✨ RESEP 3 BAHAN • SUPER SEGAR

Creamy Mango *Yakult*

Minuman Mangga Susu Probiotik Segar, Lembut & Praktis



WAKTU	HASIL	TINGKAT	SAJI
15 Mnt	4 Botol	Mudah	Dingin

✨ Kenapa Resep Ini Wajib Dicoba?

Cukup **3 bahan simpel tanpa dimasak**! Perpaduan **puree mangga matang manis**, gurihnya **susu full cream/evaporasi**, asam-manis segar **Yakult**, plus topping potongan dadu mangga segar bikin rasanya mirip minuman kafe premium!



Gradasi Marble Cantik & Menggoda

Swirl kuning mangga dan putih susu probiotik di botol bening bikin tampilannya langsung menarik untuk stok kulkas maupun ide jualan kekinian.

TAKARAN PRESISI

Daftar *Bahan*

Takaran lengkap & praktis untuk 4 botol kemasan (250 ml)

1. BAHAN BUAH MANGGA SEGAR

Mangga Matang Manis (untuk Puree)	2 Buah (±700 gr)
Mangga Matang (Potong Dadu Topping)	1 Buah

**Haluskan 2 buah mangga murni tanpa air agar rasa mangga pekat alami.*

2. BAHAN SUSU CREAMY

Susu Full Cream / Fresh Milk / Evaporasi	±500 ml (Secukupnya)

**Bisa pakai UHT full cream dingin, atau campur susu evaporasi agar makin gurih.*

3. BAHAN PROBIOTIK SEGAR

Yakult (Minuman Probiotik)	4 Botol (1/Botol)

**Tambahkan Yakult sesaat sebelum dikonsumsi agar rasa & kesegarannya optimal.*

4. KEMASAN & OPSIONAL

Botol Kemasan Bening (250 ml)	4 Botol
Kental Manis / Madu (Opsional jika mangga kurang manis)	Secukupnya

Estimasi Modal & Ide Jualan

Perkiraan modal bahan ± **Rp 34.000 – Rp 38.000** untuk 4 botol (HPP ± Rp 8.500–9.500/botol). Cocok dijual **Rp 15.000 – Rp 18.000/botol** dengan margin laba kotor **40% – 48%**!

👨‍🍳 LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 1

Cara *Membuat*

Persiapan puree mangga murni & tuang susu creamy



LANGKAH 01

Kupas & Potong Buah Mangga

Siapkan **2 buah mangga matang manis (±700 gr)**, kupas kulitnya lalu potong-potong daging buahnya. Sisihkan 1 buah mangga lagi untuk topping dadu.



LANGKAH 02

Haluskan Puree Mangga Murni

Masukkan potongan 2 buah mangga ke dalam chopper atau blender. Haluskan **murni tanpa tambahan air** hingga teksturnya kental lembut seperti pasta.



LANGKAH 03

Tuang Puree & Susu Dingin

Isi dasar 4 botol kemasan dengan puree mangga (±¼ tinggi botol), lalu tuang **susu full cream / evaporasi dingin** hingga menciptakan efek swirl cantik.

🥭 **Tips Rasa Manis Alami Tanpa Gula**

Gunakan mangga **Harum Manis** atau **Gedong Gincu** yang matang pohon. Jika mangga terasa agak asam, tambahkan 1–2 sdm kental manis atau madu saat memblender puree.

🥛 LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 2

Racik & *Sajikan*

Menambahkan Yakult, topping dadu mangga, & penyajian



LANGKAH 04

Tuang 1 Botol Yakult

Buka tutup foil dan tuangkan **1 botol Yakult** ke masing-masing botol. Asam-manis probiotiknya langsung bikin rasa susu mangga jadi jauh lebih segar!



LANGKAH 05

Beri Topping Dadu Mangga

Potong dadu kecil **1 buah mangga segar**, lalu sendokkan ke permukaan atas tiap botol supaya makin cantik dan ada sensasi gigitan buah segar.



LANGKAH 06

Kocok & Sajikan Dingin

Tutup rapat botol dan simpan dingin di kulkas. **Kocok terlebih dahulu sebelum diminum** atau tuang ke gelas kaca agar rasa creamy mangganya menyatu sempurna!

❄️ Tips Penyimpanan & Penyajian Terbaik

- **Tambahkan Yakult Saat Disajikan:** Jika untuk stok 2–3 hari di kulkas, simpan base puree mangga + susu saja dulu, lalu tuang Yakult sesaat sebelum diminum agar tidak terlalu asam.
- **Sajikan Tanpa Es Batu:** Gunakan susu & Yakult dingin dari kulkas supaya tekstur tetap kental creamy.
- **Daya Tahan Simpan:** Paling nikmat dikonsumsi dalam **1–2 hari** (jika sudah dicampur Yakult) atau hingga **3 hari** di chiller (sebelum dicampur Yakult).