

BREAD CAKE & COOKIES

Dasar, dan teori
pengetahuan bahan
fungsi bahan
petunjuk penggunaan

ROTI, CAKE, DAN KUE KERING



B R E A D

C O O K I E S

CAKE



UNTUK MEREKA YANG INGIN BELAJAR LEBIH LAGI

sepatah kata demi kata.....



Sesuatu yang mudah, dulunya merupakan hal yang sulit. Demikian pula dengan membuat roti. Membuat roti yang enak diperlukan MINAT, WAKTU, UANG(bondo !), dan tentunya BUKU ini.

Jadi kalau roti anda tidak sesuai dengan harapan, jangan cuman menyalahkan penulis buku ini. Mungkin minat anda kurang, atau waktu anda tidak cukup, atau mungkin bondo anda yang kurang !

Buku ini berisi mengenai teori tentang bahan dan metode pembuatan kue yang telah teruji di dapur kami. Misalnya tentang pemilihan jenis tepung yang cocok untuk jenis roti tertentu. Tiap roti memerlukan SPESIFIKASI bahan tertentu ! Nah, hal-hal macam inilah yang akan kami uraikan dalam buku kecil ini.

Ada banyak cara dalam pembuatan roti, buku ini merupakan buku yang terbaik yang pernah ada (menurut kami, para penulisnya !) Bahkan proses pembuatan buku ini memerlukan perjuangan yang mengorbankan banyak tenaga ! Naik turun dari lantai satu ke lantai tiga untuk mendapatkan persetujuan dari pimpinan terus turun lagi dari lantai tiga ke lantai satu untuk menulis lagi sampai habis banyak duit untuk bayar tukang pijet !

Jadi, tolong simpan buku ini sebagai tanda kenang-kenangan dari kami (sungguh !! kami tidak mengambil untung dari buku ini). ma kasiih !! ma kasiih !! kamsia !! kamsiaa !! kamsiaaaaaaaaa !! beli tidak beli tetap terima kasih !!



B
A
N
T
A
R

daftar isi

keluarga besar roti, cake dan kue kering
sejarah roti & sejarah cake

tentang Tepung Terigu
tentang Mentega dan Margarin
tentang Gula
tentang Telor
tentang Ragi / Gist
tentang Puff Pastry

bahan tambahan Roti
bahan tambahan Cake

membuat Butter Cream sendiri
membuat Fla sendiri

keluarga **BESAR**

ROTI, CAKE, DAN KUE KERING

Ada bermacam-macam roti di dunia ini, namun sebenarnya roti dibagi menjadi tiga keluarga besar. Yaitu :

- roti (bread)
- cake (cake)
- kue kering (cookies)

Berikut ini perbedaan antara ketiganya.

	ROTI	CAKE	KUE KERING
Bahan Dasarnya	- Tepung Terigu - Mentega - Gula - Telor - RAGI	- Tepung Terigu - Mentega - Gula - Telor	- Tepung Terigu - Mentega - Gula
Suhu Ovennya	200-220 C API BESAR	180-190 C API SEDANG	-150-160 C API KECIL
Ciri-Cirinya	memerlukan FERMENTASI	tidak perlu	tidak perlu
Bahan Tambahan	Bread Improver Bread Conditioner	Cake Emulsifier Cake Softener	Perenyah



PUFF PASTRY



Diantara ketiga keluarga besar roti diatas, ada satu lagi jenis roti yang disebut PUFF PASTRY. Jenis roti ini mempunyai ciri-ciri pada tekstur roti yang berlapis-lapis dan paling enak dimakan ketika masih panas.

Contoh untuk jenis roti PUFF PASTRY adalah : Croissant, kue Pia, Palmier, Apple Studel, dan lainnya.

sejarah

CAKE

Cake dan bolu sebenarnya berasal dari daratan Eropa dan diperkenalkan kepada masyarakat Indonesia oleh bangsa Belanda selama masa penjajahan. Di Eropa sendiri, setiap negara sedikitnya memiliki satu jenis cake yang demikian istimewanya hingga terkenal di seluruh manca negara

Pada awalnya cake telah dikenal oleh bangsa Mesir kuno. Cara pengolahan serta bahan-bahannya sangat sederhana dan dibuat untuk keperluan upacara-upacara keagamaan.

Sekarang ini mutu dan rasa cake maupun pastry telah jauh berbeda. Dengan wawasan yang makin berkembang, manusia menambahkan dan mencampurkan macam-macam bahan dan aroma sehingga sekarang ini cake begitu luas variasinya.



SEJARAH ROTI

Roti berasal dari negara Mesir kuno ribuan tahun lampau. Orang mesir kuno mengolah tepung gandum menjadi roti gepeng yang dipanggang di atas batu yang dipanaskan. Orang-orang Yunani dan Romawi kemudian membuat roti dengan cara dan bahan khas daerah setempat

Pada abad pertengahan, di Eropa mulai dikembangkan cara pembuatan roti yang lebih modern, seperti misalnya roti menjadi lebih harum dan lembut karena diperkaya dengan susu dan kuning telur. Dan kini roti dibuat oleh bakery atau pabrik roti dengan peralatan yang modern.

Jenis roti pun ada banyak macamnya, ada yang kecil hingga besar, ada yang empuk, ada yang keras luarnya tetapi empuk dalamnya, ada yang gepeng, ada yang besar mengembang. Campurannya pun aneka macam, ada kismis, coklat, buah kering, keju, vla, dan masih banyak lagi.

TEPUNG TERIGU

Tepung merupakan bahan utama dalam pembuatan roti. Ada banyak tepung yang beredar di pasaran, namun sebenarnya tepung dibagi menjadi dua keluarga besar, yaitu keluarga besar tepung yang berprotein (mengandung GLUTEN), dan keluarga tepung yang tidak mengandung protein.

Tepung yang mengandung protein ini dikenal sebagai tepung terigu. Terigu adalah satu-satunya tepung yang dapat dipakai untuk membuat roti karena unsur GLUTEN sebagai pembentuk kerangka roti. Tepung yang tidak berprotein digunakan untuk merenyahkan dan melembutkan roti. Contoh tepung ini adalah tepung Maizena, tepung Tapioka, tepung Sagu, dan lainnya.

GLUTEN merupakan protein yang tidak larut dalam air. Sifatnya elastis seperti karet, semakin tinggi kadar GLUTEN dalam tepung maka semakin melar, padat, dan mahal harganya. Pemilihan terigu yang tepat akan menghasilkan roti yang lezat pula.

Untuk ROTI gunakan terigu yang berprotein tinggi

- Kereta Kencana (GLUTEN = 12 %)
- Kereta Kencana Emas (GLUTEN = 14 %)

Untuk CAKE gunakan terigu yang berprotein rendah/sedang

- Roda Biru (GLUTEN = 9 %)
- Gunung Bromo (GLUTEN = 10 %)

Untuk KUE KERING gunakan terigu yang berprotein rendah

- Roda Biru (GLUTEN = 9 %)
- Dumas (GLUTEN = 9-10 %)

CATATAN

Semakin tinggi kadar GLUTEN dalam tepung maka roti yang dihasilkan akan semakin padat dan semakin keras/atos.

Untuk mengatasi masalah ini maka dalam pembuatan roti kombinasikan terigu KERETA KENCANA dan GUNUNG BROMO dengan perbandingan 80 - 20 %.

CONTOH :

Dalam resep digunakan 1 Kg tepung terigu, maka
KERETA KENCANA = 800 gram
GUNUNG BROMO = 200 gram



tepung terigu sebaiknya diayak dua atau tiga kali, bahkan kalau perlu diayak sekali lagi sambil dimasukkan ke dalam adonan telur dan gula.

dengan cara ini, tepung menangkap banyak udara, terurai, tidak menggumpal serta tercampur rata.

Di Indonesia kita mengenal bermacam-macam mentega seperti Palmia, Blue Band, Palmboom, dan lainnya. Sebenarnya mentega dibagi menjadi dua keluarga besar, yaitu :

1. Mentega yang terbuat dari lemak tumbuhan - margarine
2. Mentega yang terbuat dari lemak hewan - roombutter.

MARGARINE bentuknya agak padat, harganya lebih murah, dan titik lelehnya tinggi. Keluarga MARGARINE ini mempunyai 3 orang anak, yaitu :

1. Salted Margarine - Margarine asin
2. Shortening Margarine - Margarine tawar
3. Pastry Margarine - Kersvet margarine

Perbedaan antara MARGARINE yang beredar di pasaran terletak pada aroma dan ada/tidaknya penambahan vitamin. Aroma pada MARGARINE pada umumnya ada dua macam, yaitu aroma FRUTTY/buah-buahan dan aroma ROOMBUTTER.



Margarine yang beraroma FRUTTY lebih cocok untuk kue kering karena baunya segar. Contoh Margarine ini adalah Palmboom dan Simas Special. Sedangkan untuk Margarine yang beraroma ROOMBUTTER sebaiknya digunakan untuk pembuatan Roti dan Cake. Contohnya adalah Master Cake Margarine dan Mother Choice. Penambahan Vitamin pada Margarine lebih didasarkan pada nilai gizinya. Blue Band harganya relatif lebih mahal karena kaya akan Vitamin.



Sebenarnya, ROOMBUTTER sama dengan mentega/BUTTER. Bentuknya lebih cair, harganya lebih mahal, dan titik lelehnya rendah. ROOMBUTTER mahal karena terbuat dari lemak yang ada pada susu sapi. Penggunaan ROOMBUTTER pada roti akan menghasilkan roti yang lembut dan lezat. ROOMBUTTER ini mempunyai 2 orang anak, yaitu

1. Salted Butter - Roombutter asin
2. Unsalted Butter - Roombutter tawar

Dewasa ini, dengan adanya kemajunya teknologi, ada mentega yang merupakan kombinasi dari MARGARINE dan ROOMBUTTER. MARGARINE ini bentuknya menyerupai ROOMBUTTER, agak cair, titik lelehnya rendah, dan harganya relatif lebih terjangkau. Nama produk ini adalah BUTTER OIL SUBSTITUTE (BOS). Margarine ini merupakan pilihan yang ekonomis untuk kualitas yang tinggi.





Gula termasuk kebutuhan rumah tangga sehari-hari, untuk membuat teh kita perlu gula, untuk memasak terkadang ditambahkan sedikit gula, dan untuk keperluan lainnya. Fungsi gula dalam pembuatan roti adalah untuk memberikan rasa manis pada roti.

gula sebagai hiasan kue kering



Dalam pembuatan roti, ternyata si gula ini merupakan rekan kerja yang dibutuhkan oleh bahan - bahan lainnya.

Dalam pembuatan ROTI, gula bekerjasama dengan ragi dan tepung terigu akan mengeluarkan gas dan alkohol sehingga roti dapat mengembang.

Dalam pembuatan CAKE, gula bekerjasama dengan telur akan menangkap udara sehingga telur dapat mengembang.

Dalam pembuatan KUE KERING, gula bekerjasama dengan mentega akan membentuk rongga-rongga udara sehingga kue kering akan lebih renyah waktu digigit.

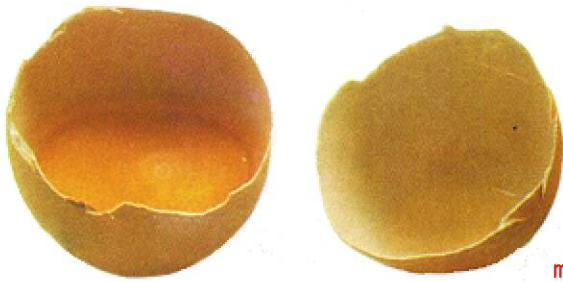
Pada umumnya gula terbuat dari tebu. Gula halus, gula kastor dan gula pasir adalah contohnya. Gula kastor adalah gula setengah halus, tidak sekasar gula pasir dan tidak sehalus gula halus. Jenis gula lainnya yang tidak terbuat dari tebu adalah BROWN SUGAR. Gula ini terbuat dari sari jagung lalu ditambahkan sirup, tidak jarang orang-orang menyebutnya sebagai CORN SIRUP.

BROWN SUGAR ini lebih tepat digunakan pada proses pembuatan ROTI karena dapat mempercepat proses fermentasi oleh ragi.

Perlu diketahui bahwa BROWN SUGAR tidak sama dengan PALM SUGAR. Palm Sugar atau gula palm terbuat dari getah pohon palm yang dikristalkan. Keuntungan menggunakan gula palm ini adalah sifatnya yang mudah larut sehingga sangat baik untuk adonan ROTI dan KUE KERING.

Jenis gula lainnya adalah GULA CAIR. Gula cair dibuat dari campuran gula dengan air. Perbandingan umum yang digunakan dalam pembuatan gula cair ini adalah 70 % gula solid dengan 30 % air.

Selain itu pula ada GULA NYES atau GULA DONAT yang menimbulkan rasa nyes-nyes pada lidah. Jenis gula ini paling baik digunakan untuk taburan pada donat. Bentuknya halus, putih dan tidak akan berubah warnanya untuk jangka waktu yang relatif lama



telor ayam yang baik
mempunyai berat 40 - 60 gr

Telor mempunyai dua unsur yaitu, kuning telur dan putih telur. Kuning telur mengandung 50 % air, sedangkan putih telur kadar airnya mencapai 87 %. Dalam kuning telur terdapat LECITHIN.

Zat ini berfungsi sebagai EMULSIFIER, yaitu pengikat udara. Pada waktu dikocok, telur dengan ditemani gula akan mengikat udara sehingga adonan mengembang sempurna dan memberikan rasa lembab (moist) pada waktu digigit. Pada waktu pemanggangan, udara yang terperangkap tersebut akan memuai dan membuat rongga-rongga pada kue, sehingga tekstur kue tergantung dari seberapa banyak udara yang terperangkap selama proses pengocokan telur.

Kuning telur juga berfungsi sebagai pengawet alami, makin banyak kuning telur yang dipakai, roti akan terasa lebih legit dan padat, sebaliknya makin banyak putih telur yang dipakai roti akan lembek dan lekat di langit-langit mulut.

Yang perlu diperhatikan pada waktu pengocokan telur adalah lamanya pengocokan. Batas waktu pengocokan untuk telur adalah 10 menit, pengocokan telur melebihi waktu itu akan mengurai zat emulsifier (LECITHIN) sehingga adonan malah akan turun.

Pengocokan dengan mixer sebaiknya dilakukan dengan tangan memutar berlawanan arah jarum jam, karena arah adukan gigi mixer berputar searah jarum jam. Dengan cara ini udara yang terperangkap dalam adonan akan semakin banyak sehingga pengembangan bisa lebih maksimal dan waktu pengocokan lebih singkat.



pengocokan sebaiknya
berlawanan arah jarum jam

konversi telur ayam

1 butir telur utuh = 2 biji kuning telur

2 butir telur utuh = 4 biji kuning telur

RAGI / GIST



gunakan ragi basah untuk penghematan

Ragi sama dengan gist, orang tahun 80-an lebih familiar dengan kata gist, dan orang tahun 90-an tahu yang namanya FERMIPAN. Semua sebutan diatas sebenarnya mengacu pada satu produk yang sama, hanya berbeda merk saja.

Semua ragi, apapun mereknya pasti mengandung unsur Saccharomyces Cerevisiae. Unsur ini sebenarnya adalah mikroorganisme yang mampu membelah diri dengan cepat. Pada waktu pembelahan ini, ragi akan menghasilkan gas CO-2 yang akan mengembangkan adonan dan mengeluarkan asam yang memperlunak gluten serta memberi aroma pada roti.

Ada tiga macam ragi yang beredar di pasaran,

1. Compressed Yeast - Ragi basah
2. Instant Dry Yeast - Ragi Instant
3. Active Dry Yeast - Ragi tak instant



COMPRESSED YEAST - RAGI BASAH, mengandung sekitar 70 % air dan harus disimpan pada kulkas. Biasanya ragi basah ini dikemas dalam kertas lilin dengan berat 500 gram/bungkus. Harganya relatif lebih murah dan sesudah digunakan dapat disimpan lagi di dalam kulkas tanpa mempengaruhi kualitasnya. Hasil pengembangan dengan ragi basah sama dengan ragi instant, hanya saja pemakaiannya harus dua kali lipat dari jumlah pemakaian ragi instant.

Jika dengan ragi instant 10 gram/resep, maka dengan ragi basah menjadi 20 gram/resep. Ragi basah ini umumnya digunakan oleh para baker's hotel-hotel karena sifat penyimpanannya yang mudah.

INSTANT DRY YEAST - RAGI INSTANT, banyak digunakan oleh para pembuat roti. Contoh ragi ini adalah Fermipan, Saft Instant, Super GS, Mauripan, dan lainnya. Begitu kemasan dibuka isinya harus dipakai secepat mungkin.

ACTIVE DRY YEAST - RAGI TAK INSTANT, merupakan ragi yang paling kuat daya tahannya karena merupakan ragi setengah matang. Kadar airnya yang sekitar 7 % membuatnya tahan lebih lama dibandingkan dengan kedua jenis ragi diatas.

Rendamlah ragi ini dalam air hangat (35-40 derajat celcius) terlebih dahulu dengan perbandingan 1:4 (ragi : air). Waktu perendaman kira-kira 10 - 15 menit. Sekalipun lebih murah, kerugian menggunakan ragi ini adalah waktu pengembangannya yang dua kali lebih lama dibandingkan dengan menggunakan ragi instant.

PUFF PASTRY

Membuat PUFF PASTRY sebenarnya tidaklah terlalu sulit, hanya diperlukan cara pengerollan yang cermat dan pelipatan yang benar sehingga hasil lapisannya bisa tipis dan merata.

Kelezatan dan keindahan PUFF PASTRY ini tergantung pada pemilihan jenis margarine yang anda pilih. Margarine yang harus dipakai adalah jenis PASTRY SHORTENING atau PASTRY MARGARINE, orang - orang biasa menyebut margarine ini sebagai KORSVET.

PASTRY SHORTENING warnanya putih, terbuat dari minyak kelapa sawit yang diputihkan. Hasil roti akan mengembang tinggi namun rasanya kurang gurih.

PASTRY MARGARINE warnanya kuning, margarine jenis ini yang biasanya digunakan oleh para pembuat pastry karena rasanya lebih gurih dan lebih enak.

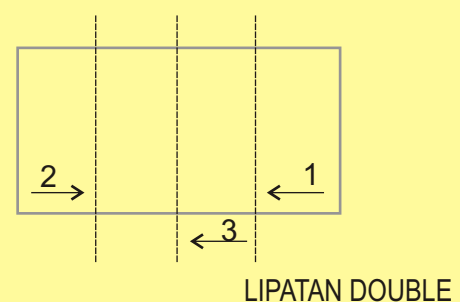
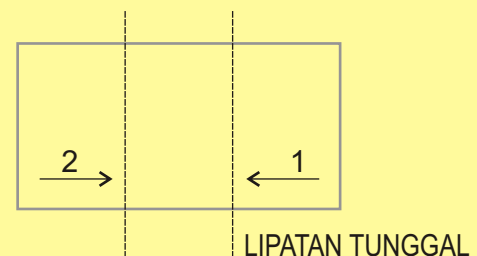
Tepung terigu yang dipakai dalam pembuatan PUFF PASTRY ini harus mengandung protein yang tinggi. Anda bisa memilih terigu KERETA KENCANA atau terigu KERETA KENCANA EMAS (protein tertinggi).

Cara melipat yang benar dalam pembuatan PUFF PASTRY pada akhirnya akan menghasilkan tekstur roti dengan lipatan yang banyak dan tipis sehingga lezat untuk dimakan.



puff pastry harus renyah ketika digigit,
gurih di mulut, lembut, dan
tidak menempel di langit-langit mulut

Ada 2 jenis lipatan yang harus ada dalam proses pelipatan PUFF PASTRY, yaitu LIPATAN TUNGGAL dan LIPATAN DOUBLE.



CAKE EMULSIFIER

Cake Emulsifier adalah bahan tambahan untuk mengembangkan dan menstabilkan adonan cake.

Bentuknya seperti jelly dan biasanya berwarna kuning. Penggunaan Cake emulsifier pada adonan akan meningkatkan volume cake, mengawetkan, dan memungkinkan semua bahan diaduk sekaligus. Semua jenis cake emulsifier ini terbuat dari gula bit atau dari gula tebu yang diextrasi.

Dosis pemakaian 2 - 3 % dari berat total adonan, campurkan pada telur dan gula lalu aduk dengan mixer.

Gunakan SPONGE-28 untuk membuat BOLU KUKUS/BOLU PANGGANG

Gunakan SP RYOTO untuk membuat SPIKU/MANDARINE CAKE

Gunakan SPONTAN-88 untuk membuat SIVON CAKE

Gunakan STARKIES untuk membuat semua jenis FRUIT CAKE

Gunakan OVALLETE/TBM/SP SUPER untuk harga yang ekonomis



CAKE SOFTENER

Cake Softener adalah bahan tambahan untuk melembutkan tekstur dari cake. Bentuknya seperti tepung, warnanya kekuning-kuningan dan cara pemakaiannya dicampurkan pada tepung.

Kurangi tepung terigu sebanyak 30 % dan ganti dengan Cake Softener. Semisal resep anda memakai 100 gram tepung terigu, kurangi tepung menjadi 70 gram, lalu tambahkan cake softener sebanyak 30 gram.

Tekstur pada cake akan lembut dan padat.



Gunakan MARASQUIN untuk Cake coklat

Gunakan FRUIT POWDER untuk Cake tanpa coklat

campur pada tepung, lalu ayak merata

MEMBUAT SENDIRI BUTTERCREAM

RESEP 1

bahan-bahan

200 gr	mentega kuning
800 gr	mentega putih
500 gr	gula cair
½ klg	susu kental manis
50 gr	susu bubuk
10 gr	garam
50 gr	rum buttercream



cara membuat

1. Campur semua bahan
2. Kocok hingga lembut
3. beri warna sesuai selera

RESEP 2



bahan-bahan

500 gr	merry whip
500 gr	mentega putih
500 gr	gula cair
25 gr	susu bubuk
25 gr	rum butter cream

cara membuat

Kocok semua bahan sampai halus

RESEP 3

INSTANT WHIP CREAM ATAU KRIM KENTAL/KRIM KOCOK

produk-produk ini dapat anda beli di tempat yang menjual bahan-bahan kue. Ada berbagai merek yang beredar di pasaran, antara lain DP, WHIP CREAM, WIPPY CREAM, dll.

Cara pemakaiannya relatif mudah, hanya ditambahkan air es kemudian dikocok dengan kecepatan tinggi selama lebih kurang 3-4 menit. Biasanya petunjuk pemakaian sudah terlampir pada kemasannya.



CARA TRADISIONAL

BAHAN

1. 50 gr tepung terigu
2. 50 gr maizena
3. 250 ml susu ultra
4. 1/2 gelas susu kental
5. 50 gr gula
6. 2 butir kuning telur
7. 1 sdm ESS. RUM

CARA

masukkan tepung terigu, maizena, telur, dan masak dengan api sedang.

masukkan susu ultra sedikit demi sedikit dan aduk hingga merata

setelah adonan agak kental campurkan susu kental, garam dan sedikit roombuter

setelah dingin, masukkan ess rum ke adonan.

CARA modern

BAHAN

1. 500 ml susu cair
2. 50 gr custard powder
3. 100 gr gula
4. 1 sdm ESS. RUM

CARA

masukkan semua bahan di atas kecuali ESS. RUM

masak dengan api sedang hingga adonan mengental

setelah dingin masukkan ESS RUM

untuk fla pudding,
kurangi custard powder menjadi 25 gram



RAP
instant fla

100 gr RAP instant fla
450 cc air

1. campur semua bahan
2. masak dan aduk sampai mengental



www.SinarYong.com

Untuk informasi dan pengetahuan tambahan
silahkan kunjungi Blog Resmi SinarYong

Toko Bahan Kue Sinar Yong

Jl. Kedungdoro 24 - 26 Surabaya
Telp. (031) 534 3435 (hunting)
Fax. (031) 531 5943