✨ RESEP VIRAL • DESSERT SANDWICH MEWAH

Mango Cheese *Ice Cream Sandwich*

Perpaduan Biskuit Renyah & Es Krim Mangga Keju Lumer



WAKTU	HASIL	TINGKAT	FREEZER
40 Mnt	6 Potong	Mudah	2–3 Minggu

✨ **Kenapa Resep Ini Wajib Dicoba?**

Sensasi dessert premium ala kafe Jepang! Perpaduan **biskuit crackers renyah gurih** yang mengapit **dua lapisan es krim mewah**: es krim keju oles gurih creamy dan es krim mangga segar dengan **bulir potongan mangga asli**. Bikinnya praktis tanpa perlu mesin es krim!



Renyah di Luar, Lumer di Dalam

Setiap gigitan memberikan kontras tekstur sempurna—kerenyahan biskuit panggang berpadu lembutnya es krim buah dan keju lumer yang tidak bikin enek.

TAKARAN PRESISI

Daftar *Bahan*

Takaran lengkap & presisi untuk 1 loyang (6 sandwich tebal)

1. BAHAN LAPISAN ES KRIM MANGGA

Daging Mangga Matang Manis	300 gr (200g Puree + 100g Dadu)
Adonan Whipped Cream Kocok	1/2 Bagian (± 200 ml)

2. BAHAN LAPISAN ES KRIM KEJU

Keju Oles / Cream Cheese Spread	100 gr
Susu Kental Manis (SKM)	60 gr (4–5 sdm)
Adonan Whipped Cream Kocok	1/2 Bagian (± 200 ml)

3. BAHAN DASAR KRIM & BISKUIT

Whipped Cream Bubuk	150 gr
Air Es Dingin	250 ml
Biskuit Cream Crackers	12 Keping (6 Dasar + 6 Atas)

4. ESTIMASI MODAL & HPP

Total Modal Bahan 1 Loyang	± Rp 38.000 – Rp 44.000
HPP per Sandwich Tebal	± Rp 7.000 / Potong
Potensi Harga Jual Satuan	Rp 15.000 – Rp 18.000

Estimasi Modal & Potensi Keuntungan

Dengan modal bahan ± **Rp 40.000** untuk 1 loyang (HPP ± Rp 7.000/sandwich tebal), Anda bisa menjualnya seharga **Rp 15.000 – Rp 18.000/potong**. Potensi keuntungan bersih mencapai lebih dari **120%** per batch produksi!

LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 1

Cara *Membuat*

Menyiapkan mangga, mengocok whipped cream, & meracik 2 rasa adonan



LANGKAH 01

Persiapan Puree & Potongan Mangga

Kupas mangga matang manis. Ambil **200 gr daging mangga lalu haluskan menjadi puree kental tanpa air**. Potong dadu kecil sisa **100 gr daging mangga** untuk isian bulir segar.



LANGKAH 02

Mixer Whipped Cream Hingga Kaku

Campurkan **150 gr whipped cream bubuk dan 250 ml air es dingin** ke dalam mangkuk. Kocok dengan mixer kecepatan tinggi selama **4–5 menit** hingga mengembang kaku berjejak (stiff peak).



LANGKAH 03

Racik 2 Adonan Es Krim Berbeda

Bagi whipped cream menjadi dua mangkuk. Mangkuk 1: campur **keju oles dan kental manis**. Mangkuk 2: campur **puree mangga dan potongan dadu mangga**. Aduk lipat masing-masing hingga rata.

❄ Rahasia Whipped Cream Mengembang Kaku

Pastikan air yang digunakan **benar-benar dingin bersuhu es** dan mangkuk adonan dalam kondisi bersih kering agar whipped cream mengembang kaku maksimal dan tidak mudah mencair saat dilipat.

LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 2

Racik & *Sajikan*

Menyusun layer di loyang, menutup biskuit, membekukan & memotong



LANGKAH 04

Susun Biskuit & Lapisan Krim di Loyang

Alasi loyang persegi dengan baking paper. Tata **6 keping biskuit crackers (grid 2×3)** di dasar loyang. Tuang **krim keju putih** lalu ratakan dengan spatula, kemudian tuang **krim mangga kuning** di atasnya.



LANGKAH 05

Tutup Biskuit Sejajar & Bekukan

Tutup bagian atas krim dengan **6 keping biskuit crackers** pada posisi yang persis sejajar dengan biskuit dasar. Tekan perlahan agar padat, lalu simpan dalam **freezer minimal 6 jam** sampai beku sempurna.



LANGKAH 06

Potong Rapi & Sajikan Dingin

Keluarkan balok es krim dari loyang bersama baking paper. Potong menggunakan pisau dapur tajam mengikuti garis biskuit menjadi **6 potong ice cream sandwich tebal**. Sajikan langsung selagi dingin renyah!

Tips Jualan & Penyimpanan Optimal

- **Trik Memotong Rapi:** Rendam pisau dapur sebentar ke dalam air hangat lalu lap kering sebelum memotong agar irisan es krim rapi mulus tanpa meremukkan biskuit crackers.
- **Penyimpanan Tahan Lama:** Bungkus masing-masing sandwich dengan plastik wrap / baking paper kedap udara, simpan di freezer. Tahan hingga **2–3 minggu** biskuit tetap renyah!
- **Pilihan Biskuit Terbaik:** Gunakan biskuit cream crackers asin/gurih tanpa taburan gula pasir agar rasa gurihnya seimbang dengan manis lembutnya es krim mangga.