan sejuk.



## BAB 4 : RESEPI



- Baked Cake

### 6. Kek Butter

| BAHAN-BAHAN   | KUANTITI |
|---------------|----------|
| MENTEGA       | 250 G    |
| GULA KASTOR   | 200 G    |
| TELUR         | 5 Biji   |
| ESEN VANILA   | 1 G      |
| TEPUNG ROSE   | 250 G    |
| SERBUK PENAİK | 1 G      |
| FRESH MILK    | 50 G     |

### CARA - CARA

1. Ayak tepung dan serbuk penaik terlebih dahulu dan ketepikan.
2. Pukul margerin, gula castor dan esen vanila sehingga ianya kembang dan ringan dengan menggunakan paddle attachment.
3. Setelah itu, masukkan telur satu per satu dan ratakan sehingga sebati.
4. Kemudian, masukkan adunan tepung dan serbuk penaik yang telah diayak dan ratakan sehingga sebati.
5. Masukkan adunan ke dalam bekas pembakar yang telah disapukan dengan margerin.
6. Bakar selama 45minit dengan suhu 180'c.
7. Setelah kek masak, sejukkan kek di atas rak penyejuk kek.



## BAB 4: RESEPI



- Baked Cake

### 7. Fruit Cake

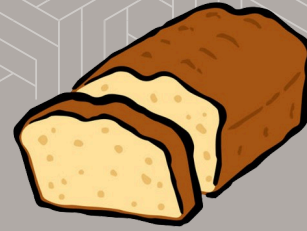
| BAHAN-BAHAN   | KUANTITI |
|---------------|----------|
| MENTEGA       | 250 G    |
| GULA PERANG   | 200 G    |
| TELUR         | 5 Biji   |
| TEPUNG ROSE   | 250 G    |
| BUAH CAMPURAN | 200 G    |
| GOLDEN SYRUP  | 1 G      |
| SUNQUICK      | 1 G      |

### CARA - CARA

1. Campurkan mentega, dan gula perang, putar dengan Paddle Attachment sehingga kembang.
2. Masukkan telur satu persatu, putar sehingga sehati.
3. Masukkan bahan kering yang telah diayak ke dalam adunan.
4. Buah campuran dikauk balikan didalam adunan.
5. Tuang ke dalam adunan, bakar pada suhu 180'c dalam masa 30-45minit.



## BAB 4: RESEPI



- Baked Cake

### 8. Pound Cake

| BAHAN-BAHAN   | KUANTITI |
|---------------|----------|
| CAKE FLOUR    | 250 G    |
| MILK POWDER   | 15 G     |
| SALT          | 4 G      |
| BAKING POWDER | 4 G      |
| BUTTER        | 250 G    |
| CASTOR SUGAR  | 200 G    |
| WATER         | 80 G     |
| TELUR         | 5 Biji   |
| ESEN VANILA   | 1 G      |

### CARA - CARA

1. Putar gula dan air.
- 2, Kemudian masukkan telur dan esen vanilla. Sebatikan dan pukul kembang
3. Masukkan bahan kering dan adun menggunakan kaedah kaup balik.
4. Maukkan ke dalam loyang yang sesuai
5. Tuang ke dalam adunan, bakar pada suhu 180'c dalam masa 30-45minit.



## BAB 4 : RESEPI



- Baked Cake

### 9. Chiffon Cake

| BAHAN-BAHAN      | KUANTITI |
|------------------|----------|
| KUNING TELUR     | 6 Biji   |
| GULA AISING      | 60 G     |
| SANTAN           | 30 G     |
| MINYAK JAGUNG    | 30 G     |
| TEPUNG SUPERFINE | 100 G    |
| SERBUK PENAİK    | 1G       |
| PES PANDAN       | 1G       |
| PEWARNA HIJAU    | 1G       |
| SECUBIT GARAM    |          |
|                  |          |
| MERINGUE :       |          |
| PUTIH TELUR      | 6 Biji   |
| GULA AISING      | 60 G     |
| CREAM OF TARTAR  | 1/2 Tsp  |

### CARA - CARA

1. Satukan bahan-bahan seperti kuning telur, air, minyak sayuran, garam, gula, pes pandan, tepung dan serbuk penaik. Pukul hingga gula larut. Ketepikan.
2. Dalam mangkuk pengadun putarkan putih telur, gula dan serbuk tartar hingga menjadi keputihan.
3. Masukkan meringue ke dalam adunan yang pertama tadi. Masukkan sedikit demi sedikit dan kacau hingga sehati.
4. Tuangkan adunan kedalam tin pembakar chiffon tanpa perlu menggriskan bahagian tepi tin. Bakar dengan suhu 200°C selama 30 minit.
5. Setelah kek telah masak, keluarkan dari oven dan terbalikkan. Biarkan kek sejuk baru dikeluarkan dari tin pembakar.



## BAB 4 : RESEPI



- Baked Cake

### SPAN COKLAT

| BAHAN-BAHAN                 | KUANTITI |
|-----------------------------|----------|
| TELUR                       | 8 Biji   |
| AIR                         | 75 G     |
| SERBUK KOKO                 | 15 G     |
| TEPUNG AP                   | 200 G    |
| DOUBLE ACTION BAKING POWDER | 10 G     |
| GULA KASTOR                 | 200 G    |
| OVELETTE                    | 50 G     |
| ESEN VANILA                 | 2 Tsp    |
| MENTEGA CAIR                | 75 G     |

### CARA - CARA

1. Pukul semua bahan kecuali majerin cair dengan menggunakan whisk hingga kembang dan adunan naik 2 kali ganda.
2. Akhir sekali tuangkan mentega suam yang telah dicairkan ke dalam adunan. Sebatikan.
3. Griskan tin pembakar dan letakkan kertas minyak dibahagian bawah. masukkan adunan sebanyak 3/4 dari tinggi tin pembakar.
4. Bakar adunan dengan suhu 180°C selama 20 minit ke 30 minit.



## BAB 4 : RESEPI



- Baked Cake

### SPAN VANILLA

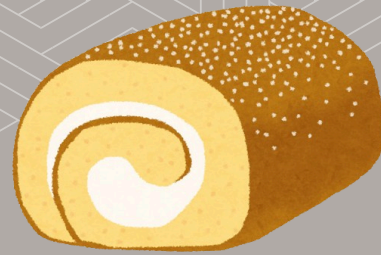
| BAHAN-BAHAN       | KUANTITI |
|-------------------|----------|
| TELUR             | 5 Biji   |
| ESEN VANILLA      | 1 Tsp    |
| GULA KASTOR       | 160 G    |
| OVALETTE          | 15 G     |
| TEPUNG ROSE       | 125 G    |
| SERBUK PENAİK     | 1 Tsp    |
| SUSU UHT          | 40 ML    |
| MENTEGA (CAIRKAN) | 75 G     |

### CARA - CARA

1. Pukul gula, ovelette dan telur dengan menggunakan paddle hingga kembang dan adunan naik 2 kali ganda.
2. Masukkan tepung yang telah diayak bersama serbuk penaik dan diselang-selikan dengan susu.
3. Akhir sekali tuangkan mentega suam yang telah dicairkan ke dalam adunan. Sebatikan.
4. Griskan tin pembakar dan letakkan kertas minyak dibahagian bawah. masukkan adunan sebanyak 3/4 dari tinggi tin pembakar.
5. Bakar adunan dengan suhu 180°C selama 20 minit ke 30 minit.



## BAB 4: RESEPI



- Baked Cake

### 10. Swiss Roll

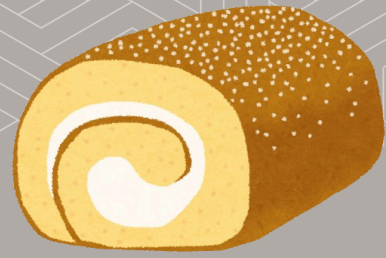
| BAHAN-BAHAN                                | KUANTITI |
|--|----------|
| TELUR                                      | 5 Biji   |
| ESEN VANILA                                | 1 G      |
| GULA KASTOR                                | 160 G    |
| OVALETTE                                   | 15 G     |
| TEPUNG ROSE                                | 125 G    |
| SERBUK PENAİK                              | 1 G      |
| SUSU UHT                                   | 40 G     |
| MENTEGA(CAIRKAN)                           | 75 G     |
| COLORING (RED, GREEN, CHOC, BLUE @ YELLOW) |          |
|  |          |
| FILLING JEM                                |          |
| BLUEBERRY JEM/ STRAWBERRY JEM/ APRICOT     | 50 G     |
| FILLING CREAM                              |          |
| KRIMWEL                                    | 170 G    |
| GULA AISING                                | 85 G     |

### CARA - CARA

- 1 Pukul gula, ovelette dan telur hingga kembang dan adonan naik 2 kali ganda.
2. Masukkan tepung yang telah diayak bersama serbuk penaik dan diselang selikan dengan susu.
3. Akhir sekali tuangkan mentega suam yang telah dicairkan kedalam adonan. Sebatikan.
4. Griskan Lamington Tray dan letakkan kertas minyak dibahagian bawah. masukkan adonan sebanyak 3/4 dari tinggi tin pembakar.
5. Bakar adonan dengan suhu 200°C selama 20 minit ke 30 minit.
6. Selepas dikeluarkan dari oven, terbalikkan kek dan sapukan jem @ krim. Gulung kek dengan mampatkan terlebih dahulu bahagian tepi dan teruskan menggulung hingga ke hujung.



## BAB 4: RESEPI



- Baked Cake

### FILLING SWISS ROLL

| BAHAN-BAHAN    | KUANTITI |
|----------------|----------|
| WHIPPING CREAM | 300 MI   |
| TEPUNG SUSU    | 12 G     |
| GULA KASTOR    | 12 G     |
| ESEN VANILLA   | 1 TSP    |

### CARA - CARA

1. Satukan krim, susu tepung skim dan gula dalam mangkuk sederhana dan pukul dengan pengadun tangan elektrik sehingga kembang dan sebatu



## BAB 4: RESEPI



- Baked Cake

### CUPCAKE

| BAHAN-BAHAN         | KUANTITI |
|---------------------|----------|
| TEPUNG NAIK SENDIRI | 125 G    |
| ESEN VANILA         | 12 TSP   |
| GULA KASTOR         | 125 G    |
| SODA BIKARBONAT     | 1/4 TSP  |
| UNSALTED BUTTER     | 125 G    |
| TELUR               | 2 BIJI   |
| SUSU UHT            | 40 G     |

### CARA - CARA

1. Ayak tepung naik sendiri bersama soda bikarbonat. Dengan menggunakan mixer atau whisk, pukul butter bersama gula sehingga warna menjadi kuning pucat.
2. Kemudian masukkan telur sebiji demi sebiji diikuti vanilla esen dan pukul lagi sehingga sebati.
3. Masukkan tepung sedikit demi sedikit, diselang-selikan dengan susu dan kacau sehingga adunan sebati.
4. Sudukan adunan ke dalam cawan kertas anggaran separuh penuh.
5. Bakar di dalam oven pada suhu 160 celcius selama 10-15 minit, atau sehingga kek kekuningan. Cucuk dengan lidi, jika lidi keluar bersih bermakna kek sudah masak.



## BAB 4: RESEPI



- Baked Cake  
MUFFIN COKLAT

| BAHAN-BAHAN                | KUANTITI |
|----------------------------|----------|
| SUSU SEGAR ATAU FULL CREAM | 250ML    |
| JUS LEMON/CUKA             | 2 TSP    |
| GULA KASTOR                | 170G     |
| MINYAK JAGUNG              | 120G     |
| TELUR (SAIZ A ATAU B)      | 2 BIJI   |
| ESEN VANILA                | 1TSP     |
| TEPUNG GANDUM              | 250 G    |
| SERBUK KOKO                | 50 G     |
| BAKING SODA                | 2 TSP    |
| BAKING POWDER              | 1TSP     |
| GARAM                      | 1/4 TSP  |

### CARA - CARA

1. Ayak tepung gandum, serbuk koko, baking soda, baking powder dan garam halus.
2. Masukkan adunan basah dalam adunan kering dan kacau sebati (jangan terlebih kacau takut muffin keras).
3. Susun cawan kertas dalam acuan / loyang.
4. masuk adunan kedalam cawan kertas. Masukkan anggaran  $\frac{3}{4}$  penuh cawan kertas.
5. Bakar pada 170°C, masa anggaran 15-20 minit (bergantung pada oven masing-masing).
6. Bila muffin dah nampak agak masak dan naik kembang boleh keluarkan muffin. Cucuk muffin dengan lidi, kalau lidi keluar kering dan basah sikit dekat hujung kira dah masak. Jangan terlebih bakar takut muffin kering dan tak sedap.



## BAB 4: RESEPI



- Baked Cake

### MUFFIN VANILLA

| BAHAN-BAHAN                | KUANTITI |
|----------------------------|----------|
| SUSU SEGAR ATAU FULL CREAM | 250ML    |
| JUS LEMON/CUKA             | 2 TSP    |
| GULA KASTOR                | 170G     |
| MINYAK JAGUNG              | 120G     |
| TELUR (SAIZ A ATAU B)      | 2 BJI    |
| ESEN VANILA                | 1TSP     |
| TEPUNG GANDUM              | 250 G    |
| BAKING SODA                | 2 TSP    |
| BAKING POWDER              | 1TSP     |
| GARAM                      | 1/4 TSP  |

### CARA - CARA

1. Ayak tepung gandum, baking soda, baking powder dan garam halus.
2. Masukkan adunan basah dalam adunan kering dan kacau sebati (jangan terlebih kacau takut muffin keras).
3. Susun cawan kertas dalam acuan / loyang.
4. masuk adunan kedalam cawan kertas. Masukkan anggaran  $\frac{3}{4}$  penuh cawan kertas.
5. Bakar pada 170°C, masa anggaran 15-20 minit (bergantung pada oven masing-masing).
6. Bila muffin dah nampak agak masak dan naik kembang boleh keluarkan muffin. Cucuk muffin dengan lidi, kalau lidi keluar kering dan basah sikit dekat hujung kira dah masak. Jangan terlebih bakar takut muffin kering dan tak sedap.



## BAB 4: RESEPI



- Baked Cake

### MUFFIN BLUEBERRY

| BAHAN-BAHAN     | KUANTITI |
|-----------------|----------|
| TEPUNG GANDUM   | 500 G    |
| BAKING POWDER   | 30 G     |
| GARAM           | 1 TSP    |
| MENTEGA         | 125 G    |
| GULA KASTOR     | 150 G    |
| TELUR           | 2 BIJI   |
| ESEN VANILLA    | 2 TSP    |
| SUSU FULL CREAM | 125 G    |
| FRESH BLUEBERRY | 150 G    |

### CARA - CARA

1. Panaskan oven pada suhu 170°C. Susun cawan kertas di dalam tin muffin.
2. Ayak tepung gandum bersama baking powder dan garam.
3. Dalam mangkuk berasingan, putar mentega bersama gula kastor sehingga warna menjadi pucat putih. Tambah telur sebiji demi sebiji, diikuti dengan esen vanilla dan putar lagi sehingga kembang.
4. Sambil putar perlahan-lahan, masukkan bahan ayak sedikit kemudian diselangi pula dengan susu full cream. Ulang sampai habis.
5. Masukkan fresh blueberry dan kacau sekata dengan spatula (menggunakan tangan). Ini supaya fresh blueberry tidak pecah semasa proses mengacau.
6. Gunakan scoop ice cream atau sudu, kaut adunan ke dalam cawan kertas dan isi 3/4 penuh. Tabur gula perang di atasnya.
7. Bakar selama 25-30 minit



# RUJUKAN

Berikut adalah contoh rujukan bagi buku mengenai 15 Jenis Resepi Kek :

- Ibnatie -Aziza Mat Roff(2022). 10 Jenis Resipi Kek Yang Sedap & Mudah Dibuat
- Che Nom (2012). Resepi Che Nom <https://resepichenom.com/>
- Siti(2024). Koleksi Resepi Kek Untuk Anda <https://siraplimau.com/koleksi-resepi-kek/>

