



**UMN**  
UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA

# 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



# Thank You