

CWC Online Class 2

Handbooks & Notes

KEK BATIK INDULGENCE

Platform : Zoom

Hari : Sabtu (19.7.2025)

Masa : 2.30 PTG - 4.00 PTG

Panduan Pelajar Kelas Online

1. Selamat Datang ke Kelas Online CWC!

Selamat datang ke kelas online bersama kami! Kami berbesar hati menerima anda sebagai pelajar dalam komuniti pembelajaran ini.

2. Jadual Kelas

Platform: Zoom

Hari: Sabtu (19.7.2025)

Masa: 2:30 ptg - 4:00 ptg

Sila pastikan anda hadir 5 minit lebih awal dari waktu mula.

2. Jadual Kelas

Sebelum kelas bermula, pastikan anda sediakan:

- Telefon pintar / tablet / laptop
- Sambungan internet stabil
- Earphone atau headset
- Kertas & pen untuk nota
- Powerbank / pengecas
- Phone Holder

4. Cara Sertai Zoom

1. Klik link Zoom yang diberikan.
2. Masukkan nama penuh anda.
3. Klik "Join with Audio" dan "Join with Video".
4. Tunggu host benarkan masuk.

Nota: Jangan guna nickname pelik atau singkatan nama.

Panduan Pelajar Kelas Online

5. Etika Semasa Kelas

- Hadir awal ke kelas
- Mute mikrofon semasa tidak bercakap
- Hormati tutor dan rakan sekelas
- Elakkan bising atau gangguan latar belakang
- Gunakan ruangan chat untuk bertanya

6. Rakaman & Nota

- Semua sesi akan dirakam dan dikongsi di Google Drive / Whatsapp Group.
- Nota PDF akan dihantar selepas setiap kelas.

Pastikan anda semak link rakaman & nota yang diberi setiap minggu.

7. Bantuan & Pertanyaan

Jika anda menghadapi sebarang masalah:

- Hubungi: Admin CWC
- Nama Admin: Alifah
- WhatsApp: 011 2678 2488
- Waktu sokongan: 12 tgh hari - 6 petang

8. Soalan Lazim (FAQ)

Q: Saya tak dapat join kelas. Apa perlu buat?

A: Hubungi admin segera. Rakaman akan disediakan.

Q: Saya terlepas kelas. Boleh tengok rakaman?

A: Ya. Link rakaman akan dihantar selepas kelas.

Q: Kena buka kamera ke?

A: Digalakkan untuk lebih interaktif, tapi bukan wajib.

Panduan Pelajar Kelas Online

9. Komitmen Anda

Sebagai pelajar, kami harap anda:

- Bersungguh-sungguh belajar
- Hadir penuh setiap sesi
- Hormati peraturan kelas
- Beri maklum balas untuk penambahbaikan

KEK BATIK INDULGENCE CWC

Lapisan 1: Bahan Kek Batik

580gm biskut marie (patahkan kasar)

250g mentega (bergaram) - Jika guna tanpa garam tambah 1/4 sudu kecil garam

1 cawan milo/vico/Ovaltine etc

1/2 cawan serbuk koko

1 cawan susu pekat manis

3/4 cawan susu cair



Cara:

1. Cairkan mentega dalam periuk dengan api perlahan.
2. Bila dah cair sepenuhnya. Tutup api.
3. Masukkan susu pekat, susu cair, serbuk koko dan vico. Kacau seketika untuk sebatikan semua bahan. Kemudian baru buka api semula dan kacau rata sehingga sebat dan tidak berketul.
4. Bila campuran mendidih sedikit dan pekat boleh tutup api.
5. Sebaik tutup api, boleh terus masukkan biskut marie yang telah di patah-patahkan dan gaul rata sehingga semua biskut bersalut coklat.
6. Jika nak hasil kek batik yang sedikit ranggup, boleh masukkan biskut selepas bancuhan coklat sedikit suam.
7. Kemudian, tekan padat ke dalam loyang berlapis plastik (saiz anggaran 10x10 inci).
8. Atau boleh terus masukkan ke dalam bekas untuk mini pack. Sesuai untuk jualan.
9. Sejukkan dalam peti ais sementara sediakan lapisan cream cheese.

Lapisan 2: Bahan Cream Cheese

500g krim keju (jenama Tatura)

1 cawan susu pekat manis

1 cawan dairy whipping cream

1 sudu kecil esen vanilla berkrim (jika suka)

1 sudu besar perahan lemon



Cara:

1. Pukul krim keju sehingga lembut dan berkrim. Seseekali boleh berhenti dan kaupkan bahagian bawah dan tepi mixing bowl untuk pastikan hasil yang licin dan sekata. Lebih kurang 3minit.
2. Kemudian masukkan susu pekat, whipping cream, vanilla esen dan jus lemon. Pukul lagi hingga sebati. Seseekali boleh berhenti dan kaupkan bahagian bawah dan tepi mixing bowl untuk pastikan hasil yang licin dan sekata.
3. Gaul Perlahan sehingga hilang ketulan sehingga smooth, licin dan kental.
4. Kemudian tuangkan ke atas lapisan kek batik. Ratakan (ketuk-ketukkan bekas) dan simpan semula dalam peti seketika sehingga sedikit keras.
5. Keraskan **lapisan cream cheese dahulu** dalam peti (10–15 minit) kemudian baru tuang coklat ganache yang suam.

Lapisan 3: Bahan Coklat Ganache

300gm Dark compound chocolate (ikut citarasa)

380gm Dairy whipping cream atau susu cair

2 sudu besar mentega



Cara:

1. Guna Teknik Double Boiling. Dalam Periuk, Panaskan air sehingga mendidih.
2. Kemudian letakkan bowl di atas periuk . Seterusnya masukkan coklat, whipping cream dan mentega.
3. Kacau hingga semua bahan larut dan sebati sepenuhnya untuk hasilkan ganache licin.
4. Sejukkan sedikit sebelum tuang di atas lapisan cream cheese.
5. Simpan semula kek dalam peti hingga ganache mengeras (4 jam atau semalaman lebih baik).
6. Boleh letak coklat ganache di atas lapisan cream cheese selepas ganache cukup sejuk dan pekat sedikit, biasanya selepas 10–15 minit pada suhu bilik. Bila ganache tidak lagi panas, tapi masih boleh disenduk dan diratakan.
7. Suhu ganache sekitar 30°C–35°C (suam) selamat untuk diletak atas cream cheese tanpa cairkan lapisan bawah.

Tips:

1. Nak hasil yang lebih “glossy” dan licin, tuang ganache dari tengah perlahan-lahan dan biarkan ia mengalir sendiri.
2. Potong menggunakan pisau yang direndam air panas dan di lap kering untuk potongan kemas. Ulang langkah ini setiap kali nak potong.

Anggaran Kos Bahan Kek Batik

Bahan	Kuantiti Diguna	Anggaran Harga Pasaran	Kos (RM)
Biskut Marie	580g	RM4.00 / 400g	RM5.80
Mentega bergaram	250g	RM9.00 / 250g	RM9.00
Milo/Vico/Ovaltine	1 cawan (100g)	RM25.00 / kg	RM2.50
Serbuk koko	½ cawan (50g)	RM30.00 / kg	RM1.50
Susu pekat manis (dalam adunan)	1 cawan (300g)	RM4.00 / 500g	RM2.40
Susu cair (dalam adunan)	¾ cawan (200ml)	RM3.80 / 400ml tin	RM1.90
Krim Keju Tatura	500g	RM19.00 / 500g	RM19.00
Susu pekat manis (untuk lapisan keju)	1 cawan (300g)	RM4.00 / 500g	RM2.40
Krim putar lemak tenusu (whipping)	1 cawan (240ml)	RM20.00 / 1 liter	RM4.80
Esen vanilla berkrim	1 sudu kecil (5ml)	RM3.00 / 50ml	RM0.30
Perahan lemon	1 sudu besar (15ml)	RM1.50 / sebiji	RM0.50
Dark compound chocolate	300g	RM18.00 / 1kg	RM5.40
Whipping cream / susu cair (ganache)	380ml	RM20.00 / 1 liter	RM7.60



Jumlah Kos Bahan:

≈ RM65.18



Kos Lain (Overhead & Pembungkusan):

Perkara	Anggaran Kos
Elektrik / Air / Gas	RM1.50
Pembungkusan (kotak, alas)	RM2.50
Upah diri (1.5 – 2 jam kerja)	RM10.00

Jumlah Kos Lain: ≈ RM14.00



Jumlah Kos Keseluruhan:

RM65.18 + RM14.00 = RM79.18

Cadangan Harga Jualan

✓ Cadangan Harga Jualan:

Jenis Harga	Anggaran (RM)	Catatan
Harga minimum	RM95.00	Untung kasar RM15.82
Harga disarankan	RM99.00 – RM110.00	Sesuai untuk kek premium
Harga potong (12 slice)	RM8.50 – RM9.50/slice	Untuk jual ikut potongan

✓ Untung Kasar (jika jual RM99):

$RM99 - RM79.18 = RM19.82 / 1 \text{ kek}$

Cadangan Harga Jualan (Mini Pack)

✓ 1. Kos Kek Batik Indulgence (1 adunan penuh)

Kos keseluruhan dari resipi anda tadi:

➡ RM79.18

✓ 2. Jumlah Bekas: 10 x 450ml

Maka kos seunit = $RM79.18 \div 10 = RM7.92$

✓ 3. Cadangan Harga Jual 450ml (Premium Size)

Harga Jual (RM)	Untung Sebekas	Untung 10 Bekas
RM15.00	RM7.08	RM70.80
RM16.00	RM8.08	RM80.80
RM17.00	RM9.08	RM90.80
RM18.00	RM10.08	RM100.80

✓ Harga RM15–18 sangat ideal untuk 450ml jika presentation cantik.

✓ 4. Kenapa RM15–RM18 Sesuai untuk 450ml:

- Isi banyak, puas makan.
- Guna **bahan premium** (Tatura cheese, compound chocolate).
- Layering menarik (biskut – cheese – ganache).
- Berat hampir 400–450g sebekas.
- Sesuai untuk 2 orang makan sebekas.
- Packaging nampak "value for money".

✓ 5. Tips Packaging & Presentation

Elemen	Cadangan
Bekas	450ml lutsinar dengan penutup flat
Hiasan atas	Taburan Milo / serbuk koko / coklat parut
Stiker label	Nama brand + jenis kek (boleh guna waterproof sticker)
Sudu comel (optional)	Letak dalam plastik ziplock kecil
Beku atau chiller	Boleh sejuk beku dan defrost 20 minit



MOCHI MUDAH

Bahan Doh:

- 1 cawan tepung pulut
- 3/4 cawan air
- 1/4 cawan gula
- Sedikit pewarna makanan (jika suka)
- Tepung jagung (untuk salut supaya tak melekat)

Inti pilihan:

Coklat, kacang merah, aiskrim, buah-buahan kecil, mentega kacang etc

Cara:

1. Sediakan doh. Campur tepung pulut, air dan gula dalam mangkuk. Gaul rata hingga tiada ketulan. Tambah pewarna jika suka.
2. Masak doh atas pan- Panaskan pan dengan api kecil. Kemudian masukkan doh terus ke dalam pan.
3. Kacau dan balik-balikkan doh seperti membuat scramble. Gunakan senduk kayu atau spatula tahan panas.
4. Masak hingga doh menjadi pekat, melekit dan kenyal ($\pm$ 5–7 minit)
5. Pastikan jangan hangus, guna api paling kecil.
6. Bila doh sudah boleh dikepal dan tidak cair, angkat.
7. Sejukkan doh sekejap supaya tak terlalu panas di tangan. Kemudian boleh bentukkan mochi.
8. Taburkan tepung jagung atas permukaan kerja.
9. Ambil sedikit doh, leperkan, letakkan inti pilihan, dan bulatkan.
10. Salut seluruh mochi dengan tepung jagung supaya tak melekat. Siap

Tips:

1. Pastikan pan non-stick atau letak sedikit minyak/minyak jagung jika takut melekat.
2. Kalau doh terlalu lembik semasa memasak, masak lebih lama sambil kacau hingga kenyal.

