



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH
REPUBLIK INDONESIA
2024

ANEKA KUDAPAN

KHAS PERANCIS





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH
REPUBLIK INDONESIA
2024

ANEKA KUDAPAN

Khas Perancis

ANEKA KUDAPAN KHAS PERANCIS

Pengarah:

Arie Wibowo Khurniawan

Penanggung Jawab:

Nining Dwirosanti

Penulis:

Mega Hadinata

Ricky Syahputra

Fian Rinaldi

Seprika Sari

Arie Wibowo Kurniawan

Nining Dwirosanti

Wawan Saepul Irwan

Arief Rahman Wonodipo

Hedi Holidin

Zulfikar

Danik Dania

Sri Rini

Irmawaty

Cetakan ke I

Tahun 2024

ISBN : 978-623-388-097-8

Diterbitkan Oleh:

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah
Republik Indonesia

Dikeluarkan Oleh:

Balai Besar Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi (BBPPMPV)

Bisnis Dan Pariwisata

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah

Jl. Raya Parung – Ciputat No. KM. 22-23,

Bojongsari Baru, Kec. Bojongsari, Kota Depok, Jawa Barat 16516

KATA PENGANTAR



Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, buku Aneka Kudapan Khas Perancis ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini merupakan hasil kerja sama dan kolaborasi para guru SMK, dosen, dan instruktur yang berkomitmen dalam meningkatkan kualitas pendidikan vokasi, khususnya pada bidang kuliner dan pariwisata.

Sebagai pusat pengembangan dan penjaminan mutu pendidikan vokasi di bidang bisnis dan pariwisata, BBPPMPV mendukung penuh tersedianya referensi pembelajaran yang inovatif dan berkualitas, seperti buku ini. Materi yang disajikan tidak hanya menampilkan keanekaragaman kuliner khas Perancis, tetapi juga memperkenalkan teknik dan metode pengolahan makanan yang sesuai dengan standar industri global. Diharapkan buku ini dapat menjadi panduan yang bermanfaat bagi pendidik, pelatih, dan peserta didik dalam membangun kompetensi unggul di dunia usaha dan industri.

Kami menyampaikan apresiasi dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada tim penyusun atas dedikasi dan kerja kerasnya. Terima kasih juga kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam penyelesaian buku ini.

Semoga buku ini dapat menjadi sumber inspirasi dan pembelajaran bagi seluruh insan pendidikan vokasi, serta mendukung tercapainya SDM unggul yang kompeten di bidang kuliner dan pariwisata.

Depok, November 2024

Kepala BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata

Dr. Arie Wibowo Khurniawan, S.Si., M.Ak.

PRAKATA

Buku Aneka Kudapan Khas Perancis ini merupakan wujud nyata dari hasil adaptasi dan pengalaman selama program Training of Trainers (ToT) on French Cooking for Vocational Culinary Teaching, sebuah kolaborasi antara Institut Disciples Escoffier dan BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata. Program ini dirancang khusus untuk memperkuat kompetensi pengajar vokasi dalam bidang kuliner, dengan fokus pada teknik dan tradisi masakan khas Perancis.

Pelatihan yang berlangsung selama tujuh minggu ini terbagi menjadi dua kelas, yaitu Pastry dan Cookery, dan diadakan di BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata. Sebanyak 48 peserta, yang terdiri dari widyaiswara, guru, instruktur LKP, dosen, dan profesional lainnya, mengikuti pelatihan intensif ini. Selama program, peserta mempraktikkan lebih dari 140 resep masakan Perancis di bawah bimbingan langsung dari para chef profesional Institut Disciples Escoffier.

Kegiatan ini menjadi langkah strategis dalam meningkatkan kualitas pendidikan vokasi menuju standar internasional, khususnya di sektor pariwisata dan kuliner. Melalui kerja sama global ini, diharapkan para peserta tidak hanya mampu mengadaptasi metode kuliner Perancis, tetapi juga membawa standar pendidikan vokasi Indonesia ke tingkat dunia.

Buku ini disusun secara bertahap, di sela-sela akhir setiap sesi pelatihan, dengan dedikasi tinggi untuk mengabadikan pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh selama program. Dengan memadukan bahasa Indonesia dan Inggris, buku ini berupaya menjaga makna dan nuansa internasional dari materi yang disajikan.

Kami berharap buku ini dapat menjadi sumber inspirasi dan referensi yang bermanfaat bagi para pendidik, pelatih, serta pencinta kuliner, dalam mengembangkan ilmu dan keterampilan pendidikan vokasi khususnya bidang kuliner di Indonesia.

Depok, November 2024

Tim Penulis

DAFTAR ISI

AKTIFITAS	6
HARAPAN	7
SEJARAH PASTRY DI PERANCIS	8
RESEP	12
PERALATAN DAN PERLENGKAPAN	26
KOSAKATA PENTING	30
APRESIASI	34
REFERENSI	35

AKTIFITAS



Training of Trainers (ToT) on France Cooking for Vocational Culinary Teaching Collaboration between Institut Disciples Escoffier and BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata merupakan program yang dirancang untuk memperkuat kompetensi pengajar vokasi dalam bidang kuliner, dengan fokus pada teknik dan tradisi masakan Prancis. Kegiatan ini dilaksanakan selama 7 minggu, terbagi dalam 2 kelas yaitu *Pastry* dan *Cookery* dan bertempat di BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata. Peserta kegiatan berjumlah 48 orang terdiri dari widyaswara, guru, Instruktur LKP, dosen dan lainnya. Target program dalam pelatihan ini mempraktekkan lebih dari 140 Masakan Prancis dibawah pendampingan langsung oleh chef-chef profesional dari *Institut Diciples Escoffier*.

Pelatihan ini menjadi langkah strategis menuju pengembangan pendidikan vokasi yang berkelas dunia, khususnya dalam sektor pariwisata dan kuliner. Melalui kerjasama internasional ini, diharapkan para peserta mampu meningkatkan kualitas pengajaran, mengadaptasi metode kuliner Prancis, serta membawa standar pendidikan vokasi di Indonesia ke tingkat global.

HARAPAN

Modul ini ditulis oleh Kelompok V (Lima) dari kelas *Pastry* sebagai pengembangan dari sumber belajar di sekolah yang memiliki jurusan kuliner khususnya bidang *Pastry and Bakery* dengan harapan guru dan peserta didik nantinya dapat berperan aktif menggunakan modul ini sehingga dapat meningkatkan kompetensi yang diharapkan

dari proses pembelajaran. *Output* nya menghasilkan lulusan dengan kualitas yang baik sesuai standar dunia usaha dan dunia industri. Bersama-sama kami bertekad untuk meningkatkan standar pendidikan SMK dan mempersiapkan lulusan SMK yang siap dan sukses di bidangnya masing-masing



SEJARAH PASTRY DI PERANCIS



Pâtisserie adalah merupakan salah satu bidang kuliner yang didedikasikan untuk membuat kue-kue, *pastry* dan *dessert* dari bahan tertentu untuk memberikan rasa, tekstur dan penampilan yang tak tertandingi dengan metode berhati-hati. *Pâtisserie* adalah kata bahasa Prancis yang berasal dari bahasa “*pâtisserie*” yang berarti toko atau penjual yang memproduksi beragam jenis kue dan *pastry*. *Pâtisserie* mencakup berbagai produk seperti kue kecil, *croissant*, *éclair*, *tart*, *puff pastry*, *macarons*, *mille-feuille* dan lebih banyak lagi.

Secara umum, *pâtisserie* berbeda dengan pembuatan roti karena *pastry* memperhitungkan teknik dasar dari adonan, penggunaan krim, isian, dan glazur, juga hiasan dekoratif yang inovatif demi mencapai kesempurnaan rasa. Di Prancis, *pâtisserie* adalah ciri budaya yang kuat yang menetapkan koki *pastry* sebagai seniman yang memiliki keterampilan unik.

Pâtisserie memadukan teknik *classic* dan modern dalam berkreaitivitas untuk memberikan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga indah. Banyak koki *pastry* senior telah memimpin inovasi untuk tren baru, seperti *macarons*

“*It’s okay to take a break.*”



modern pada Pierre Hermé atau cronuts Dominique Ansel. Produkproduk pastry sering dijual di pâtisserie, yang juga menjual kue kering, dessert dan kue manis lainnya.

Sejak awal abad ke-20, kemajuan teknis telah sedemikian rupa sehingga telah melepaskan imajinasi para juru masak pastry lebih dari waktu sebelumnya, meskipun banyak sejarawan menganggap bahwa klimaksnya terjadi pada abad sebelumnya. Memasak dikontrol hingga tingkat tertentu, produk buatan atau asal alami yang tidak diketahui sampai saat itu, sifat kimia dan biologis yang diterjemahkan memungkinkan untuk menciptakan rasa baru, tekstur baru, bentuk baru

Paruh pertama abad ini dilintasi oleh dua perang dunia yang juga menjadi bencana bagi para koki pastry, yang dilarang menggunakan mentega dan kemudian dilarang mempraktikkan profesinya pada tahun 1917, dan kemudian mengalami penjataan yang mustahil oleh



kekuatan Vichy dan penjajah. Kelangkaan bahan baku berlangsung hingga pertengahan tahun 1950-an. Pada saat itulah pastrri dapat terlahir kembali.

Sejak tahun 1970-an, kami mulai mengkhawatirkan asupan kalori makanan. Mulai sekarang, pastrri tidak lagi selalu identik dengan permen. Ada dua tren yang muncul:

1. Memasukkan rasa lain selain manis ke dalam pastrri (asam, asin, dll. yang menandai kembalinya ke asal-usul abad pertengahan ketika “pastrri” identik dengan... “pai”)
2. Kami memikirkan makanan penutup yang terbuat dari sayuran misalnya.

Di sisi lain, tren lainnya adalah meningkatkan konsentrasi gula dengan cara kuasi-regresif – orang berpikir tentang makanan penutup berbahan dasar permen – untuk kue-kue dengan rasa masa kecil yang mungkin akan lebih jarang dikonsumsi, tetapi dengan cara yang diasumsikan, sebagai penikmat (seperti anggur).

Di antara sekian banyak pahlawan kue, jika kita harus mengingat hanya dua nama, itu adalah *Gaston Lenôtre* dan *Pierre Hermé*. Yang

pertama diciptakan kembali pada akhir tahun 50-an kue yang kurang menyegarkan, terbuat dari makanan penutup ringan berdasarkan *Bavaria*, *charlottes*, *mousse* buah, dll. Sebelum melakukan diversifikasi menjadi catering yang hebat dan penggagas sekolah yang memiliki ketenaran yang dibenarkan.

Yang kedua (yang belajar di *Lenôtre*) meremajakan Fauchon dan Ladurée sebelum membangun legendanya sendiri. Menarik untuk dicatat bahwa ketenaran *Pierre Hermé* (dan salah satu sumber inspirasinya) dimulai dari Jepang, tempat ia membuka toko kue pertamanya sebelum pindah ke Prancis. Picasso dari pastry (seperti yang dijuluki) mungkin lebih tepatnya adalah Yves Saint-Laurent: dia membayangkan kue-kue keringnya saat kita menggambar koleksi haute couture, setiap musim kreasi barunya. Sebagai ahli pemasaran, dia (dan ini juga merupakan bentuk kejeniusannya), dia menganggap desain kue dan kemasannya sebagai hal yang penting. Cokelat dalam segala bentuknya (tentu saja, kita tahu cara menggunakannya di dapur sejak Massialot di abad ke-17 tetapi penggunaannya tidak pernah bervariasi seperti di zaman kita) termasuk coulant cokelat, bebatuan dengan kelapa (dan secara umum semua variasi rasa eksotis), kue wortel, gratin buah-buahan, dll.

Dapat disimpulkan Patiseri adalah bagian dari ilmu yang mempelajari tentang berbagai produk kue dan roti atau yang mencakup bakery dan pastry baik continental, oriental maupun kue Indonesia atau sering disebut juga dengan Kue Nusantara. Patiseri itu sendiri berasal dari bahasa Perancis yaitu “pâtisserie” artinya kue-kue.



RESEP





TART LINZE A'LA FRAMBOISE

SEJARAH

Tart Linzer ala Framboise merupakan variasi dari kue tradisional Austria yaitu *Tart Linzer*. Kue ini terkenal dengan potongan adonan berbentuk kisi-kisi atau seperti anyaman pada bagian atasnya dengan adonan khasnya yang terbuat dari campuran kacang almond serta selai lalu dihias dengan Varian “ala *Framboise*” menandakan penggunaan selai raspberry sebagai isian utama, menggantikan atau melengkapi selai tradisional yang biasa digunakan pada *Tart Linzer*. Penggunaan nama ala *Framboise* berasal dari bahasa Prancis yang berarti berstyle *raspberry*, hal tersebut dikarenakan merujuk pada cita rasa segar dan sedikit asam dari buah *raspberry* yang merupakan ciri khasnya.

Linzer Dough

Bahan

- Mentega 140gr
- Gula halus 25gr
- Bubuk Almond 25gr
- Kuning telur 30gr
- Garam 2gr
- Tepung protein sedang 160gr
- Baking powder 1gr
- Kayumanis bubuk 5gr
- Esen Vanilla 10gr

Cara Membuat

- Kocok mentega dan gula halus hingga lembut.
- Masukkan garam, vanilla dan almond powder di masukkan hingga tercampur rata.
- Masukkan telur secara bertahap.
- Masukkan tepung, baking powder, kayu manis yang telah diayak, aduk rata.
- Simpan di lemari pendingin selama 1-2 jam
- Kocok mentega dan gula halus hingga lembut.
- Masukan telur secara bertahap.
- Masukkan almond powder hingga merata.

Krim almond

Mentega 100gr

Gula halus 70gr

Almond powder 100gr

Telur 100gr

Selai Raspberry

Raspberry puree 300gr

Air lemon 10gr

Trimoline 20gr

Gula 50gr

Pectin NH 8gr

Cara Membuat

- Buat kulit tart dengan dipipihkan dan ditempelkan pada cetakan.
- Lapisan bawah, masukkan krim almond, kemudian masukkan selai raspberry lalu krim almond dimasukkan kembali, bake apple,
- krim almond dan pada bagian atas di taburkan crumble.
- Tutup dengan linzer dough dengan bentuk anyaman, oven dengan suhu 165

Untuk
2 buah

Waktu
60
menit

Level
Mudah

TART LINZE A'LA FRAMBOISE



Scan Barcode
Video Tutorial



MONT BLANC

SEJARAH

Mont blanc adalah hidangan penutup yang berasal dari Prancis. Nama kue ini terinspirasi dari sebuah gunung tertinggi di Eropa yang terletak di perbatasan antara 2 negara yaitu Prancis dan Italia. Penampilan *mont blanc* yang cantik serta elegan berbentuk seperti kerucut dengan nuansa putih dari dusting icing sugar yang divisualkan seperti salju atas gunung. Kombinasi rasa manis dari kastanye dengan terstur lembut dari *cream* yang membuat *mont blanc* menjadi hidangan penutup yang nikmat.

Meringue Fraincaise

Bahan

- Putih telur 150gr
- Gula 150gr
- Gula halus 150gr
- Jus lemon 15gr
- Maizena 10gr

Cara Membuat

- Kocok putih telur dan gula halus sampai mengembang.
- Masukkan gula dan maizena secara berhapa, aduk hingga rata
- Cetak adonan meringue.
- Keringkan pada suhu 90 selama 1 jam

Hazelnut Krim almond

Bahan

- Gula halus 80gr
- Mentega unsalted 100gr
- Bubuk Almond 160gr
- Telur 100gr

Cara Membuat

- Kocok mentega dan gula halus sampai lembut.
- Masukkan telur secara bertahap, tambahkan bubuk almond, aduk rata



Sweet Dough

Bahan

- Mentega unsalted 120gr
- Gula halus 75gr
- Almond bubuk 24gr
- Putih telur 30gr
- Kuning telur 15gr
- Tepung terigu protein sedang 200gr

Cara Membuat

- Kocok mentega dan gula halus sampai lembut.
- Masukkan telur secara bertahap, tambahkan bubuk almond dan tepung.
- Istirahatkan adonan di kulkas, rolling dengan tebal 10 mm.
- Keringkan pada suhu 90 selama 1 jam
- Cetak adonan sesuai cetakan.

Untuk
10 buah

Waktu
240
menit

Level
Sedang

Diplomat cream

Bahan

Susu 270gr
Vanilla paste 3gr
Kuning telur 40gr
Gula 10gr
Maizena 20gr
Mentega unsalted 10gr
Gelatine leaf 4gr
Krim 300gr

Cara Membuat

- Panaskan susu dengan vanilla.
- Campur gula dan maizena, tambahkan kuning telur, aduk rata.
- Tuang susu ke dalam adonan telur dan masak kembali.
- Didihkan dan masukkan mentega.
- Tambahkan gelatine yang sudah di rendam
- Dinginkan dan tambahkan whipped cream, dan masukkan ke cetakan, freeze

Pipping Chesnut

Bahan

Chesnut Mashed 500gr
Hazelnut praline 100gr
Mentega 50gr

Cara Membuat

- Letakkan sable di atas cetakkan dan tambahkan krim almond, oven dengan suhu 165 selama 20 menit.
- Letakkan di atasnya chantily cream, diplomat cream
- chantily dan meringue. Tutup semua permukaan dengan Chantily cream, simpan diChiller.
- Tutup permukaan chantily cream dengan pipping Chesnut.

Untuk
10 buah

Waktu
240
menit

Level
Sedang

MONT BLANC



Scan Barcode
Video Tutorial

MADELEINE

SEJARAH

Madeleine, kue cantik berbentuk seperti cangkang kerang dengan bagian atas permukaannya yang menggelembung. Tekstur yang sedikit renyah di bagian luar dan lembut serta kaya rasa pada bagian dalamnya. Kue ini memiliki sejarah yang sedikit misterius, meskipun jika menelusuri asal-usulnya ada beberapa versi cerita. Terlepas dari asal usulnya yang misterius namun kue *madeleine* menjadi populer di Prancis, khususnya setelah Raja Louis XV telah mencicipi dan sangat menyukai kue ini selanjutnya *madeleine* diperkenalkan ke kalangan bangsawan *Versailles*.



Madelaine dough

Bahan

Telur 100gr
Gula 75gr
Tepung terigu protein sedang 100gr
Madu 15gr
Baking powder 5gr
Mentega 100gr
Vanilla essence 10gr

Cara Membuat

- Olesi cetakan madelaine dengan sedikit mentega dan tepung.
- Cairkan mentega, tunggu dingin.
- Kocok telur, gula, vanilla essence hingga mengembang berwarna putih.
- Kemudian tepung dimasukkan
- Masukkan tepung terigu dan baking powder yang telah diayak, aduk rata.
- Masukkan madu dan mentega cair dan madu hingga tercampur rata,
- Dinginkan adonan selama 2 jam, kemudian masukkan adonan pada
- cetakan dan letakkan di blast freezer sebelum di panggang.
- Panggang dengan suhu 170 derajat celcius selama 8-10 menit.



Untuk
10 buah

Waktu
240
menit

Level
Mudah

MADELAINES



Scan Barcode
Video Tutorial



TART APPLE - RED FRUIT

SEJARAH

Pada musim gugur di Prancis antara bulan September sampai November perkebunan apel di Prancis akan panen dan menghasilkan apel yang berbagai varietas serta segar. Prancis memiliki berbagai macam varietas apel, masing-masing dengan karakteristik rasa dan tekstur yang unik. Beberapa varietas apel Prancis yang terkenal seperti *Golden Delicious* yaitu apel dengan kulit kuning cerah dan daging yang renyah serta manis. Panen apel ini menjadi momen yang ditunggu-tunggu oleh masyarakat Prancis, salah satu cara tradisional untuk menikmati hasil panen apel adalah dengan membuat tart apel. Tart apel merah buah-buahan, misalnya, adalah hidangan yang sangat populer dan menjadi bagian tak terpisahkan dari tradisi kuliner Prancis.

Crustshort Dough

Bahan

Tepung terigu protein sedang
260gr
Mentega 195gr
Air 52 gr
Kuning Telur 10gr
Gula 16gr
Garam 8gr

Cara Membuat

- Kocok mentega dan gula sampai tercampur rata.
- Masukkan garam dan tepung, kemudian telur dan air dimasukkan hingga tercampur rata.
- Tutup rapat dan simpan di lemari es, laminasi
- adonan hingga 5 mm dan tuang adonan ke dalam
- cetak dengan diameter 18 cm dan tinggi 5 cm

Apel 250

Mentega 50

- Kupas apel dan buang bijinya, potong menjadi 8-12 potong setiap buahnya, rendam dengan air yang ditambah perasan lemon.
- Menumis apel dengan mentega hingga berwarna kecoklatan

Krim almond

Bahan

Mentega 120gr
Gula 160gr
Almond bubuk 200gr
Telur 200gr

Cara Membuat

- Kocok gula halus dan mentega hingga lembut.
- Masukkan telur secara bertahap.
- Masukkan almond powder, aduk hingga semua bahan tercampur rata.
- Buat kulit tart dengan dipipihkan dan ditempelkan pada ring cutter.
- Lapisan bawah, masukkan krim almond, kemudian
- masukkan mix berry, lalu krim almond dimasukkan
- kembali, bake apple, krim almond dan pada bagian atas di taburkan crumble.
- Plain crumble ditaburkan di bagian atas tart.
- Panggang 170 derajat celcius selama 40 menit

Untuk 2 buah	Waktu 240 menit	Level Sedang
-----------------	-----------------------	-----------------

TART APPLE - RED FRUIT



Scan Barcode
Video Tutorial

PERALATAN DAN PERLENGKAPAN



Didalam Pembuatan Patisserie sangat dibutuhkan peralatan dan alat-alat pendukung agar menghasilkan produk sesuai dengan standart dan sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Berikut pembagian jenis alat-alat yang dibutuhkan dalam pengolahan produk patisserie.

A. Peralatan berat (equipment)

Ada beberapa peralatan berat yang digunakan di industri pastry dan bakery untuk memproduksi dalam jumlah besar dan mempertahankan konsistensi kualitasnya. Alat-alat ini merujuk pada peralatan yang membantu pencampuran, pengadonan, pembentukan, pemanggangan, dan penyelesaian produk pastry dan bakery. Beberapa contoh peralatan berat termasuk dengan tidak terbatas pada:

1 Planetary Kocok

Kocok planetary adalah alat yang digunakan dalam pembuatan adonan dan krim. Sistem pengadukan Kocok apa pun, berapapun ukurannya, membuat Kocok planetary unik karena berputar di sekitar mangkuk seperti planet. Desain olahraga unik ini menciptakan hasil akhir yang kohesif. Kocok ini tersedia dalam berbagai ukuran, mulai dari Kocok kecil untuk menggugurkan adonan kue rumahan hingga Kocok besar yang digunakan untuk produksi komersial.



2 Dough Sheeter

Dough sheeter adalah alat lain yang digunakan untuk menggulung dan meratakan adonan. Alat ini sering digunakan dalam pembuatan puff pastry, croissant, dan jenis adonan berlapis lainnya. Dengan alat ini, adonan dapat digulung hingga ketebalan yang sangat tipis secara konsisten, menghemat waktu dan tenaga.



3 Proofer (Fermentasi)

Proofer adalah alat yang digunakan untuk mengontrol suhu dan kelembaban agar adonan roti dapat mengembang dengan sempurna sebelum dipanggang. Proofer memiliki ruangan yang diatur suhunya, di mana adonan diletakkan untuk proses fermentasi. Ini membantu memastikan adonan mengembang secara merata, menghasilkan produk roti yang lembut dan ringan.



4 Deck Oven (Oven Rak)



Deck oven adalah jenis oven besar yang memiliki beberapa lapisan atau rak untuk memanggang banyak produk secara bersamaan. Oven ini memungkinkan pemanggaan yang merata dengan kontrol suhu yang tepat. Deck oven sangat ideal untuk memanggang roti, baguette, dan produk pastry yang membutuhkan kontrol suhu yang konsisten

5 Convection Oven (Oven Konveksi)

Convection oven adalah oven dengan kipas di dalamnya yang membantu mendistribusikan panas secara merata. Oven ini sering digunakan dalam produksi pastry dan bakery karena memungkinkan pemanggaan yang cepat dan merata. Convection oven sangat cocok untuk memanggang kue, cookies, dan pastry yang membutuhkan waktu pemanggaan lebih singkat.



6 Dough Divider (Pembagi Adonan)

Dough divider adalah alat yang digunakan untuk membagi adonan secara cepat dan akurat menjadi potongan-potongan yang sama besar. Alat ini sangat berguna dalam produksi roti dan pastry dalam jumlah besar, di mana konsistensi ukuran sangat penting. Dengan dough divider, setiap potongan adonan akan memiliki berat yang sama, sehingga produk jadi seragam.



7 Blast Freezer (Pembeku Cepat)

Blast freezer adalah alat yang digunakan untuk membekukan produk pastry atau roti secara cepat dan merata. Alat ini penting untuk mempertahankan kualitas dan kesegaran produk, terutama dalam industri skala besar yang membutuhkan penyimpanan produk dalam jumlah banyak. Blast freezer juga sering digunakan untuk membekukan adonan atau kue sebelum dipanggang



KOSAKATA PENTING



Absorb

Ambil atau rendam, untuk menyerap dan menahan panas.

Aerate

Untuk memasukkan udara atau karbon dioksida selama produksi agar produk lebih mudah dicerna dan volumenya meningkat.

Bain-marie

Panci berisi air panas yang di atasnya diletakkan wadah untuk memasak/menghangatkan secara perlahan yang memungkinkan panas tidak langsung.

Batter

Ketika lemak, gula, telur, dan tepung dicampur menjadi satu, produk jadinya dikenal sebagai adonan.

Beat

Untuk mencampur bersama, membuat krim. Mengangin-anginkan dengan cara dikocok.

Blanch

Proses untuk menghilangkan kulit kacang dengan cara mencelupkannya ke dalam air panas dan kemudian ke dalam air dingin.

Blend

Mencampur dua atau lebih bahan untuk membentuk satu produk atau untuk membantu dalam tahap produksi berikutnya.

Caramelize

Selama memanggang, gula akan berubah dan memberi warna pada kerak.

Clarify

Menghilangkan air dari mentega dengan pemanasan secara lembut.

Coagulate

Pengaturan cairan menjadi keadaan padat atau semi-padat.

Crimp/Crimping

Biasanya dilakukan dengan ibu jari dan jari-jari atau dengan penjepit khusus untuk memberikan tepi dekoratif pada kue, roti pendek dan pasta almond.

Curdle

Pemisahan emulsi (lemak dan cairan) Saat menambahkan telur/ cairan ke dalam campuran lemak dan gula.....Keju dibentuk oleh pengentalan susu dengan penambahan rennet.

Defrosting

Mengembalikan produk beku ke kondisi semula.

Develop

Adonan diaduk secara menyeluruh untuk meningkatkan ekstensibilitas dan elastisitas gluten.

Dilute

Buatlah cairan yang lebih encer dan kekuatannya dikurangi dengan penambahan air atau pelarut lainnya.

Dipping

Metode yang digunakan untuk melapisi produk dalam keadaan meleleh seperti cokelat, fondant, dan selai. Produk biasanya dipegang dengan tangan atau peralatan seperti garpu celup.

Emulsion – Emulsify – Emulsifier

Minyak dan air tidak mudah bercampur, ketika bercampur maka dikenal sebagai emulsi. Memasukkan udara ke dalam campuran dengan cara diblender akan menciptakan emulsi.

Fermentation

Ragi, dengan kondisi dan makanan yang tepat, akan berkembang biak dan berkembang biak dan dalam prosesnya menghasilkan gas karbon dioksida, alkohol, dan produk sampingan lainnya. Karbon dioksida memberikan aerasi pada produk dan alkohol serta produk lainnya membantu dalam hal rasa.

Fold

Bagian dari proses pelapisan dalam pembuatan puff pastry.

Hydrate

Menambahkan cairan, biasanya air, ke bahan kering.

Incorporate

Blender dan campurkan semua bahan menjadi satu.

Infuse

Rendam dalam cairan untuk mengekstrak rasa Laminasi- Membentuk lapisan dalam produksi puff pastry.

Macerate

Rendam dalam cairan untuk melembutkan. Buah kering yang dibiarkan selama beberapa waktu dalam minuman keras atau minuman beralkohol untuk memberikan rasa.

Mature

Periode waktu yang memungkinkan produk mencapai kondisi prima.

Pasteurized

Dipanaskan untuk membunuh bakteri.

Pinching

Menggunakan penjepit atau jari dan ibu jari untuk memberikan tepi dekoratif.

Pinning

Menggulung dengan penggilas adonan.

Piping

Dengan menempatkan campuran di dalam kantong dan memaksanya keluar dari lubang kecil yang bisa dibentuk atau polos untuk membentuk hasil akhir yang dekoratif.

Prove

Waktu dari pencetakan akhir hingga awal pemanggangan.

Round Up

Istilah yang diberikan untuk proses pembentukan adonan menjadi bentuk bola, biasanya sebelum pembekuan menengah dan pembentukan akhir. Kadang-kadang disebut juga dengan Hand-up.

Rubbing in

Istilah yang digunakan untuk mencampur lemak ke dalam tepung. Tujuannya adalah untuk melapisi butiran tepung dan memadukan kedua bahan tersebut, seperti pada kue kering.

Shaping

Manipulasi adonan atau pasta untuk memberikan bentuk yang diperlukan.

Scaling

Membagi adonan atau campuran kue ke dalam unit-unit yang telah ditimbang sebelum dipanggang.

Skimming

Pengeringan permukaan adonan.

Sterilizing

Sebuah proses penghancuran bakteri.

Sweating

Kelembaban yang tidak dapat keluar dari produk selama pendinginan.

Tempered

Cairan yang telah dihangatkan hingga suhu tertentu.

Whip

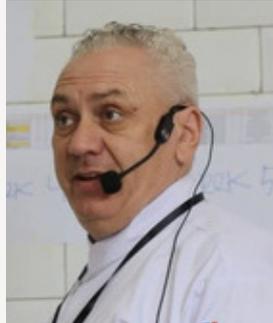
Mengangin-anginkan dengan cara mengocok dengan pengocok.

Yield

Jumlah unit yang akan diproduksi dari suatu resep.

APRESIASI

THANKS TO



Mr. Gerard (as Pastry Chef escofier)
Mrs. Camelia

OUR TEAM



Mega Hadinata, M.Pd (SMK Negeri 57 Jakarta)
Ricky Syahputra, S.Pd (SMK Negeri 57 Jakarta)
Fian Rinaldi, S.Pd (SMK Negeri 27 Jakarta)
Seprika Sari, Amd.Par, S.Sos., M.Pd (SMK Telkom 2 Medan)



REFERENSI

ESCOFIER ONLINE MODUL

Fatmawati, Harnani. 2013. Pengetahuan Bahan Makanan 1 : Pengetahuan Bahan Makanan Nabati. Depok: Direktorat Pembinaan SMK.

Lubis, Cidartaty. 2013. Boga Dasar 1. Depok: Direktorat Pembinaan SMK.

Surahman, Diki Nanang, dan Doddy A. Darmajana. 2004. “Kajian Analisa Kandungan Vitamin dan Mineral pada Buah-Buahan Tropis dan Sayur- Sayuran di ToyamaPrefecture Jepang. In Dalam: Prosiding Seminar Nasional rekayasa Kimia dan Proses.” Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Undip. Semarang 51.



Aneka Kudapan Khas Prancis

Buku ini adalah jendela menuju keajaiban dunia kuliner Prancis, memperkenalkan beragam kudapan khas yang telah menjadi bagian dari tradisi kuliner dunia. Dari Patisserie yang penuh seni hingga teknik pembuatan pastry modern, buku ini dirancang untuk menginspirasi dan memperkaya pengetahuan guru, siswa, dan pecinta kuliner. Dengan panduan praktis, sejarah menarik, dan resep autentik, buku ini menawarkan pengalaman belajar yang interaktif dan mendalam.

Buku ini dibuat pada masa pelatihan berbasis kompetensi dan studi kasus kerja sama internasional yang bertujuan untuk meningkatkan standar pendidikan vokasi di bidang pariwisata dan kuliner. Jelajahi langkah demi langkah resep seperti Madeleine, Tart Linzer, hingga Mont Blanc, sambil memahami filosofi dan teknik yang menjadikan masakan Prancis sebagai ikon global. Buku ini adalah teman sempurna untuk membawa keterampilan kuliner Anda ke tingkat yang lebih tinggi.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH
REPUBLIK INDONESIA
2024

ISBN 978-623-388-097-8



9 786233 880978