

ABSTRAK

Crème brulee tape ketan hijau adalah ide makanan baru yang menggabungkan bahan tradisional dengan bahan modern yang sedang populer. Crème brulee adalah hidangan penutup yang sudah lama dikenal di mancanegara. Sejak lama, tape ketan hijau sudah dikenal di Indonesia dan menjadi favorit di beberapa orang sebagai bahan dasar dalam berbagai hidangan modern.

Ini adalah inovasi baru yang menggunakan tape ketan hijau sebagai bahan dasar untuk membuat crème brulee. Difermentasi ketan hijau dicampur dengan cream cair, gula, kuning telur, dan beberapa bahan lainnya untuk membuat rasa dan tekstur yang lezat.

Inovasi crème brulee dengan tape ketan hijau tidak hanya memiliki rasa yang baru dan unik, tetapi juga lebih sehat daripada crème brulee biasa.

Tape ketan hijau kaya akan serat, vitamin, dan mineral, dan mengandung lemak sehat yang baik untuk kesehatan jantung dan melancarkan pencernaan. Inovasi crème brulee juga dapat dibuat dengan cara yang lebih sehat, seperti menggunakan susu nabati atau susu rendah lemak.

Dengan inovasi crème brulee ini, masyarakat diharapkan dapat mengembangkan makanan tradisional yang sehat dan lezat yang lebih inovatif. Selain itu, inovasi ini dapat membuka peluang bisnis baru bagi pengusaha kuliner atau pengusaha makanan yang ingin menjual barang-barang baru dan unik kepada pelanggan mereka.

Crème brulee, tape ketan hijau, nilai gizi, lemak sehat, metode sehat, dan peluang bisnis adalah kata-kata kuncinya.

Kata Kunci: crème brulee, tape ketan hijau, nilai gizi, lemak sehat, teknik sehat, dan peluang bisnis.