



Garnishing and Decorative Elements

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

ALAT DAN PERLENGKAPAN GARNISHING

- *Piping bags and tips*
- *Offset spatulas (palette or knee palette)*
- *Pastry brushes*
- *Bench scrapers*
- *Decorating combs and scrapers*
- *Cake turntables*
- *Zesters and graters*
- *Melon ballers*
- *Chocolate shavers and graters*
- *Edible flower and leaf molds*
- *Pastry cutters and crimpers*
- *Stencils*
- *Blow torch*
- *Pastry wheels and lattice cutters*
- *Fruit and vegetable peelers*
- *Decorating tweezers*
- *Molds*

TEKNIK GARNISHING

- *Dusting*
- *Drizzling*
- *Piping*
- *Sprinkling*
- *Fruit garnishes/ carvings*
- *Chocolate work*
- *Caramel decorations*
- *Shaping and texturing*
- *Marbling*

DUSTING



- *Dusting* berarti menaburkan sedikit bubuk halus di atas permukaan makanan penutup.
- Bahan yang umum digunakan adalah *icing sugar*, *cocoa powder*, *cinnamon*, atau kacang giling halus.

DRIZZLING

- *Drizzling* adalah teknik penuangan saus tipis atau cokelat leleh di atas produk *dessert*.
- Bahan yang umum digunakan adalah saus cokelat, saus karamel, saus buah, atau glaze.



DRIZZLING

- Untuk menggunakan teknik ini, koki menggunakan sendok atau piping bag yang ujungnya dipotong kecil untuk membuat garis tipis dan rata. *Drizzling* dalam pola zig-zag atau abstrak menambah daya tarik visual.



PIPING



- Teknik piping melibatkan penggunaan *piping bag* untuk membuat bentuk dan pola dekoratif dengan bahan yang umum digunakan seperti fondant, *whipped cream*, *butter cream* coklat leleh atau *ganache*.

PIPING

- Untuk menggunakan teknik ini, chef mengisi *piring bagyang* dilengkapi dengan *decorative tip* atau *nozzle* dan memberikan tekanan yang kuat untuk membuat dekorasi mawar, daun, atau desain rumit lainnya pada kue tart, cupcake, dan dessert pastry lainnya.



SPRINKLING



- *Sprinkling* adalah teknik penambahan elemen dekoratif kecil ke permukaan dessert.

SPRINKLING

- Bahan yang umum digunakan adalah *sprinkles*, *edible glitter*, kacang-kacangan, atau kelapa parut kering.
- Dengan teknik ini, chef dapat menaburkan hiasan yang dipilih menambah warna, tekstur, dan daya tarik visual.



FRUIT GARNISHES/CARVINGS



- ***Fruit garnish*** menggunakan buah segar atau manisan buah. Sedangkan untuk ***fruit carving*** biasa menggunakan buah segar.

FRUIT GARNISHES/CARVINGS

- Buah dapat berupa berbagai macam berry, jeruk, kiwi, manga atau buah lainnya.
- Untuk hiasan dengan buah, tata irisan buah secara artistik di atas kue, tart, dan pastry. Buah segar menambahkan semburat warna dan kontras yang menyegarkan pada sebuah produk *dessert*.



CHOCOLATE WORK



- ***Chocolate work*** adalah teknik di mana chef menciptakan elemen dekoratif dengan cokelat yang telah melalui proses tempering. Bahan yang digunakan dapat berupa *dark*, *milk*, atau *white chocolate*.

CHOCOLATE WORK

- Untuk menggunakan dekorasi cokelat, chef menggunakan cetakan cokelat untuk membuat bentuk, atau menyebarkan cokelat leleh pada alas silikon dan menggunakan palette atau *comb scrapper* untuk membuat pola bertekstur.



CARAMEL DECORATIONS



- *Caramel decorations* berarti menciptakan bentuk dan pola dengan gula karamel.

CARAMEL DECORATIONS

- Chef biasanya menuangkan gula karamel di atas silpat atau parchment paper untuk menciptakan bentuk abstrak. Atau, menggunakan cetakan untuk membentuk bentuk tertentu.
- Dekorasi karamel pada hidangan penutup dapat memberikan kesan dramatis dan berfungsi sebagai elemen *crunchy*.



SHAPING AND TEXTURING



Teknik-teknik ini meliputi penambahan tekstur dan bentuk pada adonan sebelum dipanggang.

SHAPING AND TEXTURING

Biasanya, chef akan menggunakan *cutters*, *scoring tools*, atau *embossing mats*. Misalnya, koki menggunakan *cutters* untuk membuat kue berbentuk, membuat pola pada adonan roti untuk pola dekoratif, atau menggunakan *embossing mats* untuk mencetak desain pada adonan kue.



MARBLING



Marbling technique adalah teknik untuk menciptakan efek marmer dengan mengaduk dua adonan atau saus yang berbeda. Misalnya, menggunakan campuran adonan cokelat dan vanila, atau *fruit sauce*.

EDIBLE GARNISHES

- *Fresh fruits and berries*
- *Edible flowers*
- *Chocolate decorations*
- *Nuts and seeds*
- *Caramel and sugar work*



EDIBLE GARNISHES

- *Herbs*
- *Creams and frosting*
- *Citrus Zest*
- *Candied items*
- *Sauces and coulis*



NON-EDIBLE GARNISHES



*Decorative Picks
and Toppers*



Ribbons and Wrappers



Non-edible flowers and leaves



Inedible Glitter and Dust



Decorative Stands and Holders



Paper Decorations

PEDOMAN DAN IDE UNTUK MENGGABUNGKAN EDIBLE DAN NON-EDIBLE GARNISHES

- **Pastikan hiasan yang tidak dapat dimakan tidak bersentuhan langsung dengan makanan.**
- **Gunakan barang-barang yang tidak dapat dimakan yang bersih dan aman untuk makanan.**
- **Seimbangkan antara hiasan yang dapat dimakan dan yang tidak dapat dimakan.**
- **Sesuaikan hiasan dengan tema atau acara hidangan penutup.**
- **Pastikan hiasan yang tidak dapat dimakan praktis dan tidak mengganggu pengalaman makan.**

CONTOH KOMBINASI EDIBLE DAN NON-EDIBLE GARNISHES





UMN
UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

Thank You

Food Styling