



UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

Plated Dessert Pairings

Adestya Ayu Armielia, S.ST.M.Si.Par.

CAPAIAN PEMBELAJARAN

- Sub CPMK 11: Siswa mampu membuat perancangan menu hidangan penutup dengan pasangan minuman yang tepat. (C3)
- Sub CPMK 14: Siswa mampu mengumpulkan tugas yang sesuai format dan sesuai dengan tenggat waktu yang diberikan. (A5)

DEFINISI

- Teknik *dessert pairing* mengacu pada **metode dan prinsip yang digunakan untuk memadukan hidangan penutup dengan minuman pelengkap** guna meningkatkan pengalaman bersantap secara keseluruhan.
- Teknik ini **berfokus pada penciptaan kombinasi harmonis** yang meningkatkan rasa, tekstur, dan aroma dari hidangan penutup dan minuman yang dipadukan.



MANFAAT TEKNIK DESSERT PAIRING

1. Paduan yang cermat dapat menghasilkan yang terbaik dari *dessert* dan minuman *pairing*-nya, sehingga menciptakan pengalaman yang lebih menyenangkan dan berkesan.
2. Menggabungkan berbagai rasa, tekstur, dan aroma menambah kedalaman dan kompleksitas pada pengalaman bersantap.



MANFAAT TEKNIK DESSERT PAIRING

3. Paduan yang tepat dapat memuaskan pelanggan, membuat pengalaman bersantap lebih menyenangkan dan mendorong mereka untuk kembali lagi.
4. Teknik *dessert pairing* menyediakan wadah bagi para *chef* dan *sommelier* untuk memamerkan kreativitas dan keahlian mereka, sehingga menciptakan pengalaman bersantap yang unik dan inovatif.



ASPEK PENTING DARI TEKNIK DESSERT PAIRING

- Harmoni rasa
- Keseimbangan tekstur
- Pasangan *aromatic*
- Pencocokan suhu
- Pasangan musiman dan tematik
- Tingkat kemanisan



CONTOH KOMBINASI RASA DAN PASANGAN PELENGKAP

➤ Rasa yang saling melengkapi

- Harmonis: *Chocolate* dan *raspberry*.
- Rasa dengan profil yang mirip: *Vanilla* dessert dengan minuman yang telah di-*infuse* dengan *vanilla*.



➤ Rasa yang kontras

- Seimbang: *Dessert* manis dengan minuman yang agak pahit/asam.
- Kontras: *Dessert* yang pedas (jahe) dengan minuman yang *creamy* dan dingin.



CONTOH KOMBINASI RASA DAN PASANGAN PELENGKAP

➤ Rasa yang mirip dan cocok

- Intensitas sama: *Dessert* lembut dengan minuman ringan, *dessert* dengan rasa yang kuat dengan minuman yang kuat.
- *Layering*: Hanya satu rasa yang menonjol dengan rasa minumannya yang sama tapi tidak terlalu kentara.



➤ Tekstur yang mirip

- Tekstur yang saling melengkapi: *Dessert* lembut dengan minuman yang lembut.
- Tekstur yang kontras: *Dessert* renyah dengan minuman yang lembut.



CONTOH MENCOBA DESSERT PAIRING DENGAN MINUMAN

1. Dark chocolate cake dengan red wine, seperti Cabernet Sauvignon.
2. Milk chocolate mousse dengan Tawny Port atau Merlot.
3. Apple tart dengan Riesling.
4. Lemon sorbet dengan sparkling wine seperti Prosecco atau Sauvignon Blanc.
5. Cheesecake dengan dessert wine, seperti Sauternes.



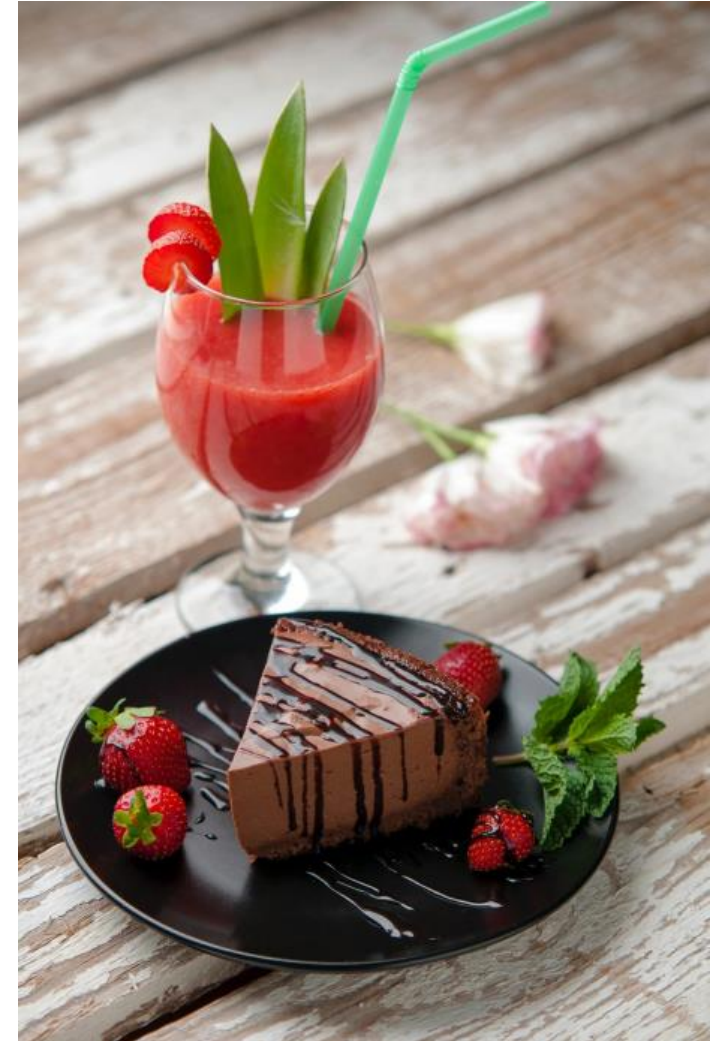
CONTOH MENCOBA DESSERT PAIRING DENGAN MINUMAN

6. Panna Cotta dengan herbal tea, seperti chamomile, atau fizzy Moscato d'Asti.
7. Hazelnut torte dengan Amaretto.
8. Gingerbread dengan spiced chai tea.
9. Cinnamon roll dengan kopi seperti espresso atau cappuccino.
10. Key lime pie dengan mint tea.
11. Orange sorbet dengan chamomile tea.



CARA MENUMBUHKAN KETERAMPILAN TEKNIK DESSERT PAIRING

1. Pelajari Profil Rasa
2. Cicipi dengan benar
3. Bereksperimen dengan Pasangan Rasa
4. Hadiri Acara *Tasting* dan *Pairings*
5. Lakukan Pelatihan Sensorik
6. Belajar dari Para Ahli
7. Gunakan Alat *Flavor Pairings*
8. Pahami Konteks Musim dan Budaya
9. Buat dan Uji Resep
10. Buat Jurnal Pasangan Rasa



TIPS UNTUK TEKNIK DESSERT PAIRING

1. Jangan takut untuk mencoba berbagai kombinasi untuk menemukan paduan unik yang cocok satu sama lain.
2. Gunakan bahan musiman, baik dalam dessert maupun minuman untuk mendapatkan paduan yang paling segar dan harmonis.
3. Pertimbangkan preferensi audiens Anda, sesuaikan paduan dengan selera dan kebutuhan diet mereka.
4. Pastikan penyajian *dessert* dan minuman menarik, karena daya tarik visual dapat meningkatkan pengalaman bersantap secara keseluruhan.

REFERENCES

- Curtis, C.L. 2023. *The Ultimate Guide to Desserts Delicious Recipes for Cakes, Treats, and More*. Amazon Digital Services LLC – Kdp.
- Rinsky, G. & Rinsky, L.H. (2008). *The Pastry Chef's Companion: A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional*. Wiley.

Thank You