



Konsep Dasar Kue Kontinental

Pengertian Pastry Dan Bakery

Pastry dan *bakery* adalah dua istilah yang sudah tidak asing lagi untuk yang memiliki hobi untuk membuat makanan penutup ataupun cemilan. *Pastry* merupakan istilah yang digunakan untuk menyebut sebuah jenis adonan roti atau kue. Sedangkan *bakery* adalah istilah yang digunakan sebagai penyebutan sebuah tempat yang memproduksi atau menjual berbagai jenis roti, *pastry*, dan beragam produk makanan yang dibuat dengan cara dipanggang.

Sejarah Pastry

Sejarah pembuatan pastry telah ada sejak ribuan tahun yang lalu. Berikut adalah perkembangan pastry dari masa ke masa:

Mesir Kuno (sekitar 2600 SM): Orang Mesir kuno diperkirakan sebagai yang pertama kali mengembangkan teknik dasar pastry. Mereka menggunakan campuran tepung dan lemak untuk membuat makanan kering sederhana, yang kemudian ditingkatkan dengan menambahkan madu dan kacang untuk rasa manis.

Yunani dan Romawi Kuno: Pastry mulai berkembang lebih lanjut di zaman Yunani dan Romawi, di mana mereka mengembangkan adonan tipis yang serupa dengan filo pastry. Orang Yunani menggunakan adonan ini untuk membuat makanan manis dengan kacang dan madu, sementara Romawi mulai mengisi pastry dengan daging dan sayuran.

Abad Pertengahan di Eropa: Pastry menjadi lebih canggih di Eropa pada abad pertengahan. Pada waktu itu, pie dan tart mulai populer, terutama di Inggris dan Prancis. Pie digunakan tidak hanya sebagai makanan, tetapi juga sebagai cara untuk mengawetkan makanan selama musim.

Renaissance (abad ke-16): Selama periode Renaissance, pastry menjadi seni yang lebih dihargai di Prancis dan Italia. Teknik laminasi untuk membuat puff pastry pertama kali dikembangkan, yang menghasilkan adonan dengan lapisan-lapisan tipis yang mengembang saat dipanggang. Prancis kemudian menjadi pusat inovasi dalam dunia pastry hingga saat ini.

Era Modern: Pastry terus berkembang dengan berbagai variasi dan inovasi. Teknik-teknik modern memungkinkan lebih banyak variasi dalam bentuk, rasa, dan bahan, yang menghasilkan banyak kreasi pastry kreatif yang ditemukan di seluruh

Pengertian Pastry

Pastry adalah jenis makanan berbasis adonan yang umumnya terbuat dari campuran tepung, lemak (mentega atau margarin), air, dan kadang-kadang telur. Hasil akhirnya adalah makanan yang memiliki tekstur ringan, renyah, dan kadang-kadang berlapis-lapis. Pastry dapat digunakan dalam hidangan manis atau gurih, dan sering kali menjadi dasar untuk kue, tart, pie, dan kue-kue kering. Beberapa pastry terkenal adalah croissant, clairs, pie, dan baklava. Pastry sangat fleksibel karena dapat diisi dengan berbagai bahan seperti buah, daging, krim, atau kacang, serta dikombinasikan dengan rasa manis atau gurih sesuai

Beberapa jenis *pastry* yang biasa ditemui adalah sebagai berikut ini:

1. Shortcrust Pastry

Pastry serbaguna dan paling umum. Anda bisa dengan mudah membuatnya di rumah. *Pastry* ini tidak mengembang seperti kue kering, serta memiliki tekstur renyah yang cocok sebagai dasar pai manis dan gurih, *tart*, dan *quiches*.

2. Flaky dan Puff Pastry

Pastry ini memiliki tekstur yang memiliki tekstur *flaky* atau mengembang, cocok untuk digunakan pada pai serta kue yang ringan dan renyah.

3. Viennoiserie

Jenis ini adalah *puff pastry* yang ditambahkan ragi roti dan diperkaya dengan telur, susu, dan mentega. Salah satu contohnya adalah *croissants* dan *pain au chocolat*.

4. Choux Pastry

Pastry ini ringan dan memiliki kadar air yang cukup tinggi. Resepnya mengombinasikan tepung, air, mentega, dan telur. Kadar air yang tinggi dihasilkan dengan merebus air dan mentega sebelum menambahkan tepung.

Apa Itu Bakery?

Bakery merupakan sebutan yang digunakan untuk menyebut sebuah tempat yang akan memproduksi atau menjual beragam *baked goods*. Dimulai dari roti hingga *pastry*. Anda akan bisa menemukan beragam produk *fresh* yang baru keluar dari oven di tempat ini. Sekarang, *bakery* juga dilengkapi dengan kafe sehingga kamu bisa menghabiskan waktu bersantai di tempat ini.

Bakery juga bisa diartikan sebagai sebuah kategori yang didalamnya mencakup produk-produk seperti roti atau beragam produk yang terbuat dari tepung, telur, ragi, dan air.

Perkembangan bakery di Indonesia

Di Indonesia, bakery sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda. Pada saat itu, bakery hanya diperuntukkan bagi orang-orang Belanda dan kalangan atas. Setelah Indonesia merdeka, bakery mulai berkembang pesat. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia akan pentingnya kesehatan dan gizi.

Pada saat ini, bakery sudah menjadi bagian dari budaya kuliner Indonesia. Bakery dapat ditemukan di berbagai tempat, mulai dari kota-kota besar hingga desa-desa.

Jenis-jenis Bakery dengan Karakteristiknya

1. Roti atau Bread



Roti merupakan produk *bakery* paling dasar dan namanya sudah sangat terkenal di seluruh dunia. Bahan pembuatan roti umumnya menggunakan tepung terigu, ragi, air, dan garam, serta bahan-bahan lainnya sesuai variasi resep yang ingin dibuat.

Selain itu, jenis-jenis roti juga bervariasi tergantung dari metode pembuatannya, tepung yang digunakan, serta bentuk akhirnya.

2. Kue (Cakes)



Jenis-jenis bakery yang kedua yaitu kue atau *cake*. Ini adalah produk dengan rasa yang manis serta sering dihadirkan untuk acara-acara tertentu seperti pernikahan, ulang tahun, maupun perayaan lainnya. Biasanya kue menggunakan campuran bahan berupa tepung, telur, gula, mentega, dengan menambahkan perasa dan bahan yang lain.

Beberapa contoh hidangan kue yang mungkin Anda sering menemukannya yaitu:

- Kue bolu: kue bolu merupakan jenis kue yang ringan serta lembut. Bolu terbuat dari gula, tepung terigu, telur, serta mentega. Untuk tekstur lembut yang dimilikinya membuatnya sering menjadi bahan dasar dalam pembuatan beragam jenis kue yang lain seperti kue ulang tahun dan kue lapis.
- Brownies: kue yang padat ini biasanya menggunakan bahan dasar cokelat dan punya tekstur bervariasi. Ada *brownies* yang sangat lembut, *fudge*, sampai kering dan renyah pada bagian luarnya. Biasanya *brownies* akan dipotong hingga berbentuk kotak-kotak kecil sebelum mengonsumsinya
- Kue Tart: kue yang berlapis dan biasanya dihiasi dengan buah, krim, maupun cokelat ini sering menjadi pilihan dalam perayaan tertentu. Untuk teksturnya lebih padat daripada kue bolu.
- Sponge: sebenarnya *sponge* hampir sama dengan bolu, tapi teksturnya lebih ringan serta lembut. Ini karena *sponge* memiliki lebih banyak udara yang terjebak di dalam adonan. *Sponge* sering menjadi pilihan sebagai bahan dasar pembuatan kue-kue yang dihias.

3. Kue Kering atau Cookies



Kue kering merupakan produk *bakery* yang kecil serta padat. Untuk rasanya yaitu manis dan juga renyah. Anda dapat membuat kue ini dalam beragam bentuk dan rasa. *Cookies* juga biasanya menjadi produk pilihan untuk hadiah maupun hanya sebagai camilan.

- Chocolate Chip Cookies: jenis kue paling yang sangat populer dan biasanya untuk bahan dasarnya akan dicampur dengan beberapa potongan cokelat.
- Shortbread Cookies: kue kering ini sangat sederhana karena bahan pembuatannya hanya menggunakan tepung, gula, dan mentega. Teksturnya yang rapuh serta rasanya yang kaya menjadikannya populer di berbagai budaya.
- Oatmeal Cookies: terbuat dari campuran tepung, *oatmeal*, gula, serta bahan yang lain membuatnya dianggap sebagai kue yang lebih sehat karena mempunyai kandungan serat yang diperoleh dari *oatmeal*.

5. Muffin dan Cupcake



Muffin dan *cupcake* masih termasuk jenis-jenis *bakery* yang proses pembuatannya dengan cara dipanggang. Keduanya memang sekilas mirip, namun jika Anda lebih mencermati saat mengonsumsinya maka Anda akan menemukan bahwa keduanya punya perbedaan baik pada rasa maupun teksturnya.

- Muffin: biasanya memiliki rasa kurang manis dan teksturnya cenderung lebih padat daripada *cupcake*. Selain itu, *muffin* juga menggunakan isian dari kacang, buah, maupun bahan yang lainnya. Masyarakat banyak yang menyajikannya sebagai hidangan untuk sarapan atau hanya sekadar camilan.

- Cupcake: hampir sama seperti kue kecil dengan proses pembuatannya yaitu dipanggang di dalam cangkir kertas. Rasa *cupcake* lebih manis serta biasanya dihiasi *frosting* maupun hiasan yang lain. Makanan ini biasanya disajikan untuk perayaan kecil maupun sekadar sebagai hadiah.

6. Pai dan Tart

Pai dan *tart* merupakan produk dari kulit *pastry* yang menggunakan isian dari berbagai bahan sehingga membuat cita rasanya manis atau gurih.

- Pai apel: jenis pai yang sangat terkenal ini biasanya menggunakan isian dari potongan apel lalu memasaknya dengan gula serta rempah-rempah.
- Lemon tart: *tart* yang manis dengan isiannya berupa krim lembut yang segar dan lembut. Hidangan ini kerap dihiasi dengan *meringue* atau lapisan gula di atasnya.

7. Donat

Donat juga merupakan produk *bakery* yang membuatnya dengan cara digoreng. Biasanya donat berbentuk cincin maupun bola dengan lubang pada bagian tengahnya. Donat juga sering dilapisi glasir atau gula. Anda juga bisa menambahkan lapisan dari bahan-bahan manis seperti selai, cokelat, atau krim.

- Donat cincin: donat yang sangat umum yang berbentuk cincin dan terdapat lubang pada bagian tengahnya. Sering kali donat dilapisi glasir, gula bubuk, dan cokelat.
- Donat isi: donat yang tidak memiliki lubang pada bagian tengahnya serta menggunakan isian dari bahan manis seperti selai, krim, dan *custard*

😊 END 😊

