



Konsep Kue

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercita rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue seringkali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung, baik tepung beras, tepung sagu, tapioka, ataupun terigu.





Kue basah adalah makanan kecil yang bisa dijadikan alternatif camilan. Biasa disantap pada pagi atau sore hari. Kue basah umumnya empuk, lembut, dan tidak bertahan lama (hanya bertahan beberapa hari). Biasanya terbuat dari tepung terigu, sagu, gula, bahkan ada yang berbahan santan atau ketan.

Kue basah umumnya empuk, bertekstur lembut, dan tidak dapat bertahan lama (hanya bertahan beberapa hari atau kurang). Hal ini karena umumnya kue tradisional terbuat dari tepung beras, gula, dan santan, sehingga lekas basi. Kue basah biasanya dimasak dengan cara dikukus, direbus, atau digoreng. Kebanyakan kue tradisional Nusantara adalah kue basah, dan umumnya dapat ditemui di pasar tradisional di Indonesia. Contohnya: klepon, bika ambon, getuk, wajik, putu, lemper, onde-onde dan nagasari.



Kue kering adalah kue dengan kadar air yang minimal, sehingga dapat tahan disimpan lebih lama daripada kue basah. Kue kering biasanya bertekstur keras tetapi renyah karena dibuat dengan cara dipanggang memakai oven. Kue kering memiliki daya tahan yang cukup lama. Bahan yang umum digunakan untuk pembuatan kue kering di antaranya tepung beras, tepung ketan, terigu, ataupun sagu.. Kue kering biasanya populer disajikan pada saat perayaan lebaran atau natal. Contohnya: kue bangkit, kue putri salju, kue nastar, kue sagu keju

Bahan Utama Pembuatan Pastry

Tepung Terigu

- ✚ Menggunakan tepung terigu dengan kadar protein yang *hard flour* (*tepung terigu protein tinggi*), misalnya untuk pengolahan danish pastry
- ✚ *medium flour* (*tepung terigu protein sedang*) misalnya untuk pengolahan puff pastry, choux pastry.
- ✚ Tepungterigu dalam pastry berfungsi sebagai pembentuk struktur akhir pastry

Ragi

Jenis ragi yang umumnya digunakan untuk mengembangkan adonan adalah:

1. Ragi Basah adalah ragi yang memiliki kadar air tinggi dan berbentuk padat

Ragi basah harus disimpan dalam tempat yang memiliki suhu 2 sampai 4 derajat celcius.

2. Ragi Koral adalah ragi yang memiliki butiran-butiran yang lebih besar dibandingkan dengan ragi kering dan ebrbentuk seperti sagu mutiara.

Ragi koral mengandung 7% air dan memiliki daya simpan yang lama.

3. Ragi Instan adalah bahan pengembang yang terbuat dari ragi yang dikeringkan dan dipecah menjadi butiran kecil

Terakhir adalah ragi instan yang mengandung 1 hingga 2% air.

Gula

Jenis gula yang digunakan antara lain:

❑ Gula pasir (*granulated sugar*)

❑ Gula bubuk (*icing sugar*)

❑ Fondan: gula yang dimasak dengan tambahan 10% glukosa untuk mencegah pengkristalan pada permukaannya.

❑ Brown sugar (*Palm sugar*).

Lemak

- **Mentega (*butter*)**. Mentega terbuat dari lemak hewani, mengandung 82% lemak susu dan 16% air.
- **Mentega putih (*shortening/vegetable shortening = lemak yang padat*)**.
- **Margarin (*Margarine*)**, merupakan mentega sintetis, terbuat dari lemak nabati ada pula margarin yang terbuat dari lemak nabati dan susu
- **Korsvet/lemak pelapis (*roll-in fat*)** merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang biasa dilipat, seperti *puff pastry* dan *danish pastry*.

Telur

- ❖ Merupakan bahan yang penting dalam pembuatan pastry. Kuning telur merupakan pembentuk emulsi yang sangat berguna.
- ❖ Telur berfungsi sebagai penambah warna, cita rasa, kelembaban, membentuk struktur, dan menambah nilai gizi.

Susu

Zat/substansi yang terkandung dalam susu mempunyai pengaruh pada adonan yaitu:

- Lemak menunjang elastisitas adonan.
- Gula susu tidak dapat dikonsumsi oleh ragi, tetapi mempengaruhi warna, roti/cake/pastry menjadi kecokelatan.

Garam

- Dalam produksi roti, garam adalah bahan utama untuk mengatur rasa.
- Garam secara tidak langsung mempengaruhi warna roti dan cake. Ini karena garam menghentikan ragi mengkonsumsi gula yang berada di dalam adonan

Cairan

- Cairan yang digunakan dalam pembuatan pastry bisa didapatkan dari air, susu, telur, cairan yang mengandung soda atau alcohol
- Penggunaan air atau cairan pada setiap adonan berbeda tergantung kepada daya serap tepung yang digunakan

😊 END 😊

