

# Cake Basic Class

Qoridhah Rosita Dewi

# Pengenalan Bahan

Pengenalan Bahan dan contoh merk di pasaran

## Butter / Mentega

Disebut juga mentega atau roombutter dalam bahasa Inggris, terbuat dari lemak hewani yaitu sapi. Ciri-cirinya lembut dan biasanya berwarna lebih pucat daripada margarin. Hasil kue yang menggunakan butter lebih lembut dan hasil cookies juga lebih renyah. Butter terbagi menjadi 3 tipe, unsalted butter, salted butter dan Ghee (mentega murni).

Contoh merk : Anchor, Wijsman, Elle & Vire, Orchid, Golden Churn, Lurpak, Arla, Hollmand, Westgold, sdb

# Margarin

Terbuat dari lemak tumbuhan kelapa sawit. Aromanya kurang gurih karena terbuat dari lemak nabati maka dari itu sekarang banyak margarin yang diberi tambahan perasa/aroma agar lebih harum

Contoh merk : Blueband, Forvita, Palmia, Amanda, Filma, Mother's Choice, Rosebrand, Medalia, dsb

# Tepung Terigu

- Protein rendah

Tepung terigu dengan kadar protein rendah cocok sekali untuk membuat cake/cookies. Hasil cake lebih lembut dan cookies lebih renyah.

Contoh merk : kunci biru, lencana merah, hana mas, gatotkaca

- Protein sedang

Tepung terigu serbaguna/all purpose ini bisa digunakan untuk berbagai macam kue dan aneka makanan.

Contoh merk : segitiga biru, sania, bola salju, kompas, sania, mila, tulip

- Protein tinggi

Tepung terigu dengan kandungan protein paling tinggi sangat cocok untuk membuat aneka roti dengan volume maksimal

Contoh merk : cakra kembar, golden eagle, tali emas, nipon komachi

# Gula

- **Gula Halus**

Gula tepung atau gula bubuk, biasanya untuk membuat cookies.

- **Gula kastor / gula pasir dengan butiran kecil**

Gula pasir dengan butiran lebih kecil dan halus ketimbang gula pasir pada umumnya, biasanya berwarna lebih putih. Gula ini adalah jenis gula yang biasanya digunakan dalam pembuatan cake/kue.

- **Gula pasir biasa**

Gula pasir dengan butiran kasar, biasanya warnanya tidak seputih gula kastor.

# Telur

Gunakan telur ayam segar suhu ruang supaya hasil cake mengembang maksimal dan gunakan ukuran standar biasanya beratnya 60 gram dengan kulitnya; terdiri dari 20 gr kuning telur, 30 gr putih telur dan 10 gr kulit cangkang.

Pilih telur berbentuk bulat untuk kuning telur yang banyak, sedangkan untuk putih telur yang banyak pilih telur yang lonjong.

# Tepung Maizena

Tepung maizena banyak fungsinya, selain untuk memperhalus tekstur cake, juga berfungsi merendahkan kadar protein tepung tapi penggunaan tidak boleh terlalu banyak karena bisa membuat tekstur cake menjadi kering. Bisa juga digunakan sebagai pengental, misalnya dalam pembuatan vla.

# SUSU

- **Susu bubuk** : susu sapi yang sudah diproses sehingga menjadi susu yang berbentuk bubuk dan kering
- **Susu evaporasi/evaporated** : susu cair yang kadar airnya sudah dikurangi/diuapkan sehingga lebih kental, tajam rasa susunya, dan berwarna krem bukan putih. Susu evaporated bukan susu kental manis, bukan susu cair putih dalam kalem=ng, dan buka juga krim (kepala susu). Sering digunakan rang sebagai krimer, umumnya dijial dalam kemasan kaleng.
- **Susu kental manis** : susu ini memiliki kandungan lemak dan gula yang sangat tinggi. Rasanya sangat manis dan biasa digunakan sebagai tambahan pada hidangan penutup.
- **Susu cair** : susu berbentuk cairan biasanya menggunakan susu murni atau susu bubuk yang dicairkan dengan air atau boleh juga menggunakan susu UHT kemasan.

# WHIPPED CREAM

- Whipped Cream Bubuk

Whipped cream berbentuk bubuk/tepung. Biasanya penggunaannya perlu ditambahkan air dan bisa digunakan seperti whipped cream cair.

- Whipped Cream Cair

Dibuat dari kepala susu yang diproses . Rasanya gurih, warnanya putih seperti susu tapi kental. Penggunaannya tidak perlu ditambah air.

## Pasta dan Essens

Cairan yang digunakan untuk menambah/memberi aroma pada cake/kue/cookies. Cukup menggunakan  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  sdt dalam 1 resep. Biasanya berbentuk cairan kental dan encer, kadang juga berbentuk bubuk

# Baking Powder

Baking powder merupakan bahan pengembang yang merupakan campuran antara sodium bikarbonat, sodium aluminium fosfat, dan monokalsium fosfat. Zat – zat ini akan membentuk karbondioksida jika bertemu dengan air. Hal inilah yang membuat adonan kue mengembang cantik, gunakan baking powder double acting untuk hasil maksimal.

## Baking soda/soda kue

Merupakan komponen baking powder, isinya adalah sodium bikarbonat. Sifat bahan ini mengeluarkan gas karbondisoksida sehingga kue akan mengembang. Untuk membuat kue, penggunaannya biasanya bersamaan dengan baking powder. Untuk kue kering soda kue memberikan efek tekstur kering garing, dan renyah. Untuk membuat kue cukup menggunakan baking powder saja.

# Emulsifier

Bahan tambahan yang digunakan untuk adonan kue sebagai pelembut dan penstabil kocokan kue supaya tidak mudah turun. Adonan menjadi stabil, lebih kental dan homogen emulsifier bisa membuat kocokan telur lebih cepat kental dan menghambat penggunaan telur.

A large red speech bubble graphic with a white outline, pointing downwards. The text "Pengenalan Alat" is centered inside the bubble in white font. The background features faint, light gray concentric circles and dashed lines.

# Pengenalan Alat

# Timbangan

Dalam menimbang bahan kue, gunakan timbangan digital untuk hasil yang lebih akurat daripada menggunakan timbangan yang manual

# Gelas Ukur

Gelas ukur digunakan untuk mengukur cairan yang biasanya memiliki keterangan gr, ml, liquid, flour dan lainnya yang terletak di bagian samping gelas

# Sendok Ukur

Alat untuk mengukur bahan- bahan yang menggunakan takaran sendok teh (sdt) atau sendok makan (sdm)

# Mixer

Mixer terdiri dari beberapa jenis, yaitu handmixer hingga stand mixer, tergantung dari kebutuhan dan banyaknya adonan yang dibuat. Untuk menguleni adonan roti, gunakan model spiral bergulir. Untuk mengocok telur gunakan adonan berbentuk ballon whisk.

# Loyang

Di pasaran memang banyak loyang untuk memanggang, tetapi yang utama adalah loyang pipih untuk membuat kue kering, loyang bulat, loyang ukuran sedang dan loyang untuk bolu (loyang tulban). Bahan loyang juga bermacam – macam, ada yang terbuat dari kaca silicon, logam, hingga keramik.

# Cooling Rack

Rak pendingin biasanya berbentuk jaring kotak-kotak berbahan stainless pilih untuk menghilangkan uap pada cookies/roti/cake setelah matang

# Spatula

Alat penting untuk mengaduk adonan baik adonan cake ataupun adonan cookies. Biasanya berbahan plastik, silikon dan kayu.

# Balloon Whisk

Alat ini berguna untuk mengocok lepas krim, telur, adonan, susu dan masih banyak lainnya.

## Rolling pin

Alat penggilas yang biasa digunakan untuk menggilas adonan roti atau pastry, biasanya berbahan dasar kayu/stainless/plastik

## Bowl/Mangkuk

Untuk membuat cake biasanya digunakan mangkuk berbahan stainless/kaca untuk mengocok adonan, karena mangkuk plastik cenderung menyimpan sisa-sisa lemak sehingga bisa membuat kocokan kurang maksimal terutama kocokan putih telur