



Peralatan produksi pastry dan bakery



PENGETAHUAN PERALATAN DAPUR PASTRY



PENGGOLONGAN PERALATAN

Kitchen Equipments

Peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur mengolah makanan.

Kitchen Utensils

Peralatan kecil yang diperlukan untuk mengolah makanan.

SYARAT-SYARAT PEMILIHAN PERALATAN

1. Terbuat dari bahan yang tidak membahayakan kesehatan
2. Aman bila dipakai
3. Mudah pengoperasiannya
4. Mudah dibersihkan
5. Mudah perawatannya



PERAWATAN ALAT BERDASARKAN JENIS BAHAN

Usaha menjaga keawetan alat dengan benar. Setiap peralatan memiliki bahan yang sifatnya berbeda dan perawatannya pun berbeda.

Peralatan yang memerlukan perawatan tersebut, adalah sebagai berikut:

1. Stainless steel
2. Aluminium
3. Besi
4. Tembaga
5. Plastik
6. Akrilik
7. Karet
8. Kayu



Mug



Blender



Boiler pan



Coffee



Colander



Cutlery



Plate



Eggs slicer



Fish slice



Food processor



Grater



Fork



Knife



Ladle



Meat cleaver



Meat mallet



Pan



Potato peeler



Rolling pin



Spoon



Stand mixer



Toaster



Twirling stick



Wooden spoon



Frying Pan



alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.

Braising Pan



panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.

Sugar Boilef



untuk melarutkan gula (membuat karamel).

Salamander grill



Alat ini adalah alat pemanggang masakan.

Contact Grill



Untuk memanggang sandwich, karna baik bagian atas maupun bagian bawah sandwich tersebut akan matang secara bersamaan.

Boiling Pan



panci untuk merebus mempunyai 2 bentuk yaitu casting bundar dan casting persegi.

Steamer



Alat untuk mengukus makanan, aneka hidangan istimewa.

Pizza Oven



Untuk memanggang pizza .

Other utensils



colander



sieve (BrE)
sifter (NAme)



tongs



ramekin



ice-cream scoop



ladle



wooden spoon



whisk



basting
brush



fish slice (BrE)
spatula (NAme)



cake slice



rolling pin

Peralatan Utama

Ini merupakan peralatan yang sangat penting di dalam proses pembuatan kue dan roti

1.Mixer



Mixer merupakan alat untuk mencampur adonan, baik adonan kue, roti, maupun krim. Terdapat banyak jenis mixer seperti *hand mixer* atau mixer tangan yang umumnya dipakai untuk kebutuhan berskala kecil. Kemudian ada *stand mixer* atau mixer berdiri untuk produksi berskala besar.

2.Oven



Oven merupakan peralatan paling esensial di dalam *bakery*. Sama seperti mixer, oven juga memiliki banyak jenisnya yang biasa digunakan sesuai kebutuhan. Misalnya oven listrik, oven konvensional, serta oven konveksi.

Untuk oven konveksi merupakan jenis oven yang biasa dipakai di dalam industri *bakery*. Alasannya karena sudah dilengkapi kipas yang dapat mendistribusikan panas secara merata sehingga membuat proses memanggang menjadi lebih cepat. Oven juga berguna untuk memanggang adonan hingga menjadi produk akhir misalnya biskuit, roti, kue, dan *pastry*.

3. Proofer



Peralatan *bakery* selanjutnya yaitu *proofer*. Fungsinya adalah mempercepat proses fermentasi di dalam roti. Alat tersebut juga akan membantu menjaga suhu serta tingkat kelembapan sehingga memungkinkan adonan dapat mengembang secara sempurna sebelum Anda memanggangnya.

Umumnya, *proofer* dipakai saat membuat roti yang perlu waktu lebih lama saat proses fermentasi. Dengan begitu, roti akan punya tekstur ideal sesuai yang Anda inginkan.

Peralatan penunjang akan membantu Anda ketika proses persiapan serta penanganan terhadap bahan-bahan sebelum memasuki proses utama. Beberapa peralatan penunjang tersebut antara lain:

1. Timbangan

Timbangan merupakan peralatan yang sangat penting agar takaran bahan sesuai saat membaut roti maupun kue. Kesalahan saat pengukuran bahan berpotensi mempengaruhi kualitas dari produk akhir. Sementara itu, timbangan digital merupakan pilihan populer karena memiliki tingkat akurasi yang tinggi.

2. Work Table atau Meja Kerja

Work table yang luas serta tahan panas dibutuhkan saat proses persiapan bahan. Biasanya meja tersebut menggunakan bahan *stainless steel* dikarenakan mudah dibersihkan serta tahan lama.

3. Saringan Tepung atau Flour Sifter

Fungsi saringan tepung yaitu mengayak tepung sehingga bebas dari gumpalan serta kotoran. Selain itu, peralatan bakery yang satu ini juga memastikan tepung agar lebih ringan serta mudah Anda campur dalam adonan.

3. Gilingan Adonan atau Rolling Pin

Rolling pin adalah alat untuk meratakan adonan agar mempunyai ketebalan sesuai yang diinginkan. Umumnya, *rolling pin* dari bahan kayu namun ada juga yang terbuat dari *stainless steel*

4. Loyang atau Baking Pans

Loyang adalah wadah yang berfungsi untuk memanggang beragam produk *bakery* misalnya roti, kue, dan biskuit. Terdapat banyak jenis loyang yaitu loyang kue, loyang roti, loyang tart, dan loyang muffin. Masing-masing jenis tersebut punya bentuk serta fungsi berbeda.

Peralatan Kecil

Selain peralatan utama serta penunjang, masih ada peralatan kecil yang perannya juga tidak kalah penting dalam pembuatan roti dan kue.

1. Spatula

Spatula merupakan alat untuk mencampur adonan dan mengangkat produk yang sudah jadi dari loyang. Selain itu, spatula juga biasanya dipakai untuk mengoleskan krim. Terdapat beberapa jenis spatula yaitu spatula datar yang biasa dipakai untuk mengoleskan mentega atau krim. Ada juga spatula fleksibel yang digunakan untuk mencampur.

2. Kuas Kue atau Pastry Brush

Kuas kue adalah alat untuk mengoleskan mentega, telur, maupun bahan yang lain ke permukaan roti maupun kue sebelum dipanggang. Alat tersebut berperan penting untuk memberi hasil akhir mengkilap maupun berwarna keemasan.

3. Scraper

Berikutnya ada peralatan *bakery* bernama scraper. Alat ini untuk membersihkan sisa adonan yang ada di atas meja kerja maupun wadah pencampur. *Scraper* juga biasa digunakan sebagai alat untuk memotong adonan sebelum dipanggang.

4. Cetakan atau Mold

Mold merupakan alat untuk membentuk adonan hingga menjadi bentuk tertentu sesuai yang diinginkan. Misalnya kue kering, kue bolu, maupun *tart*. Ada beragam jenis cetakan yang memiliki ukuran serta bentuk berbeda, menyesuaikan pada jenis produk yang akan Anda buat.

5. Thermometer

Selanjutnya ada oven atau termometer dapur yang digunakan untuk memastikan bahwa suhu oven maupun bahan-bahan lain seperti cokelat meleleh pada tingkat yang sesuai. Penggunaan alat ini sangat penting dalam menjaga konsistensi serta kualitas produk akhir.

Peralatan Dekorasi

Untuk *bakery* yang fokusnya pada pembuatan *dessert* dekoratif dan kue, peralatan ini tidak boleh Anda lewatkan.

- Paping Bag & Noozle: untuk menghias kue baik dengan *frosting*, krim, maupun *fondant*.
- Turntable: meja putar untuk menghias kue.

😊 END 😊

