✨ RESEP VIRAL • IDE JUALAN LARIS

Mango Cheese *Pudding Balls*

Puding Bola Mangga Super Kenyal Berpadu Vla Keju Gurih Lumer



WAKTU	HASIL	TINGKAT	KULKAS
30 Mnt	5–6 Box	Mudah	3–4 Hari

✨ **Kenapa Resep Ini Wajib Dicoba?**

Sensasi unik **bola puding mangga bulat kenyal & glowing** yang berpadu sempurna dengan siraman **vla keju gurih creamy** yang lumer di mulut. Tampilannya super gemas dan estetik dalam wadah dessert box mini, sangat cocok jadi **ide jualan kekinian bernilai jual tinggi**!



Tekstur Kenyal & Vla Keju Lumer

Bentuk puding bulat sempurna menyerupai kelereng kristal oranye cerah diselimuti saus keju lembut. Perpaduan manis buah dan gurih kejunya pas tanpa bikin enek.

TAKARAN PRESISI

Daftar *Bahan*

Takaran lengkap & presisi untuk ±5–6 kemasan mini dessert box

1. BAHAN PUDING BOLA MANGGA

Bubuk Puding Mangga Instan	1 Sachet (145 gr)
Air Bersih Matang	500 – 600 ml
Gula Pasir (Bila Perlu)	2 – 3 sdm

2. BAHAN SAUS VLA KEJU LUMER

Keju Oles / Cream Cheese Spread	100 – 120 gr
Susu Cair UHT Full Cream	300 ml
Tepung Maizena (Larutkan Sedikit Air)	1 sdm

3. WADAH KEMASAN & PELENGKAP

Cetakan Es Batu Bola (Sphere Mold)	1 – 2 Set
Mini Dessert Box / Cup Bening	5 – 6 Buah
Sendok Mini + Stiker Bunga Daisy	5 – 6 Set

4. ESTIMASI MODAL & HPP

Total Modal Bahan 5–6 Box	± Rp 32.000 – Rp 38.000
HPP per Kemasan Box	± Rp 6.500 / Box
Potensi Harga Jual Satuan	Rp 12.000 – Rp 15.000

Estimasi Modal & Potensi Keuntungan

Dengan modal bahan ± **Rp 35.000** untuk 5–6 dessert box (HPP ± Rp 6.500/box), Anda bisa menjualnya seharga **Rp 12.000 – Rp 15.000/box**. Potensi keuntungan bersih mencapai lebih dari **100%** per batch produksi!

LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 1

Cara *Membuat*

Memasak puding mangga, mencetak bentuk bola, & mendinginkan



LANGKAH 01

Masak Larutan Puding Mangga

Campurkan **1 sachet bubuk puding mangga dan 500–600 ml air** ke dalam panci. Aduk dengan whisk hingga larut tanpa gumpalan, lalu masak di atas api sedang sampai mendidih dan meletup.



LANGKAH 02

Tuang ke Cetakan Bola Bulat

Tuangkan larutan puding mangga hangat ke dalam **cetakan bola bulat (sphere ice mold)** hingga setiap rongga terisi penuh. Tutup rapat dan biarkan dingin hingga mengeras sempurna.



LANGKAH 03

Keluarkan Puding Bola Kenyal

Buka cetakan silikon perlahan. Keluarkan bola-bola puding mangga yang sudah set. Hasilnya berupa **bola puding oranye kenyal, elastis, dan glowing** seperti kelereng kristal.

Trik Mencetak Puding Bola Sempurna

Biarkan uap panas puding sedikit turun sebelum dituang ke cetakan. Tekan penutup cetakan secara perlahan agar sisa udara terdorong keluar sehingga bola puding tercetak bulat mulus tanpa rongga.

LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 2

Racik & *Sajikan*

Membuat vla keju lumer, penataan di dessert box, & tips penyajian



LANGKAH 04

Masak Vla Keju Gurih Lumer

Campurkan **100 gr keju oles lembut, 300 ml susu UHT, dan 1 sdm larutan maizena** dalam panci. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk whisk hingga larut, licin, dan mengental meletup.



LANGKAH 05

Tata Puding & Siram Vla Keju

Tata **5–6 butir bola puding mangga** ke dalam dessert box bening. Siram dengan **saus vla keju putih kental** melimpah hingga menutupi sela-sela bola puding dengan kontras warna yang cantik.



LANGKAH 06

Kemas Cantik & Dinginkan di Kulkas

Tutup dessert box rapat-rapat. Pasang **sendok dessert mini berperekat stiker bunga daisy** di atas tutupnya. Simpan di kulkas chiller minimal 2 jam sebelum dinikmati.

Tips Jualan & Penyimpanan Optimal

- **Sajikan Selalu Dingin (Chilled):** Semakin dingin dari kulkas, saus vla keju akan semakin creamy kental dan tekstur bola puding mangga makin kenyal menyegarkan.
- **Keseimbangan Rasa Gurih Manis:** Resep ini sengaja tanpa tambahan kental manis di vla karena rasa manis dari puding mangga sudah cukup seimbang dengan gurihnya keju.
- **Daya Tahan Simpan:** Tahan **3–4 hari** dalam lemari es chiller (suhu 2–4°C) dengan wadah tertutup rapat dan higienis.