

# Olesan & Topping

## 1. Olesan Adonan Roti

*Sebelum proses pemanggangan*

Telur

1 butir

Susu Cair

30 g

- 1 Campur dan kocok telur dengan susu cair.
- 2 Oleskan dengan kuas pada bagian atas adonan sebelum dipanggang. Lakukan dengan lembut.
- 3 Setelah dipanggang, olesan ini akan memberikan warna roti yang bagus

---

## 2. Olesan Roti

*Setelah proses pemanggangan*

Margarin/Butter

15 g

- 1 Siapkan margarin/butter lalu olesi bagian atas roti yang masih panas dengan margarin/butter hingga mengkilap.

### 3. Olesan Mayonaise

*Setelah proses pemanggangan*

<i>Mayonaise</i>	<i>30 g</i>
------------------	-------------

<i>Susu Kental Manis</i>	<i>45 g</i>
--------------------------	-------------

- 1 Campur mayonaise dengan susu kental manis lalu aduk hingga merata.
- 2 Oleskan dengan kuas pada bagian atas roti.

---

### 4. Topping Butter Crisp

*Sebelum proses pemanggangan*

<i>Gula Halus</i>	<i>30 g</i>
-------------------	-------------

<i>Tepung Terigu</i>	<i>50 g</i>
----------------------	-------------

<i>Susu Bubuk</i>	<i>5 g</i>
-------------------	------------

<i>Margarin/Butter</i>	<i>40 g</i>
------------------------	-------------

- 1 Siapkan semua bahan yang diperlukan.
  - 2 Campur semua bahan hingga menjadi gumpalan kecil yang dapat ditaburkan.
  - 3 Taburkan pada bagian atas adonan roti yang akan dipanggang.
-

## 5. Mexican Topping

*Sebelum proses pemanggangan*

<i>Telur</i>	<i>1 butir</i>
<i>Gula Halus</i>	<i>50 g</i>
<i>Tepung Kunci Biru</i>	<i>50 g</i>
<i>Margarin/Butter</i>	<i>50 g</i>
<i>Kopi Instan</i>	<i>2 sachet</i>

*\* Kopi Instan dapat diganti dengan bubuk coklat atau bubuk matcha/greentea*

- 1 Siapkan semua bahan yang diperlukan.
- 2 Campur semua bahan, lalu masukkan ke dalam piping bag dan ikat. Gunting sedikit pada bagian ujung kantong.
- 3 Berikan topping dengan mengelilingi bagian atas adonan hingga adonan tertutup topping.