✨ RESEP ORIGINAL • IDE JUALAN KEKINIAN

# Mango *Sago Creamy*

Dessert Mangga Susu Dingin, Kenyal, Segar & Super Creamy




| WAKTU | HASIL | TINGKAT | KULKAS |
|---|---|---|---|
| 35 Mnt | 12 Cup | Mudah | 3–4 Hari |

## ✨ Kenapa Resep Ini Wajib Dicoba?

Perpaduan lumer **puree mangga asli**, sagu mutiara kenyal, potongan mangga segar, dan kuah **3 jenis susu** (evaporasi, UHT, kental manis). Manisnya pas, segar dingin tanpa santan, dan sangat disukai semua usia.



## Peluang Usaha Rumahan Menjanjikan

Kemasan cup thinwall 300ml bening bersegel rapi, tampilan berlapis cantik nan mewah, sangat bernilai jual tinggi untuk jualan pre-order.

TAKARAN PRESISI

# Daftar *Bahan*

Takaran lengkap & presisi untuk 1 resep (Hasil 12 Cup @ 300 ml)

## 1. BUAH MANGGA & PUREE

| | |
|---|---|
| Mangga Matang (Potong Dadu) | 750 gram |
| Mangga Matang (Blender Halus / Puree) | 750 gram |

**Gunakan mangga harum manis matang beraroma wangi segar.*

## 2. ISIAN SAGU MUTIARA & JELLY

| | |
|---|---|
| Sagu Mutiara (Rebus Metode 5–30–7) | 1 Bks (100g) |
| Bubuk Jelly Mangga + 500ml Air | 1 Sachet (15g) |
| Gula Pasir | 4 sdm (50g) |

**Masak jelly mendidih, dinginkan lalu potong dadu 1 cm.*

## 3. KUAH SUSU CREAMY & TOPPING

| | |
|---|---|
| Susu Evaporasi | 1 Box/Kaleng (380g) |
| Susu UHT Full Cream | 300 ml |
| Kental Manis (SKM) | 90–100 gr |
| Biji Selasih (Rendam Air Hangat) | 1 sdm |

**Aduk rata hingga larut sempurna tanpa perlu dimasak.*

## Analisis HPP & Simulasi Laba (12 Cup)

Modal bahan ± **Rp 62.500** (modal **Rp 5.200/cup**). Dijual **Rp 12.000/cup** menghasilkan omzet **Rp 144.000** & **laba bersih Rp 81.500**!

LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 1

# Cara *Membuat*

Persiapan sagu mutiara, jelly kenyal & puree mangga asli



LANGKAH 01

## Rebus Sagu Mutiara Hemat Gas

Didihkan 700ml air, masukkan sagu mutiara. Rebus 5 menit, matikan api dan tutup rapat panci selama 30 menit. Lanjutkan rebus lagi 7 menit hingga bening kenyal, lalu bilas air dingin.



LANGKAH 02

## Masak & Potong Dadu Jelly Mangga

Campurkan bubuk jelly mangga, gula, dan air. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Tuang ke wadah datar, dinginkan hingga padat, lalu potong dadu kecil rapi.



LANGKAH 03

## Kupas Mangga & Olah Jadi Puree

Kupas 1,5 kg mangga manis. Potong dadu sebagian untuk isian dan topping. Masukkan sisa potongan buah ke dalam chopper/blender dan haluskan hingga menjadi puree kental lembut.

**Kunci Sukses Tekstur Sagu Mutiara**

Bilas sagu mutiara matang dengan air matang dingin/es agar butirannya tidak saling menempel dan teksturnya tetap kenyal lentur saat disiram kuah susu.

LANGKAH MEMASAK • BAGIAN 2

# Racik & *Sajikan*

Meracik kuah 3 susu, penataan cup, & penyajian dingin



LANGKAH 04

## Racik Kuah Susu Creamy Gurih

Dalam mangkuk besar, campurkan 1 kaleng susu evaporasi, 300 ml susu UHT full cream, dan kental manis. Aduk rata menggunakan whisk hingga manisnya pas dan teksturnya creamy.



LANGKAH 05

## Tata Lapisan Cantik di Tiap Cup

Siapkan cup thinwall 300 ml. Beri 2–3 sdm puree mangga di dasar cup, tambahkan sagu mutiara, potongan jelly mangga, potongan buah mangga segar, dan 1 sdt biji selasih di atasnya.



LANGKAH 06

## Siram Kuah Susu & Dinginkan

Siramkan kuah susu creamy hingga cup terisi penuh. Tutup rapat dan simpan dalam kulkas minimal 4 jam agar dingin meresap sempurna. Sajikan dingin atau tambahkan es batu.

### Rahasia Mango Sago Makin Nikmat & Tahan Lama

- **Wajib Dingin Sempurna:** Mango sago paling nikmat dinikmati setelah didiamkan di kulkas minimal 4 jam atau semalaman agar sari buah mangga dan kuah susu menyatu lumer.
- **Daya Tahan Kulkas:** Simpan dalam wadah tertutup rapat di chiller. Dapat bertahan segar nikmat selama 3–4 hari tanpa merubah rasa.
- **Sensasi Creamy Gurih:** Jangan ganti susu evaporasi dengan santan agar rasa kuah tetap wangi susu modern, ringan di tenggorokan, dan tidak mudah basi.