✨ RESEP VIRAL & IDE JUALAN LARIS

Mango *Creamy*

Minuman Mangga Susu Segar, Creamy & Mewah



⭐ Produk Jadi Kemasan Botol Siap Jual

WAKTU	PORSI	TINGKAT	CHILLER
25 Mnt	5–6 Botol	Mudah	3–5 Hari

Profil Rasa & Karakteristik Menu

Perpaduan mewah **puree mangga asli kental** yang manis harum, kenyalnya **jelly ball mangga** bulat, segarnya **nata de coco**, serta siraman **kuah susu evaporasi** super gurih & creamy.



Tampilan Gradasi Layer Cantik

Gradasi kuning mangga dan kuah susu putih pekat memberikan visual menggugah selera untuk etalase jualan botolan.

FORMULA RESEP PRESISI

Daftar *Bahan*

Bahan & takaran akurat sesuai video tutorial

1. BAHAN JELLY MANGGA BULAT

Jelly Mangga Instan (Bubuk)	1 Bungkus
Air Bersih	500 ml

**Dicetak dengan cetakan es batu bulat (jelly ball mold) agar berbentuk bola glossy.*

2. BAHAN PUREE MANGGA KENTAL

Daging Buah Mangga Manis Matang	500 gr

**Diblender murni tanpa tambahan air agar warna cerah & aroma mangga pekat.*

3. BAHAN KUAH SUSU CREAMY

Susu Evaporasi (Kunci Gurih & Creamy)	1 Kaleng (±380g)
Susu Kental Manis (SKM)	100 ml
Susu Cair UHT Full Cream	300 ml

4. ISIAN PELENGKAP & KEMASAN

Nata de Coco (Tiriskan sirupnya)	Secukupnya
Botol Plastik Kale / Jar (250–300 ml)	5 – 6 Botol
Stiker Segel ("Thank You / Open Me")	5 – 6 Lembar

Simulasi Usaha (Hasil 5–6 Botol)

Modal bahan ± Rp 45.000 – Rp 50.000 (HPP ± Rp 9.000/botol). Dengan harga jual Rp 15.000 – Rp 18.000/botol, potensi laba kotor mencapai **40% – 50%**!

💎 PERALATAN DI VIDEO (AFFILIATE)

Blender *IDEALIFE*

Glass Electric Blender Set IL-220a (Official Appliance)

Jar Kaca 1.5 Liter

6 Speed + Pulse



Wet Mill Stainless

Dry Mill Kaca 200ml

✅ Alat Resmi Pada Video Tutorial

⚡ Fitur & Keunggulan IDEALIFE IL-220a

- **6 Tombol Kecepatan:** Pengaturan presisi + Pulse, melumat 500 gr buah mangga tanpa air dengan cepat.
- **Jar Kaca Super Tebal:** Higienis, kuat, anti-gores, dan tidak menyerap noda atau bau bahan lain.
- **Wet Mill Stainless Steel:** Tabung penggiling bumbu basah berbahan food grade tahan karat dan mudah dicuci.
- **Dry Mill Kaca 200 ml:** Tabung praktis untuk menghaluskan bahan kering atau topping minuman.

🎯 Kenapa Penting Untuk Resep Ini?

Kunci kelezatan Mango Creamy adalah puree mangga yang kental murni. Motor bertenaga IDEALIFE IL-220a melumat serat mangga hingga menjadi pasta sehalus sutra tanpa perlu disaring!

PANDUAN PRAKTIK

Langkah *Pembuatan*

Tutorial 4 langkah praktis sesuai urutan video



LANGKAH 01

Masak & Cetak Jelly Mangga

Campur 1 sachet bubuk jelly mangga dengan 500 ml air. Masak mendidih sambil diaduk. Tuang ke cetakan jelly bulat, tutup rapat & dinginkan hingga set padat.



LANGKAH 02

Blender Puree Mangga Kental

Kupas 500 gr mangga manis matang. Blender dengan IDEALIFE IL-220a sampai lembut halus tanpa air. Pindahkan puree ke dalam piping bag.



LANGKAH 03

Racik Kuah Susu Creamy Gurih

Campurkan 1 kaleng susu evaporasi, 100 ml SKM, dan 300 ml susu cair UHT full cream ke dalam teko. Aduk rata menggunakan whisk hingga menyatu.



LANGKAH 04

Layering Botol & Packaging

Semprotkan puree mangga di dasar botol, tambahkan nata de coco dan bola jelly mangga. Siram kuah susu sampai penuh, lalu pasang stiker segel "Open Me".

Tips Jualan & Rahasia Rasa Mewah

- **Sajikan Dingin (Chilled):** Simpan di kulkas minimal 2 jam. Nikmati dingin tanpa es batu agar rasa kuah susu tetap pekat gurih.
- **Kemasan Higienis:** Gunakan stiker segel penutup di atas tutup botol agar terlihat profesional dan higienis.
- **Kocok Sebelum Diminum:** Arahkan pembeli untuk mengocok botol agar puree mangga dan susu tercampur merata.