

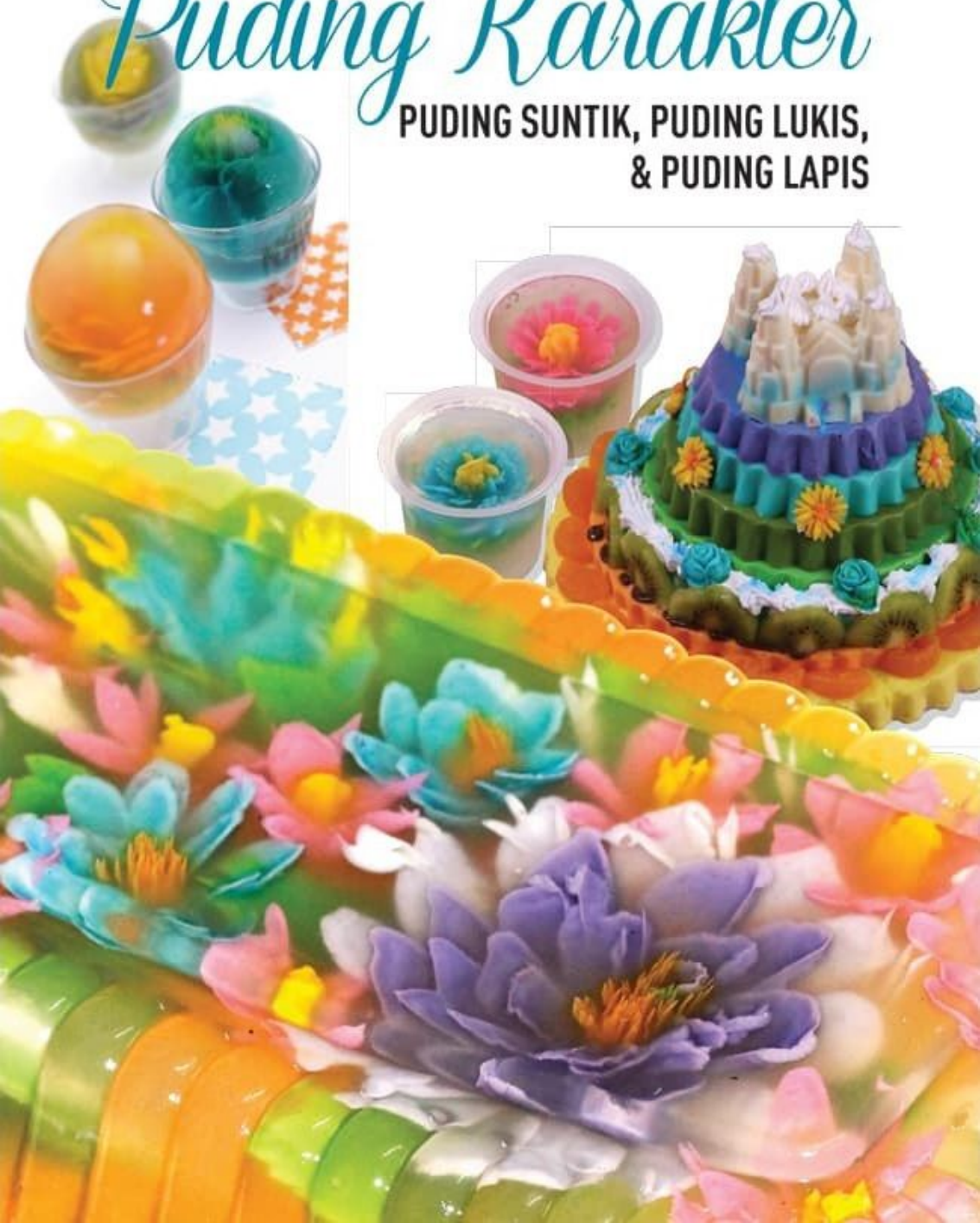
— LANNY SOECHAN —



40 KREASI

# *Puding Karakter*

PUDING SUNTIK, PUDING LUKIS,  
& PUDING LAPIS

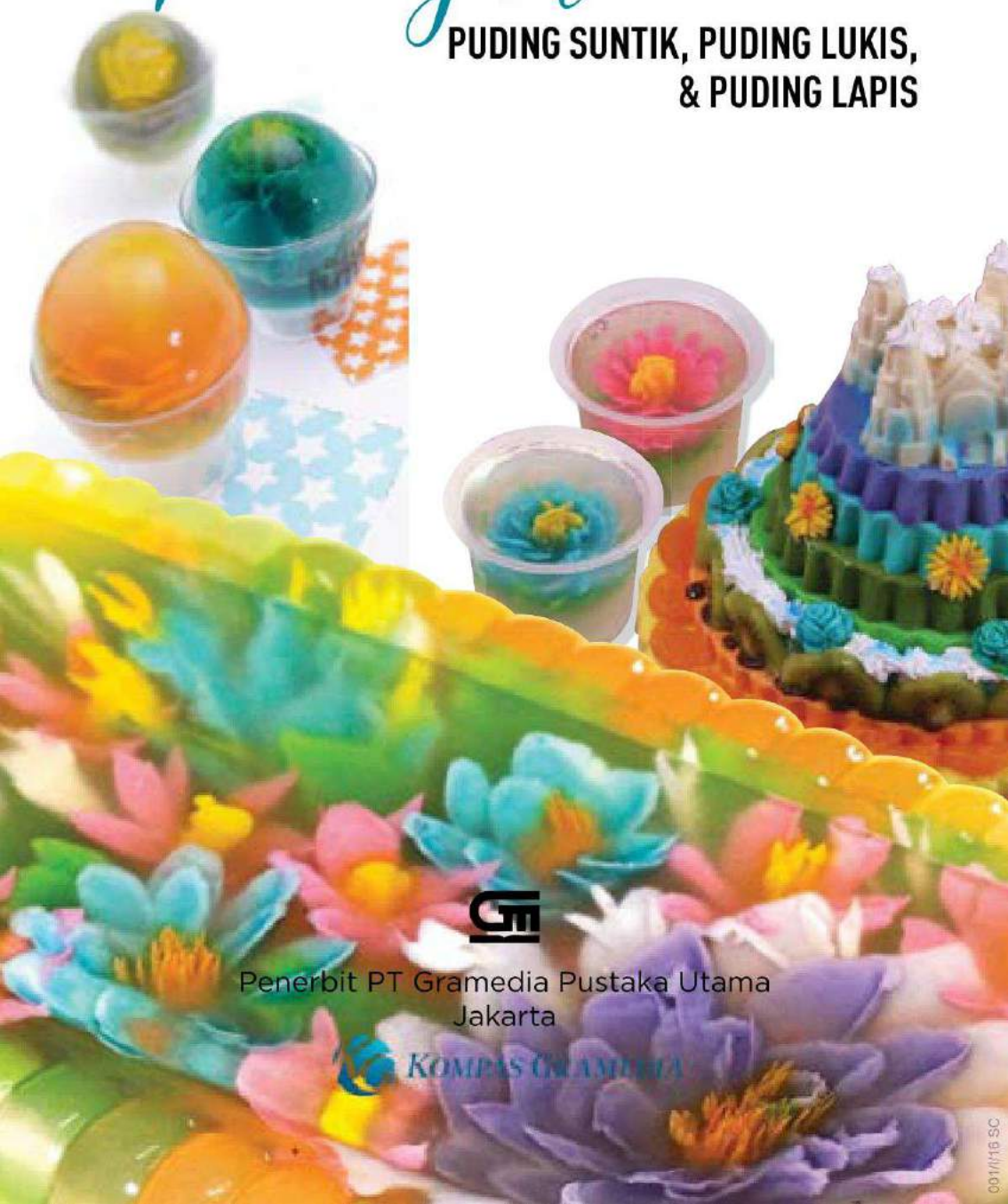




40 KREASI

# *Puding Karakter*

PUDING SUNTIK, PUDING LUKIS,  
& PUDING LAPIS



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Jakarta

 KOMPAS GRAMEDIA



# 40 KREASI

## *Puding Karakter*

PUDING-SUNTIK, PUDING LUKIS,  
& PUDING LAPIS

LANNY SOECHAN

GM

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Kompas Gramedia Building Blok 1 Lantai 5  
Jalan Palmerah Barat 29-37, Jakarta 10270

EDITOR:  
**INTARINA HARDIMAN &  
YUDHO ASMORO**

FOTOGRAFER:  
**ARIEF B. PRAYITNO**

DESAIN GRAFIS:  
**INTAN by GAGAS ULUNG**

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit  
PT Gramedia Pustaka Utama  
Anggota IKAPI, Jakarta, Agustus 2016

[www.gramediapustakautama.com](http://www.gramediapustakautama.com)

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang.  
Dilarang mengutip atau memperbanyak  
sebagian atau seluruh isi buku ini  
tanpa izin tertulis dari Penerbit.

ISBN 978-602-03-3309-0

Sanksi Pelanggaran Pasal 113  
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014  
tentang Hak Cipta

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia, Jakarta  
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan



# Daftar Isi

- 5 PRAKATA
- 6 SEBELUM MEMULAI

## A. CUP PUDDING

- 11 CUP CHICKY PUDDING
- 11 CUP PUPPIES PUDDING
- 12 CUP MOUSE PUDDING
- 12 CUP ULO PUDDING
- 13 CUP LITTLE DRAGON PUDDING
- 13 CUP LITTLE PIGGY PUDDING
- 14 CUP HORSY PUDDING

## B. PUDING LUKIS

- 19 LEGO
- 20 MICKEY MOUSE
- 21 DONALD DUCK
- 22 SOUND OF MUSIC
- 23 SPIDERMAN
- 24 ULTRAMAN
- 25 CASTLE
- 26 FROZEN CASTLE
- 27 MOTORCYCLE
- 28 SANTA NATAL
- 29 PUDING KETUPAT
- 30 PUDING MASJID
- 31 PUDING VALENTINE
- 32 PUDING ANIMAL PLANET

## C. PUDING SUNTIK

- 36 ART PUDDING DALAM CUP
- 37 ART PUDDING DALAM KULIT TELUR
- 38 ART PUDDING DALAM MANGKUK
- 39 ART PUDDING DALAM GELAS

- 40 ART PUDDING FLOWER BOUQUET
- 41 ART PUDDING BIRDS OF PARADISE
- 42 ART PUDDING WINNIE THE POOH
- 43 ART PUDDING SWEETY DOLLY / BONEKA
- 44 ART PUDDING ANGSA
- 45 ART PUDDING GOLD FISH
- 46 ART PUDDING FLOWER & BUTTERFLY

## D. PUDING LAPIS

- 51 PUDING NUMERIC
- 52 PUDING BIG KOI
- 53 PUDING TWITTER
- 54 PUDING FACEBOOK
- 55 PUDING KARAMEL 1.000 LAPIS
- 56 PUDING LAPIS BINTIK OREO
- 58 SILKY PUDDING IN JAR
- 59 EGG SILKY PUDDING

## --- 60 TENTANG PENULIS

# Prakata

Puding karakter atau suntik adalah teknik melukis pada dasar puding yang mulai menjadi tren sejak tahun 2012 lalu. Para pehobi masak pun berlomba mengikuti kursus tersebut. Daya tarik dari puding ini adalah keindahan motif (biasanya *flora*) yang dihasilkan serta teknik yang relatif mudah.

Menggunakan bahan dasar dari agar-agar jelly ataupun gelatin. Dalam buku ini penulis merangkum resep puding campuran gelatin dan agar-agar jelly. Sehingga akan lebih banyak variasi bentuk puding yang dihasilkan. Ada 4 kategori menurut bentuknya yaitu: Puding Suntik, Puding Lukis, Puding Lapis, dan Puding Cup. Anda dapat memilih bentuk-bentuk yang populer, seperti logo media sosial Facebook, Twitter. Karakter yang disukai anak seperti Frozen, Lego, Spiderman, Mickey Mouse. Ada juga bentuk masjid dan Santa Natal.

Semoga buku ini dapat menjadi inspirasi para peminat puding karakter di Indonesia. Selamat berkreasi!

Salam,  
Penulis

## SEBELUM MEMULAI

# Aneka Adonan Puding

### 1. AGAR- AGAR RUMPUT LAUT

Puding yang biasa kita buat adalah dari agar rumput laut.

Proses memasaknya: Agar-agar harus mencapai titik didih.

Kelebihan puding agar-agar, tidak mencair.

Kekurangannya warna mudah luntur.

### 2. GELATIN BLOOM 140

Puding juga bisa dibuat dari gelatin (dari tulang-tulang hewan seperti sapi, babi, dan ikan). Sebaiknya pilih gelatin dari tulang ikan, karena warnanya lebih putih. Proses memasaknya: tidak dimasak, *double boil* proses, jika dimasak akan mengeluarkan aroma yang tajam. Gelatin yang digunakan adalah BLOOM – 140, Bloom adalah tingkat kepekatan dari gelatin.

Kelebihan puding gelatin warnanya lebih mengikat, sehingga tahan luntur. Kekurangannya mudah mencair dalam suhu ruang, sebaiknya harus selalu berada dalam suhu sejuk.

*Dalam buku ini penulis merangkum resep puding campuran antara gelatin dan agar-agar jelly. Hasilnya, banyak jenis puding dapat ditampilkan, tentunya dengan resep yang berbeda-beda sesuai dengan karakter dan bentuk puding yang diinginkan.*

*Dengan tambahan vla ketika disajikan, tentu saja akan menambah lezatnya puding.*

## Membuat Vla Puding

#### BAHAN A:

- 500 ml susu cair
- 100 g gula pasir

Dimasak hampir mendidih

#### BAHAN B:

- 1 sdm maizena/*custard powder*  
+ 50 ml air

#### BAHAN C:

- 1 kuning telur + 1 sdm gula pasir dikocok lepas
- 1 sdm *rhum* (optional)/*mocca*

#### CARA MEMBUAT:

- Bahan A setelah mendidih, masukkan larutan maizena, aduk rata.
- Masak sebentar hingga kental, angkat dari api.
- Masukkan kuning telur yang sudah dikocok, aduk rata.
- Tambahkan *rhum*, aduk.
- Disajikan dalam keadaan dingin.

# Alat Puding Karakter



Aneka adonan penuh warna



12 macam tools art



Cetakan sound of music



Cetakan spiderman



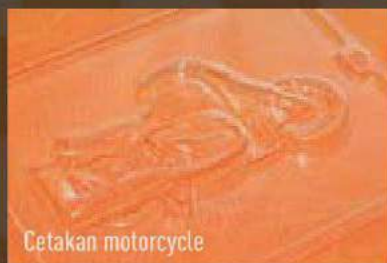
Cetakan twitter



Cetakan facebook



Cetakan animal planet



Cetakan motorcycle

# *Cup Pudding*

## BAHAN DASAR PUDING

# Bening Gelatin/ Puding Kaca

### BAHAN A:

- 500 ml air
- 200 g gula pasir + 100 g gelatin

### BAHAN B

(masak mendidih):

- 500 ml air + 10 g Jelly powder

\* Esens lychee atau menurut selera

### CARA MEMBUAT:

- Taburkan campuran gelatin + gula pasir di atas air.
- Lalu aduk hingga gelatin larut.
- Masukkan bahan B, aduk rata.
- Lalu disteam di atas air mendidih, aduk rata dan masak hingga gelatin bening. Angkat.
- Tambahkan esens. Aduk rata.



1



2



3



4



5



6



7

# Puding Karakter Lukis

## BAHAN A (diaduk rata):

- 250 ml susu cair
- 100 g gelatin + 100 g gula pasir

## BAHAN B (masak mendidih):

- 500 ml susu cair + 10 g jelly powder

## BAHAN C:

- 100 g *whipped cream* bubuk

\* Esens *lychee* atau menurut selera

## CARA MEMBUAT:

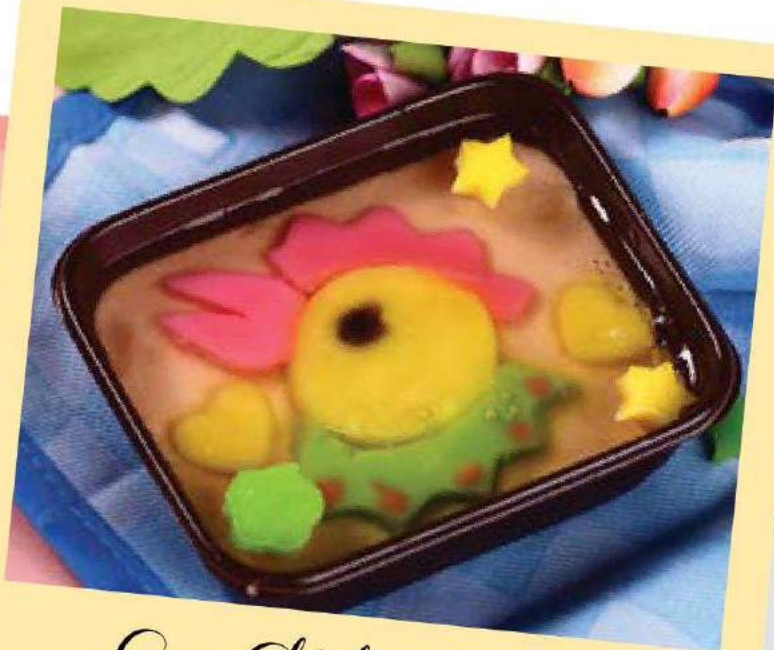
- Taburkan campuran gelatin + gula pasir di dalam susu.
- Lalu aduk hingga gelatin larut.
- Masukkan bahan B yang telah mendidih, aduk rata.
- Lalu *distem* di atas air mendidih, aduk rata dan

masak hingga gelatin menjadi larut dan bening, lalu saring.

- Masukkan bahan C. Aduk rata.
- Beri warna sesuai kebutuhan.
- Cetak menggunakan loyang tipis, tebal 1cm. Dinginkan di kulkas sampai puding mengeras.
- Cetak menggunakan Bento Cutter untuk membentuk karakter.
- Susun menurut gambar dan beri warna.

## CARA MEWARNAI:

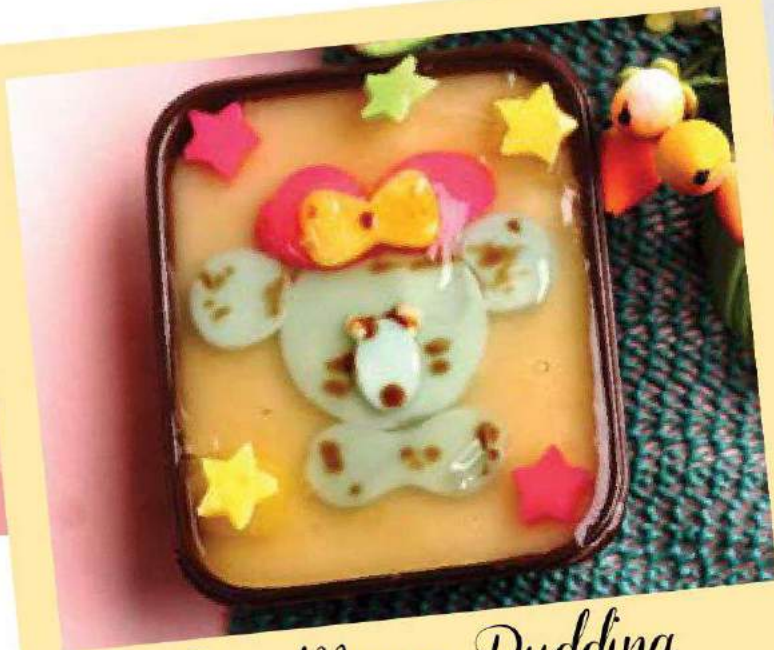
- Gunakan pewarna cair.
- Gunakan kuas kecil yang lembut.
- Setelah dilukis, biarkan mengering dalam lemari es.
- Lalu disiram puding kaca (Lihat resep no.2).
- Simpan dalam lemari es hingga mengeras.



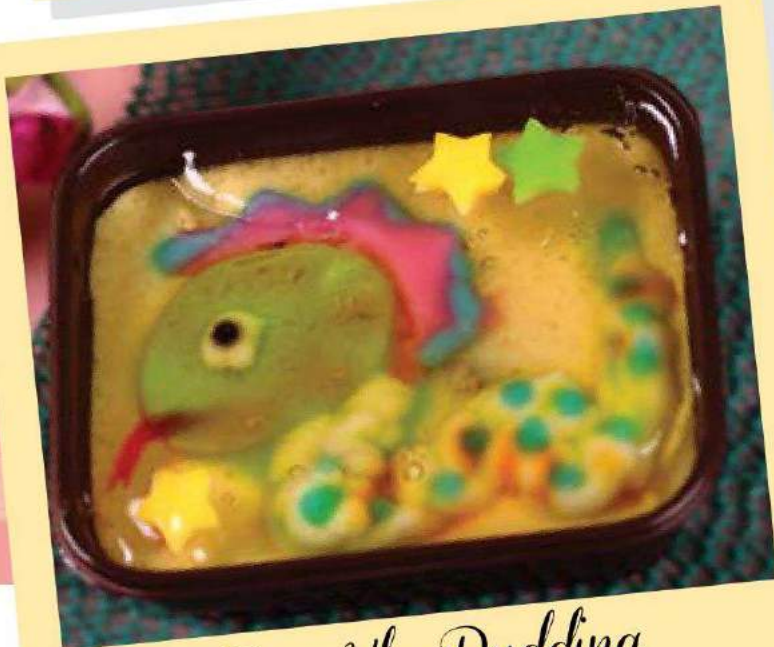
*Cup Chicky Pudding*



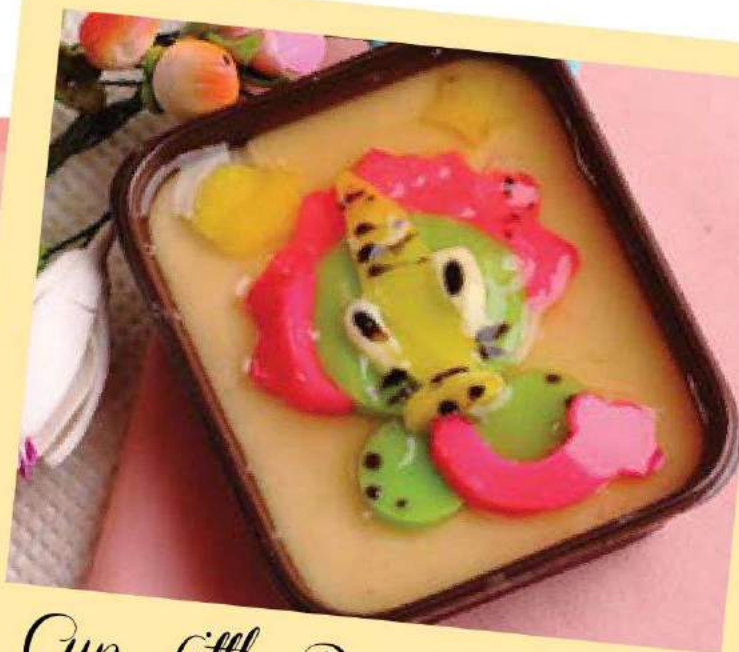
*Cup Puppies Pudding*



*Cup Mouse Pudding*



*Cup Ulo Pudding*



*Cup Little Dragon Pudding*



*Cup Little Piggy Pudding*



*Cup Horsy Pudding*

# *Puding Lukis*

# Puding Susu Agar-Agar

(Puding dengan cetakan)

## BAHAN A:

- 450 ml susu cair

## BAHAN B:

- 7 g bubuk agar-agar
  - 1 sdt jelly super
  - 100 g gula pasir
- Aduk rata dan masak hingga mendidih

**BAHAN C:** 450 ml susu cair, dimasak mendidih

**BAHAN D:** 1 kuning telur + 1 sdm gula pasir, kocok lepas

**BAHAN E:** Aneka perasa *latte macchiato* / oranye / *strawberry* / talas

## CARA MEMBUAT:

- Taburkan bahan B ke dalam bahan A.
- Masak hingga mendidih.
- Masukkan bahan C, aduk rata. Matikan api.
- Masukkan bahan D (kuning telur), caranya ambil 100 ml adonan puding yang masih panas, masukkan ke dalam kocokan kuning telur, aduk rata, lalu masuk ke dalam adonan puding, aduk rata.
- Tambahkan aneka pasta sesuai selera.
- Cetak dalam loyang aneka bentuk.

# Bahan Dasar Puding Bening Gelatin/Puding Kaca

## BAHAN A:

- 500 ml air
- 200 g gula pasir + 100 g gelatin

## BAHAN B:

- 500 ml air + 10 g jelly powder
- Masak mendidih

\*Esens lychee atau menurut selera

## CARA MEMBUAT:

- Taburkan campuran gelatin + gula pasir di atas air.
- Lalu aduk hingga gelatin larut.
- Masukkan bahan B, aduk rata.
- Lalu disteam di atas air mendidih, aduk rata dan masak hingga gelatin bening.
- Tambahkan esens. Aduk.

# Puding Bening Agar-Agar (Perekat / pelapis)

## BAHAN I:

- 1 bungkus agar-agar (7 g) + 2 sdt jelly super
- 50 g gula
- 550 ml air

Bahan-bahan tersebut diaduk rata dan dimasak sampai mendidih

BAHAN II: 350 ml air, dimasak mendidih

## CARA MEMBUAT:

- Campur bahan I + II, aduk rata.
- Masak hingga mendidih.
- Siap diberikan warna dan esens menurut kebutuhan.

# Sponge Pudding/ Puding Busa

## BAHAN A:

- 2 bks agar-agar
- 1 sm *jelly powder*
- 200 g gula pasir
- 800 ml air
- Dimasak mendidih, masukkan bahan II

## BAHAN B:

- 400 ml susu evaporasi

## BAHAN C:

- 2 kuning telur + 1 sdm gula, dikocok lepas

## BAHAN D:

- 150 ml putih telur + 50 g gula dikocok kental

## BAHAN TAMBAHAN:

- 1 sdm pasta oranye
- 1 sdm pasta *strawberry*

## CARA MEMBUAT:

- Masak bahan A menjadi satu sambil diaduk. Aduk hingga mendidih.
- Masukkan bahan B, aduk rata.
- Masukkan bahan C (kuning telur), caranya ambil 100 ml adonan puding yang masih panas, masukkan ke dalam kocokan kuning telur, aduk rata. Masukkan ke dalam adonan puding, masak hingga matang. Angkat.
- Masukkan adonan ke dalam kocokan putih telur. Kocok hingga tercampur rata.
- Tambahkan aneka pasta sesuai selera.
- Cetak dalam loyang aneka bentuk.



*Lego*

### CARA MEMBUAT:

- Siapkan adonan puding susu. Beri warna sesuai kebutuhan.
- Siapkan cetakan lego. Tuang adonan warna ke dalam cetakan.
- Biarkan dingin dan mengeras. Keluarkan dari cetakan.
- Susun ke dalam loyang persegi. Siram atasnya dengan sisa adonan puding. Biarkan dingin dan mengeras.
- Keluarkan dari loyang, sajikan.

## CARA MEMBUAT:

- Cetak dalam media cetakan pie, tuang adonan Sponge Pudding.
- Gunakan pula cetakan Mickey Mouse. Tuang adonan puding susu.
- Biarkan hingga dingin dan mengeras lalu keluarkan dari cetakannya.
- Lukis dengan warna yang diinginkan.
- Letakkan di atas media puding tadi, siram dengan adonan kaca. Biarkan dingin dan mengeras.



*Mickey Mouse*



## Donald Duck

### CARA MEMBUAT:

- Cetak dalam media cetakan pie, tuang adonan Sponge Pudding.
- Gunakan pula cetakan Donald Duck. Tuang adonan puding susu.
- Biarkan hingga dingin dan mengeras lalu keluarkan dari cetakannya.
- Lukis dengan warna yang diinginkan.
- Letakkan di atas media puding tadi, siram dengan adonan kaca. Biarkan dingin dan mengeras.



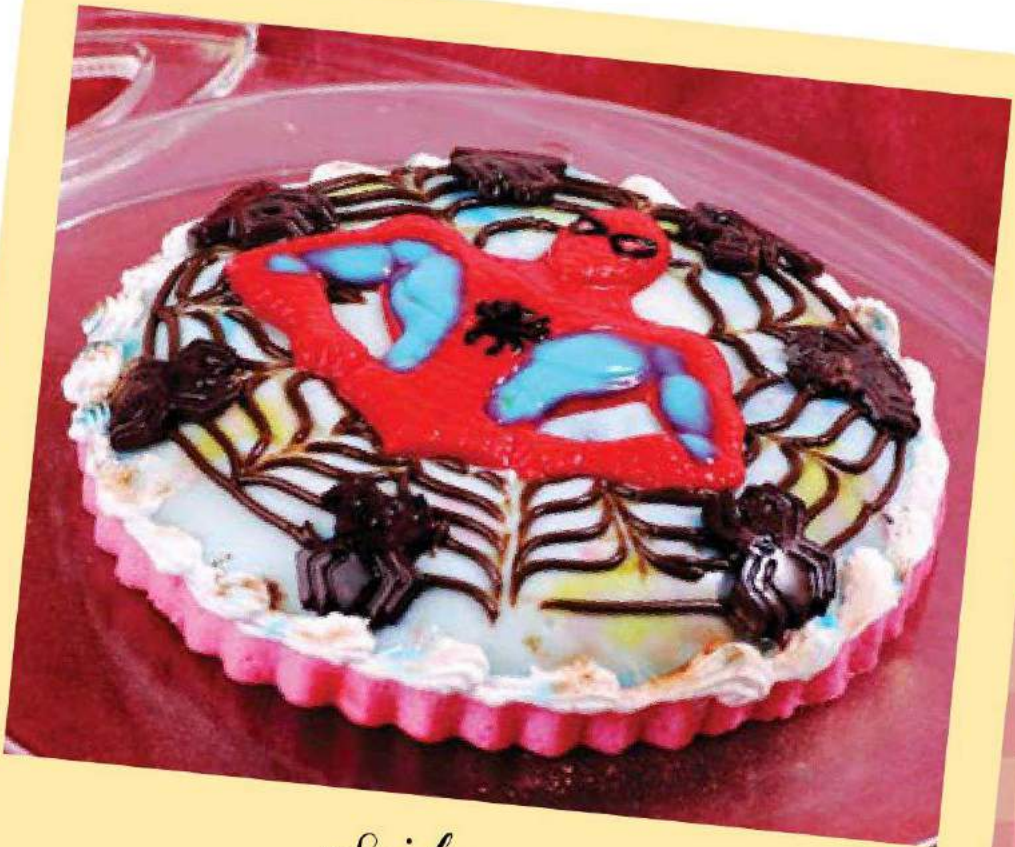
## *Sound Of Music*

### CARA MEMBUAT:

- Cetak dalam media cetakan pie, tuang adonan Sponge Pudding.
- Gunakan pula cetakan music. Tuang adonan puding susu.
- Biarkan hingga dingin dan mengeras lalu keluarkan dari cetakannya.
- Lukis dengan warna yang diinginkan.
- Letakkan di atas media puding tadi, siram dengan adonan kaca. Biarkan dingin dan mengeras.

## CARA MEMBUAT:

- Cetak dalam media cetakan pie, tuang adonan Sponge Pudding.
- Gunakan pula cetakan Spiderman. Tuang adonan puding susu.
- Biarkan hingga dingin dan mengeras lalu keluarkan dari cetakannya.
- Lukis dengan warna yang diinginkan.
- Letakkan di atas media puding tadi, siram dengan adonan kaca. Biarkan dingin dan mengeras.



*Spiderman*

## CARA MEMBUAT:

- Cetak dalam media ukuran 30x40 cm. Tuang adonan puding susu.
- Sesudah mengeras, adonan dipotong-potong sesuai gambar.
- Angkat bagian yang akan diganti warna.
- Adonan dimasak kembali dengan diberi warna hijau, boleh tambahkan air sedikit.
- Tuang ke dalam media kembali, dan biarkan mengeras.
- Gunakan cetakan Ultraman, gunakan resep puding susu.
- Biarkan dingin dan mengeras lalu keluarkan dari cetakannya.
- Lukis dengan warna yang diinginkan.
- Letakkan di atas media puding tadi, siram dengan adonan kaca. Biarkan dingin dan mengeras.



*Ultraman*



## Castle

### CARA MEMBUAT:

- Gunakan cetakan bersusun untuk cetakan pie, tuang masing-masing cetakan dengan Sponge Pudding.
- Beri warna dan rasa yang berbeda untuk tiap susun pudingnya.
- Untuk melekatkannya gunakan resep puding bening agar-agar. Biarkan dingin dan mengeras. Hias sesuai selera.

## CARA MEMBUAT:

- Gunakan cetakan bersusun untuk cetakan pie, tuang adonan Sponge Pudding.
- Beri warna dan rasa yang berbeda untuk tiap susun pudingnya

sehingga kesan yang menarik, untuk melekatkannya gunakan resep puding bening agar-agar. Biarkan dingin dan mengeras. Hias sesuai selera.



*Frozen Castle*



## Motorcycle

### CARA MEMBUAT:

- Gunakan cetakan bentuk Motorcycle, tuang adonan susu.
- Setelah mengeras, keluarkan dari cetakannya.
- Lukis dengan warna menurut yang diinginkan.
- Susun di atas Sponge Pudding/ puding busa.
- Siram dengan puding kaca/bening.
- Jika ada karakter yang ingin dilekatkan, gunakan resep puding bening agar-agar.

### CARA MEMBUAT:

- Gunakan cetakan bentuk santa, tuang adonan puding susu.
- Lukis dengan warna-warna yang diinginkan. Hias sesuai selera.



*Santa Natal*



## *Puding Ketupat*

### CARA MEMBUAT:

- Gunakan cetakan bentuk ketupat, tuang adonan puding susu yang telah diberi pewarna hijau tua/muda.
- Setelah mengeras, keluarkan dari cetakannya.
- Susun di atas Sponge Pudding yang telah mengeras.
- Siram dengan puding kaca/bening.
- Jika ada karakter yang ingin dilekatkan, gunakan resep puding bening agar-agar.



## *Puding Masjid*

### CARA MEMBUAT:

- Gunakan cetakan bentuk masjid, tuang adonan puding susu yang telah diberi pewarna hijau tua/muda.
- Setelah mengeras, keluarkan dari cetakannya.
- Susun di atas Sponge Pudding/ puding busa.
- Siram dengan puding kaca/bening. Biarkan dingin dan mengeras.
- Jika ada karakter yang ingin dilekatkan, gunakan resep puding bening agar-agar.



## *Puding Valentine*

### CARA MEMBUAT:

- Gunakan cetakan bentuk hati, tuang adonan puding susu yang telah di beri pewarna pink.
- Setelah mengeras, keluarkan dari cetakannya.
- Susun di atas Sponge Pudding/ puding busa yang telah mengeras.
- Siram dengan puding kaca/bening biarkan dingin dan mengeras.
- Jika ada karakter yang ingin dilekatkan, gunakan resep puding bening agar-agar.

## CARA MEMBUAT:

- Cetak berbagai karakter animal planet dengan cetakan, tuang adonan puding susu yang telah diberi aneka warna.
- Setelah mengeras, keluarkan dari cetakannya, dan lukis dengan pewarna.
- Biarkan mengering dalam lemari es.
- Susun di atas Sponge Pudding/ puding busa yang telah mengeras.
- Siram dengan puding kaca/bening biarkan dingin dan mengeras.
- Jika ada karakter yang ingin dilekatkan, gunakan resep puding bening agar-agar.



*Puding Animal Planet*

# *Puding Suntik*

# Puding Karakter Lukis & Infuse (Gelatin)

## BAHAN A:

- 250 ml susu cair
  - 100 g gelatin + 100 g gula pasir
- Diaduk rata

## BAHAN B:

- 500 ml susu cair + 10 g *jelly powder*
- Masak mendidih

## BAHAN C:

- 75 g *whipped cream* bubuk
- Esens lychee atau menurut selera

## CARA MEMBUAT:

- Campur gelatin + gula pasir tuangkan susu,

aduk hingga gelatin larut.

- Masukkan bahan B mendidih, aduk rata.
- Lalu disteam di atas air mendidih, aduk rata dan masak hingga gelatin menjadi larut dan bening, lalu saring.
- Masukkan bahan C, aduk rata dan saring.
- Beri berbagai macam warna: Merah, kuning, jingga, pink, biru, hijau, cokelat, dan hitam.
- Sedot dengan suntikan (lepaskan dahulu jarum suntiknya, baru disedot adonan warna warni).

# Bahan Dasar Puding Bening Gelatin / Puding Kaca

## BAHAN A:

- 500 ml air
- 200 g gula pasir + 100 g gelatin

## BAHAN B:

- 500 ml air + 10 g jelly powder
- Masak mendidih

Esens lychee atau menurut selera

## CARA MEMBUAT:

- Taburkan campuran gelatin + gula pasir di atas air.
- Lalu aduk hingga gelatin larut.
- Masukkan bahan B, aduk rata.
- Lalu disteam di atas air mendidih, aduk rata dan masak hingga gelatin bening.
- Cetak dalam mika plastik transparan.
- Simpan dalam lemari es hingga mengeras dan kenyal.

- Baru siap dimasukkan cairan *infuse* warna.

## CARA MENYUNTIK:

- Mulai memberi *infuse* dengan bentuk dan gerakan-gerakan seperti mewarnai.
- Bentuk bunga dengan warna warni, bentuk daun dengan warna hijau.
- Tutup semua permukaan dengan adonan warna – warni.
- Warna jingga bisa melukiskan sunset.
- Warna hitam – melukiskan malam yang kelam.
- Warna biru – melukiskan hari yang cerah.
- Bekukan kembali dalam lemari es/freezer sebentar.
- Lepaskan dari cetakan, letakkan di atas puding busa/Sponge Pudding.
- Siram dengan puding kaca yang sudah dingin. Tidak boleh panas-panas.
- Simpan kembali dalam lemari es/freezer sampai membeku.
- Baru dapat dikeluarkan dari cetakan.

### CARA MEMBUAT:

- Siapkan *cup* bening transparan.
- Isi dengan adonan bening, biarkan mengeras dalam lemari es.
- *Infuse* dengan adonan warna-warni dengan bentuk bunga dan daun.
- Simpan dalam lemari es hingga mengeras.



*Art Pudding dalam Cup*



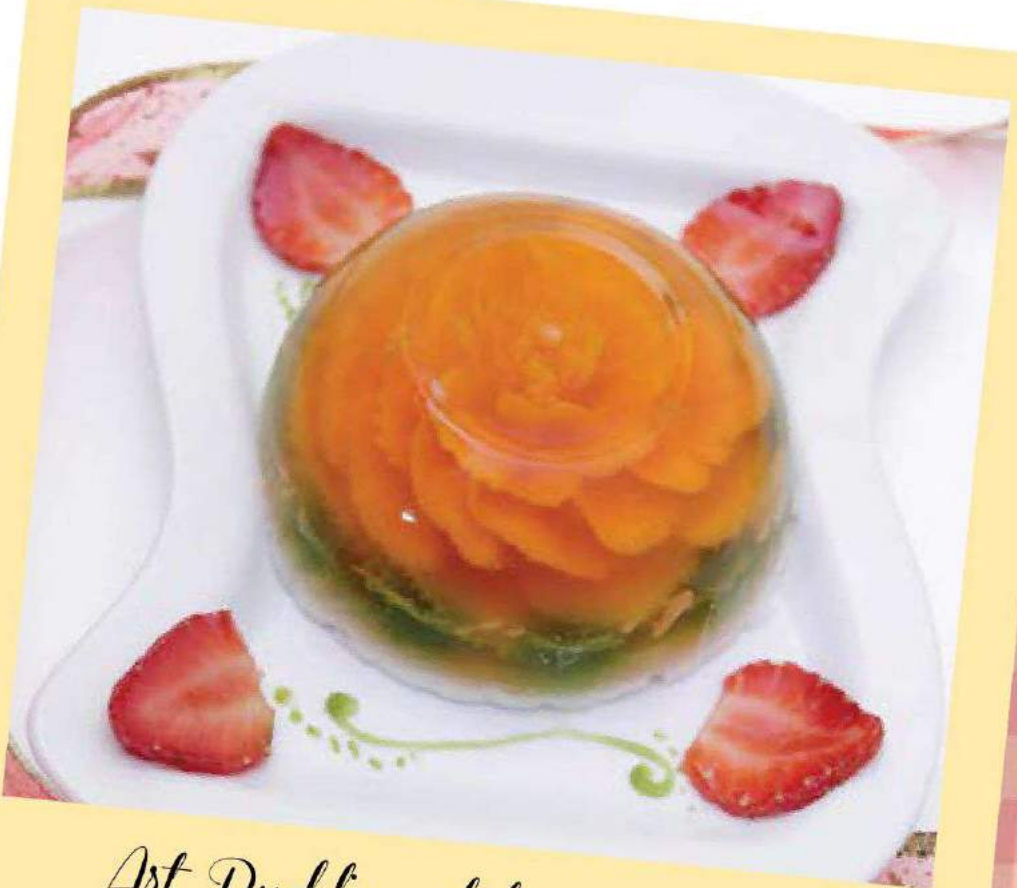
## *Art Pudding dalam Kulit Telur*

### CARA MEMBUAT:

- Siapkan kulit telur yang sudah dicuci dengan air hangat.
- Isi dengan pudding bening, biarkan hingga kenyal dalam lemari es.
- Infuse dengan adonan warna-warni bentuk bunga dan daun.
- Tutup dengan adonan putih, dan biarkan mengeras dalam lemari es.
- Kupas kulit telurnya, sajikan.

### CARA MEMBUAT:

- Siapkan media bening yang sudah mengeras.
- Letakkan gambar bunga yang akan dilukis di bawah media.
- Infuse sesuai gambar yang terlukis.
- Gunakan suntikan untuk bunga-bunga dengan adonan *infuse*.
- Tutup keseluruhan media dengan adonan warna-warni seperti pelangi.
- Dinginkan hingga mengeras.
- Keluarkan dari cetakan.



*Art Pudding dalam Mangkuk*



## Art Pudding dalam Gelas

### CARA MEMBUAT:

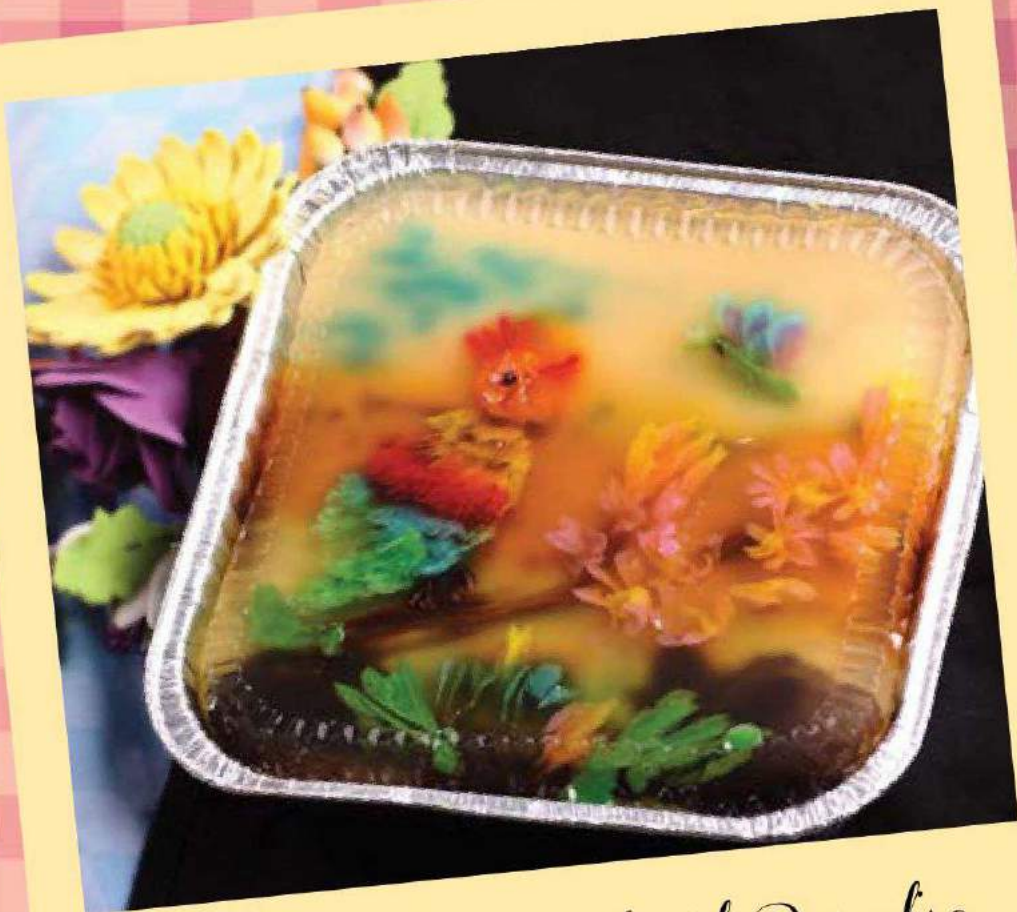
- Gunakan gelas minuman.
- Buat pudding berlapis, adonan *infuse*, tunggu mengeras dalam lemari es, kemudian siram dengan adonan bening, diamkan kembali dalam lemari es dan seterusnya hingga beberapa lapis.
- Tutup dengan media pudding dalam mangkuk yang sudah diinfuse berbagai model.
- Untuk melekatkan, beri adonan bening. Hidangkan.

## CARA MEMBUAT:

- Siapkan media bening yang sudah mengeras.
- Letakkan gambar bunga yang akan dilukis di bawah media.
- *Infuse* sesuai gambar yang terlukis.
- Gunakan suntikan untuk bunga-bunga dengan adonan *infuse*.
- Tutup keseluruhan media dengan adonan warna-warni seperti pelangi.
- Dinginkan hingga mengeras.
- Lepaskan puding dari cetaknya.
- Letakkan di atas puding busa/*Sponge Pudding* yang sudah diberi adonan gelatin bening sebagai peraknya, untuk menempelkan puding lukisnya. Hidangkan.



*Art Pudding Flower Bouquet*



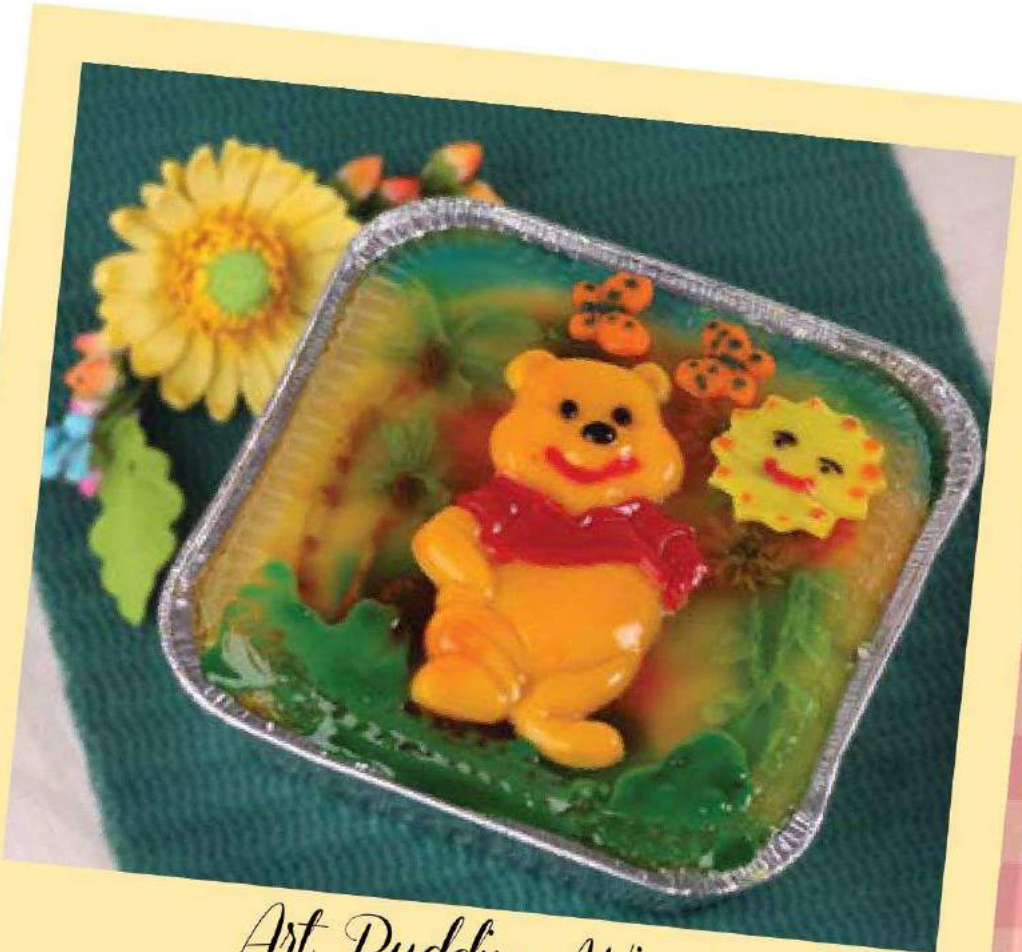
## Art Pudding Birds Of Paradise

### CARA MEMBUAT:

- Siapkan media bening yang sudah mengeras.
- Letakkan gambar Burung yang akan dilukis di bawah media.
- Korek dan ukir sesuai gambar yang terlukis.
- Gunakan suntikan untuk bulu-bulu burung.
- Isi bagian badan burung dengan adonan *infuse*.
- Tutup keseluruhan media dengan adonan warna-warni seperti pelangi.
- Dinginkan hingga mengeras.
- Lepaskan puding dari cetakannya,
- Letakkan di atas puding busa/ *Sponge Pudding* yang sudah diberi adonan gelatin bening sebagai peraknya, untuk menempelkan puding lukisnya. Hidangkan.

### CARA MEMBUAT:

- Media bening yang sudah mengeras, disuntik corak bunga dan daun untuk *background*.
- Tutup dengan adonan warna, dinginkan dalam lemari es hingga mengeras.
- Lepaskan dari cetakannya.
- Lekatkan di atas puding busa/ *Sponge Pudding*, gunakan adonan bening sebagai perekatnya tempelkan karakter Winnie de pooh, siram dengan sedikit adonan bening.



*Art Pudding Winnie  
The Pooh*



## Art Pudding Sweety Dolly/Boneka

### CARA MEMBUAT:

- Media bening yang sudah mengeras, disuntik corak bunga dan daun.
- Tutup dengan adonan warna, dinginkan dalam lemari es hingga mengeras.
- Lepaskan dari cetakannya.
- Lekatkan di atas puding busa/ *Sponge Pudding*, gunakan adonan bening sebagai perekatnya.
- Tempelkan karakter Sweety Dolly yang dibuat di atas puding, siram lagi dengan sedikit adonan puding bening.

## CARA MEMBUAT:

- Siapkan media bening yang sudah mengeras.
- Letakkan gambar angsa yang akan dilukis di bawah media.
- Korek dan ukir sesuai gambar yang terlukis.
- Gunakan suntikan untuk bulu-bulu angsa.
- Isi bagian badan angsa dengan adonan *infuse*.
- Tutup keseluruhan media dengan adonan warna-warni seperti pelangi.
- Dinginkan hingga mengeras.
- Lepaskan puding dari cetaknya.
- Letakkan di atas puding busa/*Sponge Pudding* yang sudah diberi adonan gelatin bening sebagai peraknya, untuk menempelkan puding lukisnya.



*Art Pudding Angsa*



## Art Pudding Gold Fish

### CARA MEMBUAT:

- Siapkan media bening yang sudah mengeras.
- Letakkan gambar ikan yang akan dilukis di bawah media.
- Korek dan ukir sesuai gambar yang terlukis.
- Gunakan suntikan untuk membuat sirip dan ekor ikan.
- Isi bagian badan ikan dengan adonan *infuse*.
- Dinginkan hingga mengeras.
- Lepaskan puding dari cetakannya.
- Letakkan di atas puding busa/ *Sponge Pudding* yang sudah diberi adonan gelatin bening sebagai perakatnya, untuk menempelkan puding lukisnya.

## CARA MEMBUAT:

- Siapkan media bening yang sudah mengeras.
- Letakkan gambar yang akan dilukis di bawah media.
- *Infuse* dengan adonan gelatin susu, sesuai gambar yang terlukis.
- Gunakan suntikan untuk membuat keseluruhannya.
- Tutup dengan adonan warna-warni untuk membuat *background*.
- Dinginkan hingga mengeras.
- Lepaskan puding dari cetaknya.
- Letakkan di atas puding busa/*Sponge Pudding* yang sudah diberi adonan gelatin bening sebagai perekatnya, untuk menempelkan puding lukisnya.



*Art Pudding Flower & Butterfly*

# D

## *Puding Lapis*

### TIPS:

Supaya lapisan puding tidak terlepas, adonan harus selalu panas (taruh dalam air panas/*double boil*)

# Puding Susu Agar-Agar

## BAHAN A:

- 450 ml susu cair

## BAHAN B:

- 7 g bubuk agar-agar
- 1 sdt jelly super
- 100 g gula pasir

Aduk rata dan masak hingga mendidih

## BAHAN C:

450 ml susu cair, dimasak mendidih

## BAHAN D:

1 kuning telur + 1 sdm gula pasir, kocok lepas

## BAHAN E:

Aneka perasa kopi mocca/  
orange/strawberry/talas

## CARA MEMBUAT:

- Taburkan bahan B ke dalam bahan A.
- Masak hingga mendidih.
- Masukkan bahan C, matikan api.
- Lalu masukkan Bahan D ( kuning telur), caranya: Ambil 100 ml adonan puding yang masih panas, masukkan ke dalam kocokan kuning telur, aduk rata, lalu tuang ke dalam adonan puding, aduk rata.
- Tambahkan aneka pasta sesuai selera.

# Pudding Bening Agar-Agar (Perekat/ Pelapis)

## BAHAN I:

- 1 bungkus agar-agar (7 g) + 2 sdt jelly super
- 50 g gula pasir
- 550 ml air

## BAHAN II:

- 350 ml air mendidih

## CARA MEMBUAT:

- Campur bahan I + II, aduk rata.
- Masak hingga mendidih. Angkat.
- Beri warna dan esens menurut kebutuhan.

# Sponge Pudding/ Pudding Busa

## BAHAN I:

- 2 bks agar-agar
- 1 sm *jelly powder*
- 200 g gula pasir
- 800 ml air
- Dimasak mendidih, masukkan bahan II

## BAHAN II:

400 ml susu cair

## BAHAN III:

2 kuning telur + 1 sdm gula, dikocok lepas

## BAHAN IV:

150 ml putih telur + 50 g gula, dikocok kental

## BAHAN TAMBAHAN:

- 1 sdm pasta oranye
- 1 sdm pasta *strawberry*

## CARA MEMBUAT:

- Masak berurutan bahan I + II, masak hingga mendidih.
- Angkat dari api, masukkan kuning telur dengan diberi adonan sedikit terlebih dahulu ke dalam kuning telur.
- Aduk rata, masukkan kocokan putih telur, aduk rata.
- Adonan dibagi 3 masing-masing diberi warna dan rasa.
- Kuning – rasa oranye.
- Pink – *strawberry*.
- Puding Cokelat: Cokelat – 1 sdm cokelat bubuk + 1 sdm gula.



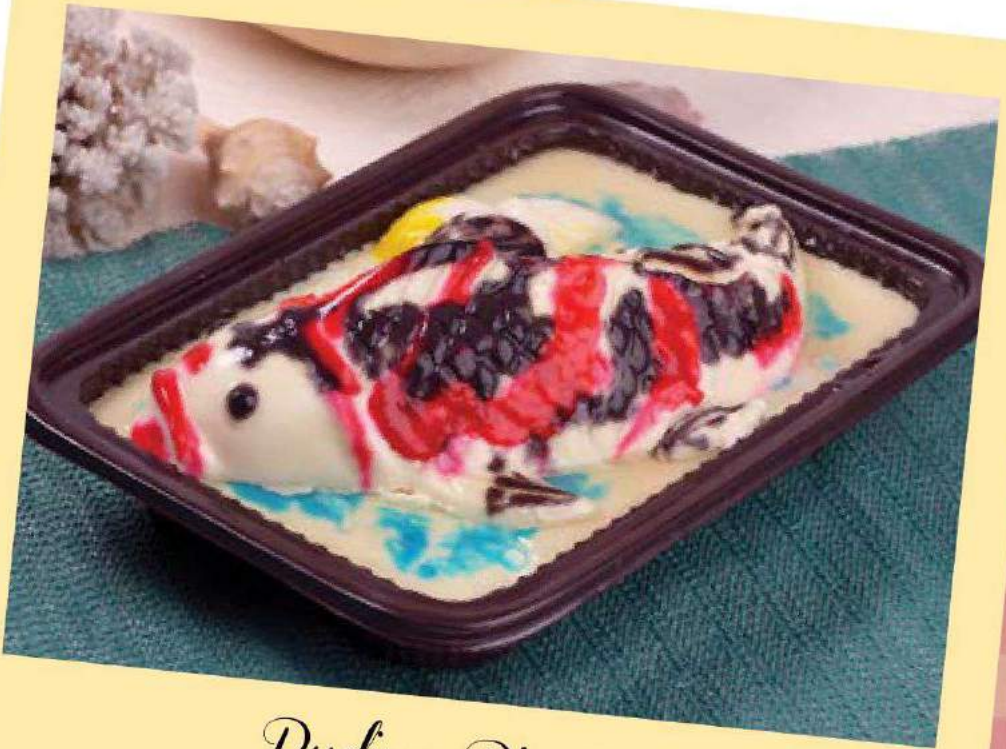
## *Puding Numeric*

### CARA MEMBUAT:

- Cetakan sesuai keinginan aneka bentuk, bagian atas berupa wadah/ cetakan mangkuk.
- Bagian dasar dan susunan berikutnya bisa menggunakan puding busa atau puding agar-agar.
- Untuk puding top/bagian atasnya pakai resep puding agar-agar.
- Setelah mengeras disusun dan untuk melekatkan, gunakan adonan agar-agar.
- Untuk aksesoris Numeric jelly dapat dibeli siap jadi di supermarket.

## CARA MEMBUAT:

- Gunakan resep puding agar-agar no. 1.
- Ambil sedikit adonan, dan masing-masing diberi warna merah dan hitam.
- Gunakan cetakan ikan koi besar/ Big Koi, beri adonan warna merah di semua titik badan ikan, setelah mengeras, berikutnya adonan hitamnya diisi dibeberapa titik badan ikan.
- Setelah mengeras, baru diisi penuh dengan adonan agar-agar putih, biarkan mengeras. Keluarkan dari cetakan.



*Puding Big Koi*



## *Puding Twitter*

### CARA MEMBUAT:

- Gunakan loyang bentuk 'twitter', pasang loyang dengan 'twitter' di dalamnya.
- Adonan dibagi 2 bagian: 1 bagian putih dan 1 bagian biru.
- Beri 100 gram adonan biru, biarkan mengeras.
- Masukkan adonan sisa (biru), diisi hanya bagian luar. Biarkan hingga mengeras.
- Lepaskan 'twitter'-nya.
- Isi 'twitter' dengan adonan putih.
- Biarkan puding mengeras, setelah itu keluarkan dari cetakannya.

### CARA MEMBUAT:

- Gunakan loyang bentuk 'Facebook', pasang loyang dengan huruf "F" di dalamnya.
- Adonan dibagi 2 bagian: 1 bagian putih dan 1 bagian biru.
- Beri 100 gram adonan biru, dan biarkan mengeras.
- Masukkan adonan sisa (biru), diisi hanya bagian luar.
- Biarkan hingga mengeras, lepaskan huruf "F".
- Isi huruf "F" dengan adonan putih.
- Diamkan hingga mengeras, keluarkan dari cetakan.



*pudding Facebook*



## *Puding Karamel 1.000 Lapis*

**BAHAN KARAMEL:** 100 g gula pasir,  
dibuat karamel.

**CARANYA:** Panaskan panci yang tebal,  
masukkan gula pasirnya dan beri 2  
sdm air. Masak sampai gula larut, dan  
berubah menjadi karamel.

Selama proses jangan banyak diaduk.  
Setelah selesai beri 1 sdm air jeruk  
nipis.

**BAHAN PUDING:**

- 1 resep puding bening + 100 ml sirup karamel.
- 1 resep dasar puding susu + 1 sdm kopi mocca.



- Taruh 150 ml adonan puding susu ke dalam loyang 20x20 cm, tunggu agak mengeras.
- Lapisi dengan puding bening, begitu seterusnya sampai selesai.
- Sisa adonan puding diletakkan dalam air panas yang dimasak terus dengan api kecil.

## CARA MEMBUAT:

- Puding susu bisa diberi warna pink/*strawberry* atau biarkan putih.
- 10 keping biskuit Oreo dihancurkan (lapisan gula tidak digunakan).
- Tuang 100 ml adonan puding susu ke dalam loyang 20x20 cm, taburi dengan biskuit Oreo.
- Biarkan hingga agak mengeras baru dilapis lagi dengan adonan puding susu yang masih panas.
- Selanjutnya teruskan melapis sampai selesai.
- Sisa adonan puding diletakkan dalam air panas yang dimasak terus dengan api kecil (*au bain marie*).



*Puding Lapis Bintik Oreo*

# Silky Dessert Pudding

## BAHAN I:

- 2.500 ml susu cair (1.500 ml susu + 1.000 ml air + 50 g *creamer*)
- 165 g gula pasir
- 1 bks agar-agar (7 g)
- 1 sdt *jelly super*
- Semua bahan dimasak hingga mendidih, kemudian masukkan:

- Setelah semua bahan tercampur siap dicetak di aneka wadah botol/ *cup*

Adonan dasar ini dapat diberi aneka perasa: *strawberry*, *talas*, *greentea*, dll.

Untuk Puding Cokelat: tambahkan 2 sdm cokelat bubuk + 2 sdm gula pasir

## BAHAN II:

- 1 kuning telur + 1 sdm gula pasir

### CARA MEMBUAT:

- CETAKAN – Gunakan gelas/botol mungil.
- Masukkan adonan Silky Pudding ke dalam botol dan biarkan dingin.



*Silky Pudding in Jar*



## Egg Silky Pudding

### CARA MEMBUAT:

- Siapkan kulit telur yang sudah dibersihkan dengan air panas.
- Masukkan adonan Silky Dessert ke dalam kulit telur.
- Biarkan dingin dan mengeras, baru dihias dengan *whipped cream* kocok.

# Tentang Penulis

Lanny Soechan sangat menyukai dunia boga. Bahkan sejak tahun 1991, dia telah mendirikan sekolah boga San Merio Training Center & Bakery di daerah Kelapa Gading, Jakarta Utara. Di sekolah ini, Lanny Soechan menularkan ilmu dan kecintaannya terhadap dunia kuliner dengan mengajarkan cara membuat berbagai kue, roti, masakan, maupun hal-hal lain yang berkaitan dengan bisnis kuliner kepada muridnya yang jumlahnya telah berjumlah ratusan.



Selain mengelola sekolahnya sendiri, Lanny Soechan menjadi instruktur dan trainer di berbagai instansi, produsen bahan kue dan roti, serta aneka kursus boga lain. Dia juga aktif mengisi berbagai seminar dan demo masak yang diselenggarakan berbagai produsen dan media. Pada tahun 2000, Lanny Soechan terpilih sebagai *The Best 100 Women Entrepreneur*.

Bersama Gramedia Pustaka Utama, Lanny Soechan telah menerbitkan puluhan buku masak, yang memuat resep-resep andalannya yang telah diuji coba dan menjadi materi kursusnya.

Lanny Soechan juga mendapatkan penghargaan Muri untuk bakpao bentuk kepulauan Indonesia tahun 2015 & cookies karakter raksasa tahun 2016.



# 40 KREASI

# *Puding Karakter*

## PUDING SUNTIK, PUDING LUKIS, & PUDING LAPIS



Penulis buku ini, Lanny Soechan adalah praktisi boga, pengajar kursus masak yang telah menekuni dunia kuliner lebih dari 20 tahun. Puluhan buku resep masaknya telah diterbitkan Gramedia Pustaka Utama sejak tahun 2000-an.

Buku ini berisi 40 kreasi 'puding karakter' berbahan agar-agar jelly dan gelatin.

Terbagi atas 4 (empat) kategori pilihan bentuk:

- Puding Suntik,
- Puding Lukis,
- Puding Lapis.

Anda pasti tergoda untuk membuat aneka bentuk yang unik dan cantik. Yuk, semarakkan acara istimewa Anda dengan puding buatan sendiri.

**Penerbit**

**PT Gramedia Pustaka Utama**

Gedung Kompas Gramedia Lt. 5

Jl. Palmerah Barat 29-37

Jakarta 10270

[www.gramediapustakautama.com](http://www.gramediapustakautama.com)

