



@MS.RINADEDIK

210K+ FOLLOWERS – A Baking Addict



SERBA-SERBI

BAKING

UNTUK PEMULA

Tutorial lengkap!



ROTI



PASTRY

(PUFF PASTRY, CHOUX, PIE, DANISH)



CAKE



COOKIES



GET THE BOOK ON
Google Play



@MS.RINADEDIK

210K+ FOLLOWERS - A Baking Addict



SERBA-SERBI BAKING



SERBA-SERBI BAKING

Penyusun: @ms.rinadedik

Penyunting: Raditantri

Proofread: Ida A.

Tata Letak: Ai

Desain Sampul: Ai

Fotografer: Rinadedik

Diterbitkan pertama kali oleh: PT. Kawan Pustaka

Redaksi:

Jl. H. Montong No. 57

Ciganjur-Jagakarsa

Telp. (021) 78883030

E-mail: redaksi@kawanpustaka.com

Website: www.kawanpustaka.com

Distributor:

PT. KAWAHmedia

Jl. M. Khahfi II No. 12A, Srengseng Sawah,
Jagakarsa, Jakarta Selatan 12630

Telp. (021) 78881000 Ext. 120, 121, 122

Faks. (021) 78882000

E-mail: kawahmedia@gmail.com

Cetakan pertama, 2018

Hak cipta dilindungi undang-undang

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Rinadedik

Serba-Serbi Baking/Rinadedik;

Penyunting, Raditantri. --- Cet.1 --- Jakarta: Kawan
Pustaka, 2018

240 hal, 24 cm

ISBN 978-979-757-663-9

I. Serba-Serbi Baking

I. Judul.

II. Raditantri

III. Seri.

700

Jika Anda menemukan kesalahan cetak, cacat produk, atau kesalahan lain dalam buku ini, silakan kontak kami, atau kembalikan kepada kami untuk kami ganti.





This Book
Belongs To:

Prakata

Berawal dari **Nasi Goreng**. Pada waktu itu, sebelum menikah calon suami saya minta dibuatkan makanan kesukaan nasi goreng. Hasilnya nasi goreng yang jauh dari harapan. Bagaimana saya tidak malu, memasak nasi goreng saja tidak bisa. Sejak saat itu saya mulai belajar memasak. Singkatnya, lama-kelamaan keinginan untuk membuat kue sendiri pun muncul. Saya terkagum-kagum dengan orang yang bisa membuat bolu gulung. Rasa heran saya muncul kenapa kuenya tidak patah ketika digulung. Dari situ mulailah saya mencoba membuat bolu gulung. Walaupun penuh dengan perjuangan, hasilnya cukup lumayan. Pujian ala kadarnya pun saya dapat dan akhirnya ketagihan mencoba resep-resep yang lain.

Hobi ini sempat vakum ketika saya harus melanjutkan studi. Ketika lulus, saya mencoba kembali ke dapur untuk melampiaskan rasa rindu yang saya pendam selama 2,5 tahun. Saya mulai browsing resep di internet, baca artikel tips antigagal di berbagai blog, dan uji nyali di dapur kemudian posting foto hasil bebikinan di Facebook. Pada waktu itu, teman kerja saya menyarankan untuk membuat akun IG masak saja. Karena saya termasuk orang yang gaptek dan tidak mau terlalu aktif main sosial media, akhirnya teman sayalah yang membuatkan akun IG dan posting foto masakan saya. Makin lama saya makin tidak enak karena membuat repot teman dan akhirnya saya terjun juga. Tak disangka, teman-teman tertarik untuk follow akun IG saya dan membuat saya makin semangat berbagi resep dan tutorial sampai saat ini.

Oleh karena itu, buku ini saya buat semaksimal mungkin untuk teman-teman tersayang. Ucapan terima kasih dari teman-teman karena merasa terbantu dengan tutorial yang saya buat selalu tengiang-ngiang dan membuat saya jadi semangat untuk membuat buku ini sangat visual. Yups, saya belajar baking benar-benar dari nol dan senang sekali ketika menemukan blog dan buku yang ada foto step-step cara membuatnya. Rasanya seperti menemukan jalan keluar. Dari situlah buku ini saya buat penuh dengan foto tutorial dan tips yang saya harap membuat baking jadi lebih mudah. Semoga buku ini bisa membantu teman-teman yang semangat mau belajar jadi chef di rumah sendiri, atau bahkan ingin memulai usaha mandiri.

Buku ini ada karena banyak orang yang membantu saya. Walaupun belum pernah bertemu langsung, saya belajar dari orang-orang penebar inspirasi seperti **Ibu Fatmah Bahalwan, Pak Yongki Gunawan, Bunda Ricke Indriani, Mbak Endang Indriyani, Mbak Tintin Rayner, Mbak Hesti Hakim, Bunda Nina Agustina, Ci Erlina Lim, Thomaz Law**, dan masih banyak lagi yang tidak bisa saya sebut satu per satu. Selain itu, dukungan keluarga seperti suami dan mama, dukungan dari teman-teman yang saya kenal melalui IG yang membuat saya pantang menyerah untuk menyelesaikan buku ini. Tak lupa, teman-teman dari Kawan Pustaka yang kerja kerasnya saya acungi jempol demi lahirnya buku ini. Last but not least, semangat saya datang dari teman-teman yang selalu setia menunggu resep di IG saya, mencoba resepnya, DM saya berbagi foto hasil dan review resepnya dan bahkan ada yang sampai berjualan dengan resep yang saya praktikkan dan share melalui IG. Hanya satu kata yang bisa saya ucapkan, **TERIMA KASIH**.

Jadikanlah buku ini teman akrab ya, teman-teman.

Keep learning by doing. **Happy Baking!**

Salam hangat,
Rinadedik

Daftar Isi

07 SERBA-SERBI ROTI

- | | | | |
|-------------------------|----|------------------------|----|
| Roti Sobek Cokelat Keju | 31 | Pandan Raisin Bread | 53 |
| Roti Lilit Pisang Keju | 32 | Banana Vla Bun | 54 |
| Roti Semir Moka | 35 | Donat Kentang | 57 |
| Almond Choco Roll | 36 | Roti Goreng Mozzarella | 58 |
| Cheese Pillow | 39 | Pizza | 61 |
| Roti Sosis Mini | 40 | | |
| Caterpillar Bread | 43 | | |
| Floss Roll Abon | 44 | | |
| Cinnamon Roll | 47 | | |
| Roti Tawar | 48 | | |
| Chocochips Loaf | 50 | | |

65 SERBA-SERBI PASTRY

- | | | | |
|-------------------------------|----|-------------------------|-----|
| Choco & Parmesan Puff Sticks | 79 | Portuguese Egg tart | 99 |
| Pisang Bolen | 80 | Picnic Roll in Two Ways | 100 |
| Cheddar Cheese Roll Puff | 83 | Sweet Cheese Strudel | 103 |
| Horn Pastry with Coffee Cream | 84 | Zuppa Soup | 104 |
| Strawberry Diamond Puff | 87 | Pandan Cake & Puff | 107 |
| Vol Au Vent Isi Ragout Ayam | 88 | Sus Vla Taro | 119 |
| Palmier | 91 | Churros | 120 |
| Apple Galette | 92 | Songgo Buwono | 123 |
| Grim Kacang | 95 | Sus Keju Parmesan | 124 |
| Napoleon Puff Pastry | 96 | Eclair | 127 |
| | | Craquelin Choux Pastry | 128 |

Hokkaido Cheese Tart 141
Quiche Lorraine Bayam Tuna 142
Fruit Cocktail Pie 145
Cheese Tart 146
Pineapple with Chocolate Pie Crust 149
Hongkong Egg tart 150
Croissant 159
Croissant Donut (Cronut) 160
Danish Pastry 165

165 SERBA-SERBI CAKE

Budapest Roll Cake 184	Japanese Cheese Cake 202
Red Velvet Roll Cake 187	Marmer Cake 205
Naked Blackforest 191	Prol Tapai Keju 206
Shinny & Fudgy Brownies 192	Cake Potong Moka Mesis 209
Cheese Brownies 195	No Bake Cheese Cake 211
Chocolate Muffin 196	Tiramisu in Jar Ekonomis 212
Condensed Milk Ogura 199	Klappetaart 215
Condensed Pound Cake 200	

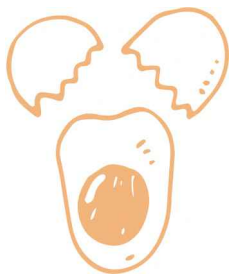
217 SERBA-SERBI COOKIES

Butter Cookies 223
Chocochips Cookies 224
Kue Kacang Jadoel 227
Nastar 229
Putri Salju Kacang Kenari 234
Sagu Keju 237
Kastangel Nugget 238



SERBA-SERBI

Roti



Bahan Dasar Membuat Roti



Tepung Terigu

Untuk membuat roti, tepung yang digunakan adalah tepung terigu berprotein tinggi. Tepung terigu protein sedang/serbaguna juga dapat digunakan, fungsinya agar adonan tidak terlalu liat sehingga memudahkan saat proses pengulenan menggunakan tangan.



Air

Air berguna untuk melarutkan semua bahan. Air yang dipakai untuk membuat roti sebaiknya air dingin. Ketika menguleni adonan, suhu akan meningkat dan membuat kerja ragi lebih cepat sehingga proses fermentasi akan terjadi lebih awal. Selain itu, jika suhu adonan terlalu panas, bisa menyebabkan ragi mati. Air dingin akan membuat suhu adonan lebih stabil. Air boleh juga diganti dengan susu segar. Menggunakan susu segar akan membuat aroma roti lebih gurih dan teksturnya lebih lembut.

Ragi

Ragi berfungsi untuk membuat adonan roti mengembang dengan proses fermentasi. Proses inilah sebagai penentu utama roti akan empuk atau tidak di samping bahan pendukung lainnya.

Untuk membuat roti yang cantik, gunakan ragi yang masih bagus atau aktif. Jika ragi tidak langsung terpakai habis, tutup rapat bungkus ragi, simpan di dalam kulkas.



Cara mengecek ragi yang masih aktif:

1. Tuang sedikit air hangat ke dalam wadah (jangan air panas).
2. Masukkan sedikit ragi.
3. Tunggu sekitar 10 menit, jika berbusa maka ragi masih aktif dan dapat digunakan.

Gula pasir

Selain memberi rasa manis, gula berfungsi sebagai makanan bagi ragi sehingga kerja ragi lebih cepat, serta memberikan warna pada permukaan roti saat roti dipanggang. Penggunaan gula jangan terlalu banyak karena akan menyebabkan roti menjadi basah dan lengket.

Garam

Walaupun kecil takarannya, tetapi garam bisa mengontrol aktivitas ragi pada saat fermentasi. Yang paling penting, jangan sampai ragi dan garam bertemu langsung karena akan menyebabkan ragi mati. Sebaiknya garam dimasukkan ketika adonan setengah kalis.

Telur

Pemakaian telur membuat roti yang dihasilkan menjadi lebih lembut. Roti yang menggunakan banyak kuning telur akan bertekstur sangat lembut.



Lemak

Lemak yang bisa dipakai adalah mentega (*butter*) atau margarin. Lemak ini berfungsi agar roti menjadi lembut. Penggunaan mentega (*butter*) dipercaya membuat roti lebih empuk dan wangi dibanding menggunakan margarin.

Proses Menguleni A donan dengan Tangan



Proses Membuat Roti dengan Mikser



Setelah dikempiskan, adonan siap untuk dibagi dan dibentuk sesuai kebutuhan. Biasanya berat adonan untuk satu buah roti berkisar antara 45 – 50 gram. Setelah dibentuk, diamkan sebentar selama 15 menit lalu oles permukaannya dengan kuning telur atau susu cair. Panggang adonan hingga matang.



Adonan sebelum diistirahatkan.



Adonan setelah mengembang.



Adonan dikempiskan.

Ciri-Ciri Adonan Kalis



1. Adonan tidak akan lengket di mangkuk/wadah.



2. Ketika dipegang, adonan tidak akan lengket di tangan.



Tips Memanggang Roti

1. Sebaiknya oles permukaan roti dengan kuning telur atau susu cair sebelum dioven sebagai indikator kapan kita bisa mengeluarkan roti dari oven agar tidak *overbaked*.
2. Panaskan oven pada suhu 175-180 °C selama 15 menit sebelum proses memanggang.
3. Memanggang roti rata-rata hanya membutuhkan waktu 15-20 menit saja dengan api atas dan bawah.
4. Jika permukaan roti sudah kuning cokelat muda, roti siap dikeluarkan.

Tips Menyimpan Roti



1. Sebaiknya roti disimpan ketika sudah dingin (uap panas sudah hilang) untuk menghindari tumbuhnya jamur.
2. Simpan di wadah kedap udara atau plastik khusus roti.
3. Sebaiknya roti dikonsumsi maksimal 2 hari setelah dibuat. Roti akan tetap empuk selama 2 hari dengan catatan dibuat dengan cara yang benar sesuai petunjuk. Proses pengulenan harus sampai kalis elastis tanpa penambahan tepung, serta cara pengovenan juga harus tepat.
4. Jika roti disimpan di kulkas dan baru akan dikonsumsi keesokan harinya, panaskan roti sebentar saja sekitar 5 menit agar roti empuk kembali. Jika terlalu lama dipanaskan, roti akan keras ketika sudah dingin.

Membuat Roti dengan Metode Water Roux



Membuat roti bisa dengan bermacam macam metodenya. Yang paling sering digunakan adalah metode *sponge and dough* dan metode *straight dough*. Metode *sponge and dough* atau metode biang, dimana kita buat adonan biang (*sponge*) terlebih dahulu dengan mengaktifkan ragi dengan air, gula, dan sedikit tepung, lalu biang tersebut akan dijadikan satu dengan adonan rotinya (*dough*). Metode ini langkahnya hampir seperti yang saya gunakan ketika membuat resep Floss Roll. Bedanya adalah biangnya harus didiamkan atau difermentasikan selama 4-10 jam. Sementara saya tidak mendiamkannya selama itu, hanya beberapa menit saat ragi sudah mulai berbusa saja.

Yang kedua metode *straight dough* yang pada umumnya saya pakai jika membuat roti, yaitu semua bahan dicampur, diaduk, dan diuleni sampai kalis. Garam dan mentega biasanya dimasukkan setelah adonan agak kalis atau sudah kalis tetapi belum elastis. Ada satu metode yang dipercaya bisa membuat tekstur roti lebih *moist* dan empuk berhari-hari, namanya metode *water roux* atau *tanzhong*. Dengan menggunakan metode ini, adonan lebih banyak mengandung cairan yang nantinya akan membuat roti lebih lembut. Menurut sejarah, metode ini berasal dari Jepang dan kemudian dikembangkan oleh masyarakat di Cina.

Caranya bagaimana?

Tahapan pertama memulai metode *water roux* atau *tangzhong* adalah dengan membuat *starter*-nya terlebih dahulu untuk nanti dicampurkan ke adonan roti, caranya campur tepung terigu dengan air dan dimasak di atas api kecil, lalu aduk dengan *whisk* sampai membentuk pasta berwarna putih susu. Perbandingannya adalah 1:5. Jika tepung yang digunakan 25 gram, maka air yang digunakan sebanyak 125 ml. Penggunaan terigu diambil dari 5-10% jumlah tepung yang akan dipakai dalam membuat roti. Misalnya jika kita akan membuat roti dengan 500 gram tepung, maka ambil 25 - 50 gram tepung untuk membuat *tangzhong starter*-nya.

Ketika membuat *tangzhong starter*, air jangan terlampau panas. Jangan juga dimasak sampai meletup hingga adonan berubah warna menjadi abu-abu dan menggumpal. Jika hal ini terjadi, maka *starter* tidak bisa digunakan. Adonan harus didinginkan terlebih dahulu agar tidak menyebabkan ragi mati. Diamkan dengan cara ditutup agar tidak menyebabkan permukaan adonan *starter* berkulit.



Step water roux starter

Jika sudah dingin, *tangzhong starter* boleh dipakai dan dicampurkan dengan adonan rotinya. Apakah masih harus ditambah air atau susu? Yups jelas, akan tetapi kontrol penggunaan airnya jangan sampai berlebihan. Penggunaan air tergantung pada berat adonan *tangzhong* dan kelembapan adonan roti. Jika dirasa sudah lembap (tapi tidak benyek) maka hentikan. Jika masih kering seperti beremah, maka boleh tambahkan sedikit demi sedikit.

Membuat roti dengan
metode water roux





Tutorial Membentuk A neka Jenis Roti



1



2





3

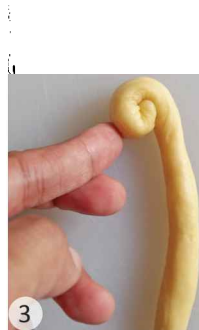


4

5



6





7



8



1



2



3



4



5



6

9



10

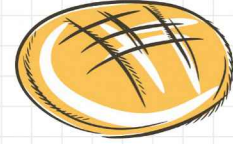
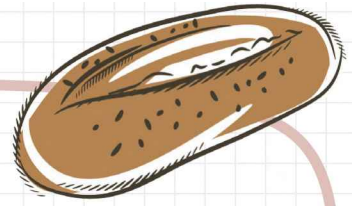


FAQ (Frequently Asked Questions)

Seputar Membuat Roti

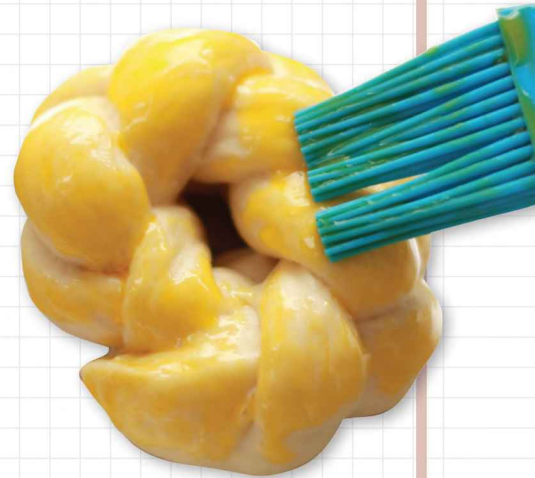
Kenapa roti tidak mengembang?

1. Ragi yang digunakan dalam kondisi yang tidak bagus atau sudah tidak aktif lagi. Bisa dicek dengan cara di **halaman 9**.
2. Ragi bertemu langsung dengan garam.
3. Proses pengulenan yang terlalu lama sehingga adonan roti jadi pecah.



Kenapa roti keras ketika sudah dingin?

1. Roti tidak diuleni sampai kalis elastis dan terlalu sering menambahkan tepung agar roti cepat kalis.
2. Pengovenan terlalu lama karena menunggu permukaan roti hingga berwarna cokelat. Sebaiknya, oles permukaan roti dengan kuning telur setelah di-*proofing* sekitar 15 menit, lalu panggang dalam oven. Pengolesan kuning telur bisa dijadikan penanda kapan roti bisa diangkat dari oven. Jika permukaan sudah berwarna kuning kecokelatan, roti bisa dikeluarkan dari oven.



Kenapa roti berkerut setelah dikeluarkan dari oven dan roti terasa pahit?

Hal ini terjadi karena terlalu over fermentasi atau diistirahatkan terlalu lama sehingga ragi mati. Hal ini menyebabkan roti berkerut serta terdapat rasa getir pada roti.

Bagaimana agar permukaan roti mengilap?

15 menit sebelum adonan dioven, oles roti dengan kuning telur. Setelah dikeluarkan dari oven, oles permukaan roti dengan sedikit mentega saat roti masih panas.



Kenapa roti bau ragi?

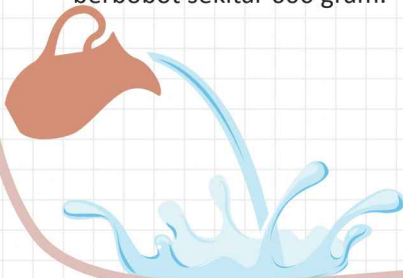
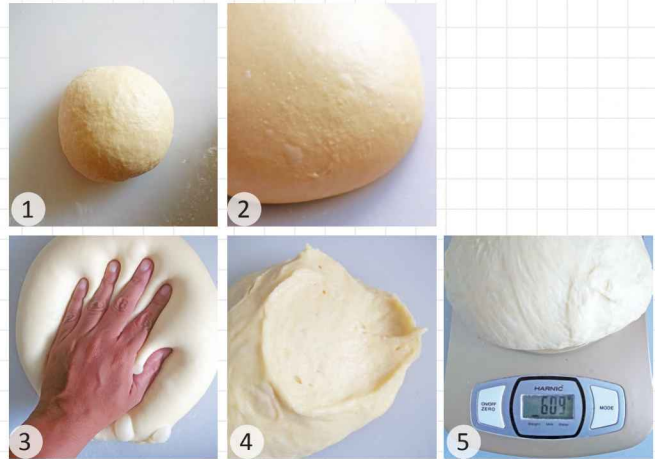
Hal ini terjadi karena ragi yang dipakai tidak sesuai takaran alias terlalu banyak.

Ketika adonan diistirahatkan sebaiknya ditutup dengan lap kering atau basah?

Jika suhu ruangan sudah lembap, adonan bisa ditutup dengan lap kering.

Apakah proses fermentasi harus 1 jam?

Sebaiknya lihat kondisi adonan terlebih dahulu. Jika adonan sudah mengembang dua kali lipat dari semula, sebaiknya hentikan proses fermentasi. Adonan akan mempunyai berat dua kali lipat dari tepung yang digunakan. Misalnya jika kita membuat roti dengan 300 gram tepung, maka adonan setelah fermentasi akan berbobot sekitar 600 gram.



Kenapa adonan tidak mau kalis?

Hal ini terjadi karena cairan (air/susu) yang dimasukkan terlalu banyak. Oleh karena itu, lebih baik tuangkan air sedikit demi sedikit. Saat adonan sudah terasa lembap, maka hentikan menuangkan cairan.

Apakah roti bisa tetap lembut walaupun tidak menggunakan telur?

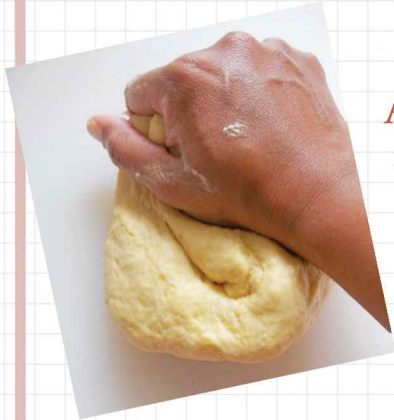
Bisa, asalkan pada saat menguleni harus sampai kalis elastis.

Kenapa serat roti pendek dan teksturnya kasar berlubang?

Hal ini terjadi karena adonan roti tidak diuleni sampai kalis elastis.

Kalis elastis itu seperti apa? Berapa lama proses pengulenan hingga adonan menjadi kalis elastis?

Adonan disebut kalis elastis saat tidak mudah sobek ketika direntangkan. Lama pengulennannya tidak mutlak ditentukan oleh waktu. Untuk mengetahuinya bisa melalui tes *window pane*. Caranya ambil sedikit adonan, lalu rentangkan sehingga menjadi membran tipis. Ketika tidak sobek maka adonan sudah kalis elastis.



Apa bisa membuat roti tanpa menggunakan mikser?

Tentu bisa, caranya dengan menguleni adonan seperti menggerakkan tangan ketika mencuci.

Jika menggunakan mikser, pengaduk seperti apa yang digunakan?

Gunakan pengaduk yang berbentuk *spiral*.





Tips

- Mengisi roti jangan sampai terlalu banyak karena roti bisa pecah atau bocor.
- Loyang boleh dioles dengan margarin tipis-tipis saja.
- Pemberian jarak saat menata roti di loyang bertujuan untuk memberikan ruang ketika roti mengembang saat diistirahatkan.

ROTI SOBEK COKELAT KEJU

SERVED: 25 potong

Roti sobek ini roti paling terkenal di antara jenis jenis roti yang lain. Mama saya sangat suka menjadikan roti ini sebagai bekal di perjalanan. Daripada membeli, lebih baik buat saja. Selain lebih hemat, isiannya bisa disesuaikan dengan selera dan pastinya bisa dibuat dalam jumlah yang banyak.

BAHAN

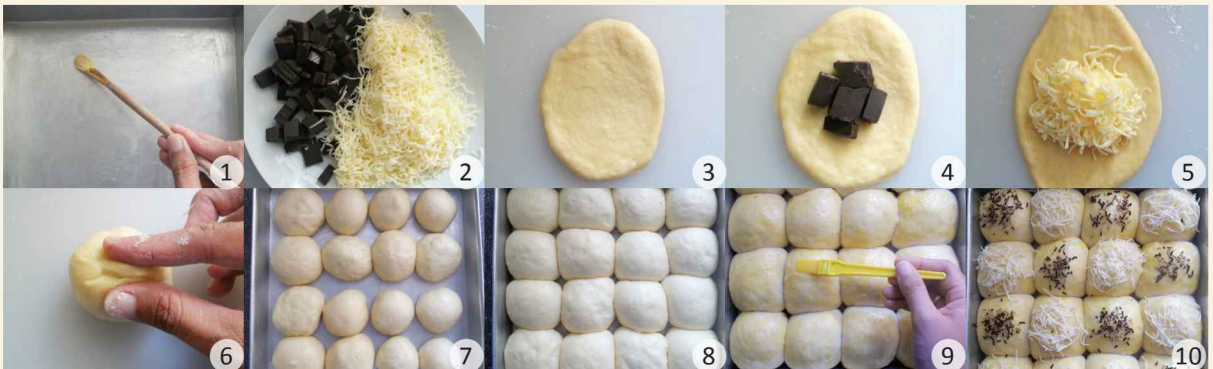
300 gr tepung protein tinggi
200 gr tepung protein sedang
1 bungkus ragi
100 gr gula pasir
1 butir telur utuh
1 kuning telur
2 sdm susu bubuk
230 ml susu cair
1 sdm esens susu (optional)
½ sdt garam
60 gr mentega (butter)

BAHAN LAIN

Keju cheddar secukupnya, parut
Dark cooking chocolate
secukupnya, potong dadu
Kuning telur untuk mengoles
Mesis secukupnya untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, telur, kuning telur, dan susu bubuk.
2. Tuang susu & esens susu sedikit demi sedikit sambil diaduk searah jarum jam. Jika menggunakan mikser, gunakan kecepatan paling rendah.
3. Proses sampai setengah kalis, lalu masukkan garam dan mentega. Uleni kembali sampai kalis elastis.
4. Istirahatkan (*proofing*) adonan di dalam wadah, tutup menggunakan lap bersih atau *plastic wrap*. Diamkan selama satu jam atau sampai mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan (berat adonan menjadi sekitar 1 kg). Bagi adonan dengan berat masing-masing 40 gram atau menjadi 25 bulatan sama rata.
6. Bentuk bulat adonan, pipihkan. Isi dengan keju parut atau cokelat, lalu tutup adonan. Bentuk bulat kembali dengan mencubit-cubit bagian bawahnya agar adonan tertutup rapat. Tata selang-seling dan berjarak dalam loyang yang sudah dioles margarin.
7. Istirahatkan kembali sampai mengembang 2 kali lipat.
8. Olesi permukaan adonan dengan kuning telur, taburi mesis cokelat untuk adonan berisi cokelat dan taburi keju parut untuk yang berisi keju. Panggang dengan api atas bawah bersuhu 180 °C selama 15-20 menit.



ROTI LILIT PISANG KEJU

SERVED: 20 potong

Pisang dan keju, yang satu manis dan satunya lagi asin gurih. Pasangan yang klop bukan? Manis dan asin gurih berpadu nikmat dalam satu gigitan.

BAHAN

200 gr tepung terigu protein tinggi
100 gr tepung terigu protein sedang
1 sdt ragi
50 gr gula pasir
1 butir telur
175 ml susu cair
¼ sdt garam
30 gr mentega (butter)/margarin

BAHAN OLESAN

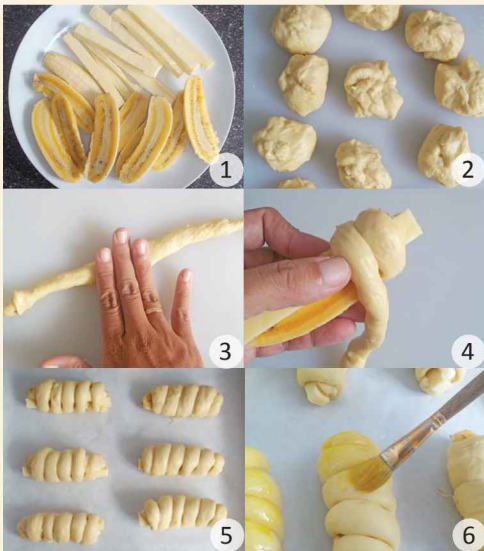
1 kuning telur + ¼ sdt air
Mentega (butter) untuk olesan setelah roti matang

BAHAN ISI

Pisang raja, belah 2
Keju cheddar, potong memanjang

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan telur.
2. Tuang susu cair sedikit demi sedikit. Mikser dengan kecepatan paling rendah sampai setengah kalis.
3. Masukkan garam dan mentega/margarin. Proses kembali sampai adonan kalis elastis.
4. Istirahatkan adonan dalam wadah, tutup dengan lap bersih atau *plastic wrap*. Diamkan selama satu jam atau sampai adonan mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan, uleni sebentar. Bagi adonan menjadi 20 bagian (berat masing-masing 30 gram). Diamkan selama 10 menit.
6. Ambil satu adonan, pilin hingga menjadi panjang.
7. Siapkan bahan isian. Rekatkan pisang dan keju, lalu lilit dengan adonan roti yang sudah dipilin. Diamkan sampai mengembang kembali selama 10-15 menit.
8. Olesi permukaan adonan dengan kuning telur yang sudah ditambah sedikit air. Panggang dengan api atas bawah bersuhu 180 °C selama 15-20 menit.
9. Keluarkan roti dari oven, olesi dengan mentega tipis agar mengilap.



Tips

- Adonan roti ini memang sedikit lembek, tetapi jika diuleni dengan tekun dan sabar, adonan akan kalis.
- Jika dirasa menguleni dengan mikser cukup sulit untuk menjadi kalis, bisa dibantu dengan tangan. Pada waktu melilit, lilitan terakhir sebaiknya diletakkan di paling bawah agar ketika di oven lilitan tidak lepas.
- Sebaiknya lilitan pertama dan terakhir jangan sampai menutupi ujung isian pisang dan keju karena roti akan mengembang dan akan menutupi ujung isian secara otomatis.
- Panaskan oven 30 menit sebelum akan digunakan.
- Jika oven di rumah tidak memungkinkan untuk menggunakan kedua api secara bersamaan, adonan bisa dipanggang dengan api bawah terlebih dahulu sekitar 15 menit, lalu pindah api atas sekitar 10 menit.





Teringat masa kecil yang suka jajan roti semir di salah satu merek bakery yang sedang hits kala itu. Rindu dengan rasanya yang klasik, jadilah roti semir homemade ala saya.

ROTI SEMIR MOKA

SERVED: 20 potong

BAHAN

200 gr tepung terigu protein tinggi
100 gr tepung terigu protein sedang
1 sdt ragi
50 gr gula pasir
1 butir telur
175 ml susu cair
¼ sdt garam
30 gr mentega (butter)/margarin

BAHAN OLESAN

1 kuning telur + ¼ sdt air
Mentega (*butter*) untuk olesan setelah roti matang

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan telur.
2. Tuang susu cair sedikit demi sedikit. Mikser dengan kecepatan paling rendah sampai setengah kalis.
3. Masukkan garam dan mentega/margarin. Proses kembali sampai adonan kalis elastis.
4. Istirahatkan adonan dalam wadah, tutup dengan lap bersih atau *plastic wrap*. Diamkan selama satu jam atau sampai adonan mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan, uleni sebentar. Bagi adonan menjadi 20 bagian (berat masing-masing 30 gram). Diamkan selama 10 menit.
6. Ambil sepotong adonan, bentuk bulat. Diamkan kembali sampai mengembang sekitar 10-15 menit. Olesi permukaan roti dengan kuning telur yang sudah dicampur dengan sedikit air.
7. Panggang adonan menggunakan api atas bawah dengan suhu 180 °C selama 15-20 menit.
8. Keluarkan roti dari oven, olesi atasnya dengan mentega tipis saja agar mengilap.
9. Belah roti jadi dua bagian tidak putus (seperti burger), olesi dengan *buttercream* moka yang telah dicampur dengan mesis. Tutup.

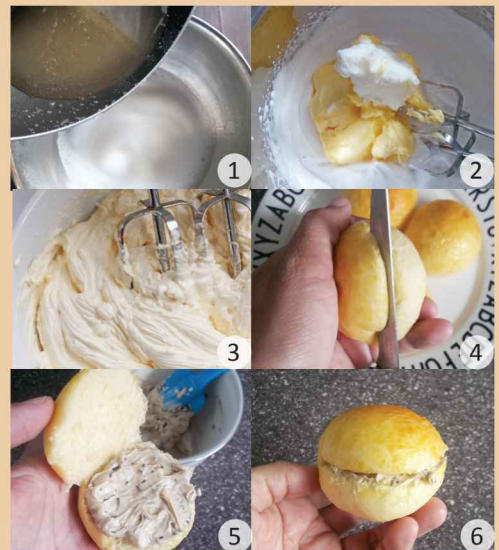
BUTTERCREAM

BAHAN

2 putih telur
125 gr gula pasir
30 ml air
200 gr mentega (*butter*)
50 gr mentega putih
1 sdt pasta vanilla
1 sdt pasta moka
100 gr mesis

CARA MEMBUAT

1. Kocok putih telur dengan mikser sampai berbusa saja. Sisihkan.
2. Rebus dengan api kecil gula pasir dengan air hingga gula larut. Angkat, masukkan selagi panas ke adonan putih telur. Mikser hingga *soft peak* dan mangkuk menjadi dingin.
3. Masukkan *butter* dan mentega putih, kocok sampai halus dan ringan. Tambahkan pasta moka, kocok kembali sampai rata.
4. Campur dengan mesis saat akan digunakan untuk mengisi roti.



ALMOND CHOCO ROLL

SERVED: 12 potong

Bentuknya memang seperti croissant, tapi ini bukan. Hanya bentuknya saja yang menyerupai, jadi tidak berlapis. Enak kah? Enak dong! Cokelat dan almond, mana bisa nolak.

BAHAN

200 gr tepung terigu protein tinggi
100 gr tepung terigu protein sedang
1 sdt ragi
50 gr gula pasir
1 butir telur
175 ml susu cair
¼ sdt garam
30 gr mentega (butter)/margarin

BAHAN OLESAN

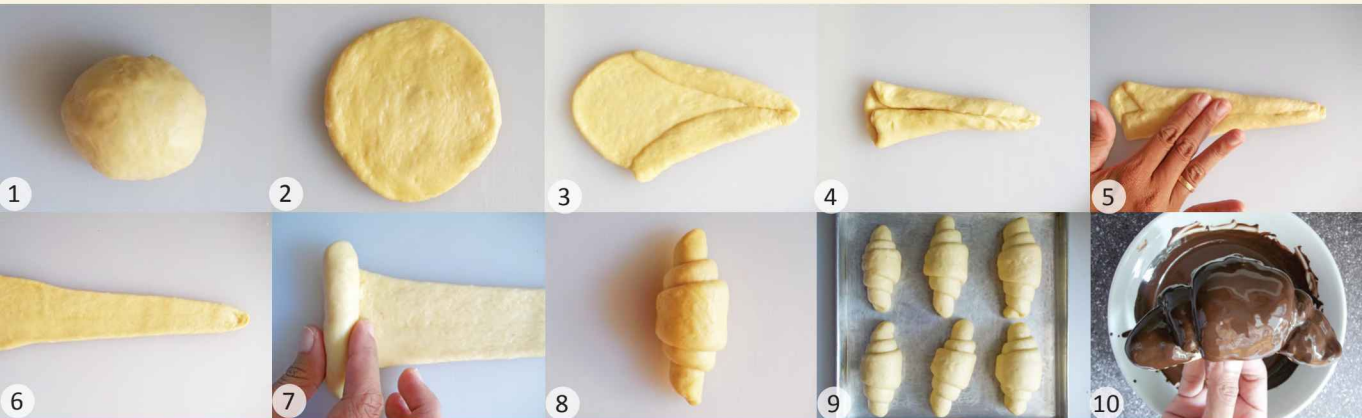
1 kuning telur + ¼ sdt air

TOPPING

250 gr chocolate dark compound, lelehkan dengan cara ditim
100 gr kacang almond slice yang sudah dioven

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan telur.
2. Tuang susu cair sedikit demi sedikit. Mikser dengan kecepatan paling rendah sampai setengah kalis.
3. Masukkan garam dan mentega/margarin. Proses kembali sampai adonan kalis elastis.
4. Istirahatkan adonan dalam wadah, tutup dengan lap bersih atau *plastic wrap*. Diamkan selama satu jam atau sampai adonan mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan, uleni sebentar. Bagi adonan menjadi 12 bagian (berat masing-masing 50 gram). Diamkan selama 10 menit.
6. Ambil sepotong adonan, bentuk bulat pipih. Lipat dua kali membentuk segitiga, lalu gilas hingga memanjang. Gulung dari bagian yang paling lebar.
7. Diamkan kembali adonan sampai mengembang sekitar 10-15 menit. Olesi permukaannya dengan kuning telur yang sudah ditambah sedikit air.
8. Panggang adonan menggunakan api atas bawah dengan suhu 180 °C selama 15-20 menit.
9. Keluarkan dari oven dan dinginkan di rak pendingin.
10. Celupkan permukaan roti ke cokelat leleh, taburi dengan potongan almond.





Tips

- Menggulung adonan harus benar-benar padat, jangan sampai ada rongga.
- Letakkan bagian ujung gulungan di bagian bawah roti, cubit-cubit agar menempel.
- Segera taburi almond agar menempel pada cokelat karena cokelat cepat mengeras.



CHEESE PILLOW

SERVED: 12 potong

Apakah bentuknya sudah seperti bantal yang empuk? Roti ini tampilannya begitu menggoda karena menggunakan topping lembaran keju tebal bertabur peterseli. Rasakan sensasi menggigit lembaran keju yang meleleh di mulut. Rasanya tidak kalah seperti Cheese Pillow yang dijual di bakery ternama.

BAHAN

300 gr tepung terigu protein tinggi
25 gr susu bubuk
1 butir telur
1 sdt ragi
50 gr gula pasir halus
150 ml air atau susu
¼ sdt esens susu (optional)
¼ sdt garam
40 gr mentega/margarin

TOPPING

Keju mozzarella atau keju mudah meleleh, potong lembaran
Parsley cincang secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung, susu bubuk, ragi, gula pasir, telur.
2. Aduk dengan gerakan memutar searah jarum jam sambil dituang susu/air sedikit demi sedikit, lalu tambahkan esens susu. Uleni sampai setengah kalis.
3. Masukkan garam dan mentega/margarin. Uleni kembali sampai adonan kalis elastis.
4. Bentuk bulat, diamkan selama 45-60 menit atau sampai mengembang dua kali lipat.
5. Kempiskan adonan dan bagi menjadi 12 bagian (berat masing-masing 50 gram). Bulatkan hingga permukaannya mulus. Masukkan ke dalam *cup* kertas.
6. Diamkan kembali adonan selama 10-15 menit sampai terlihat mengembang dua kali lipat.
7. Letakkan potongan keju di atasnya, lalu taburi dengan peterseli cincang.
8. Panggang adonan menggunakan api atas bawah dengan suhu 180 °C selama 15 menit. Keluarkan dari oven, olesi kuning telur di bagian permukaan roti yang tidak tertutup keju. Panggang kembali hingga berwarna kuning kecokelatan.

Tips

- Jika ingin membuat adonan menggunakan mikser, gunakan *speed* yang paling rendah saja.
- jika oven di rumah tidak memungkinkan menggunakan kedua api secara bersamaan, panggang adonan dengan api bawah terlebih dahulu sekitar 15 menit, lalu pindah menggunakan api atas sekitar 10 menit.
- *Cheese Pillow* ini enak disajikan ketika masih hangat karena sensasi keju yang masih lumer.
- Jangan lupa memanaskan oven 30 menit sebelum akan digunakan untuk memanggang roti.



ROTI SOSIS MINI

SERVED: 24 buah

Tahu ya roti unyil yang kalo makan sekali 'hap'? Bentuknya yang imut cocok sekali untuk si kecil yang doyan ngemil dan ingin bawa untuk bekal sekolah.

BAHAN

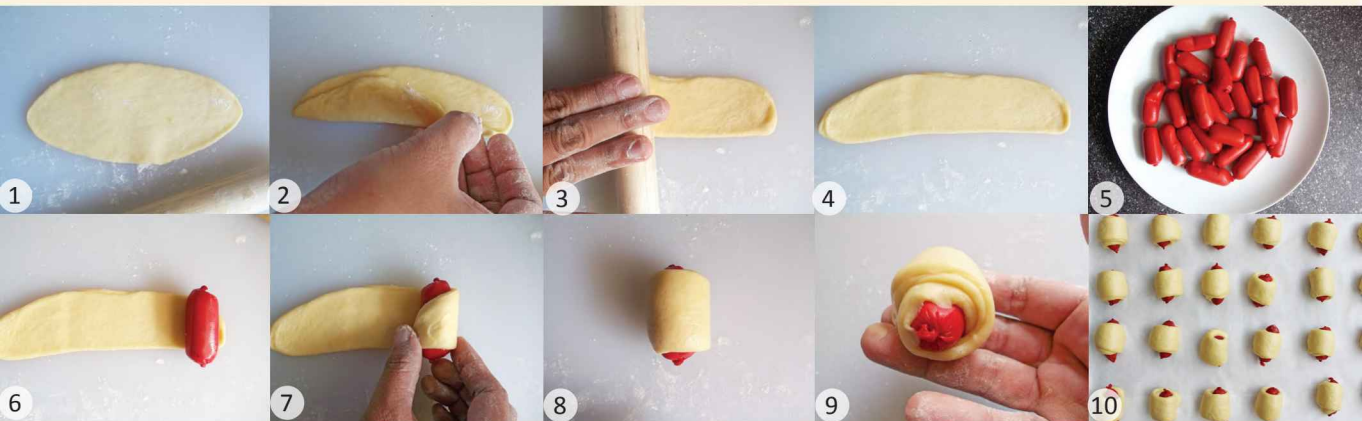
300 gr tepung terigu protein tinggi
25 gr susu bubuk
1 sdt ragi
50 gr gula pasir halus
1 butir telur
150 ml air atau susu
¼ sdt esens susu (optional)
¼ sdt garam
40 gr mentega/margarin

BAHAN LAIN

24 buah sosis kecil
1 kuning telur untuk olesan adonan
½ sdt wijen sangrai untuk taburan
Mentega secukupnya untuk olesan roti yang sudah matang

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung terigu, susu bubuk, ragi, gula pasir, telur.
2. Aduk dengan gerakan memutar searah jarum jam sambil dituang susu/air sedikit demi sedikit. Tambahkan esens susu. Aduk dan uleni hingga setengah kalis.
3. Masukkan garam dan mentega/margarin, uleni kembali sampai kalis elastis. Bentuk bulat dan diamkan selama 45-60 menit atau hingga mengembang 2 kali lipat.
4. Kempiskan adonan dan bagi menjadi 24 bagian (berat masing-masing adonan 25 gram). Bulatkan dan diamkan selama 10 menit.
5. Ambil satu bagian adonan, gilas dengan *rolling pin* hingga memanjang dan adonan tetap mulus.
6. Letakkan sosis kecil di salah satu ujungnya, lalu gulung.
7. Istirahatkan sekitar 15 menit, olesi permukaannya dengan kuning telur. Taburi sedikit wijen.
8. Panggang adonan dalam oven bersuhu 180 °C dengan api atas bawah selama 15 menit. Keluarkan dari oven, olesi permukaan roti dengan mentega.



A close-up photograph of a woven basket filled with several mini sausage buns. The buns are golden-brown, glazed, and topped with white sesame seeds. Each bun has a small red sausage visible through a hole in the center. A gold-colored sign with the text 'Reen's Kitchen Homemade' is placed on top of the buns. In the background, there is a white mug with blue stripes and a small potted plant with purple flowers.

Reen's Kitchen Homemade

Tips

- Jika tidak ada sosis ukuran mini, boleh pakai sosis besar yang dibagi menjadi 2 bagian.
- Melilitkan adonan roti ke sosis harus rapat dan padat agar bentuknya bagus tidak mudah lepas. Letakkan akhir lilitan di bagian bawah adonan.

Tips

- Penggunaan tepung bisa dicampur dengan komposisi 200 gram tepung protein tinggi dan 50 gram tepung terigu protein sedang.
- Iris sosis tipis agar bentuk roti rapi dan sosis tidak tenggelam karena tertutup roti yang mengembang.
- Jumlah irisan sosis lebih baik berjumlah genap.

CATERPILLAR BREAD

SERVED: 10 potong

Roti ulat, kira-kira apa yang Bunda bayangkan saat mendengarnya? Pasti geli. Eits, jangan geli dulu, karena roti ini bentuknya super lucu dan rasanya yummy. Makannya dicocol pakai saus sambal atau mayones, dijamin nggak bisa berhenti.

BAHAN

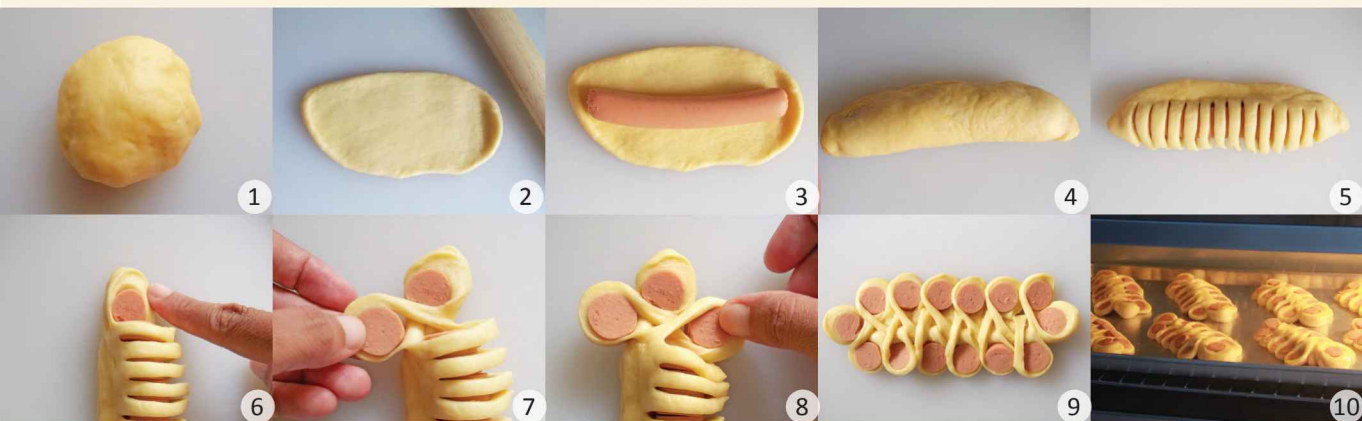
250 gr tepung terigu protein tinggi
1 sdt ragi
30 gr gula pasir
1 kuning telur
15 gr susu bubuk
120 ml air atau susu segar
½ sdt garam
40 gr mentega
10 buah sosis sapi atau ayam

BAHAN OLESAN

1 kuning telur + ¼ sdt air
Mentega (butter) untuk olesan setelah roti matang

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung terigu, ragi, gula, kuning telur, dan susu bubuk. Aduk dengan gerakan memutar searah jarum jam.
2. Tuangkan air sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. Jadikan satu gumpalan besar.
3. Mulai uleni dengan gerakan seperti mencuci jika mengulennya dengan tangan, atau gunakan mikser dengan kecepatan paling rendah.
4. Jika sudah mulai kalis, masukkan garam dan mentega. Uleni sampe kalis elastis.
5. Bulatkan dan istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lipat. Kempiskan dan bagi adonan menjadi 10 (berat masing-masing 50 gram).
6. Ikuti step membentuk roti seperti foto *step by step*.
7. Diamkan kembali selama 15 menit. Olesi permukaan adonan dengan kuning telur yang ditambah sedikit air.
8. Oven dengan suhu 180 °C dengan api atas dan bawah selama 15-20 menit atau hingga berwarna *golden brown*.



FLOSS ROLL ABON

SERVED: 8 potong

Bolu gulung sudah sering dengar. Kalau roti gulung? Di sinilah uniknya roti gulung yang biasa disebut floss roll ini. Menggulung roti agar tidak mudah retak memang tantangan tersendiri. Ketika berhasil senangnya bukan main, apalagi setelah mencicipi rasanya. Dijamin satu nggak akan cukup.

Kali ini saya memakai metode pengaktifan ragi terlebih dahulu. Hasilnya sama empuknya dengan metode yang pada umumnya saya pakai. Kelebihan metode ini adalah kita bisa tahu apakah raginya masih bagus atau tidak di awal proses. Selain itu, metode ini cukup membantu sekali pada proses pengulenan dengan tangan.

BAHAN

120 ml air hangat
1 sdt ragi
45 gr gula pasir
180 gr tepung terigu protein tinggi
70 gr tepung terigu protein sedang
10 gr susu bubuk
1 butir telur
¼ sdt garam
40 gr mentega/margarin

BAHAN LAIN

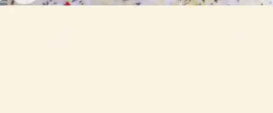
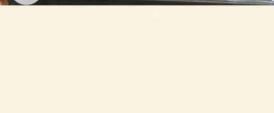
1 kuning telur untuk mengoles adonan
Cabai merah besar, buang bijinya, potong kotak kecil
Parsley kering atau daun bawang, ambil bagian hijaunya, cincang halus
Mayones secukupnya
Abon sapi atau ayam

CARA MEMBUAT:

1. Tuang air hangat ke dalam mangkuk, beri 15 gram gula pasir. Masukkan ragi, diamkan selama 15 menit sampai ragi berbusa.
2. Masukkan bahan pembuat roti lainnya kecuali garam dan mentega. Aduk sampai tercampur. Uleni sebentar.
3. Tambahkan mentega dan garam. Uleni kembali sampai adonan kalis elastis dan mengilap.
4. Bulatkan dan istirahatkan (*proofing*) sampai mengembang 2 kali lipat, sekitar 45-60 menit.
5. Kempiskan adonan. Bagi 2 dan gilas dengan *rolling pin*. Pindahkan ke loyang, lalu lebarkan adonan hingga menutupi seluruh permukaan loyang.
6. Diamkan kembali selama 15 menit. Oles kuning telur, taburi potongan cabai merah dan parsley kering.
7. Masukkan ke dalam oven bersuhu 200 °C selama 15 menit. Keluarkan dari oven.
8. Balik roti, olesi dengan mayones. Taburi abon, lalu gulung. Rapikan sisi kanan kirinya, lalu potong menjadi 4 bagian. Olesi bagian pinggirnya dengan mayones, taburi abon kembali.

Tips

- Gunakan loyang ukuran 28 x 28 x 2 cm jika menginginkan roti yang tipis. Jika ingin agak tebal, gunakan loyang ukuran 26 x 26 x 2 cm.
- Jangan memanggang roti terlalu lama karena roti akan mudah retak ketika digulung.
- Lebih baik gulung roti ketika masih dalam keadaan hangat karena tekstur roti masih elastis.



Saya jatuh cinta dengan jenis roti yang wangi ini. Penggunaan bubuk kayu manis dan palm sugar membuatnya memiliki aroma yang khas. Ditambah taburan almond dan kismis, dijamin ndak rela bagi-bagi.



CINNAMON ROLL

SERVED: 8 potong

BAHAN

140 gr tepung terigu protein tinggi
35 gr tepung terigu protein sedang
½ sdt ragi
25 gr gula pasir
1 kuning telur
10 gr susu bubuk
80 ml air atau susu cair
¼ sdt garam
25 gr mentega (butter)

ISIAN

Bubuk kayu manis secukupnya
Palm sugar (bisa pakai gula pasir)
Kismis secukupnya
Almond slice secukupnya

BAHAN OLESAN

1 kuning telur + ¼ sdt air

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung terigu, ragi, gula, kuning telur, dan susu bubuk. Aduk dengan gerakan memutar searah jarum jam.
2. Tuang air atau susu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. Jadikan satu gumpalan besar, uleni dengan gerakan seperti mencuci atau gunakan mikser dengan kecepatan rendah.
3. Jika sudah mulai kalis, masukkan garam dan mentega. Uleni sampai kalis elastis.
4. Bentuk bulat adonan, lalu istirahatkan atau *proofing* selama 1 jam agar adonan mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan, gilas bentuk persegi panjang ukuran sekitar 20x30 cm.
6. Taburi gula palem, bubuk kayu manis, almond dan kismis secukupnya. Gulung dengan rapi.
7. Potong potong adonan yang telah diisi. Tata dalam loyang yang sudah dioles margarin tipis.
8. Olesi tipis permukaan roti dengan kuning telur yang ditambah sedikit air. Panggang pada oven bersuhu 180 °C selama 15-20 menit dengan api atas bawah atau hingga roti berwarna *golden brown*.

Tips

- Gilas adonan hingga benar-benar rata (tidak tipis di bagian pinggir).
- Tabur bahan isian dengan rata, jika tidak maka hasil gulungan akan menggelembung di tengah atau bagian pinggirnya lebih pendek daripada bagian tengah.
- Tata adonan yang sudah dipotong-potong dalam loyang dan beri jarak karena *cinnamon roll* akan mengembang lagi ketika diistirahatkan dan ketika dioven.
- Panaskan oven 15 menit sebelum akan digunakan.



ROTI TAWAR

SERVED: 1 buah roti tawar 30 x 15 x 15 cm atau 2 buah roti tawar 20 x 10 x 10 cm

Suka sarapan dengan roti tawar? Yuk, coba buat sendiri. Roti tawar itu enak sekali kalau dimakan saat masih hangat, fresh from the oven.

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung terigu, ragi, gula pasir, dan telur. Masukkan air sedikit demi sedikit hingga adonan menggumpal atau setengah kalis.
2. Tambahkan garam dan mentega, uleni hingga adonan kalis elastis. Bulatkan adonan, diamkan selama 30 menit dan kempiskan.
3. Bagi adonan menjadi 4 bagian dengan berat masing-masing 250 gram, lalu gilas. Lipat sisi kanan dan kiri, gilas kembali. Gulung dengan padat.
4. Tata gulungan dalam loyang *loaf* yang sudah dioles margarin tipis-tipis, diamkan selama 1 jam atau sampai adonan mengembang hingga bibir loyang.
5. Olesi permukaan adonan dengan kuning telur atau susu cair. Tutup dengan penutup loyang *loaf*. Panggang dalam oven bersuhu 180 °C selama 30 menit dengan api atas bawah.
6. Setelah matang, oles permukaan roti dengan mentega, lalu dinginkan di rak. Potong-potong.

BAHAN

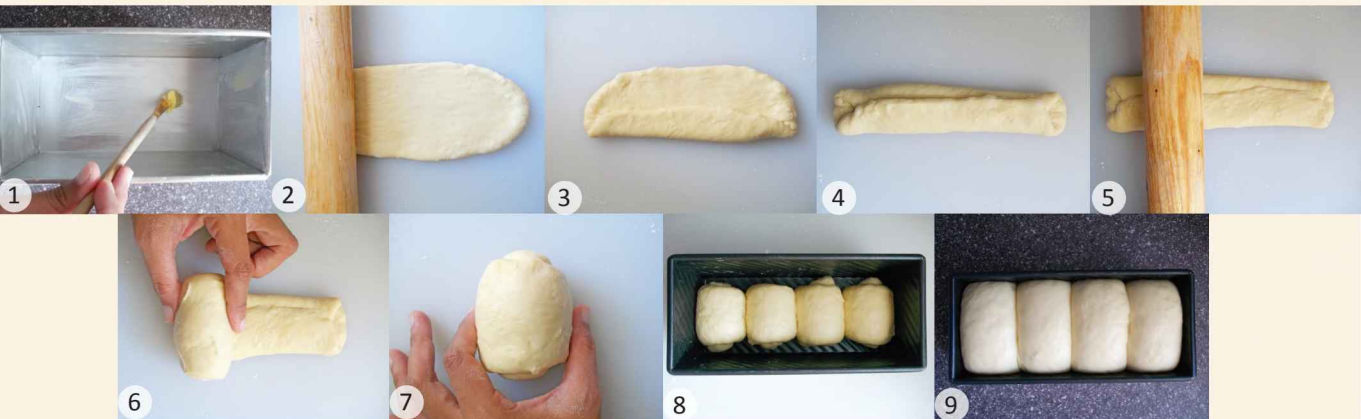
500 gr tepung terigu protein tinggi
½ sdm ragi
50 gr gula pasir
1 butir telur
250 ml air/susu
½ sdt garam
30 gr mentega (*butter*)

BAHAN OLESAN

1 kuning telur atau susu cair
secukupnya

Tips

- Pada tahap menggulung, pastikan gulungan padat agar hasil roti tawar tidak berpori besar.
- Jika menginginkan permukaan roti tawar yang halus, gilas adonan sampai mulus ketika mau membentuk gulungan.
- Panaskan oven 15 menit sebelum akan digunakan. Boleh dengan api bawah dulu sekitar 30 menit lalu pindah api atas sekitar 10 menit.
- Potong roti tawar jika sudah dingin agar potongan rapi.





CHOCOCHIPS LOAF

SERVED: 1 buah roti tawar ukuran 30 x 15 x 15 cm

Ini roti tawar favorit! Dimakan tanpa selai pun sudah enak karena kita bisa dapat kejutan dari chocochips-nya. Roti ini merupakan salah satu roti yang saya buat dengan metode water roux/tangzhong.

BAHAN WATER ROUX/ TANGZHONG STARTER

50 gr tepung terigu protein tinggi
250 ml air

BAHAN ROTI

550 gr tepung terigu protein tinggi
+ 265 gr tangzhong starter
1 butir telur
11 gr ragi
50 gr gula pasir
80-100 ml air atau susu cair
½ sdt garam
50 gr mentega (butter)

BAHAN LAIN

1 sdt pasta coklat
100 gr chocochips

CARA MEMBUAT

1. **TANGZHONG STARTER:** siapkan wajan antilengket, nyalakan api kecil. Tuang air, masukkan tepung sambil diaduk cepat dengan *whisk*/spatula agar halus. Jangan masak sampai mendidih/meletup, jangan sampai terlalu menggumpal, adonan harus berwarna putih susu. Angkat dan dinginkan.
2. **ROTI:** masukkan tepung terigu, *tangzhong starter*, telur, ragi, dan gula pasir. Aduk sambil tuang air/susu sedikit demi sedikit sesuai kebutuhan, jangan sampai terlalu lembek.
3. Saat sudah mulai agak kalis, masukkan garam dan mentega. Uleni sampai kalis elastis. Letakkan adonan dalam wadah, tutup dengan *plastic wrap*. Istirahatkan adonan sampai mengembang 2 kali lipat, Kempiskan.
4. Campur adonan roti dengan pasta coklat, uleni sampai warna merata. Masukkan *chocochips* dan uleni sampai *chocochips* rata dengan adonan. Jika masih agak lengket, istirahatkan kembali adonan selama 30 menit, kempiskan.
5. Bagi adonan menjadi 4 bagian, masing-masing seberat 250 gram. Bulatkan, lalu diamkan selama 15 menit.
6. Gilas adonan seperti pada foto *step by step*, lalu gulung. Tata dalam loyang *loaf* yang sudah dioles margarin tipis-tipis. Istirahatkan sampai mengembang mendekati bibir loyang, sisakan sekitar 2 cm dari bibir loyang. Tutup.
7. Oven dengan suhu 180 °C selama 30 menit dengan api atas bawah.



Tips

- Pada saat membuat *tangzhong starter*, masukkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk menggunakan spatula/ *whisk*.
- Berat adonan *tangzhong starter* yang sudah jadi bisa berbeda-beda, oleh karena itu takaran air pada saat membuat adonan roti boleh tidak dipakai semua karena tergantung adonan dan berat *tangzhong starter*.
- Pakai *chocochips* yang tidak mudah hancur agar tetap berbentuk saat digilas.
- Usahakan menggulung dengan padat agar hasil roti tawar tidak berongga.





PANDAN RAISIN BREAD

SERVED: 18 buah

Warnanya hijau segar dan wangi. Kebayang kan ketika roti ini sedang dioven? Wanginya bisa jadi pengharum ruangan alami dan tentu saja membuat perut lapar.

BAHAN TANGZHONG STARTER

40 gr tepung terigu protein tinggi
200 ml air

BAHAN ROTI

360 gr tepung terigu protein tinggi
170 gr tangzhong starter
70 gr gula pasir
2 sdt ragi
10 gr susu bubuk
70-80 ml air + 1 sdt pasta pandan
½ sdt garam
65 gr mentega/margarin

BAHAN OLESAN

1 kuning telur

TOPPING

Kacang almond
Kismis



CARA MEMBUAT

1. **TANGZHONG STARTER:** siapkan wajan antilengket, nyalakan api kecil. Tuang air, masukkan tepung sambil diaduk cepat dengan *whisk*/spatula agar halus. Jangan masak sampai mendidih/meletup, jangan sampai terlalu menggumpal, adonan harus berwarna putih susu. Angkat dan dinginkan.
2. Masukkan tepung, *tangzhong starter*, gula pasir, ragi, dan kuning telur. Tuang air pandan sedikit demi sedikit sesuai kebutuhan, jangan sampai adonan terlalu lembek.
3. Ketika sudah mulai agak kalis, masukkan garam dan mentega. Uleni sampai kalis elastis. Tutup adonan dengan *plastic wrap*, istirahatkan sampai mengembang 2 kali lipat. Kempiskan.
4. Bagi adonan masing-masing seberat 45 gram. Ambil satu bagian adonan, lalu bagi kembali menjadi 3 (15 gram).
5. Pilin adonan seperti tali. Ambil 3 lalu keping dan bulatkan (*bread shapes no. 2*). Letakkan di dalam *paper cup*.
6. Istirahatkan kembali adonan sampai mengembang. Oles permukaannya dengan kuning telur dan taburi dengan *topping*.
7. Panggang dengan oven bersuhu 180 °C selama 20 menit dengan api atas bawah.

BANANA VLA BUN

SERVED: 12 buah

Pisang itu merakyat, dibikin apa saja bisa. Dipadukan dengan roti pun cocok sekali, seperti roti vla pisang ini. Vla-nya dibuat sendiri dari buah pisang asli berpadu dengan roti yang super empuk. Saya sampai dipuji tetangga gara-gara roti ini.

BAHAN WATER ROUX/ TANGZHONG STARTER

30 gr tepung terigu protein tinggi
150 gr air

BAHAN ROTI

170 gr tepung terigu protein tinggi
150 gr tepung terigu protein sedang
160 gr tangzhong starter
60 gr gula pasir
1 sdt ragi
1 kuning telur
70 ml air
½ sdt garam
60 gr mentega

BAHAN OLESAN

1 kuning telur

CARA MEMBUAT

1. **TANGZHONG STARTER:** siapkan wajan antileket, nyalakan api kecil. Tuang air, masukkan tepung sambil diaduk cepat dengan *whisk*/spatula agar halus. Jangan masak sampai mendidih/meletup, jangan sampai terlalu menggumpal, adonan harus berwarna putih susu. Angkat dan dinginkan.
2. **ROTI:** campur tepung terigu, *tangzhong starter*, gula pasir, ragi, dan kuning telur. Aduk sambil tuang air sedikit demi sedikit sesuai kebutuhan, jangan sampai adonan terlalu lembek.
3. Saat sudah mulai agak kalis, masukkan garam dan mentega. Uleni sampai kalis elastis.
4. Tutup adonan dengan plastic wrap, istirahatkan sampai mengembang 2 kali lipat lalu kempiskan.
5. Bagi adonan seberat 45 gram, lalu bentuk lonjong (*bread shapes* no. 10). Istirahatkan kembali selama 15 menit. Olesi permukaan roti dengan kuning telur.
6. Panggang adonan dengan oven bersuhu 180 °C selama 20 menit. Keluarkan.
7. Belah roti dari atas ke bawah tapi jangan sampai putus. Semprot vla pisang di bagian tengahnya.

BANANA VLA

BAHAN

150 gr pisang raja + 1 sdm air lemon, lumatkan halus
3 kuning telur
2 sdm maizena
2 sdm gula pasir
½ sdt pasta vanilla
80 gr susu kental manis
300 ml air
¼ sdt pewarna kuning muda (optional)

CARA MEMBUAT

1. Aduk telur, maizena, gula, pasta vanilla, dan pewarna kuning.
2. Tuang susu kental manis yang telah dicairkan dengan air, aduk rata.
3. Masukkan pisang yang telah dilumatkan. Aduk rata kembali, lalu masak dengan api kecil hingga agak kental. Angkat.

Tips

- Jika tidak memakai buah pisang, maka boleh diganti dengan esens pisang 1 sdt saja.
- Jika menginginkan tekstur vla yang lembut, blender vla yang sudah dingin sampai halus.
- Jangan sampai memasak vla pisang terlalu kental karena setelah dingin vla akan lebih kental lagi.





DONAT KENTANG

SERVED: 20 buah

Entah pesona apa yang dipunyai oleh donat. Saya menyebutnya camilan sejuta umat karena penggemarnya yang luar biasa banyak. Saya akui donat kentang ini memang empuk dan enak dimakan sekali pun tanpa gula halus atau topping.

BAHAN

250 gr kentang
300 gr tepung terigu protein tinggi
200 gr tepung protein sedang
25 gr susu bubuk
100 gr gula pasir
11 gr ragi
4 kuning telur
150 ml susu cair
¼ sdt garam
80 gr mentega/margarin

CARA MEMBUAT

1. Kukus kentang hingga matang, kupas. Blender sampai halus. Dinginkan.
2. Campur tepung terigu, susu bubuk, gula, dan ragi.
3. Masukkan kentang halus dan kuning telur. Mikser dengan kecepatan paling rendah.
4. Tuang susu cair sedikit demi sedikit, proses hingga agak kalis.
5. Masukkan garam dan mentega/margarin, proses kembali sampai kalis. Tutup wadah dengan *plastic wrap*, diamkan adonan selama 30 menit. Kempiskan, lalu bagi adonan masing-masing seberat 50 gram.
6. Ambil satu bagian adonan, bentuk bulat hingga permukaannya mulus. Istirahatkan selama 15 menit saja, jangan terlalu lama agar *white ring* muncul saat digoreng. Lubangi tengahnya dengan jempol.
7. Goreng adonan dengan api kecil hingga satu sisi kecokelatan. Balik dan goreng hingga matang. Angkat, tiriskan.

Tips

- Kentang harus dimasukkan dalam keadaan dingin. Jika masih panas akan menyebabkan ragi mati.
- Jangan *over proofing* diakhir karena donat tidak akan mengembang lagi ketika digoreng dan *white ring* tidak keluar. Selain itu donat akan mengkerut dan menyerap minyak.
- Agar donat tidak pecah saat di goreng, gunakan api kecil saja. Selain itu ketika donat dibentuk, permukaan diusahakan halus dan benar-benar bulat (bisa melihat bagaimana cara membulatkan adonan roti di tutorial *bread shapes*).



ROTI GORENG MOZZARELLA

SERVED: 20 buah

BAHAN

200 gr tepung protein tinggi
25 gr gula pasir
3/4 sdt ragi
15 gr susu bubuk
130 ml susu uht
1/4 sdt garam
30 gr mentega/margarin

ISIAN

Keju mozzarella (silahkan diganti sesuai kebutuhan)

BAHAN LAIN

Putih telur untuk celupan
Bread crumbs untuk membalur roti
Minyak goreng 1 liter untuk menggoreng



Tips

- Isian roti goreng boleh diganti dengan *dark chocolate* dan tumisan daging cincang.
- Jangan mengisi terlampau berlebihan karena akan meletus atau bocor.
- Jika ada bagian roti yang membuka, cubit-cubit lagi agar menutup kembali.
- Hanya boleh membalik satu kali saja ketika menggoreng agar tidak menyerap banyak minyak.
- Roti jangan dидiamkan terlalu lama ketika *proofing* kedua (sebelum roti digoreng) karena akan menyerap banyak minyak ketika digoreng.
- Sebaiknya dimakan selagi hangat jika diisi dengan keju mozzarella karena jika sudah dingin keju tidak akan mulur lagi.

CARA MEMBUAT

1. Campur terigu, ragi, gula pasir, dan susu bubuk.
2. Tuangkan susu sedikit demi sedikit. *Mixer* dengan kecepatan paling rendah sampai setengah kalis. Masukkan garam dan mentega/margarin. *Mixer* sampai kalis elastis.
3. Istirahatkan adonan di dalam wadah dan ditutup pakai serbet atau *cling wrap*. Diamkan satu jam atau sampai mengembang 2x lipat
4. Kempiskan adonan. Uleni sebentar. Berat adonan sekitar 400 gr. Bagi 20 masing-masing 20 gr. Diamkan 10 menit.
5. Ambil adonan yang sudah dibagi tadi, isi dengan parutan mozzarella, tutup dan bulatkan. Tutorial cara membulatkan ada di bagian *Bread Shapes*.
6. Diamkan sampai mengembang sekitar 10-15 menit.
7. Kocok lepas putih telur sampai sedikit berbusa. Celupkan roti ke dalam putih telur.
8. Gulingkan ke *breadcrumbs*.
9. Goreng dengan api kecil saja. Balik jika bagian bawah sudah kuning kecokelatan.



*Roti tidak selalu identik
dioven. Roti pun juga bisa
diberi sensasi kremes! Siapa
yang bisa menolak roti bulat
imut ini yang mengeluarkan
bunyi kress ketika digigit.
Walaupun tanpa telur, roti ini
tetap empuk.*



PIZZA

SERVED: 1 buah pizza diameder 30 cm

Siapa bilang bikin pizza susah? Pedes aja kalo pizza rumahan kita seenak yang dijual di kedai-kedai pizza dalam mall. Nggak kalah kok empuk dan lezatnya. Sueeerrrr. Kalau bikin pizza saya suka crust yang tipis, bukan yang tebal. Yang tebal jelas topping-nya dong. Itulah enaknyanya bikin pizza sendiri, bisa pakai topping sesuka hati. Awas timbangan oleng. ^_^

BAHAN

300 gr tepung protein tinggi
½ sdt ragi
25 gr gula pasir
50 ml minyak goreng
150 ml air es
½ sdt garam

TOPPING (SESUAIKAN SELERA)

Saus bolognese
Bawang bombai
Jamur kancing, potong tipis
Jagung pipil
Paprika merah, potong dadu kecil
Keju mozzarella, parut

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung terigu, ragi, dan gula pasir. Tuang minyak goreng, uleni sambil dituang air sedikit demi sedikit.
2. Kalau sudah menggumpal, beri garam. Uleni hingga kalis saja sudah cukup.
3. Diamkan adonan selama 15 menit. Roti pizza siap digunakan. Gilas sesuai kebutuhan.
4. Beri *topping* mulai dari saus *bolognese*, bawang bombai, jamur, paprika, jagung pipil dan keju mozzarella.
5. Panaskan oven 15 menit sebelumnya, panggang adonan dengan suhu 200 °C selama 30 menit.







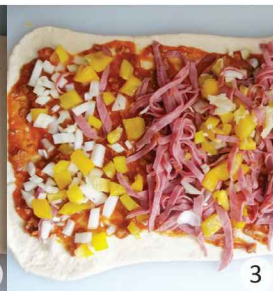
ROLL PIZZA



1



2



3



4



5





SERBA-SERBI

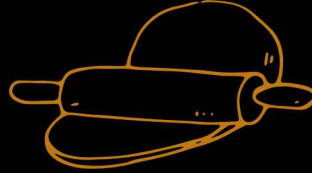
Pastry

NON RAGI

1. Puff Pastry



Serba-Serbi Puff Pastry



It is possible to make your own puff pastry. Jangan membayangkan bagaimana cara membuatnya, tapi **LAKUKAN** saja. Saya jamin tidak susah jika mengikut *step* dan tipsnya dengan saksama. Dijamin Anda akan merasa sangat puas ketika berhasil menaklukan si *puff pastry* ini. Apalagi suami dan anak-anak bilang enaaaaakkk. Berasa seperti *master chef* ya...

BAHAN-BAHAN

Puff pastry ini terbuat dari adonan tepung terigu yang diisi oleh lemak yang disebut *roll-in-fat*. Setelah itu, kita akan melakukan beberapa lipatan yang terdiri dari lipatan *single* dan lipatan *double* (*single fold and double fold*). Itulah sebabnya *puff pastry* bisa berlapis lapis dan berongga dan disitulah letak kenikmatan ketika kita menggigitnya.

Terigu Protein Tinggi

Terigu yang dipakai untuk *puff pastry* adalah terigu berprotein tinggi, sama seperti terigu untuk membuat roti. Pemakaian tepung terigu protein tinggi ini tujuannya agar pengembangan adonan maksimal sehingga menghasilkan lapisan. Selain itu, adonan akan lebih mudah diuleni dan lebih elastis ketika digilas, tidak mudah robek.



Garam dan Gula

Garam dan gula memberikan rasa pada *pastry*. Selain itu, gula memberikan warna dan membuat kulit *puff pastry* lebih renyah.

Lemak Lipat (*Roll-in-Fat*)

Lemak lipat ini nantinya akan dibungkus oleh adonan tepung. Lemak yang biasa digunakan adalah *korsvet*. *Korsvet* ini merupakan *pastry margarine* atau lemak yang khusus dibuat untuk membuat *pastry*. Dahulu, ketika belum ada *korsvet*, lemak lipat yang digunakan adalah mentega (*butter*). Akan tetapi penggunaan mentega memang cukup sulit jika kita tinggal di wilayah tropis. Mentega akan cepat meleleh dan rawan bocor ketika digilas. Oleh karena itu, solusinya adalah mentega harus dimasukkan ke dalam kulkas dulu. Selain itu, kita juga harus memasukkan adonan *puff pastry* ke dalam kulkas setiap menyelesaikan lipatan. Lemak lipat yang bocor akan menyebabkan *puff pastry* bantat. Berbeda sekali dengan *korsvet* yang lebih aman dari kebocoran saat proses penggilasan. Tekstur *korsvet* lebih padat daripada mentega bahkan margarin. Dari segi rasa, tentu saja menggunakan mentega akan lebih enak dan wangi dibanding *korsvet*. Saran saya, jika bunda sedang dalam taraf belajar membuat *puff pastry*, gunakan *korsvet* dulu sebagai *roll-in-fat*-nya. Rasanya tetap enak, asal pilih *korsvet* yang berkualitas sehingga hasilnya tidak meninggalkan rasa lemak di langit-langit mulut.



Air

Air digunakan untuk melarutkan tepung, gula, serta lemak (bukan lemak lipat).



Mentega/Margarin (bukan untuk lemak lipat)

Mentega dan margarin di sini dimaksudkan untuk ditambahkan ke adonan tepung, bukan untuk lemak lipat atau *roll-in-fat*. Pilih salah satu di antara keduanya. Kedua bahan ini menambahkan rasa gurih pada adonan pembungkus.



Bahan Dasar Puff Pastry

BAHAN 1

250 gr korsvet

BAHAN 2

500 gr tepung terigu protein tinggi

1 sdm garam

1 sdm gula pasir

50 gr mentega/margarin

250 ml air es

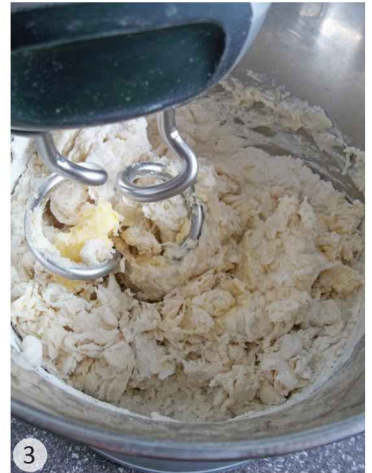
CARA MEMBUAT

1. Masukkan *korsvet* ke kantong plastik ukuran 1 atau 2 kg, lalu gilas tipis. Masukkan kulkas agar sedikit beku.
2. Campur semua bahan 2 lalu uleni hingga kalis (tidak lengket di tangan). Tidak perlu sampai elastis seperti adonan roti.

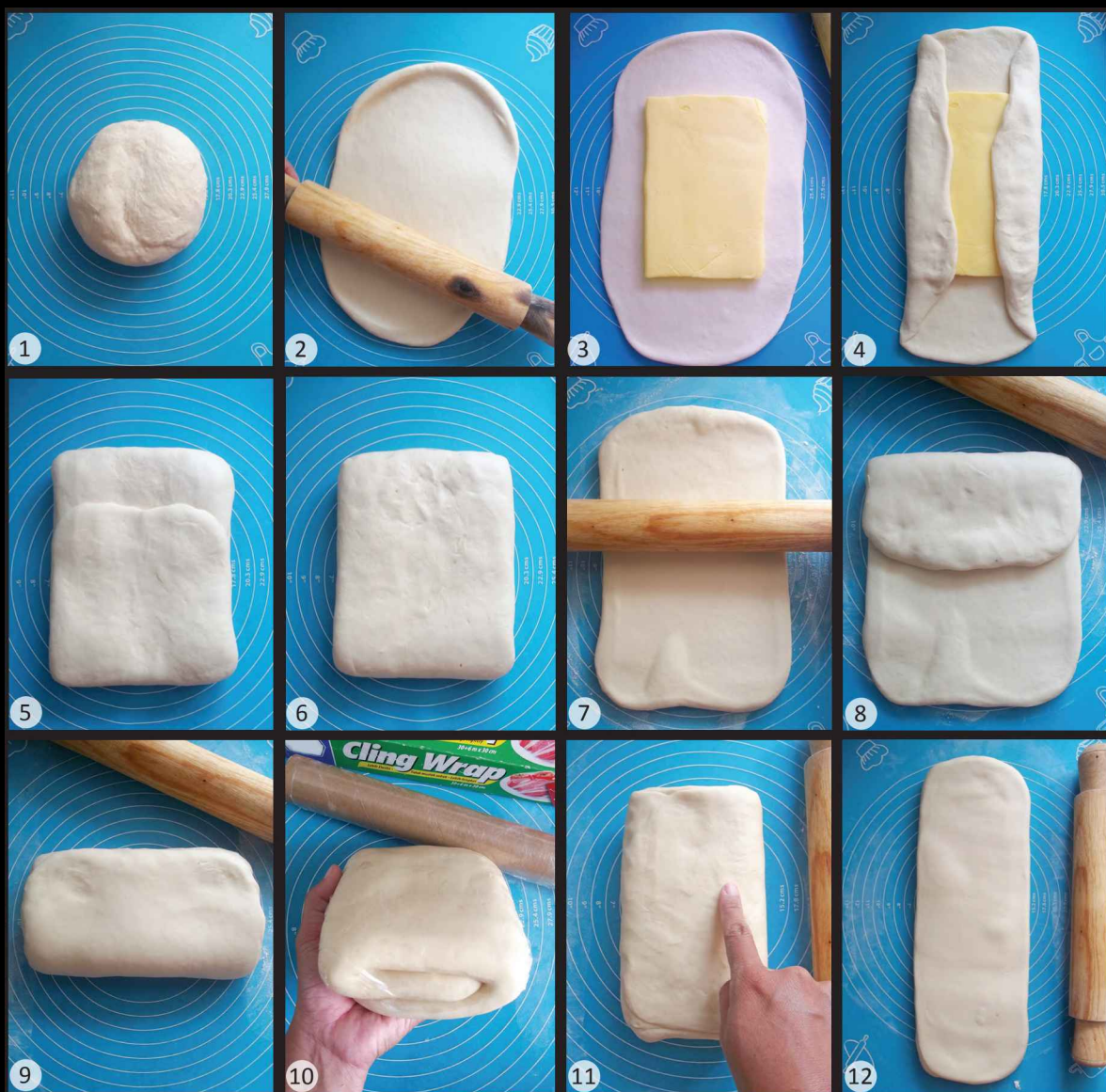
Tutorial Menggilas Korsvet



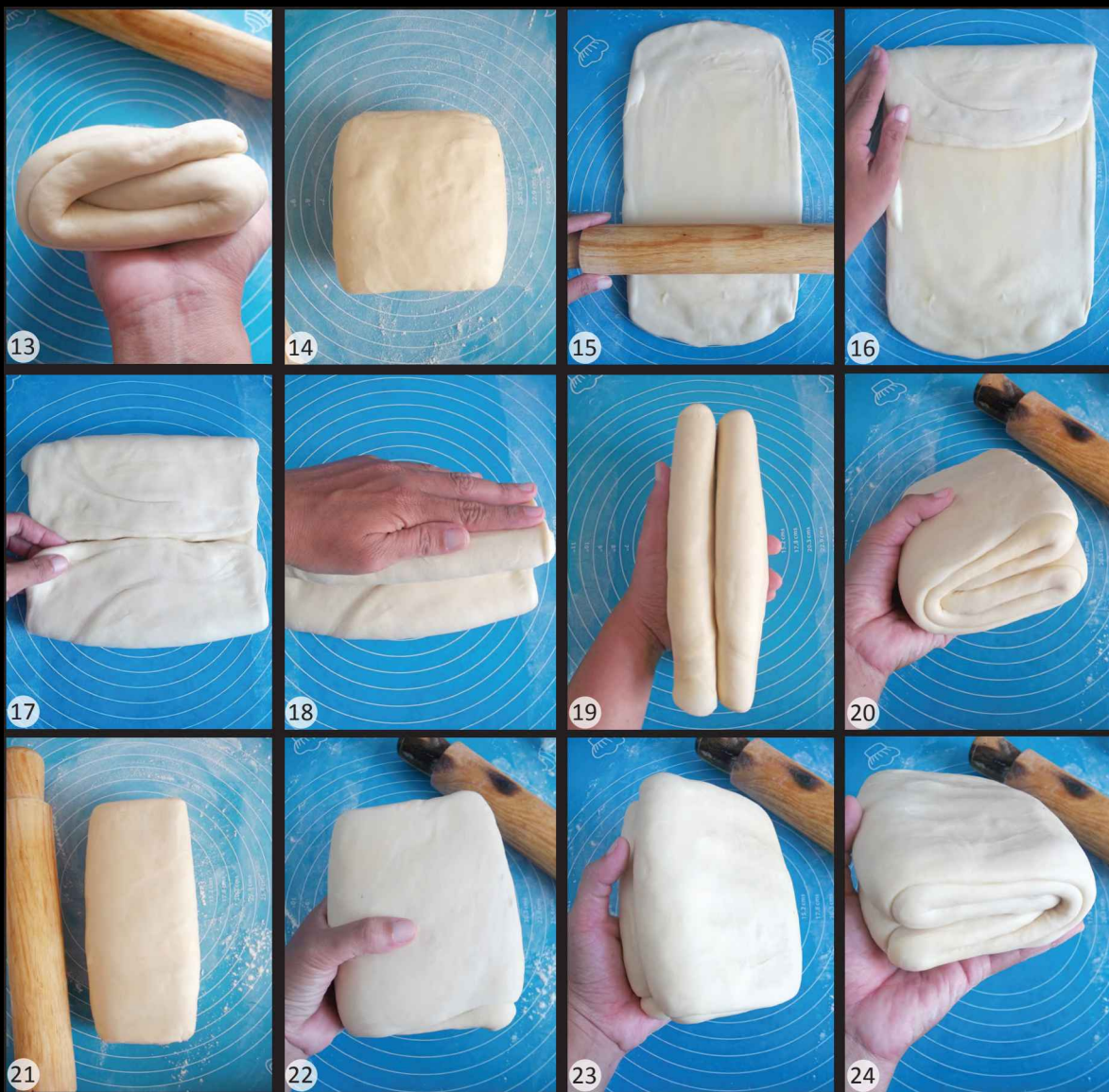
Tutorial Membuat A donan Pembungkus Korsvet



Step by Step Menggilas Adonan Pastry



1. Gilas adonan tepung, lalu letakkan *korsvet* di tengah.
2. Lipat sisi kanan dan kiri terlebih dahulu, lalu bagian atas dan bawah menutupi korsvet.
3. Balik, lalu gilas memanjang.
4. Lakukan lipatan *single*, yaitu lipat 1/3 bagian atas ke tengah dan 1/3 bagian bawah ke tengah juga.
5. Balik, lalu posisikan bagian lipatan tadi di samping.
6. Bungkus dengan *plastic wrap* dan simpan dalam kulkas selama 15 menit agar adonan rileks tidak membal ketika digilas.
7. Keluarkan dari kulkas, gilas kembali lalu lakukan lipatan *single* sekali lagi. Simpan kembali ke dalam kulkas.
8. Sekarang lakukan lipatan *double*. Lakukan seperti *step by step* mulai nomor 14.
9. Bungkus dengan *plastic wrap*, diamkan dalam kulkas selama 15 menit. Keluarkan, lakukan proses lipatan *double* sekali lagi.





FAQ (Frequently Asked Questions)

Seputar Membuat Puff Pastry

Apakah perlu mengistirahatkan adonan setiap selesai melakukan lipatan?

Lebih baik iya, agar adonan rileks sehingga lebih mudah dan tidak berat ketika digilas. Jika adonan sudah membal atau melawan ketika digilas, akan dibutuhkan tenaga ekstra untuk menggilasnya sehingga hasil *puff pastry* tidak mengembang.

Kenapa *puff pastry* tidak mengembang atau lapisan tidak terlihat?

1. Terlalu memaksakan ketika menggilas padahal adonan sudah membal. Selalu istirahatkan adonan selama 15 menit setelah melakukan lipatan.
2. Adonan pembungkus *korsvet* terlalu basah atau lembek.
3. Lemak *roll-in-fat* terlalu banyak yang bocor.
4. Membuka pintu oven ketika sedang proses pemanggangan.
5. Oven tidak dipanaskan terlebih dahulu dan tidak dipanggang dengan suhu tinggi.
6. *Puff pastry* menjadi basah akibat penyimpanan yang kurang tepat, misal terkena udara kulkas langsung sehingga adonan *puff pastry* jadi basah kemudian lembek.
7. *Puff pastry* basah atau lembek dan dipotong tidak menggunakan pisau tajam sehingga bagian lapisan saling rapat atau menempel satu sama lain dan sulit membuka ketika dipanggang.



Boleh memakai margarin sebagai roll-in-fat-nya?

Sebaiknya jangan karena hasil akan terlalu berminyak sehingga menghasilkan lapisan yang basah dan bantat/keras.

Kenapa kulit puff pastry robek?

Terlalu memaksa untuk menggilas sehingga tenaga yang kita keluarkan terlalu berlebihan sehingga bisa merobek kulit *pastry*.

Apakah lipatannya harus 2 kali single dan 2 kali double?

Anda bisa berhenti pada lipatan *double* yang pertama, jadi tidak usah melakukan lipatan *double* yang kedua.

Kenapa puff pastry-nya masih basah dibagian bawah padahal yang atas sudah mengembang dengan bagus?

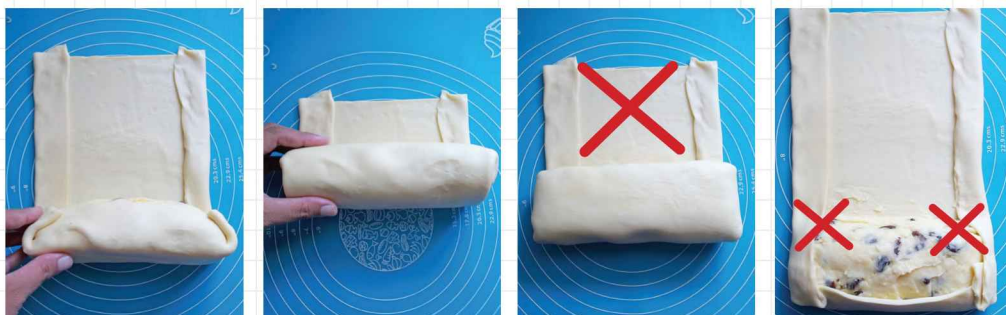
Hal ini biasanya terjadi ketika kita membuat pisang bolen, *strudel*, dan *picnic roll*. Bagian bawah biasanya memang tidak akan mengembang tinggi karena beban isian yang berat dan isian bertekstur lembek serta basah. Akan tetapi walaupun tidak mengembang, bagian bawah seharusnya tetap kering. Jika masih basah, itu karena ketika setelah diisi, *puff pastry* tidak segera dioven jadi terlalu lama diluar sehingga cairan dari isian yang basah terlanjur meresap ke bagian dasar *puff pastry*. Selain itu, kita terlalu banyak melipat pada saat membungkus sehingga *puff pastry* terlalu tebal dan susah mengembang.

Bagaimana jika korsvet bocor?

Kejadian *korsvet* bocor sangat jarang, tetapi jika ada yang bocor sedikit, bisa diberikan sedikit tepung lalu ditepuk-tepuk.

Bagaimana jika rolling pin lengket ketika menggilas puff pastry?

Alasi dasar penggilasan dengan sedikit tepung begitu juga dengan *rolling pin*. Permukaan *puff pastry* juga boleh diberi tepung asal jangan banyak-banyak. Jika sudah ditabur tepung, ratakan dan kurangi dengan kuas. Jika terlalu banyak tepung yang ditaburkan, *puff pastry* akan keras.



Apakah bisa adonan puff pastry disimpan jika tidak langsung digunakan?

Bisa. Jika ingin digunakan keesokan harinya, bisa disimpan di *chiller* saja. Tetapi jika akan digunakan dalam jangka waktu yang lama, simpan di *freezer* dalam wadah kedap udara.

Bagaimana cara menyimpan puff pastry?

1. Disimpan utuh.



2. Disimpan dalam keadaan sudah digilas lebar lalu dipotong-potong.



3. Disimpan dalam keadaan sudah digilas lebar tanpa dipotong.





CHOCO & PARMESAN PUFF STICKS

SERVED: 16 potong

Siapa yang bisa menolak camilan yang renyah dengan celupan cokelat dan taburan keju parmesan ini? Olahan puff pastry yang satu ini mudah dan bisa dipraktikkan bersama si kecil.

BAHAN

Puff pastry ukuran 22 x 22 cm

50 gr keju parmesan bubuk

Daun parsley kering **secukupnya**

1 butir telur, kocok lepas

100 gr dark cooking chocolate, lelehkan

CARA MEMBUAT

1. Potong *puff pastry* menjadi 16 bagian memanjang (8 untuk *choco sticks*, 8 untuk *cheese sticks*)
2. **CHEESE STICKS:** tata 8 potong *puff pastry* di atas loyang dan olesi dengan telur. Taburi dengan keju parmesan dan parsley.
3. **CHOCO STICKS:** pilin 8 potong *puff pastry*, lalu tata di atas loyang.
4. Panggang dengan oven bersuhu 200 °C sampai mengembang dan matang.
5. Keluarkan dari oven. Celup setengah bagian *puff pastry* untuk *choco sticks* ke dalam cokelat leleh.

Tips

- *Homemade puff pastry* untuk *puff sticks* ini cukup 2 kali lipatan *single* dan sekali lipatan *double*.
- Untuk *choco puff sticks*, jangan lupa untuk menekan ujung adonan agar menempel di loyang. Tekan agak keras tidak apa-apa agar ketika dipanggang tidak kembali ke bentuk semula atau menjadi lurus kembali.
- Agar tetap renyah, jangan memasukkan ke dalam stoples pada saat masih panas atau hangat sekali pun. Tunggu hingga benar-benar dingin lalu tutup rapat.



PISANG BOLEN

SERVED: **24 potong**

Hanya bermodalkan pisang dan puff pastry saja bisa jadi favorit banyak orang. Luar biasa sekali pisang bolen ini. Pilih pisang raja yang sudah terkenal enakunya. Isiannya pun boleh ditambah agar menjadi pisang bolen yang istimewa. Saya membuat 2 varian: pisang bolen cokelat dan keju.

BAHAN

4 lembar puff pastry ukuran 22 x 22 cm

BAHAN ISIAN

8 buah pisang, potong jadi 3 bagian
Dark cooking chocolate yang
dipotong ukuran 3 x 1 x 1 cm

Keju cheddar yang dipotong ukuran
3 x 1 x 1 cm

OLESAN DAN TABURAN

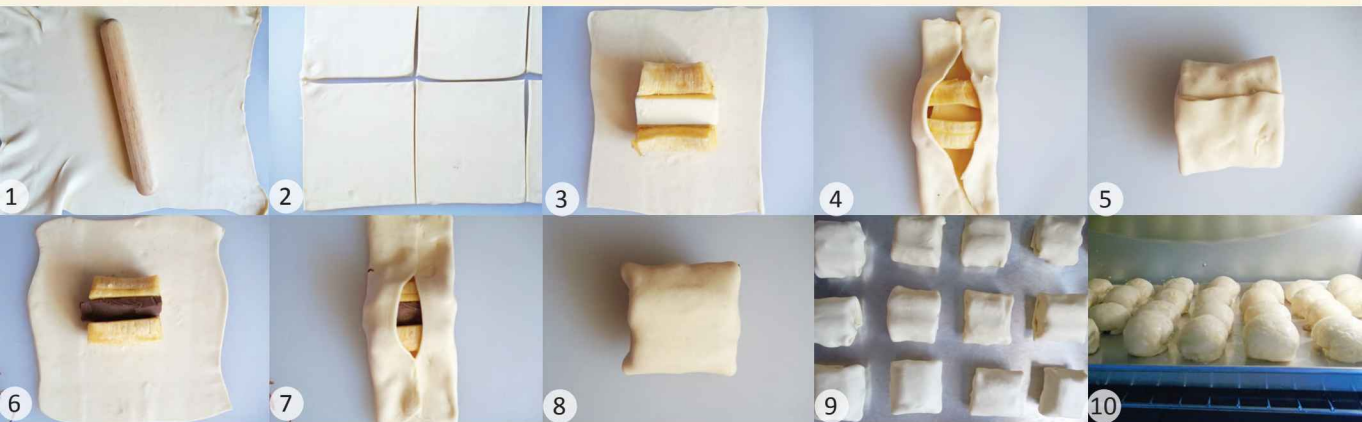
2 kuning telur + $\frac{1}{4}$ sdt air

Mesis cokelat

Keju cheddar parut

CARA MEMBUAT

1. Gilas tipis *puff pastry* dan potong kotak ukuran 12 x 12 cm.
2. Belah pisang menjadi 2 bagian, letakkan di atas *puff pastry*. Beri keju atau cokelat di tengahnya.
3. Lipat sisi atas dan bawah, lalu sisi kiri dan kanan. Tata dalam Loyang, panggang dengan oven bersuhu 200-220 °C selama 40 menit.
4. Di menit ke-30, ketika bolen sudah mengembang dan kokoh, keluarkan dari oven lalu oles permukaannya dengan kuning telur, lalu taburi mesis untuk isian pisang cokelat dan taburi keju untuk isi pisang keju.
5. Panggang kembali sampai kuning kecokelatan.



Tips

- Beri jarak sekitar 3 cm antar pisang bolen karena akan mengembang.
- Gilas tipis *puff pastry* agar ketika dilipat tidak akan menjadi terlalu tebal.
- Lipatan tidak boleh longgar karena akan rawan lepas dan bentuk pisang akan menjadi persegi panjang.





CHEDDAR CHEESE ROLL PUFF

SERVED: 16 potong

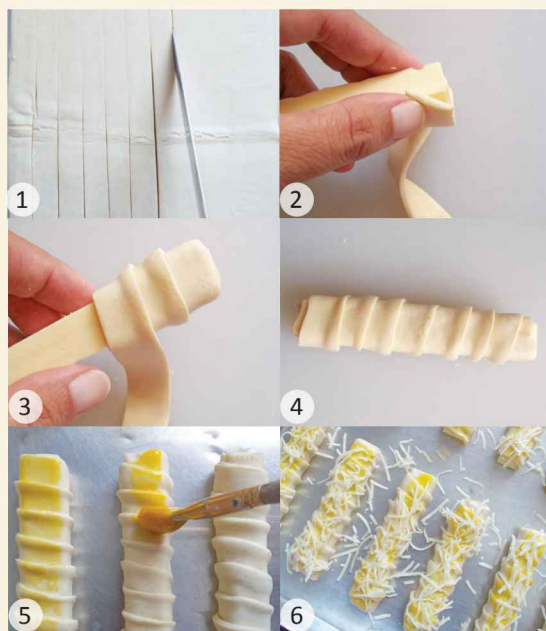
Ini sahabat karib si pisang bolen. Saya kalo bikin pisang bolen, wajib bikin cheese roll juga. Terasa lengkap jika ada suguhan yang manis seperti pisang bolen dan asin gurih seperti cheese roll. Rasanya seperti sedang di Bandung.

BAHAN

2 lembar puff pastry ukuran 22 x 22 cm
350 gr keju cheddar, potong persegi panjang
Keju cheddar parut **secukupnya**
1 kuning telur + 1 sdt air untuk olesan

CARA MEMBUAT

1. Siapkan kulit *puff pastry*, gelas tipis, potong memanjang dengan lebar 1 cm.
2. Lilitkan *puff pastry* ke potongan keju, jika lilitan kurang maka bisa disambung.
3. Tata dalam loyang, oles permukaannya dengan sedikit kuning telur, lalu taburi keju parut.
4. Panggang dengan oven bersuhu 200 °C selama 30 menit atau sampai mengembang dan sampai permukaan keju parut kecokelatan.



Tips

- *Homemade puff pastry* untuk *puff sticks* ini cukup dengan 2 kali lipatan *single* dan sekali lipatan *double* saja.
- Lilitan harus rapat. Awal dan akhir lilitan harus diletakkan di bagian bawah agar tidak terbuka ketika dipanggang.

HORN PASTRY WITH COFFEE CREAM

SERVED: 10 potong

Kopi tidak harus dinikmati dengan cara diminum. Karena suami saya suka dengan kopi, terbersit ide untuk membuat horn pastry dengan coffee cream ini. Ternyata, ide itu bisa datang dari orang-orang sekitar kita.

BAHAN HORN PUFF

2 lembar puff pastry ukuran 22 x 22 cm
Gula pasir, untuk coating

CARA MEMBUAT

1. Gilas *homemade puff pastry* hingga tipis. Potong panjang dengan lebar sekitar 1 cm.
2. Lilitkan *puff pastry* ke cetakan horn, jika lilitan kurang maka bisa disambung dengan potongan *puff pastry* lainnya. Gulingkan ke gula pasir.
3. Panggang dengan oven bersuhu 200 °C selama 30 menit. Boleh dengan api bawah terlebih dahulu selama 15-20 menit sampai bagian bawah terlihat bewarna kecokelatan, lalu ganti api atas dan panggang sampai kecokelatan.
4. Jika sudah matang, tunggu agak hangat dan lepaskan dari loyang. Semprotkan *coffee cream* ke dalamnya sebagai isian.

COFFEE CREAM

BAHAN

3 kuning telur
40 gr gula pasir
2 sdm tepung maizena
1 sdm tepung terigu
2 gr bubuk kopi non ampas, cairkan dengan 1 sdt air hangat
80 gr susu kental manis + 250 ml air, larutkan

CARA MEMBUAT

1. Aduk kuning telur, gula, dan tepung maizena, dan tepung terigu sampai licin. Masukkan pasta kopi, aduk rata.
2. Tuang larutan susu sambil terus diaaduk menggunakan *whisk* agar tidak menggumpal.
3. Masak dengan api sedang sampai mendidih/meletup. Dinginkan.



Tips

- Cetakan horn tidak usah dioles dengan margarin karena *puff pastry* yang sudah dililitkan akan rawan copot ketika dipanggang.
- Lilitan harus kencang dan saling ditumpangkan pada lilitan sebelumnya agar tidak berongga.
- Jika menginginkan vla yang lebih padat, tambahkan 1-2 sdm tepung terigu.
- Jangan membiarkan horn pastry sampai dingin di loyang karena bagian dasarnya akan lengket akibat lelehan gula yang mengeras kembali.



Kenapa saya sebut diamond? Karena bentuknya memang seperti berlian. Terlebih lagi kilauan selai strawberry-nya yang kinclong dan eye catching. Olahan pastry ini salah satu favorit saya. Tekstur renyah puff pastry yang melebur bersama selai strawberry homemade, sungguh kenikmatan yang tak kuasa ditolak.



STRAWBERRY DIAMOND PUFF

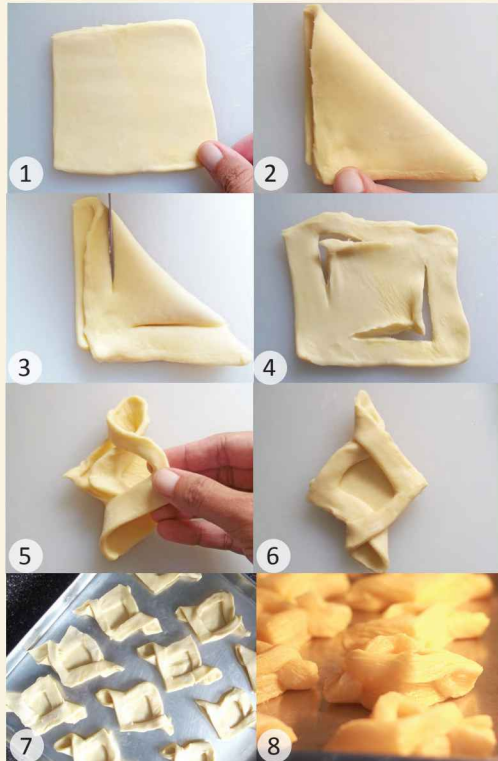
SERVED: 18 buah

BAHAN

3 lembar puff pastry ukuran 22 x 22 cm

CARA MEMBUAT

1. Gilas *puff pastry* hingga setebal 0,5 cm, lalu potong-potong ukuran 8 x 8 cm. Bentuk seperti foto *step by step*.
2. Tata di atas loyang (tidak perlu dioles margarin), panggang dalam oven bersuhu 200-220 °C selama 30 menit atau sampai *puff pastry* benar-benar mengembang dan kokoh serta buih-buih lemaknya sudah tidak terlihat.
3. Semprotkan selai pada bagian tengah *puff pastry* yang telah matang.



SELAI STROBERI

BAHAN

225 gr stroberi, petiki, potong 3 bagian
150 gr gula pasir
1 buah jeruk lemon, parut tipis kulitnya dan peras airnya

CARA MEMBUAT

1. Cairkan gula bersama parutan kulit dan perasan air lemon dengan api kecil.
2. Masukkan stroberi, masak sampai air agak menyusut dan cenderung agak kental. Matikan api.



Tips

- Memarut kulit jeruk lemon jangan terlalu tebal. Jika bagian kulit putihnya terparut, selai akan terasa pahit.
- Tes kekentalan selai dengan cara mengambil satu sendok teh selai dan letakkan di atas cawan. Masukkan ke dalam kulkas sebentar saja. Jika cawan dimiringkan dan selai mengalir dengan lamban, maka selai dikatakan sudah jadi. Warnanya pun cenderung mengilap seperti jelly.
- Selai bisa ikut dioven bersama dengan *puff pastry*, namun hasilnya selai akan kering.

VOL AU VENT ISI RAGOUT AYAM

SERVED: 12 potong

Bikinnya tidak sesulit namanya, kok. Vol Au Vent ini seperti kue sus tapi terbuat dari puff pastry. Ada juga yang menyebutnya bouchee. Bedanya adalah bouchee berukuran lebih kecil dan biasanya hanya sekali hap saja. Selain itu, bouchee lebih sering diisi dengan filling yang manis.

BAHAN

4 lembar puff pastry ukuran 22 x 22 cm
Putih telur secukupnya untuk perekat

CARA MEMBUAT

1. Gilas *puff pastry* hingga setebal 0,5 cm, lalu cetak dengan *ring cutter* ukuran diameder 8 cm sebanyak 24 bulatan.
2. Buat lubang di tengah 12 lembar bulatan *puff pastry* dengan mencetaknya menggunakan *ring cutter* berdiameter 6 cm. 12 lembar yang lain gunakan untuk bagian dasar.
3. Letakkan *puff pastry* yang berbentuk cincin di atas *puff pastry* utuh. Oles sedikit saja dengan putih telur, rekatkan. Tusuk-tusuk dasarnya dengan garpu.
4. Tata dalam loyang dan panggang dengan suhu 200-220 °C hingga mengembang dan kecokelatan.
5. Keluarkan dari oven. Jika bagian dasar mengembang, tekan dengan punggung sendok. Beri isian ragout ayam.



RAGOUT AYAM

BAHAN

2 sdm mentega
50 gr bawang bombai, cincang
1 siung bawang putih, cincang
2 sdm tepung terigu
250 gr ayam cincang atau giling
50 gr wortel, potong dadu kecil
300 ml susu cair
1 sdt garam
1 sdt gula secukupnya
¼ sdt merica
¼ sdt pala bubuk
Parsley bubuk (optional)

CARA MEMBUAT

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan terigu, aduk cepat.
2. Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan wortel, aduk rata.
3. Tuang susu cair, bumbui dengan garam, gula, merica dan pala. Masak sampai mengental, taburi parsley. Matikan api.







PALMIER

SERVED: 25 buah

Bikin palmier ini super gampang, dua bahan saja sudah cukup. Kalau mau dicelup ke lelehan cokelat juga makin seru! Buatlah jenis cookies renyah dari puff pastry ini untuk orang-orang tercinta karena bentuknya juga penuh cinta.

BAHAN

Puff pastry

Gula pasir

Dark cooking chocolate, lelehkan (optional)

Tips

- Untuk palmier ini, lipatan *puff pastry* saat penggilasan 2 kali *single* dan sekali *double* saja sudah cukup. Jika terlalu tebal akan menyebabkan palmier tidak matang sempurna alias ada bagian yg masih basah.
- Jika suka dengan rempah kayu manis, gula pasir boleh ditambahkan 1 sdt kayu manis bubuk. Akan tetapi hasil akhir tidak usah dicelup cokelat.
- Setelah ditata dalam loyang, adonan bisa ditaburi kembali dengan gula untuk memperoleh rasa yang lebih klasik.

CARA MEMBUAT

1. Gilas tipis *puff pastry*, lalu potong persegi panjang ukuran 40 x 25 cm. Buat garis penanda yang membagi 2 sisi sama besar.
2. Taburi gula pasir merata dipermukaannya sambil ditepuk-tepuk agar menempel. Lakukan lipatan seperti foto *step by step*.
3. Potong-potong adonan setebal 0,5 cm, tata dalam loyang dengan sedikit dilebarkan. Panggang dengan oven bersuhu 200-220 °C sampai melebar dan membentuk hati.
4. Setelah bagian pinggiran bawah terlihat kecokelatan, keluarkan loyang lalu balikkan palmier. Panggang kembali sampai pinggir bawah sisi satunya juga kecokelatan.
5. Jika oven sudah ada api atas, maka bisa langsung memakai api atas bawah bersamaan. Panggang sekitar 30 menit. Angkat.
6. Celupkan palmier ke cokelat leleh sesuai selera.



APPLE GALETTE

SERVED: **6 buah**

Apple galette ini kaya akan rasa. Ada rasa manis, asam, dan rempah kayu manis yang kuat. Aromanya semerbak sekali ketika apple galette ini dipanggang. Untuk olahan pastry ini, saya menggunakan apel fuji yang rasanya tidak hanya manis tapi juga ada asamnya sedikit. Segar...

BAHAN

Puff pastry

2 buah apel fuji

½ buah lemon

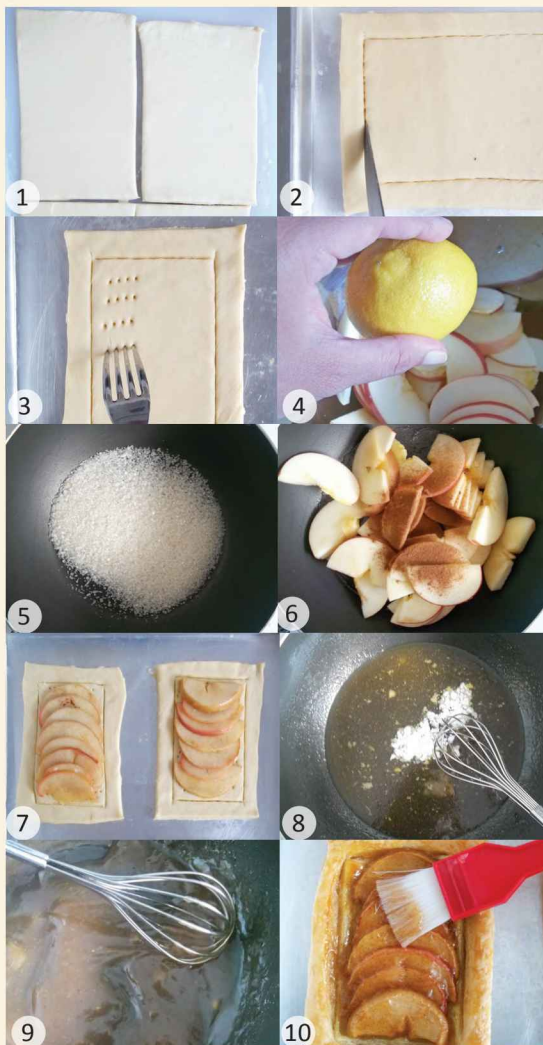
70 gr gula pasir

½ sdt kayu manis bubuk

½ sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Gilas *puff pastry* hingga setebal 0,5 cm, potong kotak ukuran 10 x 15 cm. Buat bingkai lebar 2 cm menggunakan pisau. Sisihkan.
2. Bagi 2 apel, lalu potong tipis. Lumuri dengan perasan air lemon.
3. Masak gula, apel, dan kayu manis bubuk hanya sampai gula mencair saja, aduk. Matikan api lalu diamkan selama 30 menit.
4. Ambil potongan apel, tata di atas *puff pastry*. Panggang dalam oven bersuhu 200 °C. Saya menggunakan api bawah terlebih dahulu sampai *puff pastry* mengembang dan bagian bawah sudah kelihatan kecokelatan, baru pindah ke api atas sampai permukaannya kecokelatan.
5. Setelah matang, oles dengan sisa saus apel yang sudah dikentalkan dengan larutan maizena.



Tips

- Jangan memasak apel terlalu lama karena akan hancur. Selain itu, apel akan dipanggang kembali bersama *puff pastry*.
- Apel lokal bisa digunakan, seperti apel malang yang teksturnya renyah.





GRIM KACANG

SERVED: 16 potong

Double renyahnya didapat dari puff pastry dan kacang. Menurut yang saya baca, grim ini artinya puff pastry. Ada juga yang menyebut kue grim ini adalah kue amandel. Kalo saya menyebut grim kacang ini camilan enak.

BAHAN

4 lembar puff pastry ukuran 22 x 22 cm

BAHAN ISIAN

(aduk jadi satu)

125 gr kacang tanah oven

60 gr gula halus

1 kuning telur (optional)

BAHAN LAIN

Kuning telur untuk olesan

Wijen secukupnya untuk taburan

CARA MEMBUAT

1. Potong-potong *puff pastry* yang sudah digilas tipis dengan ukuran 10 x 10 cm. Isi dengan campuran kacang lalu lipat membentuk segitiga.
2. Rekatkan dengan menekan sisinya dengan garpu. Olesi permukaannya dengan kuning telur, lalu taburi wijen.
3. Panggang dengan oven bersuhu 200-220 °C selama 30 menit. Saya menggunakan api bawah terlebih dahulu sampai *puff pastry* mengembang, lalu pindah ke api atas sampai permukaannya kecokelatan.



Tips

Jangan terlalu banyak memasukkan isian karena bungkusan akan rawan robek ketika dipanggang.

NAPOLEON PUFF PASTRY

SERVED: 6 buah

BAHAN

3 lembar *puff pastry* ukuran 22 x 22 cm
Selai stroberi
Whipping cream
Buah jeruk mandarin kalengan

BAHAN WHIPPING CREAM KOCOK

50 gr whipping cream bubuk
100 ml air es

CARA MEMBUAT WHIPPING CREAM

Kocok *whipping cream* bubuk bersamaan dengan air es dengan kecepatan sedang atau tinggi sampai kaku. Simpan dalam kulkas

PENYELESAIAN:

1. Oven *puff pastry* dengan suhu 200-220°C selama 40 menit sampai benar mengembang dan permukaan kecokelatan. Ketika sudah matang, angin-anginkan di *cooling rack*
2. Ambil satu potong *puff pastry*, semprot dengan *whipping cream*, beri satu sendok makan selai stroberi dan tata buah jeruk mandarin. Tutup dengan potongan *puff pastry* lagi.
3. Atasnya boleh dihias dengan cokelat leleh.

SELAI STROBERI

BAHAN

225 gr stroberi yang sudah dibersihkan daunnya, potong 2 atau 3 bagian
150 gr gula pasir
1 buah jeruk lemon (parut tipis kulitnya dan peras ambil airnya)

CARA MEMBUAT

1. Cairkan gula, parutan kulit lemon dan perasan air jeruk. Api kecil saja
2. Masukkan potongan stroberi. Masak sampai air agak menyusut dan cenderung agak kental. Matikan. Biarkan sampai dingin.



Tips

- Jika *puff pastry* menggelembung dan akan dijadikan untuk dasar, tekan *puff* dengan menggunakan punggung sendok agar datar.
- Jika tidak ada *whipping cream* bubuk, boleh memakai *whipping cream* cair dengan takaran 100 ml. Kocok dalam keadaan dingin dengan kecepatan tinggi sampai kaku.





Napoleon puff ini biasanya susun 3. Homemade puff pastry saya ngembangnya kebangetan. Kebayang kalo susun 3 kayak gedung pencakar langit, ya. Malah rubuh nanti. Ya udah susun 2 aja udah oke. Kalo susun 3 malah susah juga makannya. Napoleon puff ini nama lainnya adalah Mille Feuille. Bikinnya gampang kok tidak sesulit namanya.



PORTUGUESE EGGTART

SERVED: 12 potong

Yang pernah ke Macau pasti pernah merasakan camilan enak ini. Haruskah ke Macau? Tidak. Cukup pergi ke dapur saja dan buat. Egg tart ini punya ciri khas “noda hitam” seperti gosong di permukaan akibat proses karamelisasi. Legit sekali.

BAHAN

3 lembar puff pastry ukuran 22 x 22 cm

VANILLA CUSTARD

2 kuning telur

60 gr gula pasir

1 sdm tepung maizena

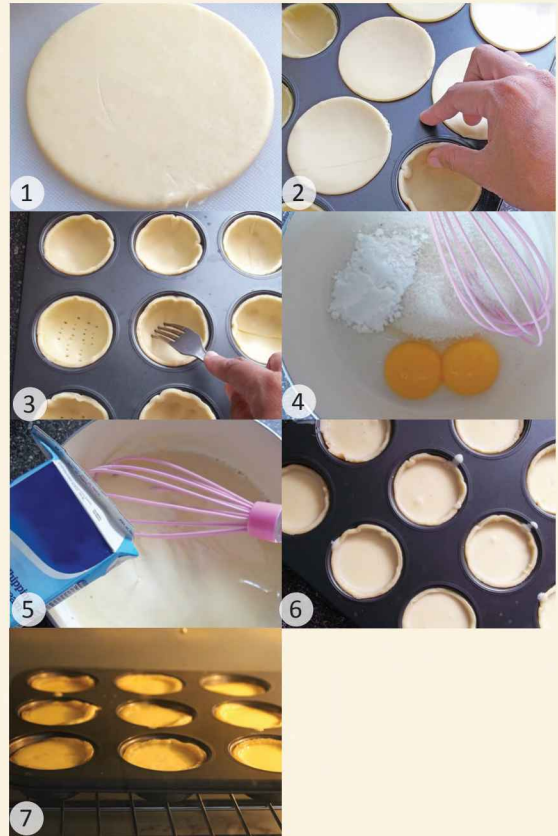
250 ml susu cair

50 ml whipping cream cair

1 sdt pasta vanilla

CARA MEMBUAT

1. Siapkan kulit *puff pastry*, cetak menggunakan ring cutter diameder 8 cm, lalu masukkan ke dalam cetakan *muffin*. Tusuk-tusuk dasarnya menggunakan garpu. Sisihkan.
2. Aduk kuning telur, gula, dan tepung maizena hingga rata. Tuang susu dan krim, aduk perlahan, jangan sampai berbusa. Tambahkan pasta vanilla, aduk rata.
3. Tim atau panaskan dengan api kecil saja sampai agak kental. Diamkan hingga agak dingin.
4. Tuang *custard* ke dalam *puff pastry* dan panggang dengan oven bersuhu 200 °C selama 45 menit sampai permukaannya ada tanda cokelat kehitaman.



Tips

- Gilas tipis *puff pastry* sehingga ketika dioven tidak akan mengembang terlalu tinggi dan membuat *custard* jadi tumpah.
- Jangan terlalu penuh menuang *custard*. Tuang $\frac{3}{4}$ cetakan saja.

PICNIC ROLL IN TWO WAYS

SERVED: **2 buah picnic roll** ukuran 20 x 10 cm

Picnic roll tidak harus selalu diisi dengan daging sapi dan telur seperti yang sering kita lihat. Itulah kenapa saya membuatnya in two ways agar lebih bervariasi. Yuk, kita piknik!

BAHAN

Puff pastry, gelas tipis ukuran 30 x 20 cm sebanyak **2 buah**

BAHAN ISIAN

4 butir telur rebus, bagi 2 atau **4 buah** sosis brawust

2 lembar roti tawar

50 ml susu cair

250 gr daging ayam atau sapi giling

50 gr wortel, potong dadu kecil

1 butir telur, kocok lepas

½ butir bawang bombai, cincang

1 sdm kecap inggris

¼ sdt lada bubuk

1 sdt garam

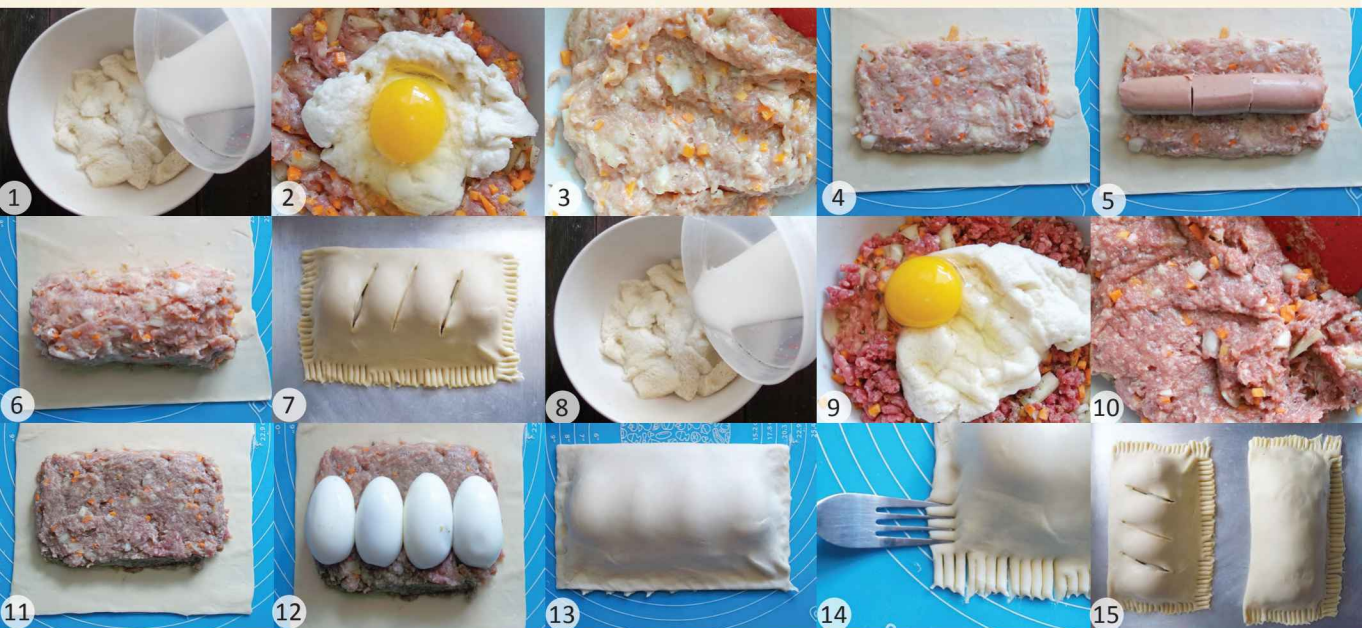
½ sdt gula pasir

BAHAN LAIN

Kuning telur untuk olesan

CARA MEMBUAT

1. Rendam roti tawar dengan susu cair sampai menjadi bubur.
2. Masukkan daging cincang, wortel, telur, dan semua bumbu, aduk sampai rata. Bagi 2 adonan dengan berat masing-masing 125 gram.
3. Ambil selembar *puff pastry*, beri adonan daging di salah satu bagian. Ratakan, lalu tata telur.
4. Jika isian sosis, maka beri setengah adonan daging, tata sosis, lalu tutup kembali dengan adonan daging sisanya.
5. Tutup dengan salah satu bagian yang kosong. Rekatkan dengan cara menekan-nekan dengan garpu pada bagian pinggirnya.
6. Panggang dengan suhu 200-220 °C selama 40 menit. Jika kulit *puff* sudah terlihat kokoh dan sudah terlihat kecokelatan, keluarkan dan oles permukaannya dengan kuning telur. Panggang kembali lagi selama 5 menit.



Tips

- Jangan mengoleskan kuning telur dari awal karena permukaan akan cepat gosong.
- Hindari bagian sisinya terkena isian karena akan sulit direkatkan dan ketika dioven akan terbuka.



Tips

- Jika ingin lebih meleleh isiannya, *skip* tepung terigu. Tapi risikonya adalah *puff pastry* akan basah dan tidak mengembang, selain itu juga rawan bocor.
- Posisikan gulungan terakhir berada di bawah tengah agar tidak terbuka saat dipanggang.



SWEET CHEESE STRUDEL

SERVED: 2 buah strudel ukuran 25 x 12 cm

Kita tidak harus ke Eropa jika hanya ingin menikmati strudel. Camilan kekinian ini bisa kita beli di Malang. Bahkan bisa kita produksi sendiri di dapur rumah. Isian orisinilnya adalah apel. Kali ini saya akan membuat yang telah dimodifikasi dengan isian cream cheese dengan cita rasa manis. Teksturnya padat tapi lembut di mulut.

BAHAN

Puff pastry

CHEESE CUSTARD

BAHAN A

227 gr cream cheese
75 gr keju cheddar parut
30 gr mentega (butter)
100 gr gula halus
100 ml susu cair

BAHAN B

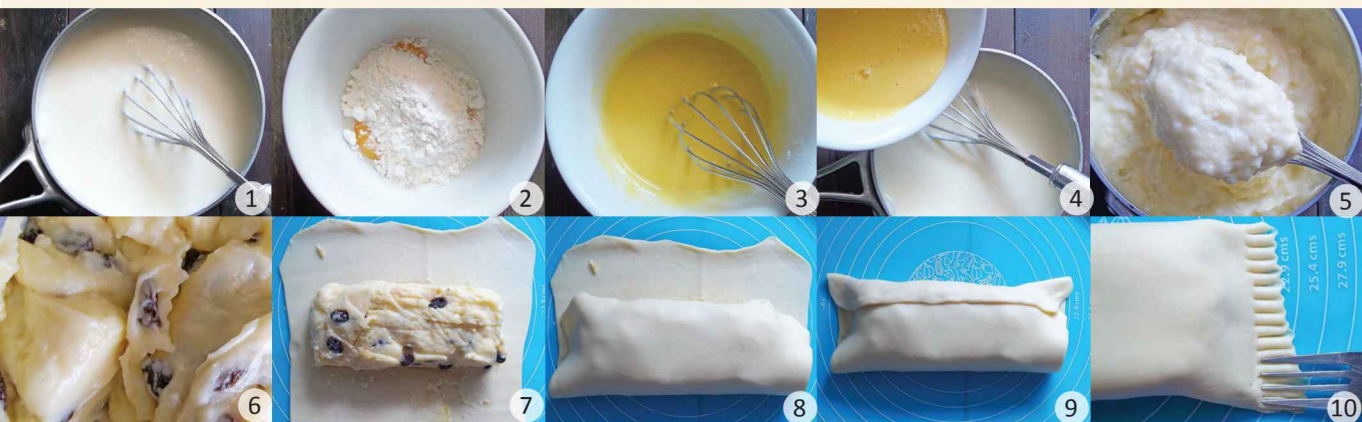
3 kuning telur
20 gr tepung maizena
20 gr tepung terigu
2 sdm susu cair

BAHAN LAIN

100 gr kismis
1 kuning telur untuk olesan
35 gr keju parut

CARA MEMBUAT

1. Gilas *puff pastry* hingga tipis, potong ukuran 25 x 25 cm. Sisihkan.
2. Tim **bahan A** sampai meleleh. Aduk menggunakan whisk agar teksturnya halus.
3. Campur semua **bahan B**, lalu tuang ke **bahan A**. Aduk sampai kental dan jika pengaduk diangkat, *custard* akan ikut terangkat. Tambahkan kismis. Dinginkan di dalam kulkas selama 1 jam.
4. Bagi 2 *cheese custard* dan bungkus dengan *puff pastry*.
5. Panggang dalam oven selama 45 menit. Di menit ke-35, keluarkan dari oven, olesi permukaannya dengan kuning telur lalu taburi dengan keju. Panggang kembali selama 10 menit.



ZUPPA SOUP

SERVED: 8 buah

Kita sering menjumpai menu satu ini di kala menghadiri pesta resepsi pernikahan. Tapi masa sih makan zuppa soup pas kalau diundang ke acara pernikahan? Zuppa soup ini bentuknya seperti jamur. Jika puff-nya kita pecah, maka di dalamnya akan ada soup yang bertekstur agak kental. Enak banget makan zuppa soup di kala masih panas.

BAHAN

2 lembar puff pastry ukuran 22 x 22 cm

BAHAN SUP

1 butir bawang bombai kecil, cincang
1 sdm penuh mentega
1 sdm tepung terigu
300 ml air
50 ml krim kental (bisa ganti susu uht)
150 gr dada ayam potong dadu
4 sdm wortel potong dadu
4 sdm jagung pipil
Garam dan gula **secukupnya**
Merica bubuk **secukupnya**
1/4 sdt pala bubuk

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang bombai dengan mentega hingga harum.
2. Masukkan tepung terigu, aduk. Lalu tambahkan air.
3. Masukkan potongan ayam, wortel dan jagung. Bumbui dengan garam, merica dan sedikit pala untuk aroma. Aduk rata dan masak hingga ayam berubah warna dan sayuran mulai matang.
4. Terakhir tambahkan krim dan aduk sampai mengental.
5. Masukkan sup ke dalam *cup aluminium foil* sampai 1/2 tinggi *cup*.
6. Gilas *puff pastry* dan potong ukuran 12 x 12 cm (sesuaikan lebarnya hingga bisa menutupi bibir *cup*).
7. Panggang dengan suhu 220 °C sampai kulit *pastry* mengembang berbentuk kubah dan kecokelatan.

Tips

- Jangan terlalu penuh mengisi sup ke dalam *cup* karena ketika dipanggang sup akan mengenai *puff* dan menyebabkan *puff* basah lalu turun.
- Tekan agak kuat ketika memasangkan *puff pastry* di permukaan *cup* agar *puff pastry* tidak lepas.
- Lebar *puff pastry* harus melebihi bibir *cup*, jangan terlalu mepet agar *puff* tidak lepas.







PANDAN CAKE & PUFF

SERVED: 1 buah cake & puff ukuran 28 x 10 x 4 cm

Makuta, kue kekinian atau kue artis ini memang populer untuk dijadikan oleh-oleh khas. Kue ini perpaduan puff pastry, cake, dan cream cheese. Cake dan cream cheese-nya boleh divariasikan rasanya sesuai selera. Versi saya, cake-nya saya beri pasta pandan dan cream cheese-nya original dengan tekstur yang lebih lumer agar tidak seret saat dimakan. Ada sensasi tersendiri, kue dan puff pastry-nya jadi lunak ketika dikunyah akibat cream cheese yang meleleh tadi. Wuenaaaakk!

BAHAN

Puff pastry

CARA MEMBUAT

1. Lapisi bagian dalam loyang dengan *puff pastry*. Tusuk bagian bawah dan semua sisinya.
2. Beri *aluminium foil* atau kertas *baking* di permukaannya, lalu tuang beras atau kacang hijau sebagai pemberat agar *puff pastry* tidak mengembang.
3. Panggang dengan suhu 220 °C sampai kering kecokelatan.
4. Angkat *aluminium foil* dan beras, lalu keluarkan *puff pastry* dari loyang secara perlahan terutama bagian dasarnya. Biarkan *puff pastry* tetap dalam loyang. *Puff pastry* siap diisi *cake*.



Tips

Lebih baik bagian sudut yang dilingkari, dilebihkan *puff pastry*-nya karena ketika dipanggang akan menyusut sehingga jika tidak dilebihkan, *puff pastry* akan membuka.

CAKE PANDAN

BAHAN

- 3 butir telur utuh
- 2 kuning telur
- 80 gr gula pasir
- 50 gr tepung terigu protein sedang
- 10 gr susu bubuk
- 10 gr tepung maizena
- ½ sdt cake emulsifier
- 80 gr mentega (butter), lelehkan
- 1 sdt pasta pandan

CARA MEMBUAT

1. Kocok telur, kuning telur dan gula dengan mikser sampai kental berjejak. Masukkan pasta pandan, kocok kembali sampai rata.
2. Ayak tepung terigu, maizena, *cake emulsifier*, dan susu bubuk. Masukkan ke dalam adonan telur bergantian dengan lelehan mentega.
3. Aduk dengan teknik aduk balik pelan agar tidak turun adonannya. Jangan sampai ada endapan mentega cair di dasar.
4. Tuang dalam 2 loyang ukuran 28 x 10 x 4 cm, panggang dengan suhu 180 °C selama 15-20 menit. Angkat, sisihkan.

Tips

- Makuta lebih baik dipotong ketika sudah dingin agar *cream cheese* lebih padat.
- *Trim* atau potong sedikit bagian *cake* jika tidak pas masuk ke dalam *puff pastry*.

CREAM CHEESE

BAHAN

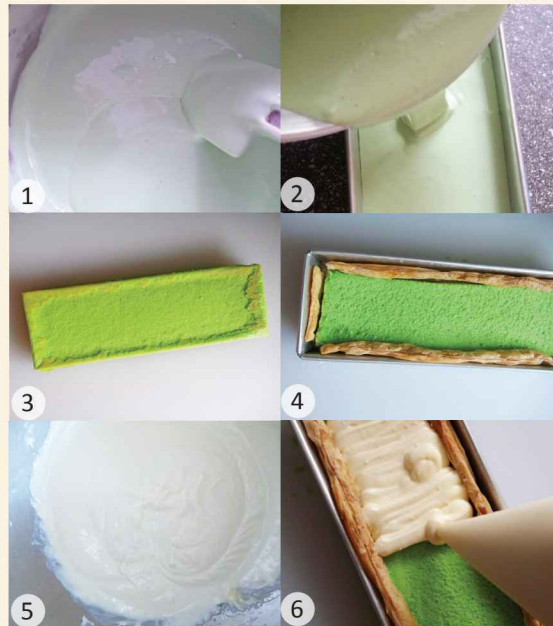
- 227 gr cream cheese
- 60 gr gula halus
- 100 ml whipping cream
- 1 butir telur

CARA MEMBUAT

Kocok *cream cheese*, gula halus, dan *whipping cream* menggunakan mikser. Tambahkan telur, kocok hingga rata.

PENYELESAIAN

1. Masukkan *cake* ke dalam *puff pastry*.
2. Semprotkan *cream cheese* di atas *cake*.
3. Panggang dengan oven bersuhu 175 °C selama 15-20 menit dengan api atas saja. Keluarkan dari oven.





2. Choux Pastry



Serba-Serbi Choux Pastry

Choux Pastry atau yang lebih dikenal dengan sebutan sus ini sering kita temukan di dalam kardus snack. Pada umumnya isianya berupa vla vanilla atau ragout ayam. Membuat adonan kulit sus itu bisa dibilang sangat mudah. Tantangannya adalah pada proses pemanggang. Terkadang ketika dipanggang, kulit sus sudah nampak kokoh, tetapi ketika dikeluarkan langsung kempis. Sedihnya bukan main ya, sudah menunggu lama, tapi hasilnya tidak sesuai harapan. Parahnya lagi, adonan tidak mengembang saat dipanggang, alhasil sus dimakan tanpa isian. Jangan mau gagal lagi, baca dulu serba-serbi *choux pastry* dijamin langsung mengembang kokoh dan kopong.

BAHAN DASAR MEMBUAT KULIT SUS

Tepung terigu



Tepung yang bisa digunakan untuk membuat sus adalah tepung terigu protein sedang atau serbaguna dan tepung terigu protein tinggi. Pemakaian tepung terigu protein tinggi akan

menghasilkan kulit sus yang lebih kokoh dan tegas bentuknya, sedangkan pemakaian tepung terigu protein sedang menghasilkan kulit sus yang lebih lemas.

Mentega atau margarin

Lemak yang dapat digunakan adalah mentega atau margarin. Seperti yang sudah pernah dibahas sebelumnya, jika Anda lebih menginginkan aroma yang lebih harum gurih susu, gunakan mentega (*butter*). Tetapi penggunaan margarin juga tidak kalah gurih asalkan pilih margarin yang berkualitas bagus.

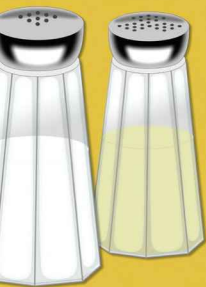


Air atau susu

Fungsi cairan jelas untuk melarutkan semua bahan. Kita bisa saja membuat kulit sus hanya dengan air, tetapi tentu saja jika kita menggunakan susu, aroma kulit sus akan lebih harum. Susu juga akan sedikit banyak mempengaruhi tekstur kulit sus. Penggunaan susu dipercaya akan membuat kulit sus lebih lembut.

Telur

Telur berfungsi agar adonan bisa mengembang. Pilih telur segar agar lebih maksimal hasilnya. Bagaimana jika telurnya dari kulkas? Biarkan hingga mencapai suhu ruang dahulu. Konsistensi adonan kulit sus ini ditentukan juga oleh pemakaian telur. Jangan sampai kurang karena selain akan sulit disemprotkan, adonan juga kurang mengembang sempurna. Jangan juga sampai terlalu berlebihan, karena adonan akan terlalu cair sehingga sulit mengembang dan bentuknya melebar saat dipanggang.



Gula pasir dan garam

Gula dan garam mempunyai fungsi sebagai perasa.

ALAT YANG BIASA DIGUNAKAN

Sebenarnya tidak menggunakan spuit pun tidak jadi masalah. Tetapi jika menginginkan kulit sus dengan bentuk yang lebih menarik seperti ada semu-semu garis jejak spuit, maka kita harus memiliki spuit yang pada umumnya orang pakai untuk membuat sus.



Selalu gunakan *pipping bag* untuk menampung adonan ketika akan disemprotkan. *Pipping bag* lebih kokoh dan tidak mudah melar ketika kita menekan adonan untuk disemprotkan. Berbeda dengan plastik biasa yang akan memuai dan bisa pecah sehingga adonan berhamburan ke mana-mana.



Cara Dasar Membuat Choux Pastry/ Kulit Sus

1. Didihkan air, susu, mentega/margarin, gula, dan garam. Lemak harus benar-benar mencair.
2. Masukkan tepung terigu lalu aduk cepat dengan sendok kayu sampai adonan kalis, tidak lengket di panci, dan membentuk gumpalan bola.
3. Pindahkan ke dalam wadah, lalu hilangkan uapnya dengan menggunakan mikser. Jika tidak dibantu dengan mikser, uap akan terperangkap dalam adonan sehingga adonan akan lebih basah. Diamkan adonan hingga dingin.
4. Jika sudah dingin, masukkan telur yang sudah dikocok lepas seperti membuat telur dadar. Kita dapat memasukkan telur utuh satu per satu, akan tetapi terkadang tekstur adonan tidak pas. Misalnya adonan sus membutuhkan 3 atau 4 butir telur. Jika hanya dimasukkan 3 butir, adonan masih dirasa sulit disemprotkan dengan spuit. Tetapi jika memasukkan 4 telur, adonan akan encer dan menjadi melebar ketika disemprotkan. Itulah kenapa mengocok lepas telur jadi satu lebih efektif. Masukkan telur sedikit demi sedikit ke dalam adonan. Telur tidak harus semua digunakan jika dirasa adonan sudah kental, jatuh pelan saat diangkat dengan sendok, bisa disemprotkan dengan spuit tapi tidak akan terlalu melebar.
5. Masukkan adonan ke dalam *pipping bag*, lalu siap disemprotkan ke atas loyang.
6. Panggang sus dengan suhu tinggi yaitu 200 °C selama 30 menit.





FAQ (Frequently Asked Questions)

Seputar Membuat Choux Pastry

Lebih baik pakai tepung jenis protein apa?

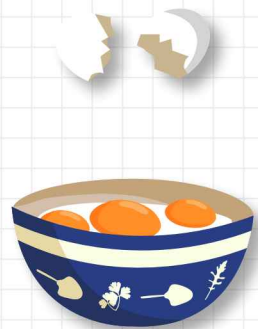
Tepung untuk sus bisa menggunakan protein sedang atau tinggi. Hasilnya lebih bervolume dan lebih tegas guratan spuit-nya jika memakai tepung protein tinggi. Jika memakai protein sedang, hasil kulit akan lebih lembut (lemas, kalau dipegang tidak sekaku sus yang dibuat menggunakan tepung protein tinggi)

Kenapa sus selalu kempis ketika sudah dingin?

Sus belum matang sempurna bagian dalamnya. Bagian dalam masih basah sehingga ketika keluar dari oven, sus kempis. Jangan membuka pintu oven selama proses pemanggangan karena itu juga akan menyebabkan sus kempis.

Kenapa sus saya tidak bisa mengembang?

Suhu oven kurang panas dan oven tidak dipanaskan terlebih dahulu. Memanggang sus membutuhkan suhu yang sangat tinggi yaitu sekitar 200 °C. Selain itu, margarin harus benar-benar meleleh dan mendidih saat dimasak. Telur juga harus *fresh* dan adonan akhir pas kekekatannya. Jika terlalu encer, sus akan sulit mengembang dan rawan basah bagian dalamnya. Akibatnya bagian dasar dan atasnya lengket.



Kenapa sus kering saya mudah melempem setelah beberapa jam?

Pemanggangannya kurang kering. Pemanggangan awal harus menggunakan suhu tinggi selama 20 menit, lalu turunkan suhu menjadi 100-125 °C. Jika dibiarkan suhu tinggi dari awal sampai akhir, sus akan cepat cokelat permukaannya padahal bagian dalam belum kering.

Kemudian, jika masih ada beberapa yang melempem, panggang kembali dengan suhu 100 °C sampai benar-benar kering tetapi warnanya tetap bagus kuning kecokelatan.

Jangan menyimpan sus kering ketika masih hangat. Simpan dalam keadaan benar-benar sudah dingin. Dijamin akan selalu renyah sehari-hari.

Kenapa craquelin jadi tidak renyah lagi?

Hal itu memang wajar apalagi jika sudah diinapkan semalaman. Kita bisa memanggangnya kembali sebentar dengan api atas.

Sebaiknya jika tidak ingin langsung habis dimakan, isian sus dipisahkan saja, jadi sus baru diisi ketika akan dimakan.

Bagaimana kalo susu cair di-skip dan hanya pakai air saja?

Tidak masalah. Pemakaian susu untuk menambahkan aroma pada sus. Hasilnya tetap sama bagusnya.

Kenapa churros mengembang berlebihan dan melempem setelah dingin?

Churros itu tidak membutuhkan telur yang banyak karena memang tidak diharapkan mengembang terlalu over. Bahkan ada adonan churros yang tidak memakai telur sama sekali.

Menggorengnya pun harus sabar karena memakai api sedang cenderung kecil agar warna churros tetap kekuningan tapi renyah di luar serta lembut dan matang di dalam.

Sebaiknya memanggang sus itu di rak tengah atau bawah?

Boleh di keduanya. Tergantung oven yang kita miliki. Jika oven kita kecil, lebih baik ditaruh di rak bawah. Jika oven besar, pengovenan lebih fleksibel.

Apakah mengoven sus harus pakai api bawah dan atas secara bersama-sama?

Tidak juga. Bisa dengan api bawah dahulu, lalu dilanjutkan dengan api atas secara bergantian. Ganti api atas jika dasar sus sudah nampak kuning kecokelatan.



SUS VLA TARO

SERVED: 30 sus kecil

Sus dengan bentuk yang klasik. Agar tampilannya menjadi menarik, maka vla nya saya buat sedikit istimewa yaitu rasa talas ungu. Unik, kan?

BAHAN

125 gr mentega/margarin
½ sdt garam
1 sdm gula pasir
100 ml susu cair
150 ml air
160 gr tepung terigu protein sedang
4 butir telur, kocok lepas

CARA MEMBUAT

1. Campur mentega/margarin, garam, gula, susu, dan air. Panaskan hingga lemak mencair dan mendidih.
2. Kecilkan api, masukkan tepung sambil diaduk cepat dengan sendok kayu searah jarum jam. Aduk sampai menggumpal jadi satu dan kalis.
3. Angkat dan dinginkan. Kocok dengan mikser agar uap cepat hilang.
4. Setelah dingin atau hangat, masukkan telur sedikit demi sedikit sambil dikocok dengan mikser. Jika sudah pas kekentalannya maka hentikan memasukkan kocokan telur agar adonan tidak encer.
5. Masukkan ke dalam *pipping bag* yang telah diberi spuit di bagian ujungnya. Semprotkan adonan ke atas loyang.
6. Panggang dengan oven bersuhu 200 °C selama 20 menit dengan api bawah, lalu pindah ke api atas dan panggang selama 20 menit. Jika menggunakan api atas bawah, panggang adonan sus selama 30 menit.

VLA TARO

BAHAN

3 kuning telur
60 gr gula pasir halus
20 gr tepung maizena
10 gr bubuk taro
300 ml susu cair

CARA MEMBUAT

1. Aduk kuning telur dan gula pasir. Masukkan tepung maizena dan bubuk taro, aduk rata.
2. Tuang susu, aduk rata kembali.
3. Panaskan adonan vla, aduk terus hingga mengental dan meletup. Matikan api dan tutup agar vla tidak berkulit.
4. Masukkan vla ke dalam *pipping bag* lalu semprotkan ke dalam sus yang sudah dibelah bagian sisinya.



Tips Taburkan gula halus di permukaan sus agar tampilannya cantik dan lebih menarik.

CHURROS

SERVED: **20 buah**

Cemilan dari Spanyol ini memang enak. Garing di luar tetapi moist di dalam. Camilan ini tidak dipanggang melainkan digoreng. Selain itu, jumlah margarin dan telurnya lebih sedikit karena churros tidak seharusnya terlalu mengembang. Churros ini biasanya dibalur dengan gula pasir yang di campur dengan bubuk kayu manis ketika masih fresh diangkat dari penggorengan. Kita juga bisa makan dengan dicelup ke chocolate dip. Mau pilih yang mana? Kalo saya dua-duanya.

BAHAN

25 gr margarin
½ sdt garam
2 sdt gula pasir
250 ml air
125 gr tepung terigu serbaguna
1 butir telur

BAHAN COATING

Gula pasir + bubuk kayu manis

BAHAN CHOCOLATE DIP

100 gr dark cooking chocolate
50 ml whipping cream

CARA MEMBUAT

1. Campur margarin, garam, gula, dan air. Panaskan hingga margarin mencair dan mendidih.
2. Kecilkan api, masukkan tepung sambil diaduk cepat dengan sendok kayu searah jarum jam. Aduk sampai menggumpal jadi satu dan kalis.
3. Angkat dan dinginkan. Kocok dengan mikser agar uap cepat hilang.
4. Setelah dingin atau hangat, masukkan telur sedikit demi sedikit sambil dikocok mikser dengan kecepatan rendah.
5. Masukkan ke dalam piping bag dan spuit membentuk jantung hati atau panjang-panjang diatas loyang yang sudah ditaburi tepung terigu.
6. Masukkan ke dalam kulkas selama minimal 1 jam.
7. Panaskan minyak dengan api sedang, goreng churros dan kecilkan api. Masak sampai kuning kecokelatan.
8. Angkat dan tiriskan, lalu gulingkan di gula pasir yang sudah dicampur dengan bubuk kayu manis.
9. **CHOCOLATE DIP:** tim cokelat sampai meleleh, lalu masukkan krim. Aduk sebentar sampai rata.

Tips

- Kita bisa langsung menggoreng adonan tanpa harus dimasukkan kulkas terlebih dahulu. Langsung semprotkan adonan berbentuk panjang pada minyak panas.
- Jangan goreng dengan api besar karena akan cepat gosong tapi bagian dalam masih mentah. Goreng dengan api sedang tapi cenderung kecil.







Nama sus Songgo Buwono ini memang tidak populer. Ketika kita melihat penampakannya, barulah kita tahu ternyata ini adalah jenis sus gurih yang juga sering dijadikan snack arisan. Songgo Buwono ini biasanya disuguhkan pada acara pernikahan. Porsinya pun lebih besar dengan acar sebagai pendampingnya. Versi saya lebih sederhana dan imut, jadi makan satu nggak bakalan cukup.

BAHAN

125 gr mentega/margarin
 ½ sdt garam
 1 sdm gula pasir
 100 ml susu cair
 150 ml air
 160 gr tepung terigu protein tinggi
 4 butir telur, kocok lepas

CARA MEMBUAT

1. Campur mentega/margarin, garam, gula, susu, dan air. Panaskan hingga lemak mencair dan mendidih.
2. Kecilkan api, masukkan tepung sambil diaduk cepat dengan sendok kayu searah jarum jam. Aduk sampai menggumpal jadi satu dan kalis.
3. Angkat dan dinginkan. Kocok dengan mikser agar uap cepat hilang.
4. Setelah dingin atau hangat, masukkan telur sedikit demi sedikit sambil dikocok dengan mikser. Jika sudah pas kekentalannya maka hentikan memasukkan kocokan telur agar adonan tidak encer.
5. Masukkan ke dalam *pipping bag* yang telah diberi spuit di bagian ujungnya. Semprotkan adonan ke atas loyang.
6. Panggang dengan oven bersuhu 200 °C selama 20 menit dengan api bawah, lalu pindah ke api atas dan panggang selama 20 menit. Jika menggunakan api atas bawah, panggang adonan sus selama 30 menit.

SONGGO BUWONO

SERVED: 24 sus mini

TUMIS DAGING

BAHAN

2 siung bawang putih, cincang halus
1 sdm margarin
200 gr daging sapi cincang
Garam dan gula **secukupnya**
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
Kecap manis **secukupnya**

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang putih dengan margarin. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
2. Beri bumbu gula, garam, merica, pala bubuk, dan kecap manis. Aduk hingga rata, tumis hingga matang. Angkat.

SAUS MAYONES

BAHAN

2 sdm mentega
2 kuning telur rebus, haluskan
30 gr tepung terigu
250 ml susu
2 sdt mustard
1 sdt air jeruk lemon
Garam dan gula

CARA MEMBUAT

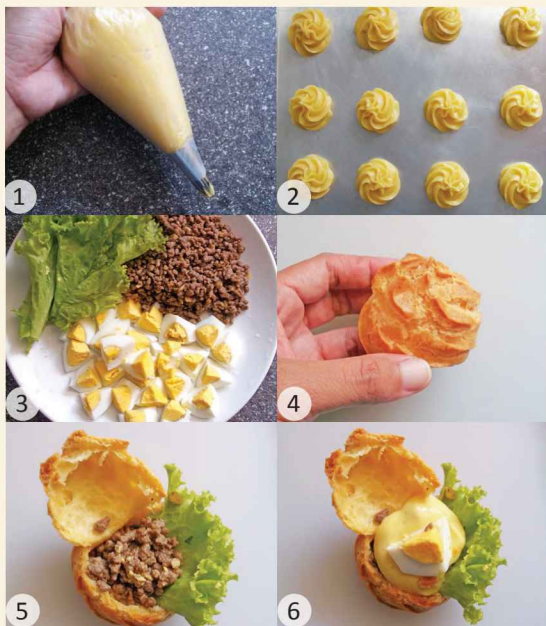
1. Panaskan mentega, masukkan kuning telur rebus yang sudah dihaluskan. Masak dengan api kecil.
2. Masukkan terigu, aduk cepat. Terigu boleh dicairkan dengan sedikit susu agar ketika dimasukkan tidak menggumpal.
3. Tambahkan mustard dan susu. Aduk sampai mengental, bukan menggumpal.
4. Beri perasan air jeruk lemon, garam, dan gula. Angkat dan dinginkan. Jika sudah dingin, blender saus agar lebih halus.

BAHAN PELENGKAP

Daun selada, potong sesuai dengan besar sus
Telur rebus, potong 8 bagian

PENYELESAIAN

Belah sus di bagian sisinya jangan sampai putus. Letakkan daun selada, daging cincang, saus mayones, dan telur rebus. Tutup sus.



SUS KERING KEJU PARMESAN

SERVED: **500 gram**

Sus kering ini sering jadi rebutan orang rumah kalo mama saya bawa snack arisan pulang. Tanpa keju pun enak dan gurih, apalagi ditambah keju. Bikin sus kering ini memang lama tapi habisnya secepat kilat.

BAHAN

125 gr margarin
¼ sdt garam
1 sdm gula pasir
250 ml air
160 gr tepung protein tinggi
4 butir telur, kocok lepas
50 gr keju parmesan bubuk
½ sdt baking powder

Tips

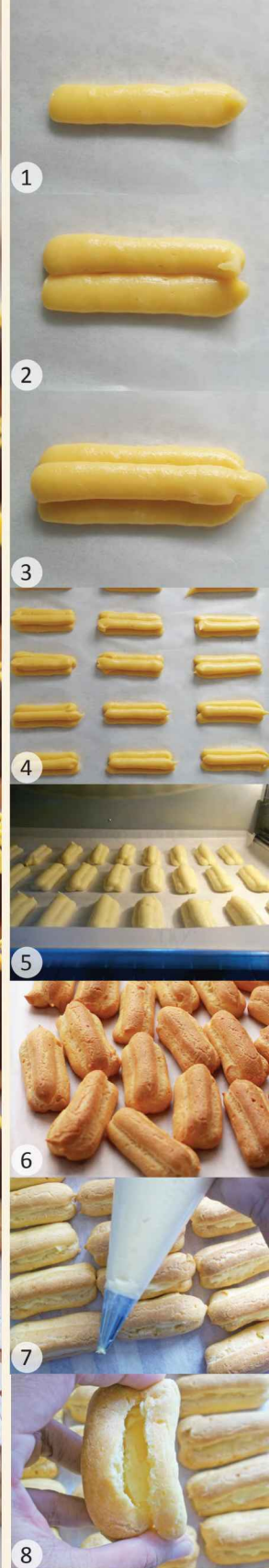
- Jika masih ada yang melempem karena sudah agak dingin, panggang lagi suhu 100 °C sampai kering.
- Memasukkan sus kering ke dalam stoples harus dalam keadaan dingin agar tidak melempem akibat uap panas yang masih tersisa.

CARA MEMBUAT

1. Campur margarin, garam, gula, dan air. Panaskan hingga margarin mencair dan mendidih.
2. Kecilkan api, masukkan tepung sambil diaduk cepat dengan sendok kayu searah jarum jam. Aduk sampai menggumpal jadi satu dan kalis.
3. Angkat dan dinginkan. Kocok dengan mikser agar uap cepat hilang.
4. Setelah dingin atau hangat, masukkan keju parmesan dan baking powder. Kocok kembali.
5. Masukkan telur sedikit demi sedikit sambil terus dikocok dengan mikser.
6. Masukkan ke dalam piping bag dan yang telah diberi spuit kecil di ujungnya. Semprotkan kecil-kecil di atas loyang.
7. Panggang dengan oven bersuhu 200 °C selama 20 menit dengan api bawah, kemudian 20 menit dengan api atas. Boleh langsung menggunakan api atas bawah, panggang selama 20 menit, lalu turunkan suhu jadi 100-125 °C, panggang kembali selama 30 menit.







ÉCLAIR

SERVED: 30 éclair kecil

Apa bedanya éclair dengan choux pastry yang bentuknya bulat kuncup? Éclair memiliki bentuk yang panjang. Isiannya pun bebas, boleh diisi dengan vla atau whipping cream yang dikocok kaku. Jika bosan dengan bentuk sus yang biasa kita jumpai, éclair ini bisa dijadikan alternatif.

BAHAN

125 gr mentega/margarin
½ sdt garam
1 sdm gula pasir
100 ml susu cair
150 ml air
160 gr tepung terigu protein sedang
4 butir telur, kocok lepas

CARA MEMBUAT

1. Campur mentega/margarin, garam, gula, susu, dan air. Panaskan hingga lemak mencair dan mendidih.
2. Kecilkan api, masukkan tepung sambil diaduk cepat dengan sendok kayu searah jarum jam. Aduk sampai menggumpal jadi satu dan kalis.
3. Angkat dan dinginkan. Kocok dengan mikser agar uap cepat hilang.
4. Setelah dingin atau hangat, masukkan telur sedikit demi sedikit sambil dikocok dengan mikser. Jika sudah pas kekentalannya maka hentikan memasukkan kocokan telur agar adonan tidak encer.
5. Masukkan ke dalam *pipping bag* yang telah diberi spuit di bagian ujungnya. Semprotkan adonan memanjang ke atas loyang.
6. Panggang dengan oven bersuhu 200 °C selama 20 menit dengan api bawah, lalu pindah ke api atas dan panggang selama 20 menit. Jika menggunakan api atas bawah, panggang adonan sus selama 30 menit.

VLA VANILA

BAHAN

4 kuning telur
80 gr gula pasir halus
20 gr tepung maizena
20 gr tepung terigu
400 ml susu
1 sdt pasta vanilla (bisa diganti dengan rasa lain)

CARA MEMBUAT

1. Aduk kuning telur dan gula pasir. Masukkan maizena dan tepung terigu, aduk rata.
2. Tuang susu, aduk rata kembali.
3. Panaskan adonan vla, aduk terus hingga mengental dan meletup. Matikan api dan tutup agar vla tidak berkulit.
4. Masukkan vla ke dalam *pipping bag* lalu semprotkan ke dalam sus menggunakan spuit khusus vla yang ujungnya panjang seperti jarum.

BAHAN TOPPING

Dark cooking chocolate, tim hingga leleh
Mesis secukupnya

PENYELESAIAN

Isi sus dengan vla, lalu celupkan bagian atasnya ke dalam cokelat leleh. Taburi mesis dan diamkan hingga cokelat membeku.

Tips

- Jika tidak memiliki spuit khusus, kita bisa menggunakan spuit biasa yang kecil. Buat lubang kecil pada ujung sus, lalu semprotkan vla sampai penuh.
- Bisa juga dengan memotong bagian sisinya tapi jangan sampai putus, lalu semprotkan vla dengan spuit yang berlubang kecil. Tanpa spuit pun bisa dengan memotong ujung *pipping bag* sedikit saja.

CRAQUELIN CHOUX PASTRY

SERVED: 28 buah

CRAQUELIN

BAHAN

100 gr mentega (*butter*)
100 gr gula halus/gula pasir halus
100 gr tepung terigu protein rendah
½ sdt pasta cokelat *blackforest*

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan, kocok dengan mikser berkecepatan rendah sampai tercampur rata saja.
2. Bulatkan dan bungkus dengan plastic wrap atau plastik biasa, masukkan ke dalam kulkas selama 1 jam.
3. Gilas tipis. Jangan lupa alasi dengan kertas *baking*, tutup juga permukaannya dengan kertas *baking*.
4. Cetak bulat dengan *ring cutter*. Tata dalam loyang dan simpan dalam kulkas sampai akan digunakan.

VLA

BAHAN

3 kuning telur
30 gr tepung terigu
30 gr maizena
30 gr gula pasir
½ sdt pasta vanilla
400 ml susu cair

CARA MEMBUAT

1. Kocok rata telur, tepung terigu, maizena, gula, pasta, dan sedikit susu dengan *whisk* sampai halus. Tuang sisa susu. Aduk rata kembali.
2. Panaskan dengan api sedang, masak sampai mengental. Tutup. Sisihkan.

BAHAN SUS

125 gr mentega/margarin
½ sdt garam
1 sdm gula pasir
100 ml susu cair
150 ml air
160 gr tepung terigu protein tinggi
4 butir telur, kocok lepas

CARA MEMBUAT

1. Campur mentega/margarin, garam, gula, susu, dan air. Panaskan hingga lemak mencair dan mendidih.
2. Kecilkan api, masukkan tepung sambil diaduk cepat dengan sendok kayu searah jarum jam. Aduk sampai menggumpal jadi satu dan kalis.
3. Angkat dan dinginkan. Kocok dengan mikser agar uap cepat hilang.
4. Setelah dingin atau hangat, masukkan telur sedikit demi sedikit sambil dikocok dengan mikser. Jika sudah pas kekentalannya maka hentikan memasukkan kocokan telur agar adonan tidak encer.
5. Masukkan ke dalam *pipping bag* yang telah diberi spuit di bagian ujungnya. Semprotkan adonan, letakkan *craquelin* di atasnya.
6. Panggang dengan oven bersuhu 200 °C selama 20 menit dengan api bawah, lalu pindah ke atas dan panggang selama 20 menit. Jika menggunakan api atas bawah, panggang adonan sus selama 30 menit.

GANACHE

BAHAN

250 ml *whipping cream* cair (boleh pake *whipping cream* bubuk
125 gr ditambah air hangat 250ml)
250 gr *dark cooking chocolate*, cincang kasar

CARA MEMBUAT

Panaskan *whipping cream*, tidak usah sampai mendidih, lalu tuang ke mangkuk cokelat. Aduk sampai semua cokelat leleh.

PENYELESAIAN

1. Campurkan kedua bahan vla dan *ganache*. Kocok sampai benar-benar halus dengan mikser berkecepatan sedang.
2. Isian siap disemprotkan ke dalam sus.

Saya suka dengan tipe sus ini karena ada kriuknya. Apalagi pas masih fresh from the oven. Mantap! Rasanya memang seindah bentuknya. Bunda bisa mengkreasikan warna craquelin dan vla untuk isian. Karena isian sus ini coklat, craquelinnya saya beri pasta coklat blackforest. Double chocolate!

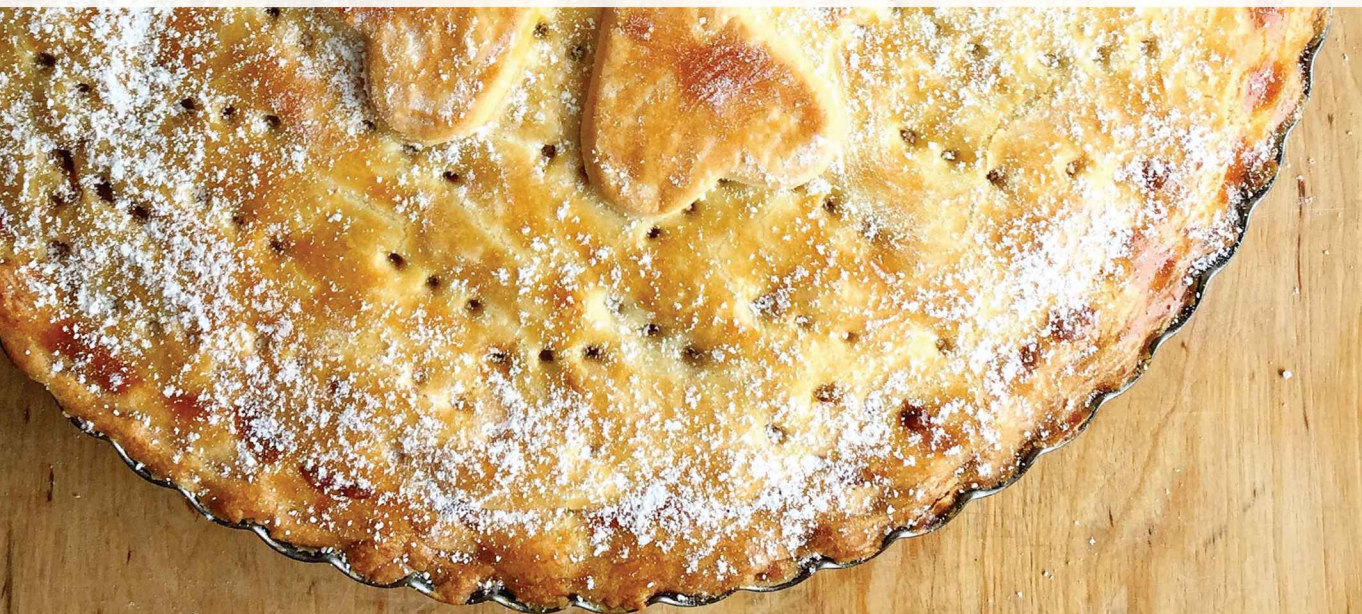
Tips

- Lebih baik vla dimasukkan dengan cara disemprot dengan spuit khusus yang bagian ujungnya berbentuk seperti jarum.
- Jika tidak memiliki spuit khusus, kita bisa menggunakan spuit biasa yang kecil. Buat lubang kecil pada ujung sus, lalu semprotkan vla sampai penuh.
- Jika *craquelin* sudah tidak *crunchy* lagi, kita bisa memanggangnya sebentar dengan api atas.





3. Short Pastry



Serba-Serbi Short Pastry

Kata-kata *short pastry* begitu aneh di telinga saya ketika mendengar pertama kali istilah ini. Setelah melihat contohnya, baru saya manggut-manggut dan berkata “oh, pie ya?” Ternyata sesederhana itu ya membuatnya. Bahan-bahannya pun sangat *simple* sekali.

BAHAN DASAR

Tepung Terigu

Tepung terigu yang dipakai boleh yang berprotein rendah atau yang berprotein sedang (serbaguna). Pemakaian tepung yang berprotein rendah dipercaya dapat menghasilkan *short crust* (*pie crust*) yang renyah karena tidak menghasilkan gluten tinggi seperti tepung protein tinggi untuk membuat roti.



Gula dan Garam

Garam dan gula berfungsi sebagai perasa. Selain itu, gula juga memberikan warna pada *crust*.

Air atau Telur

Kita bisa menggunakan air atau telur untuk mengikat semua bahan.

Hasilnya sama-sama baik. Tapi bagi saya pribadi, menggunakan air menghasilkan *pie crust* yang lebih renyah. Jangan terlalu banyak menambahkan cairan karena jika terlalu banyak, adonan akan basah dan mendorong kita untuk menguleni. Akibatnya hasil *pie crust* nya akan keras.

Lemak

Lemak yang dipakai bisa berupa mentega (*butter*) atau margarin. Menggunakan *full* mentega akan menghasilkan *pie crust* yang sangat enak dengan rasa dan aroma *butter* yang kuat. Akan tetapi tekstur *pie crust* akan lebih rapuh dibandingkan jika menggunakan campuran antara margarin dan mentega. Menggunakan margarin saja pun hasilnya tetap oke asalkan pilih margarin dengan kualitas yang bagus. Hasilnya akan sangat kokoh.

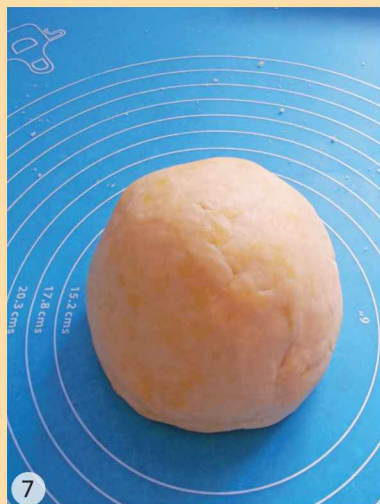
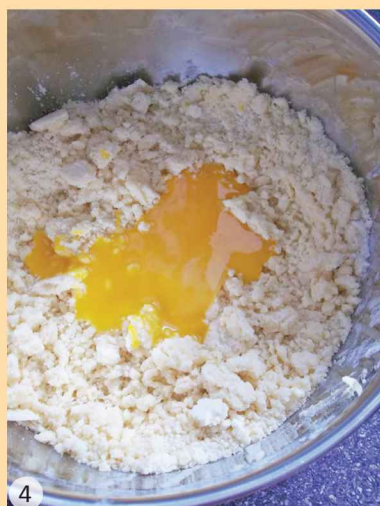


Teknik Dasar Membuat Pie Crust



Cara membuat *crust pie* sangatlah mudah jika kita mengikuti *steps* dengan benar. Berikut langkah-langkahnya yang harus diperhatikan.

1. Campurkan tepung terigu, lemak (mentega/margarin), gula, dan garam. Mentega atau margarin lebih baik disimpan dalam kulkas terlebih dahulu selama 1 jam. Menggunakan lemak dingin akan menghasilkan *pie* yang renyah.
2. Hancurkan bersama dengan tepung dengan menggunakan pisau *pastry*. Jika tidak ada pisau *pastry*, gunakan garpu.
3. Tekan tekan adonan dengan pisau *pastry* sampai berbulir atau membentuk remah-remah.
4. Tambahkan air atau kuning telur untuk mengikat adonan, aduk rata.
5. Adonan sulit disatukan karena beremah, tapi tetap padatkan dengan membentuk bola menggunakan tangan. Air bisa ditambahkan jika adonan kurang lembap, caranya dengan coba menambahkan 1 sdt air terlebih dahulu sampai mendapatkan tekstur adonan yang diinginkan.
6. Bungkus adonan dengan *plastic wrap* lalu simpan dalam kulkas selama 15 menit. Setelah itu, adonan siap dicetak sesuai kebutuhan.



Cara-Cara Mencetak Pie

1. Jika ingin membuat *pie* berukuran kecil, kita bisa menggunakan 3 cara, yaitu:

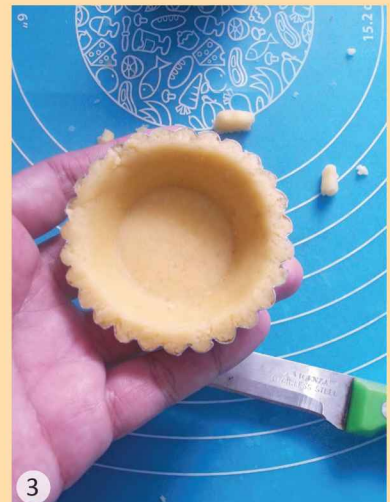
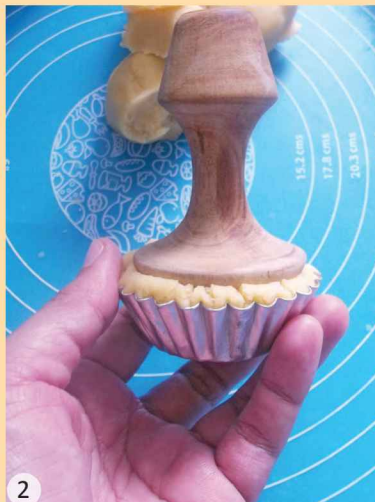
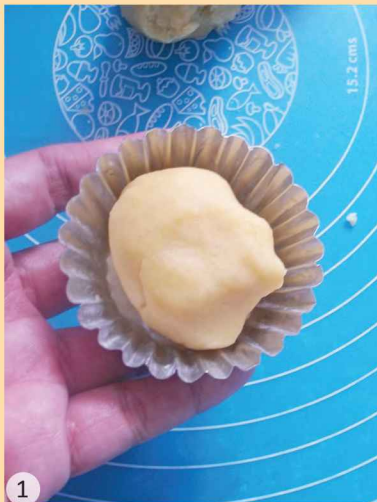
- a. Gilas adonan *pie*, lalu cetak dengan *ring cutter* dan tempelkan pada cetakan. Tekan-tekan sedikit sesuai dengan cetakannya. Rapiakan bagian pinggir atasnya dengan pisau.



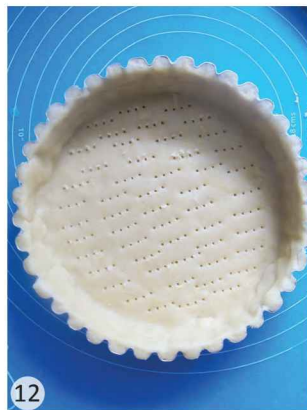
- b. Bulatkan adonan sekitar 25-30 gram lalu kita tekan-tekan adonan ke cetakan dengan tangan.



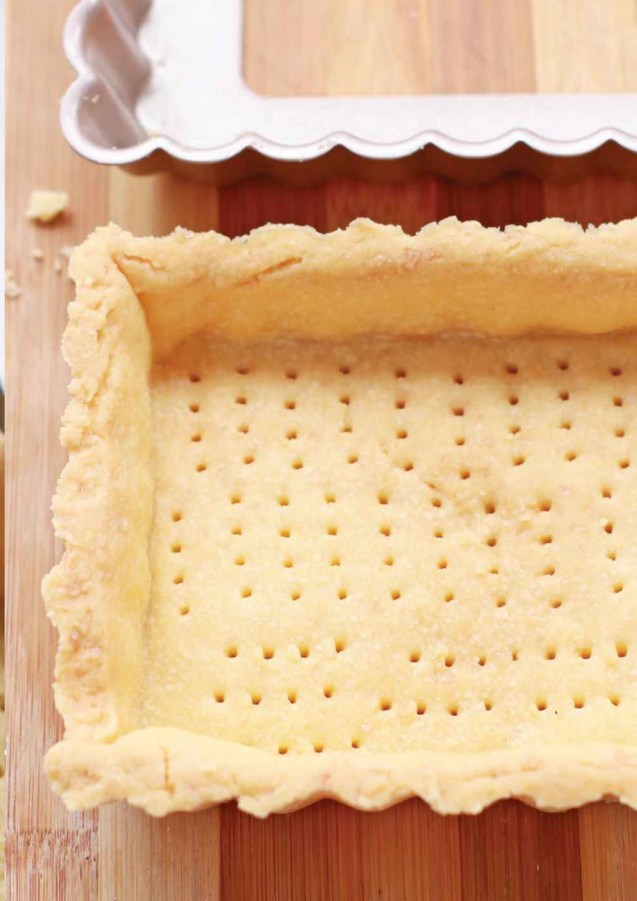
- c. Gunakan alat penekan *pie* atau *pie puncher*. Pilih *pie puncher* yang ukurannya sesuai dengan cetakan yang dimiliki.



2. Jika ingin membuat *pie* dengan cetakan yang lebar, gilas adonan setebal yang kita inginkan. Alasnya boleh memakai *silicon mat* atau *kertas baking*. Setelah digilas, lapi atasnya dengan menggunakan *plastic wrap* atau plastik. Letakkan *rolling pin* di salah satu ujung gilas dan gulung adonan membungkus *rolling pin*. Setelah itu, letakkan gulungan di atas loyang dan buka gulungan. Adonan siap dipotong dan ditekan sesuai dengan ukuran loyang.



Apa pun cara yang digunakan, setelah pie dicetak jangan lupa untuk menusuk-nusuk bagian bawahnya dengan garpu sebelum dipanggang.



FAQ (Frequently Asked Questions)

Seputar Membuat Pie

Kenapa pie crust-nya rapuh?

Pie crust rapuh itu bisa dikarenakan kita memakai *full* mentega. Kalo ingin lebih kokoh, campur penggunaan mentega dengan margarin.

Bisakah membuat pie crust tanpa telur?

Tentu bisa. Kita bisa mengganti kuning telur dengan air. Takaran air tentu saja menyesuaikan takaran resep yang akan kita pakai.

Kenapa pie crust menggebung di bagian dasarnya?

Itu karena kita tidak menusuk bagian dasarnya sehingga udara tidak bisa keluar.

Jika kita membuat *pie crust* dengan loyang besar, gunakan beras atau kacang hijau sebagai pemberat agar dasar tidak menggebung. Caranya tetap tusuk-tusuk dasarnya, lalu lapis permukaan adonan *pie crust* dengan *aluminium foil* atau kertas *baking* lalu tuang beras atau kacang hijau ke atasnya.



Kenapa pie crust jadi melempem setelah diisi vla?

Dalam waktu yang lama, tentu saja vla bisa merembes karena vla terbuat dari bahan cair walaupun tekstur akhirnya kental. Jika kulit *pie* ingin tetap renyah, maka bisa disiasati dengan mengoleskan cokelat leleh pada dasar dan pinggir *pie* bagian dalam. Kemudian, isi dengan vla.

Bolehkah menguleni adonan pie?

Adonan *pie* tidak perlu diuleni seperti kita menguleni adonan roti. Cukup disatukan saja menjadi bola besar kemudian masukkan ke dalam kulkas agar lemak tidak mudah meleleh.

Kenapa kulit pie turun atau menciut setelah dipanggang?

Kulit pie terlalu dipaksakan untuk melebar. Lebih baik kita menggilasnya terlebih dahulu lalu memotongnya dengan *ring cutter*, kemudian letakkan di cetakan. Tekan secukupnya saja karena kita sudah memotongnya sesuai dengan ukuran cetakan. Rapihkan pinggirnya dengan pisau.

Cetakannya harus dioles margarin atau tidak?

Pie crust sudah mengandung banyak margarin dan mentega jadi cetakan tidak dioles pun tidak masalah.

Apakah mentega atau margarin harus dalam keadaan dingin?

Tidak juga. Tetapi jika ingin pie lebih renyah, maka mentega atau margarin dingin lebih baik digunakan.

Bagaimana cara menyimpan pie crust agar tetap renyah?

Pie crust harus disimpan dalam keadaan sudah dingin karena jika disimpan dalam keadaan masih hangat, uap air akan menyebabkan *pie crust* melempem. Jika sudah dingin bisa disimpan di wadah kedap udara atau dimasukkan ke dalam plastik, lalu ikat yang rapat.



Saya jatuh cinta dengan penampilan Hokkaido Cheese Tart ini yang cheese custard-nya bisa membentuk kubah. Ketika masih panas dan dibelah, kejunya sedikit meleleh dan ketika sudah dingin, custard-nya akan lebih padat namun tetap lembut.

HOKKAIDO CHEESE TART

SERVED: 20 buah

BAHAN PIE SHELL

150 gr margarin
300 gr tepung terigu protein rendah
35 gr gula halus
1 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Kocok margarin dan gula halus dengan mikser kurang dari 1 menit, hanya sampai tercampur rata saja.
2. Masukkan tepung dan aduk sampai berbutir seperti pasir.
3. Tambahkan air jika adonan masih agak beremah dan sulit dibulatkan. Bentuk bulat, lalu tutup dengan *plastic wrap*, masukkan ke dalam kulkas selama 30 menit.
4. Bagi menjadi beberapa adonan kecil dengan berat 20-25 gram, lalu cetak dengan cara ditekan-tekan secukupnya ke cetakan *pie* atau menggunakan *pie puncher*.
5. Tusuk-tusuk bagian bawahnya, panggang dengan oven bersuhu 170 °C selama 20 menit.

PENYELESAIAN

1. Semprotkan *cream cheese* ke *pie shell* sampai penuh hingga berbentuk kubah.
2. Masukkan ke dalam kulkas sampai *cream cheese* set, tidak lengket ketika disentuh, dan permukaannya mengilap.
3. Oles dengan kuning telur, panggang dengan suhu 170 °C selama 15 menit atau hingga muncul warna kecokelatan.

CHEESE CUSTARD

BAHAN (UNTUK 10 PIE)

227 gr *cream cheese* suhu ruang
3 lembar keju cheddar
25 gr mentega (*butter*)
40 gr gula halus
100 ml susu cair
20 gr tepung maizena
1 sdm air jeruk lemon
1 butir telur, kocok lepas

CARA MEMBUAT

1. Tim *cream cheese*, keju cheddar, mentega, gula halus, dan susu cair. Aduk dengan *whisk* sampai halus.
2. Masukkan tepung maizena, air jeruk lemon, dan telur. Kocok menggunakan *whisk* sampai kental berjejak.
3. Angkat dan dinginkan, lalu masukkan ke dalam *pipping bag*.

Tips

Turunkan suhu untuk menghindari *cream cheese* retak.



QUICHE LORRAINE BAYAM TUNA

SERVED: 2 buah pie ukuran 18 cm

BAHAN PIE CRUST

100 gr margarin dingin
100 gr mentega dingin
20 gr gula halus
350 gr tepung terigu protein sedang
2 kuning telur

CARA MEMBUAT

1. Potong margarin dan mentega ukuran balok kecil.
2. Masukkan tepung dan gula halus, hancurkan dengan pisau *pastry* atau garpu sampai berbulir seperti pasir. Potong margarin dan mentega ukuran balok kecil.
3. Masukkan kuning telur, aduk rata. Bentuk bulat adonan, lalu tutup dengan *plastic wrap*, masukkan ke dalam kulkas selama 30 menit.
4. Cetak adonan ke loyang *pie* bongkar pasang ukuran 18 cm. Tusuk-tusuk bagian bawahnya.
5. Panggang adonan dengan oven bersuhu 180 °C selama 20 menit. Jika sudah matang, tidak perlu dikeluarkan dari cetakan.

PENYELESAIAN

1. Siapkan *pie crust*, masukkan tumisan tuna bayam.
2. Tuang *custard* pelan-pelan sampai agak penuh.
3. Beri potongan keju dadu. Panggang *pie* dalam oven bersuhu 180 °C selama 30 menit sampai *custard* set.

TUMIS TUNA

BAHAN

130 gr tuna pedas kalengan
½ butir bawang bombai, cincang
1 buah tomat besar, potong dadu
Garam, gula, merica **secukupnya**
Daun bayam **secukupnya**

EGG CUSTARD

BAHAN

4 butir telur
150 ml *whipping cream*
1 sdt garam
½ sdt merica
¼ sdt pala bubuk (bila suka)

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang bombai sampai layu, masukkan tuna dan tomat. Beri bumbu (tidak perlu terlalu banyak karena tuna kaleng sudah berumbu), aduk rata. Angkat dan dinginkan. Masukkan bayam, aduk. Sisihkan.
2. Campur semua bahan *egg custard*.

Tips

- Cream boleh diganti dengan susu, tetapi rasanya tidak akan segurih pake *cream*.
- Cream bisa menggunakan *cooking cream* atau *whipping cream* cair.
- Pada umumnya penggunaan 4 butir telur pada pembuatan custard membutuhkan 500 ml *cream*. Resep ini saya sesuaikan dengan selera masing-masing. Jika ingin rasa lebih *creamy*, bisa menggunakan *cream* yang lebih banyak.



Satu-satunya olahan savoury pie di sini. Alternatif bagi yang tidak suka dengan yang manis-manis. Quiche Lorraine ini isiannya bisa menyesuaikan selera. Bahkan, jika kita punya sisa bahan makanan yang sudah tersimpan lama dalam kulkas dan bingung mau diapakan, kita bisa memanfaatkannya untuk isian quiche. Misalnya jika ada sisa satu buah sosis atau daun bayam yang tinggal sedikit, ya dipakai saja.



Tips

Jika ingin *pie shell* tetap *crunchy* walaupun sudah diisi vla, oleskan cokelat leleh di permukaan *pie* sebelum diberi vla.



FRUIT COCKTAIL PIE

SERVED: 20 buah

Pie shell yang ini memakai full margarin. Walaupun baunya tidak sewangi dan rasanya tidak segurih jika memakai mentega, pie shell ini tetap enak dan bertekstur kokoh. Pilih margarin yang bagus dan berkualitas, ya. Sekarang sudah banyak margarin yang memakai minyak butter. Biarkan margarin pada suhu ruang, lalu kocok sebentar dengan telur hanya sampai tercampur saja. Hasilnya renyah walaupun tidak menggunakan margarin dingin. Renyahnya pie dipadukan dengan segarnya fruit cocktail, hmmm... Sungguh menggoda!

BAHAN PIE SHELL

150 gr margarin
35 gr gula halus
300 gr tepung terigu protein rendah
1 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Kocok margarin dan gula halus dengan mikser kurang dari 1 menit, hanya sampai tercampur rata saja.
2. Masukkan tepung dan aduk sampai berbutir seperti pasir.
3. Tambahkan air jika adonan masih agak beremah dan sulit dibulatkan. Bentuk bulat, lalu tutup dengan *plastic wrap*, masukkan ke dalam kulkas selama 30 menit.
4. Bagi menjadi beberapa adonan kecil dengan berat 20-25 gram, lalu cetak dengan cara ditekan-tekan secukupnya ke cetakan *pie* atau menggunakan *pie puncher*.
5. Tusuk-tusuk bagian bawahnya, panggang dengan oven bersuhu 170 °C selama 20 menit.

VANILLA CUSTARD

BAHAN

3 kuning telur
60 gr gula pasir
1 sdt pasta vanilla
2 sdm tepung maizena
300 ml susu cair

CARA MEMBUAT

1. Aduk kuning telur, gula pasir, pasta vanilla dan tepung maizena sampai halus.
2. Tuang susu cair, lalu aduk cepat menggunakan *whisk*.
3. Masak adonan di atas api sedang sampai mengental.

PENYELESAIAN

Semprotkan *vanilla custard* lalu beri 1 sdm buah *cocktail*.



CHEESE TART

SERVED: 15 buah

Apa bedanya dengan yang Hokkaido Cheese Tart? Kali ini saya buat cream cheese yang lebih ringan dan lumer karena tidak ada penambahan tepung. Di dalamnya pun saya isi dengan selai stroberi agar tidak eneg saat dinikmati. Serasa dapat harta karun ya? Rasanya 'pecah' di mulut, manis gurih cream cheese dengan asam segar selai stroberi.

BAHAN KULIT PIE

100 gr margarin dingin
100 gr mentega dingin
350 gr tepung terigu protein rendah
50 gr gula halus
1 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Potong margarin dan mentega ukuran balok kecil.
2. Masukkan tepung dan gula halus, hancurkan dengan pisau *pastry* atau garpu sampai berbulir seperti pasir.
3. Tambahkan air jika adonan masih agak beremah dan sulit dibulatkan. Bentuk bulat, lalu tutup dengan *plastic wrap*, masukkan ke dalam kulkas selama 30 menit.
4. Bagi menjadi beberapa adonan kecil dengan berat 40 gram, lalu cetak di cetakan *pie*.
5. Tusuk-tusuk bagian bawahnya, panggang dengan oven bersuhu 170 °C selama 20 menit.
6. Setelah matang, diamkan hingga dingin lalu keluarkan dari cetakan.

PENYELESAIAN

1. Semprotkan selai stroberi sedikit dengan menggunakan *pipping bag*.
2. Semprotkan *cream cheese* di atasnya sampai penuh membentuk kubah.
3. Panggang kembali selama 5 menit sampai permukaannya mengilap tapi kokoh. Jika disentuh tidak cekung dan tidak lengket.

CHEESE CUSTARD

BAHAN

450 gr cream cheese suhu ruang
100 gr gula halus
1 sdm air jeruk lemon
1 butir telur

CARA MEMBUAT

1. Kocok *cream cheese*, gula halus, dan air jeruk lemon sampai *creamy*.
2. Masukkan telur, kocok kembali sampai tercampur rata dan adonan terasa ringan.





Tips

Jika ingin membuat dekorasi di atas permukaan *cream cheese*, kita bisa semprotkan sedikit selai stroberi lalu lukis motif dengan tusuk gigi.

Kali ini saya ingin mencicipi pie crust yang lain daripada biasanya. Ternyata enak juga lho, pie crust dengan rasa coklat. Saya coba padukan dengan buah nanas yang menurut saya bisa 'masuk' dengan choco pie crust. Sensasi yang berbeda!



PINEAPPLE WITH CHOCOLATE PIE CRUST

SERVED: 2 buah pie
ukuran 18x12 cm

BAHAN PIE CRUST

100 gr margarin dingin
100 gr mentega dingin
325 gr tepung terigu protein rendah
25 gr cokelat bubuk
60 gr gula halus
1 kuning telur
1 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Potong margarin dan mentega ukuran balok kecil.
2. Masukkan tepung yang sudah diayak dengan cokelat bubuk dan gula halus. Hancurkan dengan pisau *pastry* atau garpu sampai berbutir seperti pasir.
3. Masukkan kuning telur dan air. Boleh tambah air jika masih agak beremah dan sulit dibulatkan.
4. Bentuk bulat adonan, tutup *plastic wrap*. Diamkan dalam kulkas selama 15-30 menit.
5. Gilas adonan hingga mencapai ketebalan 0,5-1 cm, lalu pindahkan ke cetakan. Rapiakan atasnya dengan pisau.
6. Tusuk-tusuk bagian bawah adonan, panggang dengan suhu 170 °C selama 20 menit.

PENYELESAIAN

Ambil *pie crust* sudah matang, tuang nanas ke dalamnya, lalu tutup dengan adonan *pie crust* mentah yang sudah dipilin dan dianyam. Olesi atasnya dengan kuning telur. Panggang kembali dengan api atas saja selama 15 menit.

Tips

Memilin adonan untuk dekorasi di bagian atas cukup membutuhkan waktu yang lama. Oleh karena itu, tutup adonan dengan lap agar tidak kering. Jika sudah kering, adonan akan mudah retak ketika dipilin.

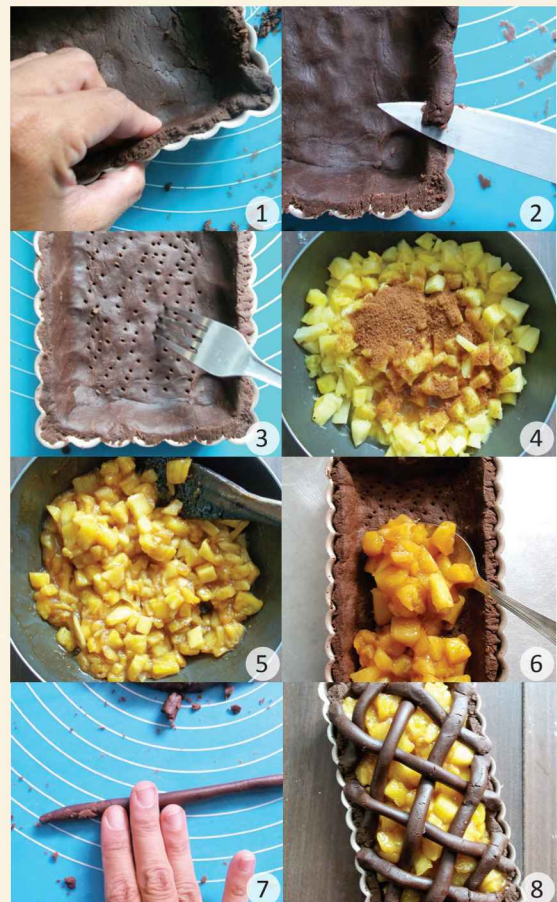
PINEAPPLE FILLING

BAHAN

800 gr nanas, potong dadu, buang bagian tengahnya yang keras
40 gr gula palem
1 sdt bubuk kayu manis
½ sdt garam
2 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT

Masak nanas dengan api sedang, masukkan gula palem, garam, dan kayu manis bubuk. Tunggu sampai agak berair. Masukkan larutan maizena. Masak sampai kental. Matikan api.



HONGKONG EGGTART

SERVED: 20 buah

Olahan pie inilah yang menurut saya paling mudah dibuat di antara jenis pie yang lain. Saya menggunakan full mentega untuk membuat pie shell-nya sehingga aromanya sangat wangi sekali ketika dipanggang. Teksturnya pun lumer dimulut, walaupun agak sedikit rapuh. Jika Anda suka dengan tipe yang seperti ini, wajib dicoba.

BAHAN PIE SHELL

150 gr mentega
300 gr tepung terigu protein rendah
20 gr gula halus
1 kuning telur

CARA MEMBUAT

1. Potong mentega ukuran balok kecil.
2. Masukkan tepung dan gula halus, hancurkan dengan pisau *pastry* atau garpu sampai berbulir seperti pasir.
3. Masukkan kuning telur, lalu aduk dengan gerakan memutar searah jarum jam.
4. Bentuk bulat adonan, tutup *plastic wrap*. Diamkan dalam kulkas selama 30 menit.
5. Gilas adonan hingga mencapai ketebalan 0,5 cm. Cetak dengan *ring cutter* dan bentuk ke dalam cetakan *egg tart*. Rapikan atasnya dengan pisau. Tusuk-tusuk bagian bawahnya dengan garpu.
6. Panggang dengan suhu 175 °C sampai setengah matang dan agak kecokelatan.
7. Dinginkan dan biarkan *pie shell* dalam cetakan.

CUSTARD

BAHAN

150 gr gula pasir
4 butir telur
1 sdt *vanilla extract* atau pasta *vanilla*
400 ml susu cair

CARA MEMBUAT

1. Kocok lepas gula, telur, dan *vanilla extract*.
2. Tuang susu cair, aduk rata. Saring hingga buihnya hilang.

PENYELESAIAN

Tuang *custard* ke dalam *pie shell*, panggang kembali selama 15-20 menit dengan suhu 150 °C sampai *custard* benar-benar padat dan mengilap.





Tips

- Jika adonan dirasa kurang lembap, tambahkan air sekitar 1 sdm saja agar adonan *pie* bisa dengan mudah dibulatkan.
- Setelah *pie shell* matang, kita boleh melepaskannya dari cetakan agar tidak terlalu sulit mengeluarkannya setelah pemanggangan kedua.



SERBA-SERBI

Pastry

RAGI

Sekilas Tentang Croissant dan Danish Pastry

Pasti bunda bertanya-tanya apa bedanya *croissant* dan *danish pastry* dengan *puff pastry*?

Puff pastry merupakan *pastry* yang tidak menggunakan ragi, sedangkan *croissant* dan *danish pastry* ini menggunakan ragi pada adonannya. Komposisi bahan *danish pastry* lebih lengkap lagi, menggunakan susu dan telur. Setiap ke toko roti yang menyediakan *danish pastry*, saya selalu ingin mengambil semua varian yang ada. Teksturnya berbeda dari roti. *Danish pastry* cenderung lebih padat, namun empuk.

Rasanya cenderung manis karena memakai buah-buahan kering sebagai isian atau *topping* dan juga taburan *icing sugar*.



Bagaimana dengan tekstur *croissant*? *Pastry* berbentuk seperti bulan sabit atau tanduk ini renyah di luar tapi dalamnya empuk berongga dan sangat beraroma mentega (*butter*). Saya jatuh cinta pada pandangan pertama ketika melihat *croissant*. Saya ingat menyantap *croissant* dengan orak-arik telur tomat di salah satu *bakery* di Yogyakarta, lezatnya masih terbayang sampai sekarang. *Croissant* ini juga bisa disantap dengan *orange marmalade*, sejenis selai jeruk *homemade*.

Lemak yang dipakai pun bisa dengan *korsvet*. Sebetulnya ada lemak khusus untuk *danish pastry* tapi ketersediaannya di toko bahan kue tidak selalu ada. Menggunakan *korsvet* pun tetap lezat, kok. Tidak ada yang tidak mungkin jika mau berkreasi dengan bahan yang tersedia di sekitar kita. Yuk, bikin *pastry café* di rumah. Pelanggannya ya tentu saja siapa lagi kalau bukan keluarga tercinta.

Tutorial Dasar Membuat Croissant dan Danish Pastry

1. Campur semua bahan adonan *danish pastry* untuk membungkus *korsvet*, uleni hingga kalis atau tidak lengket di tangan dan tidak perlu sampai elastis seperti adonan roti. Diamkan selama 30 menit.
2. Gilas adonan lalu letakkan *korsvet* di tengah.
3. Lipat sisi kanan dan kiri menutupi *korsvet*, dilanjutkan melipat sisi atas dan bawah.
4. Balik dan gilas memanjang.
5. Lakukan lipatan *single*, yaitu lipat 1/3 bagian atas ke tengah, lalu lipat 1/3 bagian bawah ke arah tengah juga.
6. Balik dan posisikan bagian lipatan tadi disamping.
7. Bungkus dengan *plastic wrap* dan simpan dalam kulkas selama 15 menit agar adonan rileks (mudah melebar) dan tidak membal ketika digilas.
8. Lakukan lipatan *single* dua kali lagi. Bungkus dan masukkan adonan ke dalam kulkas tiap selesai proses melipat.
9. Total lipatan adalah 3 kali lipatan *single*.





FAQ (Frequently Asked Questions)

Seputar Membuat Croissant dan Danish Pastry

Apakah adonan bisa disimpan untuk dipakai keesokan harinya?

Bisa saja. Cara menyimpannya seperti *puff pastry*, lebih baik digilas tipis dan dibungkus *plastic wrap* lalu simpan di dalam *freezer*. Lebih baik jangka waktu penyimpanan tidak lama karena adonan mengandung ragi di dalamnya.

Apakah tekstur danish pastry sama dengan puff pastry?

Tentu saja beda karena *danish pastry* mengandung ragi. Tekstur lebih cenderung mirip roti, namun lebih padat tetapi empuk bagian dalamnya.

Apakah lama memanggang Danish pastry sama dengan waktu memanggang puff pastry?

Tidak, *danish* dan *croissant* tidak perlu dipanggang terlalu lama karena teksturnya lebih cenderung mirip roti jadi tidak perlu sekering *puff pastry*.

Kenapa Danish pastry dan croissant ketika dingin terasa ada ngendal di lidah (meninggalkan lemak di langit-langit mulut)?

Biasanya hal tersebut dikarenakan kualitas lemak yang dipakai. Kualitas *roll-in-fat* memang sangat menentukan hasil dari produk *danish pastry* dan *croissant*.

Bagaimana jika korsvet diganti dengan mentega?

Bisa dan justru hasilnya akan lebih enak. Akan tetapi jika *roll-in-fat* nya mentega, tingkat kesulitan melipat akan lebih menantang karena mentega cepat meleleh di suhu ruang yang hangat sehingga mudah bocor ketika digilas. Jadi, suhu ruang harus dingin dan waktu menyimpan di kulkas pun harus lebih lama daripada memakai *korsvet*.





CROISSANT

SERVED: x buah

BAHAN

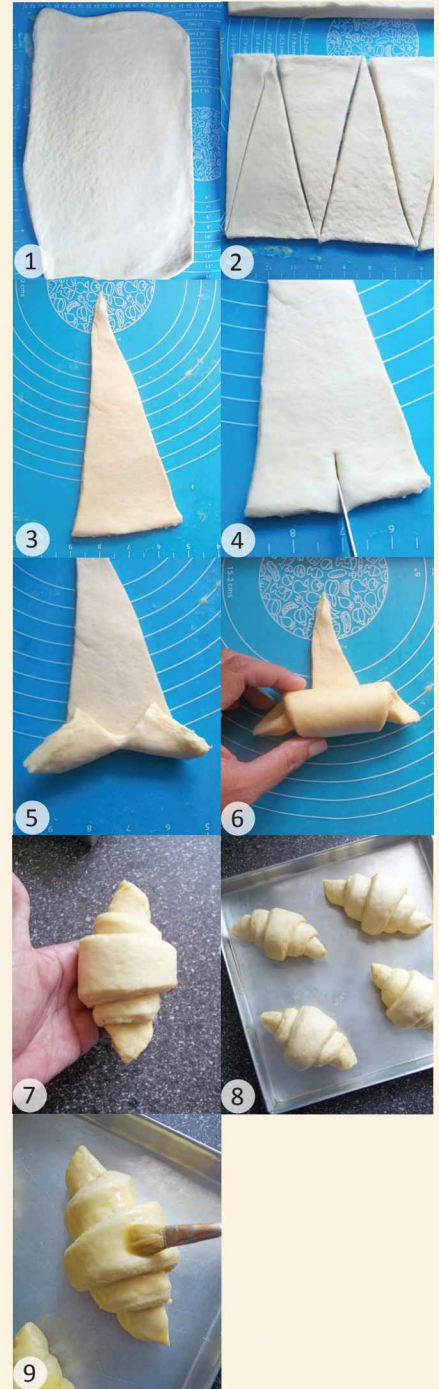
250 gr korsvet, bentuk kotak dan gilas hingga setebal 0,5 cm
500 gr tepung terigu protein tinggi
11 gr ragi
50 gr gula pasir
250 ml susu cair
60 gr mentega
½ sdt garam
Kuning telur untuk olesan

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung terigu, ragi, gula, lalu tuang susu sedikit demi sedikit. Jika kondisi adonan sudah lembap maka hentikan, jika masih beremah boleh ditambah air sedikit lagi. Tambahkan bertahap satu sendok makan terlebih dahulu, kalau masih kering beremah, tambah sedikit lagi.
2. Masukkan mentega dan garam, uleni atau proses dengan mikser sampai kalis tapi tidak elastis. Diamkan selama 15 menit. Adonan siap jadi pembungkus *korsvet*.
3. Gilas adonan, lalu letakkan *korsvet* ditengah dan bungkus. Tahap selanjutnya adalah lakukan lipatan *single*. Lakukan lipatan *single* sebanyak 3 kali lipat dan setiap selesai satu lipatan, harus diistirahatkan agar tidak membal saat digilas.
4. Setelah lipatan semua selesai, gilas tipis lagi dan potong kotak. Bagi menjadi beberapa segitiga sama kaki, kemudian gulung.
5. Diamkan atau *proofing* selama 1 jam. Olesi permukaannya dengan kuning telur.
6. Panggang dengan oven bersuhu 200 °C selama 20 menit.

Tips

Buat segitiga sama kaki yang bagian kakinya panjang agar gulungan *croissant* lebih bagus.



CROISSANT DONUT (CRONUT)

SERVED: 20 buah

Perkawinan antara croissant dan donut ini memang unik sekali. Teksturnya memang tidak seempuk donat yang pada umumnya kita makan. Cronut ini lebih cenderung ke crispy tapi tidak se-crispy puff pastry, ya. Tetap masih ada empuk-empuknya. Enak sekali ketika digigit, apalagi lelehan vla atau cokelat dari dalam cronut. Tapi cronut kali ini tidak saya beri filling, cukup topping saja namun tetap enak dan menggugah selera. Sama persis seperti donat, proses pematangannya cukup digoreng saja.

BAHAN

250 gr korsvet, bentuk kotak dan gilas hingga setebal 0,5 cm
500 gr tepung terigu protein tinggi
11 gr ragi
50 gr gula pasir
250 ml susu cair
60 gr mentega
¼ sdt garam

TOPPING

Mesis rasa pisang dan greentea
Glaze untuk donat

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung terigu, ragi, gula, lalu tuang susu sedikit demi sedikit. Jika kondisi adonan sudah lembap maka hentikan, jika masih beremah boleh ditambah air sedikit lagi. Tambahkan bertahap satu sendok makan terlebih dahulu, kalau masih kering beremah, tambah sedikit lagi.
2. Masukkan mentega dan garam, uleni atau proses dengan mikser sampai kalis tapi tidak elastis. Diamkan selama 15 menit. Adonan siap jadi pembungkus *korsvet*.
3. Gilas adonan, lalu letakkan *korsvet* ditengah dan bungkus. Tahap selanjutnya adalah lakukan lipatan *single*. Lakukan lipatan *single* sebanyak 3 kali lipat dan setiap selesai satu lipatan, harus diistirahatkan agar tidak membal saat digilas.
4. Setelah lipatan semua selesai, gilas tipis lagi dan cetak dengan cetakan donat.
5. Tata dalam loyang yang sudah diberi tepung terigu dan diamkan atau *proofing* selama 15 menit.
6. Panaskan minyak, goreng *cronut* dengan api kecil hingga satu sisinya kecokelatan. Balikkan satu kali, lalu goreng hingga sisi lainnya matang.
7. Angkat dan tiriskan *cronut*. Celupkan permukaan *cronut* ke dalam *glaze*, lalu taburi dengan mesis.

Tips

- Adonan boleh ditambah telur biar lebih empuk, tapi takaran susu harus dikurangi karena telur merupakan bagian dari cairan.
- Beri *filling* ke dalam *cronut* dengan membelahnya menjadi 2 bagian, lalu semprotkan *filling* dengan *sprit* yang ujungnya panjang seperti jarum.
- Goreng dengan minyak padat lebih bagus. *Cronut* memiliki banyak rongga, jadi akan sangat menyerap minyak daripada donat biasa.







DANISH PASTRY

BAHAN

250 gr korsvet, bentuk kotak dan gilas hingga setebal 0,5 cm
300 gr tepung terigu protein tinggi
200 gr tepung terigu protein sedang
50 gr gula pasir
11 gr ragi
1 butir telur utuh
1 kuning telur
225 ml susu cair
60 gr mentega
½ sdt garam

CARA MEMBUAT

1. Campur tepung terigu, ragi, gula, lalu tuang susu sedikit demi sedikit. Jika kondisi adonan sudah lembap maka hentikan, jika masih beremah boleh ditambah air sedikit lagi. Tambahkan bertahap satu sendok makan terlebih dahulu, kalau masih kering beremah, tambah sedikit lagi.
2. Masukkan mentega dan garam, uleni atau proses dengan mikser sampai kalis tapi tidak elastis. Diamkan selama 15 menit. Adonan siap jadi pembungkus *korsvet*.
3. Gilas adonan, lalu letakkan korsvet ditengah dan bungkus. Tahap selanjutnya adalah lakukan lipatan *single*. Lakukan lipatan *single* sebanyak 3 kali lipat dan setiap selesai satu lipatan, harus diistirahatkan agar tidak membal saat digilas.
4. Setelah lipatan semua selesai, gilas lagi dan potong sesuai kebutuhan seperti pada foto *step by step*.
5. Diamkan atau *proofing* selama 30 menit. Olesi kuning telur di bagian yang mulus, bukan yang terlihat *layer*-nya.
6. Panggang pada oven bersuhu 200 °C selama 20-30 menit.



Tips

- Jika sudah dioles kuning telur, taburi buah kering atau selai di atasnya.
- Pemberian selai pun tidak harus di awal pemanggangan, tetapi *danish pastry* bisa dipanggang dulu sampai kecokelatan lalu diberi selai di permukaannya kemudian panggang sebentar (khusus *danish* yang berbentuk baling-baling).
- *Danish* pun bisa dibentuk seperti *diamond puff pastry* (lihat dibagian *puff pastry* resep *strawberry diamond*) dengan ukuran yang besar lalu diberi vla vanilla dan buah segar.





SERBA-SERBI

Cake

Cake apa yang paling Anda sukai? Yang padat tapi bukan bantat? Yang ringan seperti *sponge*? Yang lembut dengan pori yang sangat halus? Atau semuanya? Boleh saja. Hasil *cake* yang bermacam-macam seperti itu dipengaruhi oleh teknik pembuatannya yang beragam pula. Masing-masing punya tantangan tersendiri. Sebagai pemula, Anda bisa coba membuat *cake* dengan metode yang dirasa mudah dahulu, misalnya *sponge cake* untuk *cake* ulang tahun. Buah hati pasti senang kalau Anda bisa membuat *cake* ulang tahun spesial yang dibuat dengan penuh cinta kasih. Nah, sebelum memulai membuat *cake*, apa saja sih yang perlu Anda tau tentang serba-serbi *cake*? Simak penjelasan yang sederhana ini, ya.



Tepung Terigu

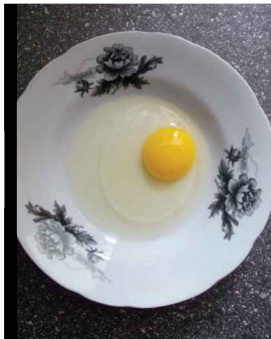
Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan *cake* ada dua macam yaitu tepung terigu protein sedang dan tepung terigu protein rendah. Tepung protein rendah ini sering disebut sebagai *cake flour*, sedangkan tepung protein sedang sering disebut *all purpose four*. Tepung berprotein rendah ini lebih sering dipakai untuk membuat bolu gulung, *sponge cake*, atau *cotton cake* sehingga didapatkan tekstur *cake* yang berpori halus serta lembut. Tapi tidak ada salahnya jika menggunakan tepung terigu protein sedang atau serbaguna. Biasanya akan ada penambahan tepung maizena agar tekstur *cake* lebih lembut.



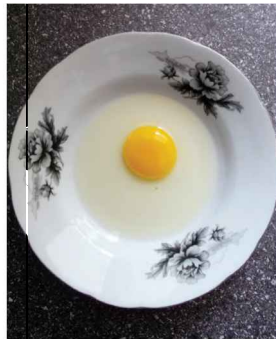
Bahan Utama Membuat Cake

Telur

Gunanya telur adalah untuk membantu agar *cake* mengembang. Pemilihan telur menjadi sangat penting karena jika telur tidak segar, hasil *cake* tidak akan bagus, misalnya *cake* jadi tidak bisa mengembang maksimal, bahkan paling buruk *cake* akan bantat. Selain itu *cake* juga akan berbau amis. Telur yang masih segar adalah telur yang kuningnya masih berbentuk bulat tidak pipih. Putih telurnya pun masih kental dan membungkus kuning telur, tidak encer seperti air. Kuning telur yang masih bagus juga tidak akan mudah pecah. *Cake* yang memakai putih telur biasanya selalu ada penambahan *cake emulsifier* agar adonan mudah mengental. Berbeda dengan *cake* yang hanya menggunakan kuning telur saja, jika *cake* yang hanya menggunakan kuning telur saja ditambah *emulsifier*, hasilnya justru akan tidak bagus dan malah menjadi padat karena kuning telur sendiri sudah menjadi *emulsifier* alami.



Telur segar



Telur tidak segar

Lemak

Lemak yang dipakai untuk membuat *cake* bisa mentega (*butter* atau *roombutter*), margarin, dan minyak goreng. Minyak goreng biasanya digunakan untuk membuat *chiffon cake* dan *ogura*. Lalu apa bedanya mentega dan margarin? Jelas beda ya, mari simak lebih lanjut.

a. Mentega

Mentega itu biasa disebut *butter* atau *roombutter*. Penampakan mentega itu kuning pucat bukan kuning tua dan berminyak seperti *butter oil substitute*. Banyak orang yang salah kaprah menyebut *butter oil substitute* (BOS) itu adalah *roombutter*. Mentega berasal dari lemak hewani sehingga menghasilkan rasa yang sangat gurih seperti susu. Aromanya pun sangat wangi bahkan ada salah satu merek mentega yang aroma susunya sangat tajam dan menjadi primadona para bakul kue. Penggunaan mentega pada *cake* akan menghasilkan *cake* yang lebih lembut dan *moist*/lembap serta aroma yang enak. Harganya tentu saja lebih mahal dibandingkan dengan margarin.



b. Margarin

Margarin ini berasal dari lemak nabati. Teksturnya lebih padat dibanding mentega yang jika ditaruh di suhu ruang akan mudah meleleh. Margarin relatif stabil dan tidak meleleh jika hanya diletakkan di suhu ruang. Harga margarin lebih ekonomis dibanding dengan mentega sehingga para penjual *cake* ada yang mengombinasikan mentega dengan margarin untuk menekan harga. Aroma yang dihasilkan dari margarin pun tidak sewangi mentega. Akan tetapi sekarang sudah banyak margarin yang beraroma *butter*.



Bahan Pendukung Membuat Cake

Tepung maizena

Tepung maizena ini adalah tepung yang terbuat dari saripati jagung. Berguna untuk melembutkan *cake*. Pemakaiannya biasanya dikombinasikan dengan tepung terigu protein sedang.

Cake emulsifier

Emulsifier ini bermacam-macam jenisnya, contoh *ovalet*, *tbm*, dan *sp*. Pada dasarnya mereka berfungsi untuk mengembangkan dan melembutkan *cake*. Bentuknya seperti pasta berwarna kuning yang sangat pekat dan lengket.



Baking powder dan baking soda

Baking powder dan *baking soda* ini bubuk berwarna putih yang berfungsi sebagai pengembang kue tapi bukan bersifat melembutkan seperti *emulsifier*. *Cake* yang membutuhkan bahan ini biasanya *cake* yang “berat” seperti *muffin*, *blackforest*, dan *red velvet* yang adonannya tidak membutuhkan mikser dalam proses pembuatannya dan mengandung *buttermilk* atau *yoghurt*.

Ada istilah *baking powder double acting* yang sangat berguna jika Anda tidak bisa memanggang adonan kue sekaligus habis dan harus mengantri masuk ke dalam oven. Jika memakai *baking powder* biasa, reaksinya akan hilang jika tidak langsung dimasukkan ke dalam oven.



Gula

Fungsi gula tentu saja memberi rasa manis pada *cake* dan juga memberi warna pada hasil akhir *cake*. Gula pun bermacam-macam jenisnya: gula pasir, gula halus, *brown sugar*, dan gula palem. Gula pasir pun ada yang berbutir kasar dan halus. Gula pasir yang berbutir halus ini dinamakan gula kastor, sedangkan gula halus disebut *confectioner's sugar*. Untuk membuat *cake*, gula pasir halus, dan gula haluslah yang paling banyak digunakan.



Susu bubuk

Susu bubuk ini penggunaannya diayak dengan tepung terigu dan maizena. Susu bubuk lebih membuat *cake* beraroma gurih.



Pewarna

Digunakan untuk memberikan warna pada adonan *cake*. Jenisnya ada 2 yaitu bubuk dan cair. Jangan memberikan terlalu banyak agar kue yang dihasilkan tidak pahit.



Rhum, esens, pasta, dan bubuk perasa (flavor powder)

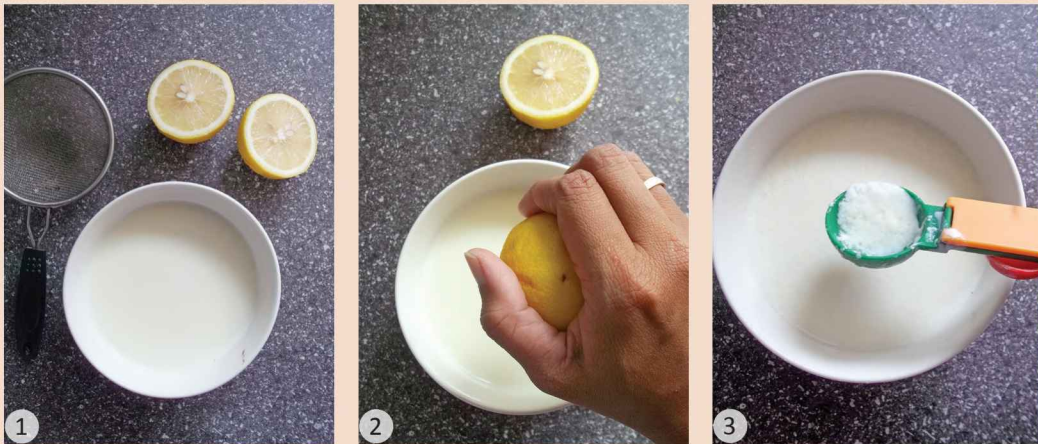
Agar *cake* tidak beraroma telur, penambahan *rhum* bisa dilakukan. Akan tetapi *rhum* mengandung alkohol sehingga tidak semua orang bisa mengonsumsi. Cara lainnya adalah dengan menambahkan esens pada *cake*, misal esens atau pasta vanilla. Esens adalah bahan tambahan yang paling umum digunakan untuk membuat *cake* wangi dan tidak bau telur. Esens atau pasta vanilla adalah cairan berwarna bening (bisa kental bisa encer) yang merupakan *artificial* atau buatan. Berbeda dengan ekstrak vanilla yang benar-benar berasal dari biji vanilla. Warnanya pun tidak bening seperti yang *artificial* tetapi berwarna cokelat tua, berbintik-bintik, dan ada rasa manisnya jika dicicip. Pemakaian esens atau pasta yang *artificial* tidak boleh terlalu banyak karena bisa menyebabkan rasa pahit pada *cake*. Selain esens dan pasta vanilla, tersedia aroma dan rasa lain seperti pandan, *greentea*, taro, *blackforest*, cokelat, dan aneka buah-buahan. Pemakaian esens/pasta bisa digantikan dengan bubuk perasa, namun jenis bubuk perasa dalam *cake* tidak sebanyak esens/pasta.



Buttermilk

Buttermilk ini berfungsi untuk membuat *cake* lebih empuk, contohnya *muffin*, *pancake*, bahkan *blackforest* dan *red velvet* yang adonannya tidak perlu dikocok dengan mikser, hanya menggunakan *whisk* saja. Sayangnya *buttermilk* ini sulit ditemukan bahkan di supermarket besar sekali pun. Jangan sedih, karena kita bisa membuatnya sendiri.

Tutorial Membuat Buttermilk



1. Siapkan susu cair (susu UHT) suhu ruang.
2. Tuang perasan air jeruk lemon atau air jeruk nipis. Tunggu sekitar 15 menit sampai susu menggumpal. Air jeruk lemon atau jeruk nipis bisa diganti juga dengan cuka masak atau *cream of tar tar*. Rasa asam pada cuka atau jeruk tidak akan mempengaruhi rasa kue, hanya mempengaruhi tekstur kue.
3. Takarannya adalah 250 ml susu menggunakan 1 sdm air jeruk lemon/nipis atau cuka.

Whipping cream dan buttercream

Whipping cream dan *buttercream* ini dipakai untuk *filling* dan juga dekorasi bagian luar *cake*. Walaupun sama-sama *cream*, mereka sangat berbeda lho. Menurut saya rasa *whipping cream* lebih enak seperti es krim. Jenisnya pun ada 2 yang *dairy* dan *non-dairy*. *Dairy whipping cream* terbuat dari susu sapi, sifatnya lebih mudah meleleh di suhu ruang. Oleh karena itu, untuk dekorasi lebih bagus memakai yang *non-dairy* karena lebih awet, tidak mudah meleleh, dan lebih kokoh. Bentuk *whipping cream* pun ada 2 juga, cair dan

bubuk. Jika memakai yang cair, *whipping cream* harus benar-benar dalam keadaan dingin ketika dikocok agar lebih cepat kaku. Sedangkan yang bubuk, hanya menambahkan air es saja lalu kocok sampai kaku.

Berbeda dengan *whipping cream*, *buttercream* terbuat dari mentega dan gula yang dikocok sampai mengembang ringan. Mentega yang dipakai biasanya mentega putih untuk menghasilkan *buttercream* yang berwarna putih. Mentega putih yang digunakan pun harus berkualitas bagus agar hasilnya tidak ngendal (meninggalkan kesan lengket di langit-langit mulut). *Buttercream* sangat cocok untuk dekorasi *cake* karena lebih aman tidak akan meleleh seperti *whipping cream*.



Whipping cream bubuk



Whipping cream cair dairy



Whipping cream cair non dairy



Buttercream

Cream cheese

Cream cheese ini bisa dibilang jenis keju berbentuk *cream* (tekturnya seperti selai), tidak seperti keju yang bisa disimpan berlama-lama seperti *edam*, *gouda*, atau pun *cheddar*, keju ini akan melunak jika dibiarkan suhu ruang. Keju jenis krim ini menjadi bahan utama pembuatan *Japanese Cheese Cake*.



Topping dan isian

Agar *cake* menjadi lebih lezat, bahan seperti kacang-kacangan (almond, kacang tanah, kenari), buah kering/manisan (prune, kismis, ceri, sukade), buah segar maupun kalengan, *chocochips*, keju (*cheddar*, *cream cheese*), selai pun bisa ditambahkan sesuai dengan jenis *cake* yang akan dibuat.

Peralatan

Peralatan yang memadai tentunya sangat menunjang keberhasilan dalam membuat *cake*. Di sini saya tekankan peralatan yang memadai bukan peralatan yang mewah atau mahal, ya.

Hand mixer atau stand mixer

Pilih mikser yang sesuai dengan kebutuhan. Misalnya kita hanya membuat *cake* untuk konsumsi keluarga saja, penggunaan *hand mixer* sangatlah cukup. Kekurangannya kita tidak bisa “meninggalkan” adonan ketika sedang mengocok karena tentunya tangan kita harus memegang mikser. Jika Anda tidak ingin selalu memegang mikser, *stand mixer* solusinya. Kita bisa bergerak leluasa jika ingin mengambil bahan lain untuk dimasukkan ke *bowl mikser*. Kapasitas *stand mixer* berbeda-beda, belilah yang sesuai kebutuhan.



Timbangan

Menimbang bahan *cake* adalah wajib. Jika takarannya tidak sesuai dengan resep, hasilnya bisa jadi tidak sesuai

dengan yang diharapkan.

Ada jenis timbangan

digital dan manual.

Perbedaannya timbangan

digital lebih akurat

dibandingkan timbangan

manual. Keuntungan

timbangan digital lainnya

adalah bisa menimbang

takaran yang beratnya sangat kecil misal 10 gram.



Gelas ukur dan sendok ukur

Walaupun kita punya gelas minum, sendok makan, dan sendok teh yang biasa kita gunakan untuk sehari-hari, alangkah baiknya jika tetap memiliki sendok dan gelas ukur sendiri untuk menakar bahan-bahan *cake*. Bahan yang ditakar dengan alat khusus takar akan lebih stabil takarannya.



Bowl

Mangkuk khusus untuk mengocok adonan *cake* ini jelas wajib kita miliki. Lebih baik tidak terbuat dari plastik karena akan meninggalkan lemak dan sulit dihilangkan, tetap licin walau sudah dicuci.



Spatula

Spatula yang bagus bisa menentukan hasil *cake*. Sepertinya sepele, tetapi tidak buat saya pribadi. Jika kita menggunakan spatula kecil untuk mengaduk adonan yang banyak tentu saja hasilnya akan tidak bagus. Jika dipaksakan kita akan terlalu banyak mengaduk dan membuat adonan menjadi encer. Sesuaikan ukuran spatula dengan *volume* adonan. Saya suka spatula yang terbuat dari karet karena lentur dan bisa menyesuaikan bentuk *bowl*. Spatula yang elastis ini memudahkan dalam hal pengadukan mentega leleh pada adonan *cake* menjadi cepat rata.



Whisk

Whisk atau sering juga disebut spatula balon berguna jika kita tidak membuat *cake* dengan cara dikocok dengan mikser. Memakai *whisk* berbahan *stainless steel* lebih aman karena tidak mudah patah ketika mengaduk adonan yang berat seperti adonan *muffin* atau *brownies*.



Loyang

Kualitas loyang dapat menentukan bagus tidaknya *cake* yang dihasilkan. Loyang yang bahannya bisa menghantarkan panas lebih cepat akan membuat *cake* lebih cepat matang, hasilnya pun lebih bagus. Bentuk dan ukuran loyang bermacam-macam yang juga akan memengaruhi fungsinya, misalnya loyang khusus *chiffon cake*, *japanese cheese cake*, dan *muffin*.



Baking paper

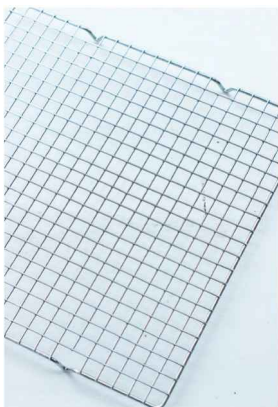
Penggunaan *baking paper* ini juga tidak bisa diabaikan. Tentunya kita tidak mau *cake* lengket pada dasar loyang bukan? Adonan sudah bagus, tetapi saat dikeluarkan dari loyang kuenya hancur akibat lengket. Oleh karena itu, jangan malas untuk memotong



baking paper sebagai alas loyang. Kalau sudah gagal hanya karena sedikit kelalaian, pasti kecewa bukan main dan bisa bikin *mood baking* turun, lho. Untuk hasil yang lebih maksimal, gunakan kertas *baking* kualitas bagus, yang licin atau *glossy*.

Cooling rack

Setelah *cake* matang, segera pindahkan ke *cooling rack* agar uap panas yang terperangkap pada *cake* cepat hilang. Kalau terus dibiarkan di loyang, *cake* akan basah dan menjadi lengket.



Oven

Sering kali saya dapat pertanyaan merek oven apa yang bagus. Sebenarnya kembalikan ke kebutuhan saja.

Jenis oven banyak ragamnya, ada oven kompor/*tangkring* atau biasa disebut 'otang', oven listrik, dan oven gas. Bahkan ada jenis oven lain yang memang diperuntukkan untuk industri yang besar.

Jika menggunakan oven kompor, keuntungannya adalah jika listrik di rumah mati, kita tetap bisa *baking*. Namun kekurangannya, oven kompor tidak memiliki pengapian atas seperti oven listrik sehingga ada tempat khusus di bagian atas untuk arang yang dibakar. Jika Anda memilih oven listrik, kelebihanannya terdapat pengapian atas dan bawah serta bisa diatur suhu dan waktu memanggangnya. Namun jika listrik mati, tentu saja proses memanggang tidak bisa dilanjutkan. Besarnya watt pada oven tergantung merek dan kapasitas oven.



Metode Membuat Cake

Jika Anda bertanya-tanya “kenapa *cake* yang ini sangat padat tapi empuk sementara *cake* yang lainnya sangat berpori dan ringan?”, maka jawabannya adalah karena metode pembuatan *cake* yang berbeda-beda. *Butter cake* tentu saja akan sangat berbeda dengan *sponge cake*, begitu juga jenis kue lapis surabaya yang sangat berbeda dengan *chiffon cake*. Setiap jenis *cake* punya cita rasa tersendiri akibat pengolahan yang berbeda.

Metode Sponge Cake

Metode ini paling sering digunakan untuk membuat *cake*. Caranya adalah telur dan gula halus atau gula pasir halus dikocok dulu sampai kental berjejak (jika *whisk* mikser diangkat, adonan akan jatuh pelan dan meninggalkan jejak). Setelah itu, tepung yang sudah diayak dan mentega leleh dimasukkan dan diaduk dengan teknik aduk balik. Resep yang memakai metode ini adalah resep *cake* potong moka messis.



Metode All in One

Metode ini hampir sama dengan metode *sponge cake*, tapi lebih praktis karena semua bahan dikocok dengan mikser kecuali mentega leleh. Menurut saya metode ini membuat *cake* lebih lembut dan berpori halus walaupun tidak banyak menggunakan kuning telur. Saya memakai ini untuk membuat bolu gulung. Saya pun sering membuat kue ulang tahun dengan metode ini.



Metode Butter Cake

Butter cake ini sering disebut juga *pound cake*. Metodenya adalah dengan mengocok mentega sampai mengembang putih pucat seperti krim. Tahapan ini sangat penting agar nanti *cake* bisa mengembang maksimal. Kemudian baru ditambah telur satu per satu sambil dimikser dengan *speed* rendah. Terakhir masukkan tepung. Hasil dari *cake* ini padat (bukan bantat) dan beremah. *Cake* ini sangat beraroma mentega dan mengenyangkan. *Cake* yang menggunakan teknik ini contohnya adalah *condensed milk pound cake* dan *marmer cake*.



Metode Chiffon Cake

Metode ini memisahkan antara kocokan kuning telur dan putih telur. Kuning telur ditambah dengan gula, minyak goreng, dan tepung, lalu dikocok dengan menggunakan *whisk* saja sampai menjadi pasta. Kemudian putih telur dikocok di tempat yang terpisah lalu dimasukkan ke dalam kocokan kuning telur tadi. Kita harus hati-hati dalam mencampurkan kocokan putih telur pada kuning telur. Jika pengadukan terlalu lama, kocokan putih telur akan mencair dan menyebabkan *cake* bantat.



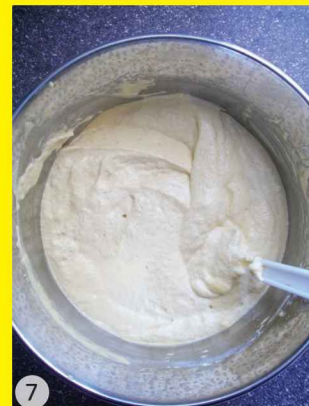
Metode Cotton Cake

Teknik ini sama seperti *chiffon cake*. Yang membuat berbeda adalah pada teknik pemanggangannya. Jika *chiffon cake* dipanggang seperti kue pada umumnya, *cotton cake* dipanggang dengan menggunakan teknik *au bain marie* yaitu meletakkan loyang *cake* pada loyang yang lebih lebar yang sudah diberi sedikit air. Contoh *cake* atau kue yang menggunakan teknik ini adalah *ogura cake*.



Metode Kombinasi Sponge Cake dan Butter Cake

Teknik ini menggabungkan kocokan telur dan kocokan mentega. **Pertama**, telur (biasanya yang dipakai hanya kuning telur saja) dan gula dikocok dahulu sampai mengembang, sisihkan. Di mangkuk terpisah, kocok mentega sampai mengembang, lalu masukkan kocokan ini ke dalam kocokan telur. Contoh *cake* yang memakai teknik ini adalah lapis surabaya, lapis legit, lapis malang, atau kue lapis kuno lainnya.



Metode Pengocokan Tanpa Mikser

Metode tanpa mikser ini cukup menjadi favorit karena tinggal mencampur aduk bahan menggunakan *whisk*. *Cake* ini biasanya membutuhkan bahan pengembang seperti *baking powder* dan *baking soda* karena adonannya yang berat. Cairan yang digunakan pun cukup banyak dan minim telur. Bahan cair dan bahan kering ditempatkan di mangkuk terpisah lalu kemudian bahan cair dimasukkan ke bahan kering dan aduk sampai rata saja dengan *whisk* atau spatula. Contoh *cake* yang menggunakan teknik ini adalah *muffin*, *brownies*, dan *blackforest*.



Tips Melelehkan Mentega dan Mengocok Putih Telur

Cara Melelehkan Mentega

Lebih baik lelehkan mentega dengan cara ditim karena lebih aman daripada langsung dilelehkan pada wajan. Jika apinya terlalu besar, mentega akan meletup letup dan hasilnya akan encer seperti minyak goreng. Kalo terlalu encer, mentega akan sulit tercampur dengan adonan *cake*. Lebih baik api dimatikan ketika mentega sudah setengah meleleh. Biarkan sisanya meleleh dengan sendirinya.



Cara Mengocok Putih Telur

Mengocok putih telur itu harus hati-hati. Jangan sampai ada kuning telur yang ikut walaupun cuma sedikit. Jika ingin kocokan lebih stabil dan halus, pakai air sekitar 1 sendok teh air jeruk lemon atau air jeruk nipis. Jika memakai gula pasir, masukkan gula pasir ketika kocokan sudah mulai berbusa. Memasukkan gula pasir pun harus bertahap, tidak boleh langsung masuk sekaligus. Jangan *over mix* karena putih telur akan mencair lagi di bagian bawah. Kocok dengan kecepatan sedang saja karena hasil kocokan akan lebih stabil dan kocoklah sesuai dengan kebutuhan resep. Sering kali resep meminta mengocok telur hanya sampai *soft peak*, tandanya adalah jika *whisk* mikser diangkat, kocokan putih telur akan terkulai melengkung ke bawah.



Teknik Aduk Balik

Mengaduk mentega leleh ataupun tepung pada adonan *cake* punya teknik sendiri yang dinamakan teknik aduk balik. Mengaduknya tidak seperti mengaduk minuman/searah jarum jam, nanti adonannya jadi encer kembali dan menyebabkan *cake* bantat. Caranya sendokkan adonan dari bawah lalu pindahkan ke bagian atas dengan gerakan membalik spatula, lakukan berulang secara perlahan hingga mentega/tepung tercampur rata dengan adonan. Spatula harus menyentuh bagian dasar mangkuk agar tidak ada endapan mentega leleh di bagian dasar mangkuk.

Tutorial aduk balik tepung



Tutorial aduk balik mentega leleh



Cara Mengocok Whipping Cream Cair

Mengocok *whipping cream* cair tidak semudah mengocok *whipping cream* bubuk. Mengocok *whipping cream* cair membutuhkan peralatan yang dingin pula. Mangkuk harus dimasukkan ke dalam kulkas terlebih dahulu, begitu juga dengan *whisk* mikser. *Whipping cream* cair pun harus dikocok dalam keadaan dingin pula, jangan sampai sudah dalam keadaan suhu ruang. Kocok dengan kecepatan tinggi sampai kaku. Jangan *over mix* karena akan pecah, mencair kembali, dan tidak bisa digunakan. Mengocok *whipping cream* bubuk lebih mudah, hanya membutuhkan air es saja. Bowl dan *whisk* mikser juga tidak perlu disimpan di kulkas dahulu.



BUDAPEST ROLL CAKE

SERVED: 1 buah roll ukuran 30 cm, 8 potong

BAHAN

200 ml putih telur
200 gr gula halus
1 sdt pasta vanilla atau vanilla extract
30 gr tepung maizena (bisa diganti dengan tepung custard)
Almond slice secukupnya

FILLING (KOCOK SAMPAI KAKU)

50 gr whipping cream bubuk
100 ml air es

CARA MEMBUAT

1. Kocok putih telur sampai berbusa, lalu masukkan gula secara bertahap (jangan sekaligus). Kocok kembali sampai *soft peak* dan mengilap.
2. Masukkan pasta vanilla dan tepung maizena yang telah diayak. Kocok dengan *speed* rendah saja sampai tercampur.
3. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 28 atau 30 cm, ratakan dan taburi dengan *almond slice*.
4. Panggang pada oven bersuhu 180°C selama 30 menit atau sampai permukaannya kecokelatan.
5. Keluarkan dari oven, diamkan sampai mengempis lalu balik di atas kertas *baking*.
6. Kelupas alas kertasnya, olesi dengan *whipping cream*, ratakan. Tata jeruk di salah satu sisinya, lalu gulung perlahan. Taburi gula halus.



Tips

- Gunakan *baking paper* berkualitas baik, yang licin dan *glossy* agar *cake* tidak menempel pada kertas sehingga sulit digulung.
- Jika tidak ingin digulung, *cake* bisa dibagi 2 dan ditumpuk seperti *cake* berlapis.
- Pasta vanilla jangan diskip untuk menghilangkan bau amis telur.
- Memakai tepung *custard* hasilnya akan lebih berwarna kuning dan menghasilkan *cake* yang lebih enak daripada hanya menggunakan maizena. Selain itu bau amis telur juga bisa hilang.
- Ketika dipanggang *cake* akan mengembang, tetapi akan kempes ketika sudah dingin.

Yang ini bukan nama ibukota, tetapi nama cake. Punya banyak stok putih telur, membuat cake ini adalah salah satu solusinya. Budapest cake adalah tipe cake yang harus dimakan bersama buah-buahan. Buah yang biasanya dipakai yaitu jeruk mandarin kalengan, tetapi bisa juga dimodifikasi dengan buah yang lain seperti stroberi atau peach. Budapest ini rasanya manis segar, dijamin semua yang mencicipi akan ketagihan.





RED VELVET ROLL CAKE

SERVED: 12 potong

Ukuran bolu gulung ini mantap sekali karena isianya buah strawberry utuh. Semuanya serba merah, cake, buah, dan mesisnya. Kenapa diberi buah? Cake ini sangat manis karena pemakaian buttercream dan mesis, jadi buah strawberry sebagai penetralisir rasa manis biar ndak eneg. Red velvet ini memang punya rasa yang unik. Tidak bisa dideskripsikan dengan kata-kata saja, butuh dipraktikkan dan dicoba sensasinya.

BAHAN

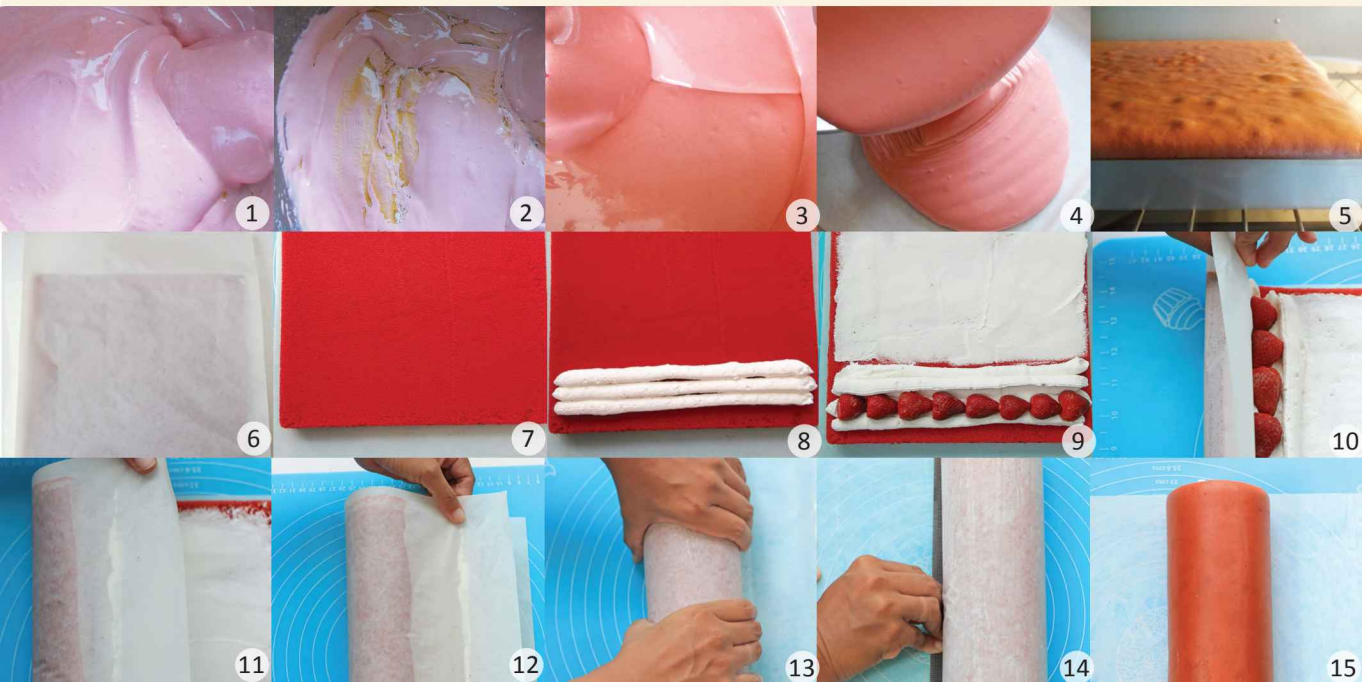
4 butir telur
4 kuning telur
100 gr gula pasir halus
60 gr tepung terigu
10 gr tepung maizena
10 gr susu bubuk
10 gr cake emulsifier
1 sdm pasta red velvet
¼ sdt pewarna merah (optional)
150 gr mentega, lelehkan

BAHAN LAIN

Buttercream
Buah stroberi
Mesis rasa red velvet dan keju

CARA MEMBUAT

1. Kocok semua bahan kecuali mentega cair. Supaya berhasil mengembang, masukkan gula dan tepung sedikit demi sedikit sambil terus dimikser. Masukkan pasta *red velvet*. Kocok sampai putih dan kental berjejak.
2. Masukkan mentega cair dengan teknik aduk balik. Jika adonan kental bagus, mentega cair akan mudah tercampur dan tidak akan mengendap di dasar mangkuk.
3. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 28 x 28 cm yang sudah dialasi kertas *baking*.
4. Panggang dengan suhu 200 °C selama 15 menit api atas bawah. Atau bisa juga gunakan api bawah terlebih dahulu selama 15 menit, lalu dilanjutkan 10 menit dengan api atas. Keluarkan dari oven, balikkan dan lepas kertas alasnya.
5. Beri *buttercream* di bagian sisi awal menggulung, lalu tata stroberi. Olesi bagian bolu sisanya dengan buttercream tipis-tipis saja. Gulung, lalu *press* dengan bantuan penggaris agar padat.
6. Oles *buttercream* pada bagian luar dan beri mesis di seluruh permukaan bolu gulung.



FAQ (Frequently Asked Questions)

Seputar Membuat Bolu Gulung

Mengapa adonan tidak mau mengental jika saya pakai metode *all in one*?

Metode *all in one* ini membutuhkan telur yang segar, cirinya putih telur masih kental membungkus kuning telur.

Jika adonan gagal, kemungkinan telur yang dipakai kurang segar. Sebaiknya dibantu dengan *cake emulsifier*. Selain itu, masukkan bahan kering seperti gula dan tepung secara bertahap sambil terus dikocok dengan mikser berkecepatan tinggi.

Mengapa adonan cake jadi mencair setelah ditambahkan mentega/margarin leleh?

Adonan kurang kental berjejak ketika dikocok atau bisa juga karena mengaduk dengan cara yang salah. Gunakan teknik aduk balik bukan seperti mengaduk minuman.

Apakah bolu gulung harus dipanggang dengan api atas dan bawah secara bersamaan?

Jika tidak memungkinkan untuk memanggang dengan api atas bawah bersamaan, maka panggang selama 15 menit dengan api bawah, lalu dilanjutkan dengan api atas selama 10 menit.

Mengapa kulit bolu gulung selalu mengelupas dan menempel di kertas baking?

Ada banyak kemungkinan, seperti kulit bolu gulung kurang waktu pemanggangan sehingga belum kokoh benar. *Cake* terburu-buru dibalikkan padahal masih panas sehingga akan berkeriput dan menempel pada kertas *baking*. Atau kertas *baking* yang digunakan tidak berkualitas bagus. Gunakan kertas *baking* yang licin atau *glossy*.

Sebaiknya bolu gulung digulung dalam keadaan panas atau dingin?

Lebih baik tunggu sampai suhu hangat atau diangin-anginkan dahulu agar tidak berkeriput dan kulit basah.

Boleh digulung dalam keadaan hangat jika isian selai. Jika isian *buttercream* atau *whipping cream*, lebih baik tunggu sampai dingin.

Kenapa bolu gulung pecah ketika digulung?

Bisa jadi *cake* terlalu lama dipanggang. Solusinya, kita harus mengenali durasi memanggang *cake*. Hal ini membutuhkan observasi. Pakailah *timer* agar tahu berapa menit waktu yang tepat untuk memanggang bolu gulung. Jika percobaan pertama gagal dengan waktu 10 menit karena adonan masih basah, maka percobaan berikutnya tambahkan sekitar 5 menit dan lihat kembali hasilnya.

Kenapa jika memakai motif, motifnya tenggelam?

Adonannya kurang kental sehingga motif tidak bisa mengembang dan amblas ketika dipanggang.

Bagaimana mengecek apakah kulit bolu gulung sudah benar-benar kering dan tidak akan lengket ketika digulung?

Peganglah permukaan kulitnya. Kulit terasa tebal ketika dipegang dan ketika disentuh permukaannya tidak akan terlalu cekung. Selain itu, tidak ada kesan lengket. Terkadang walaupun warnanya sudah kecokelatan, masih ada kesan lengket ketika disentuh. Jika kondisinya seperti itu, lanjutkan proses memanggang.

Bagaimana jika cake emulsifier dihilangkan?

Bisa asal telur harus segar. Dan jika *skip cake emulsifier* maka lebih baik gunakan metode yang biasa yaitu kocok telur dan gula sampai kental dahulu baru masukkan bahan kering dan terakhir mentega/margarin leleh.

HAPPY BIRTHDAY *My* Husband



Tips

- Jangan *skip* *buttermilk* karena bahan ini membuat hasil *cake* empuk.
- Jika *dark cherry* tidak tersedia, boleh diganti dengan buah lain.
- Krim bisa diganti dengan *dairy whipping cream* cair maupun bubuk.
- *Cake* ini tidak perlu dikocok menggunakan mikser, cukup aduk dengan spatula saja.
- Usahakan untuk pakai *baking powder double acting* jika tidak bisa memanggang *cake* sekaligus atau mengantri karena oven kecil.

NAKED BLACKFOREST

SERVED: 3 layer diameder 18 cm

Naked blackforest! Di sinilah seninya kita membuat blackforest berpenampilan unik dengan cherry hitam yang 'mengintip'. Membuat saya ingin cepat-cepat memotongnya dan tentu saja melahapnya. Saya bisa makan berkali-kali tanpa menghiraukan berat badan yang semakin melaju pesat. Apalagi blackforest ini memakai whipping cream non dairy yang tidak mudah meleleh dan sangat ringan dimulut jadi tidak bikin eneg. Mantap!

BAHAN KERING

85 gr cokelat bubuk
230 gr tepung terigu
325 gr gula pasir
2 sdt baking powder double acting
½ sdt baking soda
1 sdt garam

BAHAN CAIR

400 ml buttermilk (400 ml susu cair + 2 sdm air jeruk nipis, diamkan 15 menit sampai menggumpal) [tutorial buttermilk lihat di halaman 170](#).
1 sdt vanilla extract
135 gr minyak sayur (ditimbang)
4 butir telur ukuran besar

FILLING

Dark cherries + sirupnya
Non dairy whipping cream, kocok dalam keadaan dingin sampai kaku

CARA MEMBUAT

1. Satukan bahan kering dan bahan cair, lalu aduk menggunakan spatula.
2. Alasi loyang dengan kertas *baking*. Tuang adonan dalam 3 loyang berdiameter 18 cm (berat masing-masing 450 gram).
3. Panggang dengan suhu 180 °C selama 30 menit. Tes tusuk untuk mengecek kematangan.
4. Ambil *cake* untuk lapisan paling bawah. Perciki dengan sirup *dark cherry*.
5. Semprotkan dengan krim kocok, lalu tata ceri di atasnya sampai penuh. Tumpuk dengan potongan *cake* lain di atasnya. Ulangi hal yang sama, tutup kembali dengan potongan *cake* terakhir.
6. Hias atasnya sesuai selera.



SHINY & FUDGY BROWNIES

SERVED: **16 potong**

Brownies ini sangat legit dan nyokelat banget. Teksturnya memang padat dan basah di dalam, tetapi bukan berarti basah meleleh seperti chocolava, dan bukan juga kue yang belum matang. Yang paling menyenangkan dari membuat brownies adalah saat melihat si shiny crust-nya muncul.

BAHAN A

180 gr dark cooking chocolate
150 gr mentega (butter)

BAHAN B

2 butir telur
200 gr gula halus atau gula pasir
berbutir halus

BAHAN C (AYAK)

140 gr tepung terigu
25 gr cokelat bubuk

TOPPING

Chocochips dan almond slice

CARA MEMBUAT

1. Tim **bahan A** hingga meleleh, aduk rata. Sisihkan hingga agak dingin.
2. Kocok **bahan B** menggunakan whisk hingga rata dan gula larut.
3. Tuang **bahan A**, aduk hingga rata. Masukkan **bahan C**, aduk kembali menggunakan *whisk* hingga adonan lembut.
4. Tuang adonan ke loyang persegi ukuran 20 atau 22 cm yang telah dialasi kertas *baking*. Taburi dengan *chocochips* dan *almond*.
5. Panggang dalam oven bersuhu 180 °C selama 25 menit. Keluarkan.

Tips

- Kocok gula pasir dengan telur sampai gula larut sekitar 1 menit saja. Tidak perlu mengocok sampai mengembang pucat. Mengocok sampai mengembang pucat akan membuat *brownies* menjadi bertekstur seperti *sponge cake*.
- Selalu panaskan oven terlebih dahulu sebelum memanggang *brownies*.
- Lelehkan cokelat dengan cara ditim. Jangan sampai meletup-letup, tetapi juga jangan sampai ada gumpalan cokelat yang masih bergerindil akibat tidak leleh sempurna. Tim dengan api kecil saja.
- Selalu ayak tepung terigu dengan cokelat bubuk agar hasil pengadukan cepat halus dan rata.
- Gunakan merek cokelat batang dan cokelat bubuk yang berkualitas bagus agar ketika dimakan *brownies* tidak seret di tenggorokan.







CHEESE BROWNIES

SERVED: 1 loyang brownies ukuran 22 x 22 cm

Tekstur brownies keju ini berbeda atau tidak se-moist brownies cokelat yang masih sedikit basah di dalamnya atau yang biasa kita sebut tipe *fudgy* dan *chewy brownies*. Oleh karena itu, dibuatlah brownies dengan perpaduan keju dan cokelat agar rasanya 'juara'. Jika Anda memakai keju *melt*, tekstur *chewy*-nya akan terasa.

BAHAN A

150 gr dark cooking chocolate
50 gr mentega (butter)
40 ml minyak

BAHAN B

2 butir telur
150 gr gula halus atau gula pasir
berbutir halus

BAHAN C (AYAK)

100 gr tepung terigu
35 gr cokelat bubuk

TOPPING:

175 gr keju *cheddar* atau *melt*, parut

CARA MEMBUAT

1. Tim **bahan A** hingga meleleh, aduk rata. Sisihkan hingga agak dingin.
2. Kocok **bahan B** menggunakan *whisk* hingga rata dan gula larut.
3. Tuang **bahan A**, aduk hingga rata. Masukkan **bahan C**, aduk kembali menggunakan *whisk* hingga adonan lembut.
4. Tuang adonan ke loyang persegi ukuran 20 atau 22 cm yang telah dialasi kertas *baking*. Taburi dengan keju.
5. Panggang dalam oven bersuhu 180 °C selama 25 menit. Keluarkan.

Tips

Jika menggunakan keju *cheddar*, taburi di awal proses memanggang. Jika menggunakan keju *melt*, boleh ditabur pada saat pertengahan.



CHOCOLATE MUFFIN

SERVED: 24 buah *muffin* mini

Saya bukan penikmat muffin, tapi untuk muffin yang satu ini saya suka. Muffin ini menul, ringan, dan 'nyokelat' banget tapi nggak pahit. Cara membuatnya pun mudah, tinggal campur dan aduk saja asal jangan terlalu lama.

BAHAN

280 gr tepung terigu
80 gr bubuk cokelat
250 gr gula pasir
2½ sdt baking powder double acting
½ sdt baking soda
½ sdt garam

BAHAN C

170 gr dark cooking chocolate, cincang

BAHAN B

250 ml buttermilk (250 ml susu cair + 2 sdm air jeruk nipis, diamkan 15 menit sampai menggumpal)
tutorial buttermilk lihat di halaman 170.
2 butir telur ukuran besar
60 gr mentega/margarin cair
60 ml minyak sayur
1 sdt vanilla extract

CARA MEMBUAT

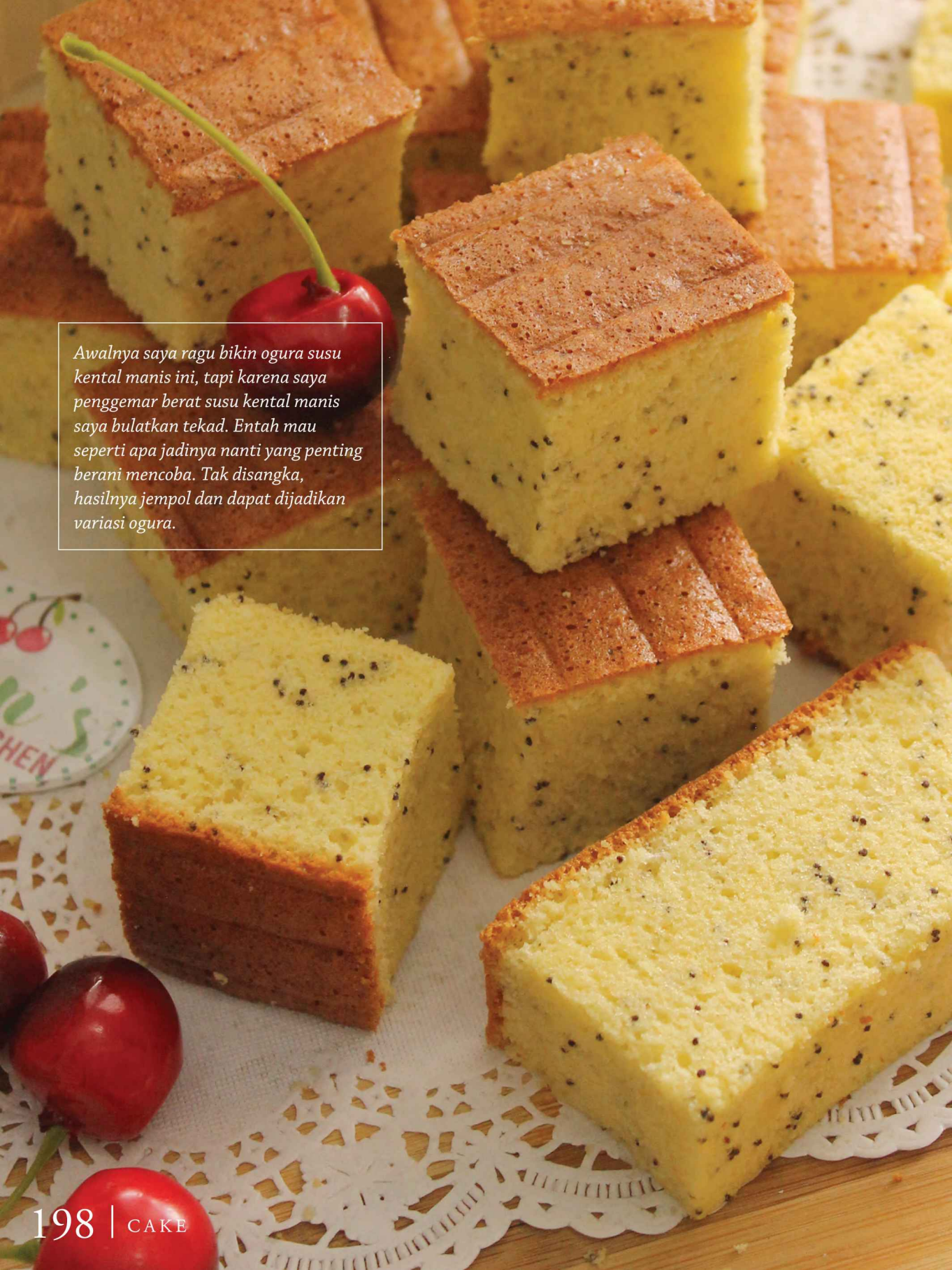
1. Ayak **bahan A**, sisihkan.
2. Campur **bahan B** dan kocok menggunakan spatula asal rata saja.
3. Tuang **bahan B** ke **bahan A**. Aduk dengan spatula hanya sampai rata, jangan *over mix*.
4. Tuang cokelat cincang, aduk kembali.
5. Sendokkan adonan menggunakan *scoop* es krim dan tuang ke cetakan *muffin* yang sudah dioles margarin tipis-tipis.
6. Panaskan oven terlebih dahulu. Panggang pada oven bersuhu 220 °C. Jika sudah mengembang naik, turunkan ke 180 °C.





Tips

- Jangan mengaduk adonan *muffin* terlalu lama karena hasilnya akan bantat.
- Adonan cukup dituang sebanyak $\frac{3}{4}$ cup.
- *Buttermilk* jangan dilewatkan karena itu yang membuat *muffin* empuk.
- Usahakan pakai *baking powder double acting* jika tidak bisa memanggang adonan *muffin* sekaligus.



Awalnya saya ragu bikin ogura susu kental manis ini, tapi karena saya penggemar berat susu kental manis saya bulatkan tekad. Entah mau seperti apa jadinya nanti yang penting berani mencoba. Tak disangka, hasilnya jempol dan dapat dijadikan variasi ogura.

CONDENSED MILK OGURA

SERVED: 16 potong

BAHAN A

5 kuning telur
1 butir telur utuh
40 gr minyak
120 gr susu kental manis
95 gr tepung terigu protein rendah
2 sdt poppy seeds (optional)

BAHAN B

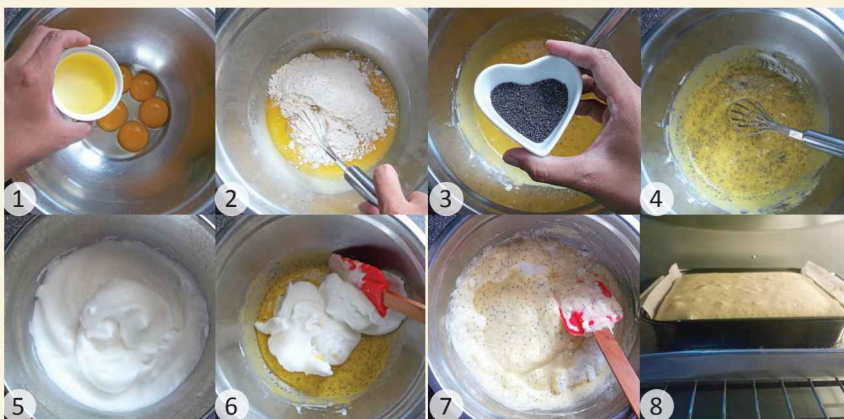
5 putih telur
¼ sdt garam
70 gr gula pasir
1 sdt air jeruk lemon atau jeruk nipis

CARA MEMBUAT

1. Aduk semua **bahan A** sampai rata, sisihkan.
2. Kocok putih telur dengan mikser berkecepatan sedang sampai berbusa, masukkan garam dan air jeruk lemon/nipis. Masukkan gula pasir bertahap, kocok putih telur hingga *soft peak*.
3. Masukkan kocokan putih telur ke **bahan A** secara bertahap, aduk menggunakan spatula dengan teknik aduk balik.
4. Tuang ke dalam loyang ukuran 22 cm yang sudah dialasi kertas *baking*.
5. Panggang selama 55-60 menit dengan suhu 160 °C menggunakan teknik *au bain marie* (letakkan 1 loyang lebih besar di bawah loyang utama, lalu beri air setinggi 1.5 cm saja).

Tips

- Kocok putih telur hanya pada tahap *soft peak* saja. Ketika *whisk* mikser diangkat, kocokan putih telur akan terkulai atau melengkung ke bawah. Jika kocokan *hard peak* (kaku), kocokan putih telur akan sulit tercampur dengan **bahan A** sehingga akan membutuhkan waktu lama saat mengaduk. Hasilnya adonan menjadi cair dan menimbulkan endapan di dasar loyang sehingga *cake* bantat. Selain itu, kocokan putih telur yang kaku akan menyebabkan pori-pori *cake* besar bahkan meninggalkan bekas kocokan putih telur akibat adukan yang tidak tercampur rata.
- Kocok putih telur dengan kecepatan sedang di awal baru naik ke kecepatan tinggi atau tetap stabil pada kecepatan sedang. Jika mengocok langsung kecepatan tinggi, kocokan tidak akan kokoh, bahkan busa yang dihasilkan akan mudah sekali meletus/pecah sehingga mencair.
- Memanggang ogura tidak boleh menggunakan suhu tinggi. Jika terlalu mengembang dikawatirkan akan turun ketika sudah keluar dari oven.
- Gunakan loyang tanpa sambungan. Bisa menggunakan loyang sambungan tapi harus dilapisi dengan *aluminium foil*. Meskipun demikian kasus kebocoran kerap terjadi walaupun sudah diberi lapisan.
- Teknik *au bain marie* adalah memanggang dengan cara meletakkan loyang *cake* pada loyang yang lebih besar ukurannya yang di sisi sedikit air. Jika kita memakai loyang sambungan dan takut bocor walaupun sudah dilapisi *aluminium foil*, loyang bisa diganjal dengan *cup* kecil (misal *cup* bolu kukus) yang ditelungkupkan pada loyang yang bersisi air lalu letakkan loyang *cake* di atas beberapa *cup* tersebut.



CONDENSED MILK POUND CAKE

SERVED: **10 potong**

Karena saya suka sekali dengan susu kental manis, terbersit membuat pound cake atau butter cake dengan rasa susu kental manis. Aroma cake ketika dipanggang saja sampai tercium dari luar rumah. Sedap! Saya paling suka bagian luarnya yang cenderung agak gosong.

BAHAN

100 gr gula pasir halus
227 gr mentega (butter)
3 butir telur
185 ml susu kental manis
175 gr tepung terigu protein sedang/
rendah
 $\frac{3}{4}$ sdt baking powder double acting
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
2 sdt vanilla extract

TOPPING

Kacang tanah oven, cincang kasar

CARA MEMBUAT

1. Siapkan loyang, olesi margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu. Bisa juga dialasi *baking paper* tapi tidak perlu dioles margarin.
2. Kocok gula dan mentega dengan mikser sampai mengembang dan putih.
3. Masukkan telur satu per satu. Kocok dengan kecepatan rendah.
4. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali dengan kecepatan rendah sampai rata.
5. Masukkan tepung yang sudah diayak bersama *baking powder* dan garam. Kocok hingga rata kembali.
6. Tuang adonan ke dalam loyang, taburi dengan kacang tanah.
7. Panggang adonan dengan suhu 165 °C selama 45 menit hingga berwarna *golden brown* dan pinggirannya agak kecokelatan.



Tips

- Kocok mentega harus sampai benar-benar mengembang dan berwarna putih, jika tidak *cake* akan bantat.
- Jika saat dipanggang *cake* mudah menjadi kecokelatan, turunkan suhunya. Atau bisa juga dengan menggunakan api bawah dahulu selama 30 menit lalu dilanjutkan dengan api atas selama 15 menit.
- Taburan untuk *topping* bisa diganti dengan keju parut.
- Ciri *butter cake* yang sudah matang biasanya akan ada *crack*/pecah di permukaan. Itu sangat normal.



JAPANESE CHEESE CAKE

SERVED: 8 potong

BAHAN A

250 gr cream cheese
70 gr gula pasir halus
60 gr mentega
100 gr susu cair

BAHAN B

6 kuning telur, kocok lepas
60 gr tepung terigu protein rendah
20 gr tepung maizena (bisa diganti dengan custard powder)
¼ sdt garam
2 sdt pasta vanilla

BAHAN C

6 putih telur
1 sdt air jeruk lemon atau jeruk nipis
70 gr gula pasir halus

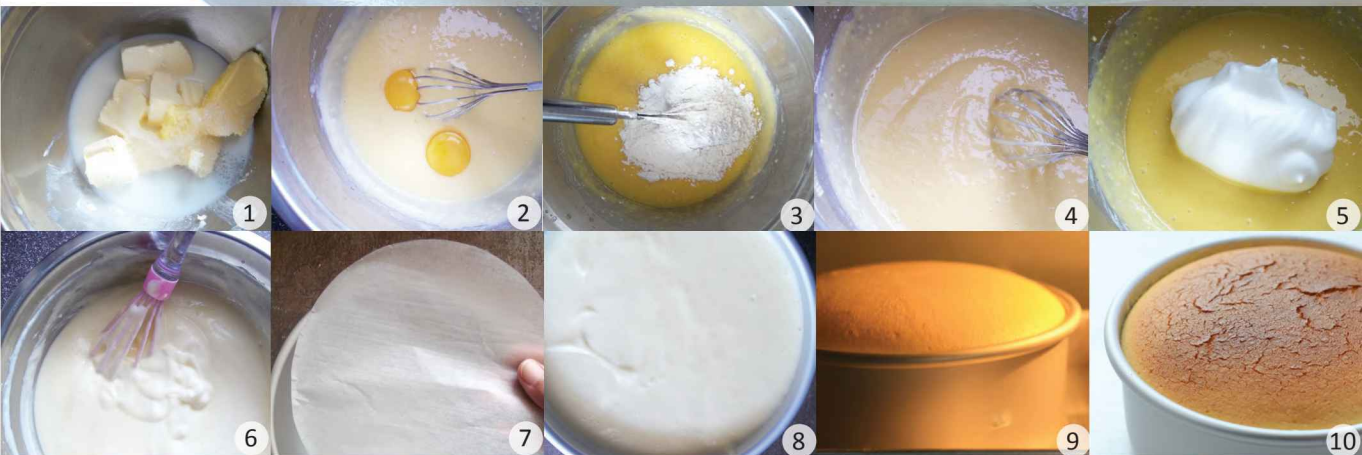
Cake yang disingkat JCC ini memang terkenal dengan kelembutannya. Penampilannya pun unik berwarna kuning cerah, bisa goyang-goyang dan di permukaannya pasti terdapat stempel khas toko yang menjual. Secara tidak sengaja dan beruntung juga, saya mendapat resep JCC ini dari seorang teman yang saya kenal di media sosial. Rasanya senang sekali bisa membuat JCC yang diproduksi dari dapur sendiri.

Tips

- Adonan A+B sebelum dicampur bahan C boleh disaring agar menghasilkan tekstur yang lebih halus dan tidak bergerindil.
- Kocok putih telur hanya pada tahap *soft peak* saja. Ketika *whisk* mikser diangkat, kocokan putih telur akan terkulai atau melengkung ke bawah.
- Bagian pinggir loyang tidak perlu dialasi kertas *baking* karena *cake* tidak akan lengket.
- Memanggang JCC tidak boleh menggunakan suhu tinggi. Jika suhu 150 °C dirasa terlalu panas, boleh diturunkan sedikit suhunya agar JCC tidak retak atau mengembang tinggi tetapi ketika keluar dari oven akan mengkerut.
- Gunakan loyang tanpa sambungan. Bisa menggunakan loyang sambungan tapi harus dilapisi dengan *aluminium foil*. Meskipun demikian kasus kebocoran kerap terjadi walaupun sudah diberi lapisan.
- Teknik *au bain marie* adalah memanggang dengan cara meletakkan loyang *cake* pada loyang yang lebih besar ukurannya yang diisi sedikit air. Jika kita memakai loyang sambungan dan takut bocor walaupun sudah dilapisi *aluminium foil*, loyang bisa diganjal dengan *cup* kecil (misal *cup* bolu kukus) yang ditelungkupkan pada loyang yang bersisi air lalu letakkan loyang *cake* di atas beberapa *cup* tersebut.

CARA MEMBUAT

1. Tim **bahan A** seperti mengetim coklat. Dinginkan.
2. Tambahkan kuning telur sedikit demi sedikit. Masukkan tepung terigu dan maizena yang sudah diayak, beri pasta vanilla. Aduk menggunakan spatula sampai rata. Sisihkan.
3. Kocok putih telur dengan mikser berkecepatan sedang sampai berbusa, masukkan garam dan air jeruk lemon/nipis. Masukkan gula pasir bertahap, kocok putih telur hingga *soft peak*.
4. Masukkan kocokan putih telur ke **adonan A+B** sebanyak 3 tahap. Aduk balik secara perlahan hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang khusus JCC yang sudah dialasi dengan kertas *baking*.
6. Panggang dengan teknik *au bain marie* atau *water bath* dengan suhu 150 °C selama 1 jam.
7. Keluarkan *cake* dari oven, balikkan dan dinginkan di rak pendingin.
8. Sajikan dengan taburan gula halus dan aneka buah segar untuk *topping*-nya.





Tips

- Jangan hanya mengoles loyang dengan margarin saja karena terkadang *cake* tetap lengket pada loyang. Sebaiknya lumuri juga loyang dengan tepung terigu, jangan sampai dilewatkan.
- Pemakaian lemak boleh dikombinasikan dengan margarin, tetapi hasil akan lebih *moist* dengan pemakaian *full* mentega.
- Pemakaian bubuk cokelat boleh ditiadakan asal pemakaian pasta ditambah menjadi satu sendok teh.

MARMER CAKE

SERVED: 1 buah cake diameder 24 cm

Membuat marmer cake ini hampir sama dengan membuat Condensed Milk Pound Cake. Bedanya, kue ini putih telurnya dikocok terpisah. Makan satu slice saja sudah mengenyangkan. Cocok bagi yang suka cake tipe berat dan sedang lapar.

BAHAN

330 gr mentega
225 gr gula halus
8 kuning telur
200 gr tepung terigu
25 gr susu bubuk
20 gr cokelat bubuk
½ sdt pasta cokelat
7 putih telur

CARA MEMBUAT

1. Olesi loyang tulban berdiameter 24 cm dengan mentega/margarin, lalu taburi terigu tipis.
2. Kocok mentega dan gula dengan mikser sampai mengembang dan putih.
3. Masukkan kuning telur satu per satu sambil dikocok hingga rata.
4. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak bersama susu bubuk.
5. Di wadah yang lain, kocok putih telur sampai *soft peak* saja. Tuangkan ke adonan kuning telur dengan 3 tahapan.
6. Ambil 1/3 adonan, tambahkan bubuk cokelat dan pasta cokelat. Aduk menggunakan spatula dengan teknik aduk balik.
7. Masukkan ke dalam loyang tulban diselang seling. Buat pola memutar searah jarum jam dengan bantuan sumpit/tusuk satai.
8. Panggang selama 45 menit dengan suhu 175 °C pada oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu.



PROL TAPAI KEJU

SERVED: cake ukuran 30 x 10 cm, 12 potong

Akhirnya saya bikin prol tapai juga. Saya bukan penggemar tapai, entah itu tapai singkong atau ketan. Bukannya sama sekali tidak bisa makan, tetapi kalau murni rasa tapai saya angkat tangan. Kalo dibuat cake seperti ini, saya bisa makan karena bentuknya sudah beda dan ada tambahan rasa lain, seperti keju. Itulah kenapa saya bikin prol tapai yang pakai keju. Ternyata saya suka sekali. Parutan keju saya tambahkan lebih banyak. First impression saya adalah wanginyaaaaa, semerbak!

BAHAN

300 gr tapai singkong yang manis kualitas bagus
100 gr gula pasir
½ sdt garam
100 gr tepung terigu serbaguna
3 butir telur ayam
100 ml susu cair (40 gr kental manis dicairkan menjadi 100 ml)
75 gr mentega, lelehkan
50 gr keju parut

BAHAN LAIN

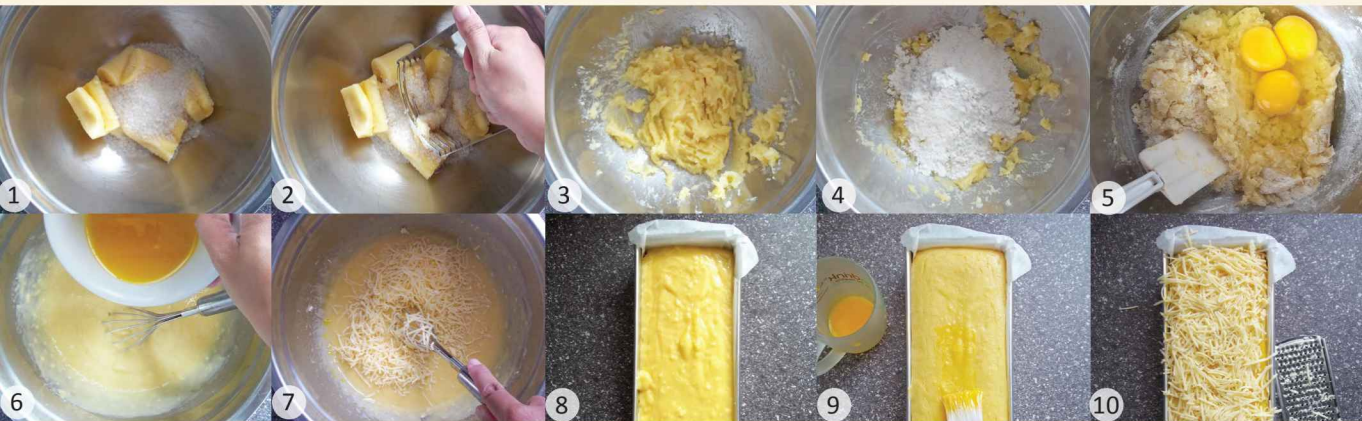
50 gr keju parut untuk taburan
1 kuning telur untuk olesan

CARA MEMBUAT

1. Lumatkan tapai, gula, dan garam hingga halus. Tambahkan tepung, aduk rata.
2. Masukkan telur, susu, dan mentega cair. Aduk menggunakan *whisk* hingga diperoleh adonan yang lembut.
3. Tambahkan keju parut. Aduk rata kembali.
4. Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 30 x 10 cm yang sudah dialasi *baking paper*.
5. Panggang dengan oven bersuhu 175 °C selama 30 menit.
6. Keluarkan dari oven. Olesi atasnya dengan kuning telur, lalu taburi keju parut.
7. Panggang kembali sampai matang dan warna keju menjadi *golden brown*. Boleh tes tusuk dan turunkan suhu sedikit.

Tips

Pilih tapai yang masih *kesat*, jangan yang sudah berair.





Resep ini menggunakan metode sponge cake yang sering dijadikan cake dasar kue ulang tahun. Teksturnya ringan dan tidak bikin cepat kenyang ketika dimakan. Toppingnya pun bisa sangat bervariasi dan bagian inilah yang menjadi favorit saya.

SERVED: 16 potong



CAKE POTONG MOKA MESIS

BAHAN

10 kuning telur
5 putih telur
125 gr gula pasir halus
10 gr *cake emulsifier*
100 gr tepung terigu protein rendah
10 gr susu bubuk
125 gr mentega/margarin, lelehkan
1 sdt pasta moka

TOPPING

Buttercream rasa moka (*buttercream* +
pasta moka)
Mesis cokelat
Marshmallow

CARA MEMBUAT

1. Kocok telur, gula, dan *cake emulsifier* sampai putih dan kental berjejak.
2. Masukkan tepung yang diayak bersama susu, aduk balik sampai rata.
3. Masukkan mentega/margarin cair dan pasta moka. Aduk balik hingga homogen.
4. Tuang ke loyang ukuran 22 x 22 x 5 cm yang sudah dialasi dengan kertas *baking*. Pangang dengan suhu 180 °C selama 20-30 menit. Keluarkan dari oven.
5. Olesi cake dengan *buttercream*, taburi mesis. Rapiakan bagian pinggir *cake*.
6. Potong-potong, lalu semprotkan *buttercream* di setiap potongannya. Hias dengan *marshmallow*.

Tips

- Kocokan telur, *cake emulsifier*, dan gula harus benar-benar kental, berwarna putih, dan berjejak. Jika tidak, adonan akan rawan turun ketika tepung dan mentega dimasukkan. Jika adonan turun dan menjadi encer, adonan sudah tidak bisa dipakai lagi. Jika diteruskan akan menghasilkan *cake* yang bantat.
- Gunakan teknik aduk balik yang benar ketika mengaduk tepung dan mentega/margarin cair agar adonan tidak turun lagi.
- Sebaiknya tepung dan susu bubuk diayak dulu agar hasil pengadukan dengan spatula tidak bergerindil. Boleh mengaduk dengan mikser asalkan dengan *speed* paling rendah.
- Jangan sampe mentega/margarin cair mengendap di bawah karena akan menyebabkan bantat. Gunakan spatula yang benar-benar bisa menyentuh bagian dasar mangkuk.
- Memasukkan pasta moka bisa juga pada tahap pertama ketika adonan sudah kental, masukkan pasta moka sambil terus dimikser.
- Mentega/margarin lebih baik dilelehkan dengan cara ditim dan jangan sampai meletup letup sehingga hasilnya akan sangat encer dan akan mengurangi daya ikat pada adonan. Jika mangkuk sudah panas dan sebagian sudah leleh, matikan api dan biarkan hingga seluruh mentega/margarin meleleh.



No Bake Cheese Cake ini sebenarnya adalah New York Cheese Cake. Cara membuatnya mudah sekali. Yang lama adalah proses pendinginannya yang membutuhkan waktu semalaman agar hasil maksimal. Loyang yang digunakan pun khusus yaitu loyang yang bisa dibongkar pasang. Jika tidak ada pun tidak apa-apa. Pakai loyang biasa saja juga oke, tetapi makannya harus pakai sendok ya.



NO BAKE CHEESE CAKE

SERVED: 8 potong

BAHAN

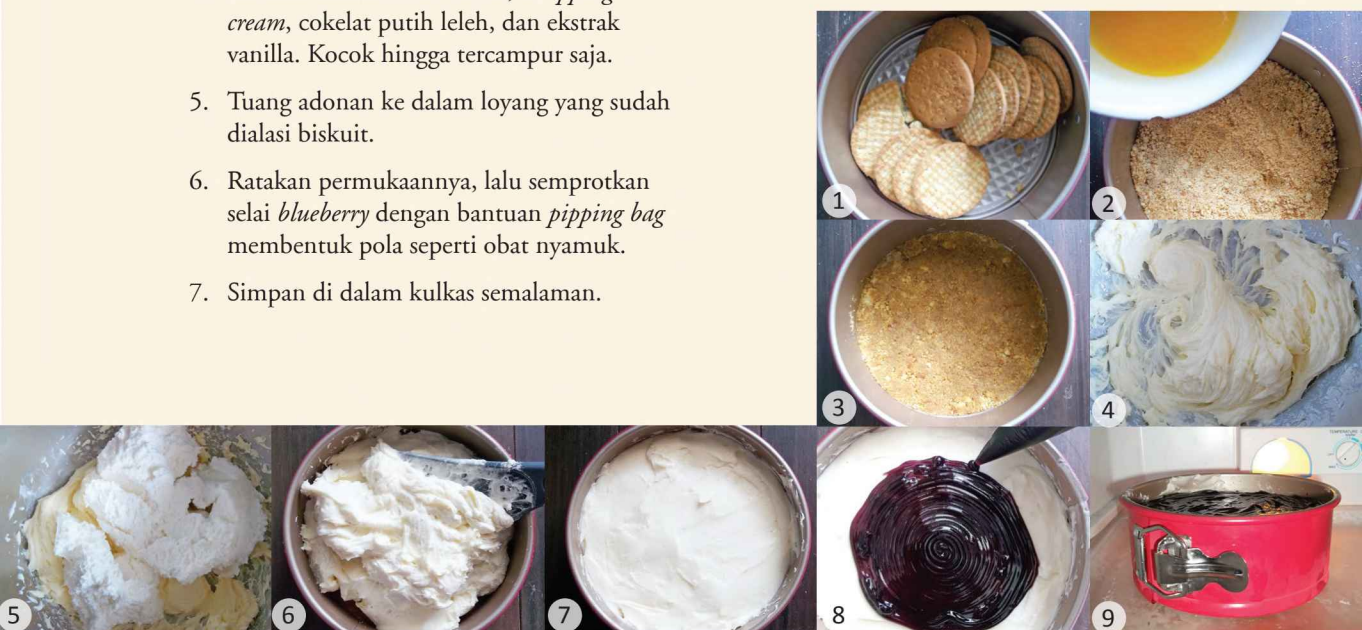
150 gr biskuit gandum
75 gr mentega, lelehkan
250 gr cream cheese suhu ruang
100 gr bubuk whipping cream
200 ml air es
200 gr white cooking chocolate, lelehkan
½ sdt ekstrak vanilla
75 gr selai blueberry (sesuai selera)

CARA MEMBUAT

1. Hancurkan biskuit gandum, lalu tuang mentega cair. Aduk dan padatkan di dasar loyang berdiameter 16 atau 18 cm. Biskuit ini digunakan sebagai *alas cheese cake*. Simpan dalam kulkas selama 30 menit.
2. Kocok cream cheese sampai lunak dengan mikser. Untuk memudahkan pengocokan saat cream cheese terlalu padat, tambahkan 2 sdm susu cair. Sisihkan.
3. Kocok whipping cream bubuk dengan air es sampai kaku.
4. Satukan bahan cream cheese, whipping cream, cokelat putih leleh, dan ekstrak vanilla. Kocok hingga tercampur saja.
5. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah dialasi biskuit.
6. Ratakan permukaannya, lalu semprotkan selai blueberry dengan bantuan *pipping bag* membentuk pola seperti obat nyamuk.
7. Simpan di dalam kulkas semalaman.

Tips

- Jika ingin praktis atau tidak menggunakan loyang bongkar pasang, gunakan wadah *aluminium foil* atau kemasan mika.
- Takaran cokelat putih boleh dikurangi jika tidak suka terlalu manis.
- Whipping cream bubuk boleh diganti dengan yang cair dengan takaran 250 ml, kocok dalam keadaan dingin. Begitu juga dengan mangkuk dan whisk mikser harus dalam keadaan dingin pula.
- Merek cream cheese tertentu bertekstur lebih encer. Jika menemukan yang seperti itu, pemakaian gelatin diperlukan agar hasil *cheese cake* lebih kokoh. Cairkan 1 sdt gelatin bubuk dengan 4 sdt air, lalu tim. Campurkan pada tahap ke-4.
- Agar cokelat putih tidak menggumpal saat dilelehkan:
 1. Gunakan mangkuk yang agak tinggi sehingga uap air tidak akan mengenai cokelat.
 2. Air untuk mengetim jangan terlampau panas sampai bergolak.
 3. Cincang/iris tipis cokelat putih, jangan memotongnya terlalu besar.



TIRAMISU IN JAR EKONOMIS

SERVED: 5 buah

BAHAN SPONGE CAKE

6 butir telur
2 kuning telur
125 gr gula pasir
80 gr tepung terigu serbaguna
10 gr tepung maizena
10 gr susu bubuk
12 gr cake emulsifier
150 gr mentega, lelehkan
1 sdt ekstrak vanilla
1 sdt pasta cokelat

CARA MEMBUAT

1. Kocok telur sekaligus dengan bahan kering dan *cake emulsifier*. Masukkan bahan kering sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga putih dan kental berjejak.
2. Masukkan mentega cair, ekstrak vanilla, dan pasta cokelat. Aduk balik jangan sampai ada yang mengendap.
3. Tuang adonan ke loyang ukuran 30 x 30 cm yang telah dialasi kertas roti. Panggang dengan suhu 200 °C selama 30 menit.
4. Setelah matang, potong-potong *cake* menggunakan *ring cutter* sesuai ukuran jar. Saya pakai jar diameter 8 cm dan tinggi 10 cm. Sisihkan.

CREAM CHEESE

BAHAN

300 gr cream cheese
100 gr gula halus
1 sdm susu cair
250 ml whipping cream cair dingin

CARA MEMBUAT

1. Kocok *cream cheese*, susu, dan gula sampe halus. Sisihkan.
2. Kocok *whipping cream* sampai kaku.
3. Campurkan *cream cheese* dan *whipping cream*. Kocok hingga rata.

BAHAN LAIN

4 sachet kopi kemasan 2 gr (larutkan dengan 250 ml air hangat)
Cokelat bubuk untuk taburan
Bolu kering secukupnya

PENYELESAIAN

Letakkan potongan *sponge cake* untuk dasar. Perciki air kopi, lalu tuang *cream cheese*. Tutup dengan bolu kering yang sudah dicelupkan ke kopi. Tuang *cream cheese lagi*. Taburi cokelat bubuk dan *chocohips*. Simpan dalam kulkas sebelum disajikan.



Menurut saya ini versi ekonomis. Saya sudah pernah buat yang pakai lady finger dan mascarpone. Sekarang giliran yang bahannya mudah ditemukan dan harganya ramah di kantong. Tempatnya pun dari tabung mika jadi tidak perlu potong-potong dan pakai piring. Saya pakai dua macam cake untuk teman si cream cheese. Kenapa? Biar bisa merasakan dua-duanya, sponge cake dan bolu kering. Silakan kalau mau pakai salah satunya. Kalau mau praktis dan murah meriah, bolu kering bisa jadi pilihan karena banyak tersedia di pasar.

Tips

- *Whipping cream* cair boleh diganti menggunakan yang bubuk dengan takaran 125 gr lalu kocok dengan air es sebanyak 250 ml sampai kaku.
- Pilih kopi instan yang tidak berampas.
- Jika ingin versi yang lebih original, ganti *cream cheese* dengan keju *mascarpone* dan ganti *sponge cake* atau bolu kering dengan *lady finger*.



KLAPPERTAART

SERVED: 8 cups

Cemilan khas Manado ini bisa jadi rebutan saya dan suami. Bagaimana tidak, kami berdua suka sekali dengan kelapa muda dan aroma kayu manisnya. Klappertaart versi saya tidaklah padat jadi sangat enak sekali jika dimakan dingin keluar dari lemari es.

BAHAN A

600 ml susu UHT
70 gr butter/mentega
150 gr gula pasir
1/2 sdt garam

BAHAN B

200 ml air kelapa muda
50 gr tepung maizena
20 gr tepung terigu
6 kuning telur

BAHAN C

500 gr daging kelapa muda
100 gr kismis
2 sdt bubuk kayu manis

CARA MEMBUAT

1. Hangatkan **bahan A** sampai gula dan mentega larut saja. Sisihkan.
2. Larutkan tepung maizena dan terigu dengan air kelapa muda lalu campurkan ke kuning telur.
3. Tuang **bahan B** ke bahan A lalu masak dengan api sedang sampai mengental. Matikan api.
4. Masukkan **bahan C**, aduk.
5. Tuang ke dalam pinggan kapasitis 2,5 liter atau aluminium cup kapasitis 300 ml lalu beri *topping* kocokan putih telur dan taburi kismis.
6. Panggang suhu 180 °C selama 30 menit dengan teknik *water bath*. Setelah matang boleh taburi bubuk kayu manis sedikit.

TOPPING

BAHAN

100 ml putih telur
50 gr gula pasir halus

CARA MEMBUAT

Kocok putih telur sampai berbusa lalu masukkan gula bertahap. Kocok sampai *soft peak*.



Tips

- Pemakaian *topping* putih telur tidak wajib jadi klappertaart bisa langsung disimpan di lemari es tidak usah dioven lagi karena semua bahan sudah matang.
- Jika suka klappertaart yang lebih padat, silahkan ditambah tepung terigunya pada bahan B sekitar 1 sdm saja atau bisa juga memakai roti tawar yang dipotong-potong.
- Bubuk kayu manis bisa ditiadakan atau dikurangi jika tidak suka.
- Kocokan putih telur bisa ditambah dengan 1 sdm tepung terigu agar lebih padat dan tidak berair.







SERBA-SERBI Cookies

Kue kering atau *cookies* ini wajib ada di atas meja ruang tamu saat hari raya. Sebelum hari raya tiba, para bunda sibuk bebikinan kue kering bahkan sudah pesan berstoples-stoples untuk suguhan nanti dan untuk dijadikan parcel atau oleh-oleh ketika bersilaturahmi. Sayangnya, kue kering yang diharapkan untuk disantap di hari raya sudah ludes duluan akibat tangan-tangan jahil para kru cilik di rumah. Musti bikin lagi atau beli lagi donk, ya. Bagaimana kalau bikin saja? Lebih berkesan karena buatan tangan sendiri apalagi kalau ada tamu yang bilang, “Kuenya kok enak, ya. Beli di mana?” Dengan bangga bunda bisa menjawab, “Bikin sendiri. Mau saya bikinkan?” Eh jadi jualan deh.... Sebelum praktik bikin *cookies* populer di hari raya, mari kita mengulik bahan-bahan dasar kue kering terlebih dahulu.

Bahan Dasar

Tepung

Pada umumnya kue kering atau *cookies* populer di Indonesia menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama. Terigu yang digunakan bisa terigu serbaguna atau terigu protein sedang dan terigu protein rendah. Pemakaian terigu protein rendah menghasilkan *cookies* lebih renyah. Bahkan untuk menambah kerenyahan pada *cookies*, tepung maizena sering ditambahkan. *Cookies* tidak hanya terbuat dari terigu saja, misal kue sagu. Namanya saja kue sagu, pasti bahan utamanya ya tepung sagu. Seiring berkembangnya waktu, variasi *cookies* pun bermunculan. *Cookies* dari gandum utuh pun muncul. Penggemarnya tentu saja orang-orang yang memang mulai menjaga pola makan. Bahkan *cookies* bisa dibuat dari *oatmeal* dan *cereal*, lho.

Mentega (butter/roombutter), Margarin & Butter Oil Substitute (BOS)

Ini dia bahan yang cukup dominan menentukan kelembutan *cookies* dan menentukan harga jual *cookies* juga. Jika harga kue kering semakin mahal, bisa dipastikan kue kering tersebut dominan berbahan baku mentega. Karena mentega terbuat dari lemak hewani, maka dia memberikan efek gurih dan aroma yang lebih enak dan harum pada kue keringnya. Sedangkan margarin terbuat dari lemak nabati yang aromanya tidak segurih mentega. Hasil akhirnya pun juga akan berbeda pada teksturnya. Menggunakan mentega akan memberikan hasil tekstur yang lebih rapuh dan lumer, sedangkan margarin membuat kue kering lebih kokoh. Itulah kenapa para penjual kue ada yang menggabungkan kedua jenis lemak tersebut agar



Margarin

menghasilkan kue yang kokoh tapi beraroma enak dan gurih juga.

Ada lemak bernama BOS (*Butter Oil Substitute*). BOS ini berasal dari nabati juga yang diberi aroma seperti mentega. Harga BOS ini terjangkau karena sama dengan harga margarin. Hasilnya tidak jauh beda dengan margarin. Menghasilkan kue kering yang kokoh juga namun beraroma lebih harum daripada margarin. Akan tetapi tekstur tetap berbeda dengan kue kering yang menggunakan mentega (*butter/roombutter*). Silahkan mau memilih yang mana, sesuaikan dengan selera dan kebutuhan, ya.



Mentega



BOS

Telur

Telur yang digunakan biasanya kuning telur. Penggunaan kuning telur ini membuat hasil *cookies* lebih pulen. Ada juga yang menggunakan telur utuh seperti *chocochips cookies*. Ada juga yang hanya menggunakan putih telur seperti lidah kucing, walaupun ada juga resep lidah kucing yang menggunakan kuning telur. Bahkan kue kering pun ada juga yang tanpa telur.

Gula

Gula tentu saja berfungsi sebagai pemanis. Tingkat kemanisan ini bisa disesuaikan saja dengan selera. Gula yang dipakai biasanya gula halus karena lebih mudah larut dengan mentega atau margarin. Kebanyakan *cookies* tidak mengharuskan mengocok mentega dan margarin sampai mengembang. Jadi gula halus sangat menolong kita dalam pengocokan tersebut. Karena cepat larut itulah, kita tidak perlu berlama-lama mengocok gula dan lemak.

Bahan Tambahan

Karena varian kue kering itu bermacam-macam, tentu saja ada penambahan bahan selain bahan-bahan utama di atas. Sifat bahan tambahan ini bisa saja tidak dipakai, hanya dipakai untuk kue kering jenis tertentu. Contoh bahan tambahan adalah *baking powder* yang membuat kue lebih bervolume, bubuk perasa seperti bubuk cokelat dan bubuk *green tea/matcha*, selai buah, kacang-kacangan (almond, kenari, mede, kacang tanah), keju (edam, *cheddar*, permesan), *essence* (vanilla dan cokelat), cokelat batang, buah kering (sukade, kismis, cherry kering), dan *chocochips*.



Peralatan

Loyang Cookies

Gunakan loyang yang tidak terlalu tinggi. Loyang kue kering akan mempunyai tinggi sekitar 2 cm agar kue kering cepat matang.



Spatula

Adonan kue kering jangan sampai terlalu banyak dipegang dengan tangan karena akan mudah menjadi keras dan cepat berminyak. Jadi, pengadukan lebih baik menggunakan spatula atau sendok kayu.



Rolling Pin & Kertas Baking

Rolling pin digunakan untuk menggilas adonan sebelum adonan dicetak dengan *cookies mold* atau *cookies cutter*. Sedangkan kertas *baking* digunakan menutupi bagian permukaan adonan yang sedang digilas agar adonan tidak lengket pada *rolling pin*.



Kuas

Kuas digunakan untuk mengoleskan kuning telur pada kue agar permukaan kue terlihat cantik dan mengilap. Ada banyak model kuas *cookies* tapi paling bagus adalah kuas yang digunakan untuk cat air.

Cetakan Cookies

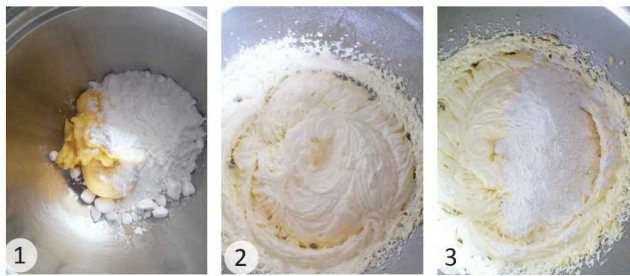
Beberapa *cookies* perlu dicetak agar terlihat rapi dan menarik.



Metode Pembuatan Cookies

Kue kering dibuat dengan berbagai macam cara. **Cara yang pertama**, lemak dikocok dulu dengan gula sampai mengembang putih dan *creamy*, contoh seperti lidah kucing. Kue ini memang akan melebar dan teksturnya renyah. **Cara yang kedua**, lemak dan gulanya tidak usah dikocok sampai mengembang putih karena kue kering yang diharapkan memang tidak terlalu mengembang, contoh kastengel dan nastar. Jika dikocok terlalu lama, kue akan melebar. Pengovenan kue kering pun dengan api yang cenderung kecil karena kita mengharapkan *cookies* yang kering (tidak basah di dalam). Jika api terlalu besar, kue kering akan cepat gosong luarnya tapi di dalam masih mentah.

COOKIES KOCOK MENGENGANG



COOKIES KOCOK HANYA RATA DENGAN TELUR DAN GULA



ATAU TANPA TELUR



Cara Membentuk Cookies

Cara membentuk *cookies* pun berbeda-beda pula. Ada yang digilas lalu dipotong-potong atau dicetak dengan menggunakan *cookies cutter* atau *cookies mold*, contohnya seperti kue kacang jadoel dan kastengel. Yang kedua dengan cara dipulung atau dibentuk dengan sendok, seperti *chocochips cookies* dan nastar. Yang ketiga adalah dengan cara disemprotkan menggunakan *piping bag*, yaitu lidah kucing dan sugu keju.



BUTTER COOKIES

Butter cookies yang saya buat kali ini bentuknya mirip dengan butter cookies merek terkenal. Rasanya pun bisa dikatakan mirip, asalkan bunda menggunakan full butter. Nggak percaya? Daripada bertanya-tanya, langsung buat saja, yuk!

BAHAN

200 gr mentega (butter)
125 gr gula halus
1 sdt ekstrak vanilla
2 kuning telur
300 gr tepung terigu protein rendah
50 gr susu bubuk (boleh ditiadakan karena sudah full butter)

BAHAN LAIN

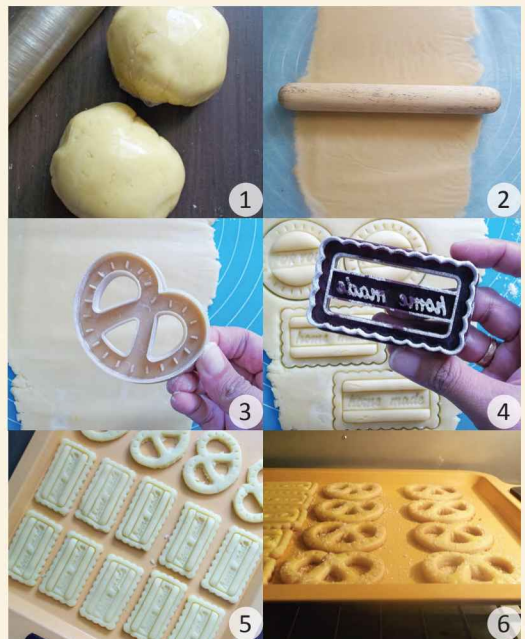
2 kuning telur untuk olesan
Gula pasir halus untuk taburan

CARA MEMBUAT

1. Kocok mentega, gula, dan ekstrak vanilla selama ± 2 menit atau hanya tercampur rata saja.
2. Masukkan kuning telur dan kocok dengan kecepatan rendah hingga rata.
3. Masukkan tepung yang sudah diayak bersama susu bubuk secara bertahap, aduk dengan spatula.
4. Gilas adonan hingga setebal 0,5 cm. Cetak menggunakan *cookies cutter* atau *cookies mold*. Tata di atas Loyang yang sudah dilapisi kertas roti dan dioles margarin tipis-tipis.
5. Panggang dengan suhu 160 °C selama 15 menit.
6. Keluarkan dari oven, olesi dengan kuning telur dan taburi gula pasir. Panggang kembali selama 5 menit atau hingga matang.

Tips

- Jika kurang suka dengan aroma dan rasa susu yang kuat, lebih baik mentega dicampur dengan margarin.
- Jika menggunakan cetakan seperti yang ada pada foto, sebaiknya dicelupkan pada tepung terlebih dahulu sebelum digunakan.
- Jika suhu ruangan cenderung panas, lebih baik adonan digilas secara bertahap, misalnya dibagi 2 bagian. Ketika adonan pertama digilas, simpan adonan sisa dalam kulkas agar mentega tidak meleleh dan menyebabkan adonan lembek sehingga sulit dicetak.



CHOCOCHIPS COOKIES

BAHAN

100 gr mentega
70 gr margarin
100 gr gula palem
100 gr gula pasir
1 butir telur ukuran besar
340 gr tepung terigu protein rendah
½ sdt ekstrak/pasta vanilla
½ sdt baking powder
½ sdt baking soda
½ sdt garam
150 gr chocochips

CARA MEMBUAT

1. Kocok mentega, margarin, gula palem, dan gula pasir sampai mengembang atau selama ± 3 menit.
2. Masukkan telur dan kocok asal rata. Beri ekstrak/pasta vanilla, kocok rata sebentar.
3. Masukkan tepung yang sudah diayak bersama *baking powder*, *baking soda*, dan garam. Aduk adonan dengan spatula.
4. Tambahkan *chocochips*, aduk kembali sampai rata.
5. Bentuk bulat adonan, bungkus dengan *plastic wrap*. Simpan adonan dalam *chiller* selama 1 jam.
6. Keluarkan adonan. Ambil sebanyak satu sendok teh, pulung dan sedikit pipihkan, tata di atas loyang.
7. Panggang dengan suhu 180 °C selama 15-20 menit atau hingga matang.



Tips

- Jangan membentuk *cookies* terlalu pipih karena ketika dipanggang akan melebar dengan sendirinya.
- Memanggang *cookies* tidak perlu sampai kering di dalam oven karena akan lebih mengeras ketika sudah dingin. Jadi, jika bagian bawah dan pinggirannya sudah mulai kecokelatan, matikan api bawah dan nyalakan api atas sekitar 5-10 menit saja. Saat masih panas bagian tengah memang masih empuk, tetapi saat dingin kue akan mengeras.
- Pakailah mentega dan margarin dengan perbandingan 1 : 1 karena rasanya dijamin lebih gurih daripada pakai margarin saja.
- Pemakaian gula palem boleh ditiadakan dan diganti dengan gula pasir.
- Jangan terlalu banyak mengaduk atau menguleni terlalu lama karena bisa membuat *cookies* keras setelah matang. Aduk saja pakai spatula atau sendok kayu. Ketika membentuk *cookies* pun jangan terlalu ditekan-tekan karena suhu tangan yang hangat akan membuat mentega dalam adonan meleleh.



Chochips cookies ini lezatnya tidak kalah dengan chochips cookies merek terkenal. Harumnya lebih khas karena menggunakan gula palem. Seduh secangkir teh sebagai teman makan si chochips ini. Yummy!!



KUE KACANG JADOEL

Yang jadoel selalu disuka, yang jadoel selalu abadi. Mau se-modern apa pun jenis kue kering sekarang, yang jadoel tetep saja dicari. Contohnya kue kacang ini. Bahannya pun sederhana dan terjangkau sekali.

BAHAN

150 gr kacang tanah kupas yang sudah dioven atau disangrai
225 gr tepung terigu
25 gr susu bubuk
150 ml minyak goreng
60 gr gula halus

BAHAN LAIN

Kuning telur + ¼ sdt susu cair untuk olesan
Wijen untuk taburan

CARA MEMBUAT

1. Blender kacang hingga menjadi bubuk.
2. Campurkan bubuk kacang tanah, tepung, susu bubuk, dan gula halus yang sudah diayak, aduk rata.
3. Masukkan minyak goreng, aduk kembali sampai benar-benar rata.
4. Gilas adonan, lalu cetak menggunakan *cookies cutter*. Tata dalam loyang, olesi dengan kuning telur dan taburi wijen.
5. Panggang dengan suhu 150 °C selama 15-20 menit.



Tips

Jangan panggang kue kacang sampai kering di dalam oven. Pada saat masih panas, kue ini lunak jika disentuh, tetapi akan mengeras setelah dingin.



NASTAR

Kue ini menjadi primadona ketika lebaran selain kastengel. Sungguh orang sabar dan telaten yang bisa membuat kue kering satu ini. Bagaimana tidak? Prosesnya cukup panjang dari membuat selai, membuat adonan, mengisi adonan dan membulat-bulatkannya, memanggang, lalu mengolesnya dengan kuning telur. Pekerjaan luar biasa bukan? Sedihnya, menghabiskan nastar tidak membutuhkan waktu yang lama. Hap hap, langsung habis.

BAHAN ADONAN NASTAR

100 gr mentega
100 gr margarin
50 gr gula halus
2 kuning telur
275 - 300 gr tepung terigu
25 gr susu bubuk

BAHAN OLESAN (KOCOK LEPAS)

4 kuning telur bebek/telur ayam omega/
telur ayam kampung
½ sdt susu cair atau air

SELAJ NANAS

BAHAN

750 gr nanas yang sudah diparut
100 gr gula pasir
¼ sdt kayu manis bubuk/3 cm kayu manis batang

CARA MEMBUAT

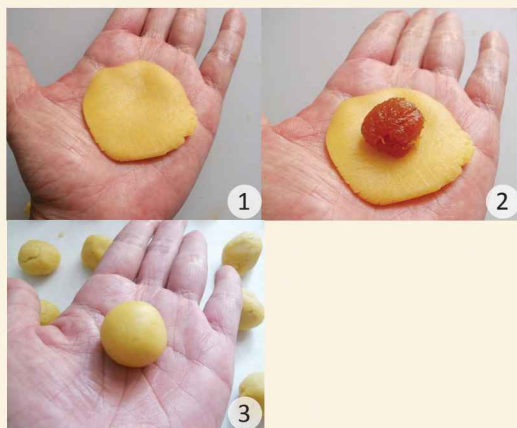
Masak nanas parut dengan api sedang sampai air menyusut, masukkan gula dan kayu manis bubuk. Mulai masak dengan api kecil. Masak sambal terus diaduk sampai nanas menggumpal dan bisa dipulung.



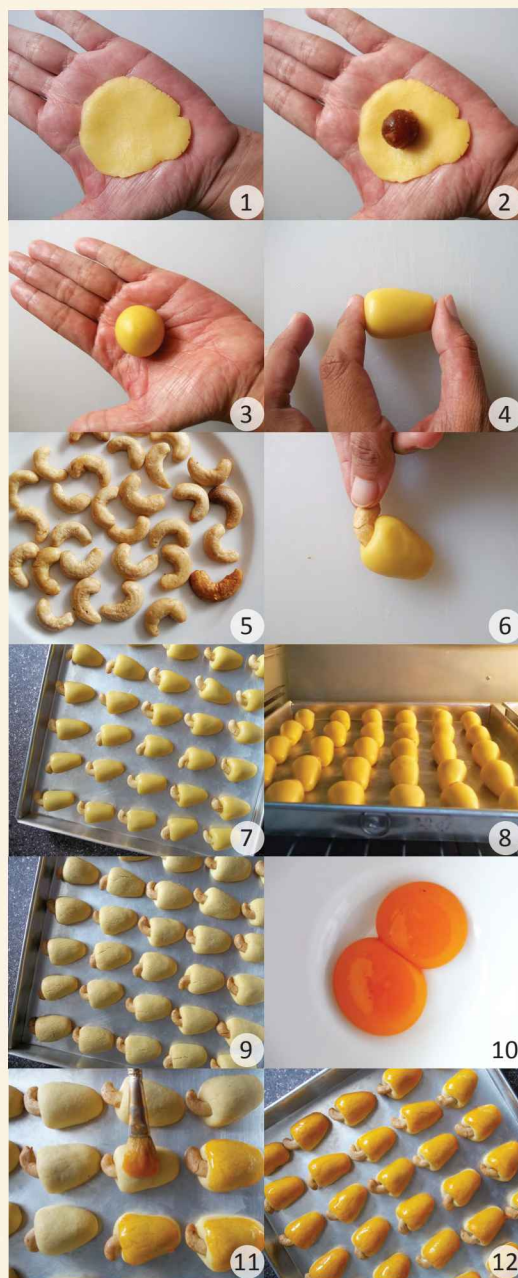
CARA MEMBUAT

1. Kocok mentega, margarin, gula, dan telur hingga tercampur rata saja dengan mikser.
2. Masukkan tepung terigu yang diayak bersama susu bubuk, aduk dengan sendok kayu atau spatula.
3. Ambil sejumput adonan, bentuk bulat, pipihkan hingga lebar. Letakkan selai di tengah, bungkus, dan bulatkan kembali adonan (bisa juga dibentuk lonjong).
4. Panggang dengan suhu 140-150 °C selama 15 menit, keluarkan. Olesi nastar dengan bahan olesan, diamkan selama 5 menit. Oles sekali lagi, diamkan selama 5 menit.
5. Panggang kembali nastar sampai warna permukaannya *golden brown*.

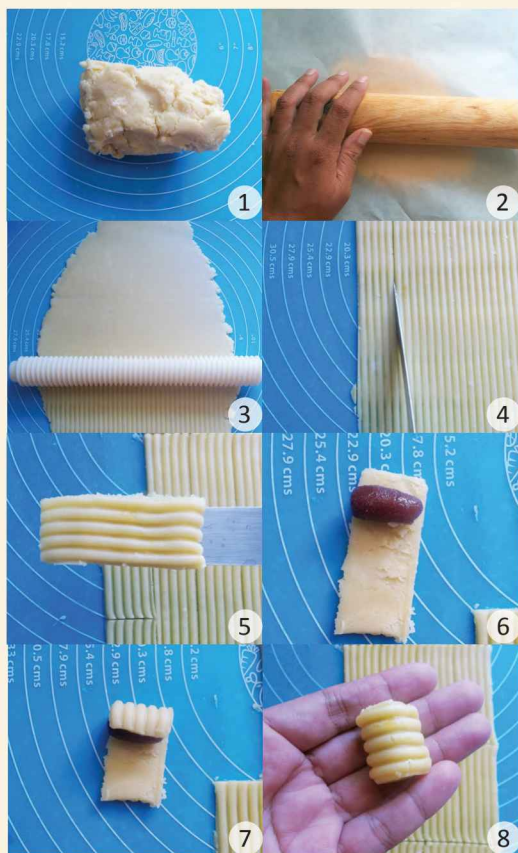
NASTAR BULAT



NASTAR JAMBU MEDE



NASTAR GULUNG

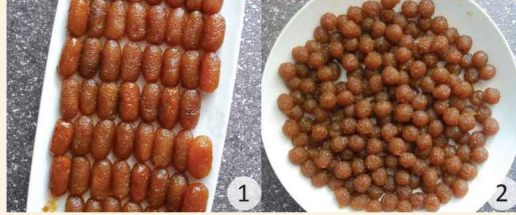




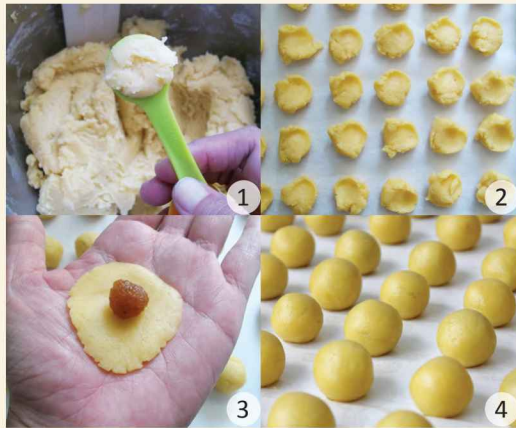


Tips

- Selai nanas harus pas, tidak terlalu lembek dan jangan terlalu kering. Jika terlalu lembek, nastar akan pecah ketika dipanggang, dan jika selai terlalu kering selai akan semakin keras ketika dipanggang.
- Pilih nanas yang manis karena akan menghemat penggunaan gula pasir. Penambahan gula pasir bisa dilakukan ketika nanas sudah benar-benar susut airnya.
- Selalu bulatkan atau pulung nanas sebelum dibungkus adonan nastar agar bentuk nastar lebih rapi dan sama besarnya.
- Jika nanas lengket dan lembek ketika dipulung, masukkan ke dalam kulkas terlebih dahulu.
- Kocok mentega dan margarin hanya sampai tercampur rata saja. Jika sampai mengembang, nastar akan gepeng atau melebar saat dipanggang.
- Hindari memegang adonan nastar dengan telapak tangan karena akan menyebabkan adonan berminyak dan nastar menjadi bantat (keras).
- Jika ingin membuat nastar gulung, masukkan adonan ke *cookies maker* atau cetakan nastar gulung, semprotkan, letakkan selai, dan gulung.
- Jangan mengoven nastar dengan suhu terlampau tinggi karena nastar akan retak.
- Jika Bunda membuat nastar sendiri tanpa bantuan orang lain, buatlah sesuai kemampuan agar adonan tidak dibiarkan lama untuk dibentuk. Adonan lama-lama akan mengeras jika dibiarkan terbuka dan bahkan bisa berminyak akibat panasnya suhu ruang.
- Jika ingin membentuk nastar yang sama bulatnya, kita bisa menggunakan sendok ukur.
- Oles kuning telur ketika permukaan nastar sudah kokoh, sekitar setelah 10-15 menit dipanggang. Keluarkan dan tunggu agak dingin, baru dioles dengan kuning telur. Diamkan dahulu selama 5 menit, baru proses panggang kembali. Jika langsung dimasukkan oven, olesan akan berbintik dan bergelembung.
- Jangan mengoles nastar dengan kuning telur pada awal pengovenan karena olesan akan retak yang diakibatkan oleh pemuaian adonan nastar.



Selai nanas pulung



PUTRI SALJU KACANG KENARI

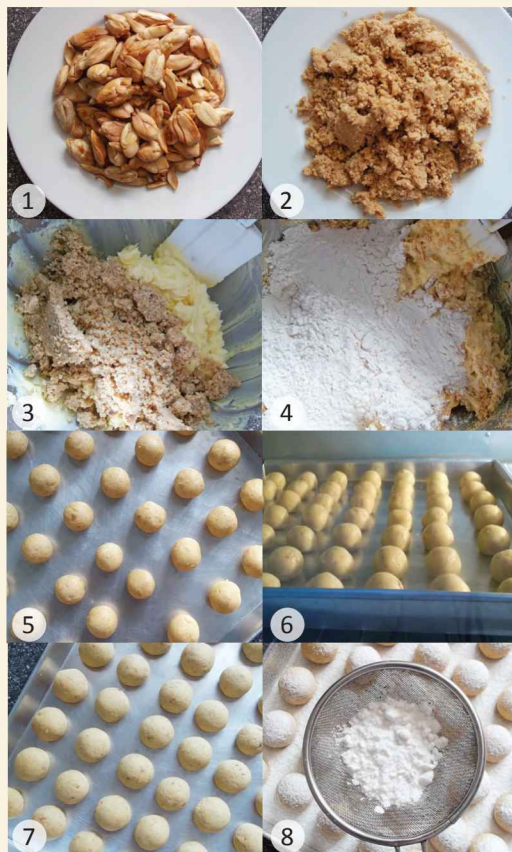
Aduuuuuh ini enak banget!! Lumer di mulut dan tidak terlalu manis. Bahkan ada teman saya yang tidak bisa berhenti makan putri salju buatan saya ini.

BAHAN

150 gr mentega
50 gr margarin
80 gr gula halus
½ sdt garam
150 gr kacang kenari oven, blender halus
50 gr kacang kenari oven, tumbuk kasar
250 gr tepung terigu
100 gr gula halus untuk taburan

CARA MEMBUAT

1. Kocok mentega, margarin, gula halus, dan garam dengan mikser hingga tercampur rata saja.
2. Masukkan kacang kenari bubuk dan kasar, aduk rata dengan spatula.
3. Tambahkan tepung terigu, aduk kembali sampai rata.
4. Masukkan adonan ke dalam kulkas agar mudah dipulung. Boleh juga dicetak atau dibentuk bulat.
5. Tata dalam loyang, panggang dengan suhu 140 °C selama 20 menit.
6. Keluarkan dari oven, tabur atau guling-gulingkan ke gula halus selagi masih panas.



Tips

Kacang-kacangan yang bisa digunakan selain kenari adalah kacang mede dan kacang almond.



Kesan pertama ketika menggigit kue kering ini adalah lumerrrrrrr-nya kebangetan. Saya pernah merasakan kue sagu keju yang luar biasa enak tapi saat mau beli, mahalnya luar biasa. Selain itu harus melalui pengiriman via ekspedisi yang membuat kue pasti akan hancur menjadi bubuk. Kecewalah saya. Tapi selalu ada jalan menuju Roma: BIKIN SENDIRI.



SAGU KEJU

BAHAN

250 gr tepung sagu
2 lembar daun pandan, potong-potong
100 gr mentega
25 gr margarin
90 gr gula halus
1 kuning telur
65 ml santan kental
75 gr keju edam

TABURAN

Keju cheddar parut secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Sangrai tepung sagu dengan daun pandan sampai ringan dan daun pandan kering. Sisihkan sampai dingin dan buang daun pandannya.
2. Kocok mentega, margarin, dan gula hanya sampai lembut saja.
3. Masukkan kuning telur lalu santan, kocok asal rata sampai menyatu. Tambahkan parutan keju edam, kocok sebentar.
4. Masukkan tepung sagu secara bertahap, aduk dengan spatula.
5. Masukkan adonan ke dalam *pipping bag* yang sudah dipasang *spuit*. Semprotkan ke atas loyang, lalu beri sedikit keju parut.
6. Panggang dengan suhu 140 °C selama 30 menit.

Tips

- Jika dalam resep menggunakan tepung sagu sebanyak 250 gram, maka takaran tepung yang disangrai harus lebih dari itu. Jika tidak dilebihkan, takaran akan berkurang karena tepung pasti ada yang menempel pada wajan.
- Jangan terlalu lama kocok lemak karena sagu keju akan terlalu melebar ketika dipanggang dan adonan juga akan mengeluarkan minyak.
- Selalu masukkan tepung secara bertahap, jika tidak adonan akan sulit diaduk dan menjadi kering bergerindil. Jika tekstur adonan sudah cukup untuk disuit, masukkan tepung boleh di stop.
- Pemakaian keju edam boleh diganti dengan keju cheddar, tetapi rawan basah di dalamnya karena sifat keju cheddar yang lembap. Jadi, lebih baik diparut dulu dan diangin-anginkan agar kering.
- Agar warna tetap cantik tapi kering dan matang, suhu pemanggangan harus kecil namun waktu memanggang menjadi sedikit agak lama. Akan tetapi, jangan sampai terlalu lama karena kue sagu akan menjadi keras.
- Pada saat panas, kue sagu masih lunak seperti belum matang. Tapi jika suhu sudah dingin, dia akan lebih mengeras.



KASTENGEL NUGGET

Kenapa namanya kastengel nugget? Coba lihat penampakannya, seperti nugget bukan? Kastengel ini anti telur ya. Adonannya tidak ada campuran kuning telur sehingga memiliki tekstur yang lebih crunchy ketika dimakan. Tidak ada oles-oles kuning telur juga karena hanya dibalur dengan bubuk biskuit keju yang membuat renyahnya jadi dobel.

BAHAN

150 gr mentega
50 gr margarin
130 gr keju edam, parut
225 gr terigu protein rendah
25 gr maizena

Biskuit keju secukupnya yang dihancurkan jadi bubuk untuk membalur kastengel.

CARAMEMBUAT

1. Kocok margarin, mentega, dan keju parut asal rata saja.
2. Masukkan tepung yang sudah diayak, aduk menggunakan spatula atau sendok kayu.
3. Gilas adonan dan cetak dengan cetakan kastengel.
4. Balurkan adonan yang sudah dicetak dengan bubuk biskuit.
5. Oven suhu 140°C selama 20 menit.

Tips

- Keju edam boleh diganti dengan keju *cheddar* tapi hasil akan berbeda karena keju *cheddar* rasanya tidak setajam keju edam dan lebih basah. Jadi, jika menggunakan keju *cheddar*, sebaiknya diparut terlebih dahulu lalu dimasukkan ke dalam kulkas agar lebih kering.
- Tidak perlu mengoles kastengel dengan kuning telur agar bubuk biskuit menempel karena akan otomatis menempel pada kastengel.





Tentang Penulis

Rina Dedik

Instagram



ms.rinadedik

Follow

1,115 posts 210k followers 221 following

REEN'S KITCHEN

A devoted wife & mom 🥰

A COOKING & BAKING ADDICT 🍳🍰

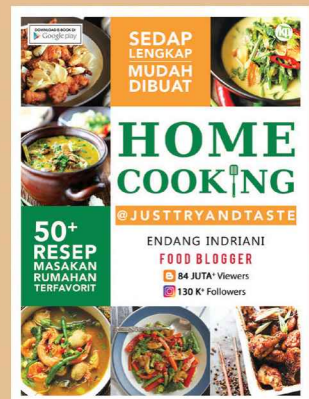
Who keeps learning by doing

📍 Yogyakarta

Terlahir sebagai orang Jogja tulen 34 tahun yang silam. Saya seorang perempuan yang teramat pede membuat buku **Serba-Serbi Baking** padahal bukan lulusan sekolah yang ada hubungannya dengan tata boga. Seorang perempuan yang nekat mencoba resep sana sini, rela mengalami puluhan kegagalan, dan merasa bahagia ketika percobaan di dapur berhasil. Inilah saya, Rina, yang merasa bahwa berada di dapur itu bukan sesuatu yang membuat saya capek, tapi bisa menghilangkan kepenatan dan kejenuhan ketika pekerjaan di kantor terasa membosankan. Saya bekerja paruh waktu sebagai pengajar dan senang sekali berbagi ilmu. Selain itu, saya juga ibu rumah tangga yang sebisa mungkin menyediakan camilan lezat untuk keluarga di rumah agar tidak terlalu sering jajan di luar. Sungguh sejalan dengan peribahasa 'sekali mendayung dua tiga pulau terlampaui'. Jadilah hobi cooking dan baking saya ini salah satu sumber kebahagiaan saya: obat capek, wadah berbagi ilmu di luar lingkup akademik namun bisa memberikan rasa kenyang untuk anak, suami, mama, kakak, ponakan, tetangga, dan teman-teman saya.

Miliki segera buku-buku **Kawan Pustaka** lainnya. Bisa didapatkan di toko buku Gramedia, Gunung Agung, TM.Bookstore, dan toko buku *online* kesayangan Anda.

Dapatkan e-booknya di **Google Play Store**.

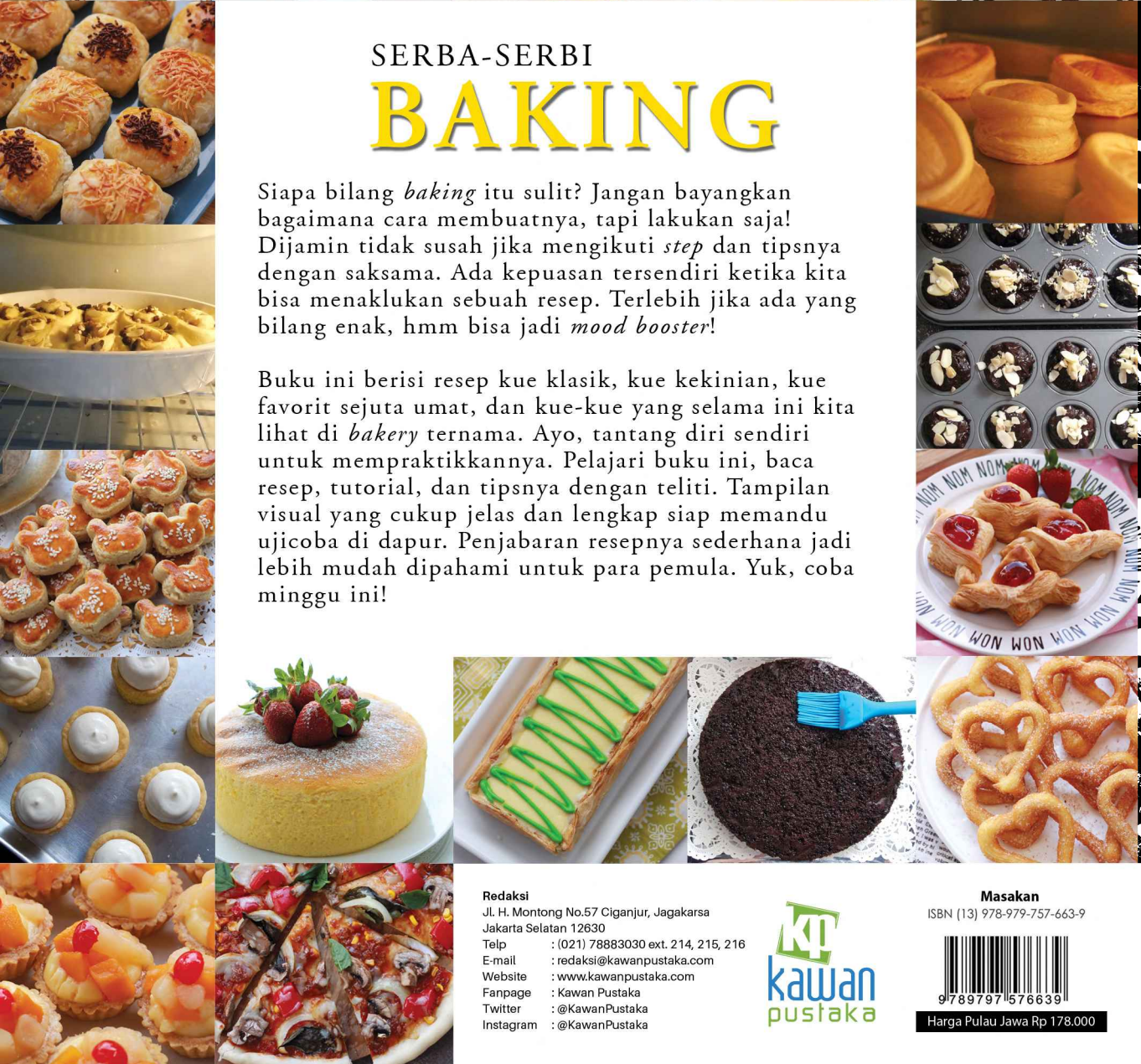




SERBA-SERBI BAKING

Siapa bilang *baking* itu sulit? Jangan bayangkan bagaimana cara membuatnya, tapi lakukan saja! Dijamin tidak susah jika mengikuti *step* dan tipsnya dengan saksama. Ada kepuasan tersendiri ketika kita bisa menaklukkan sebuah resep. Terlebih jika ada yang bilang enak, hmm bisa jadi *mood booster*!

Buku ini berisi resep kue klasik, kue kekinian, kue favorit sejuta umat, dan kue-kue yang selama ini kita lihat di *bakery* ternama. Ayo, tantang diri sendiri untuk mempraktikkannya. Pelajari buku ini, baca resep, tutorial, dan tipsnya dengan teliti. Tampilan visual yang cukup jelas dan lengkap siap memandu ujicoba di dapur. Penjabaran resepnya sederhana jadi lebih mudah dipahami untuk para pemula. Yuk, coba minggu ini!



Redaksi

Jl. H. Montong No.57 Ciganjur, Jagakarsa
Jakarta Selatan 12630
Telp : (021) 78883030 ext. 214, 215, 216
E-mail : redaksi@kawanpustaka.com
Website : www.kawanpustaka.com
Fanpage : Kawan Pustaka
Twitter : @KawanPustaka
Instagram : @KawanPustaka

KP
kawan
pustaka

Masakan

ISBN (13) 978-979-757-663-9



97897974576639

Harga Pulau Jawa Rp 178.000