



**UMN**

UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA

# Teknik Presentasi Dessert

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

# CAPAIAN PEMBELAJARAN:

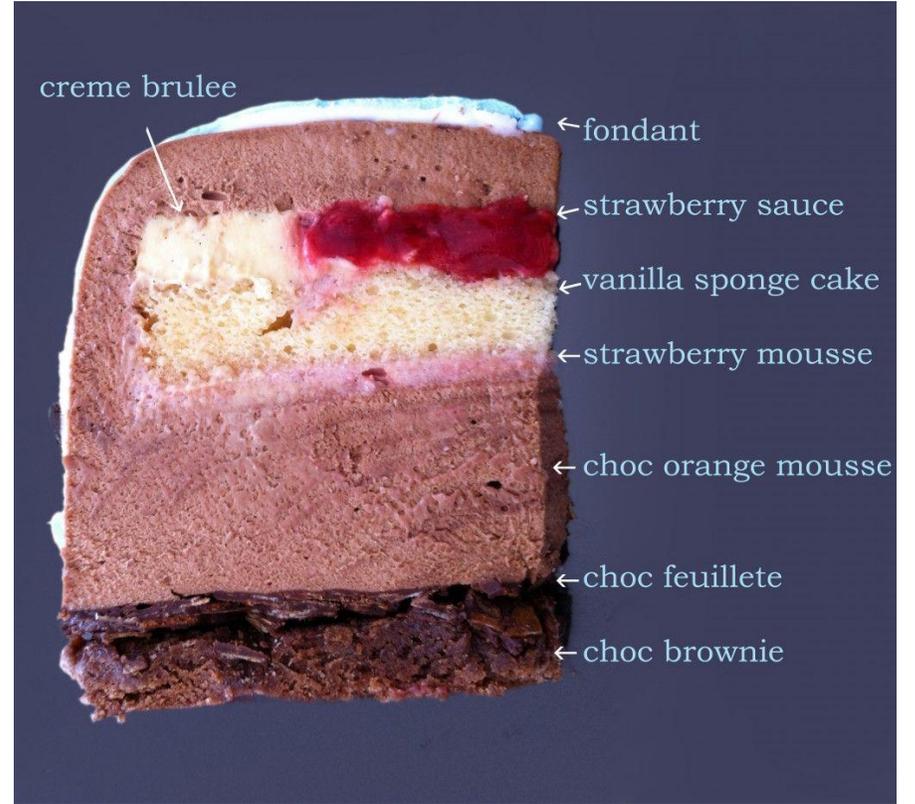
Mahasiswa mampu menjelaskan berbagai teknik pembuatan, penataan dan penyajian makanan penutup khusus, seperti entremet, petit four, dan praline coklat. (C2)

Siswa mampu mengumpulkan tugas yang sesuai format dan sesuai dengan tenggat waktu yang diberikan. (A5)

# ENTREMETS

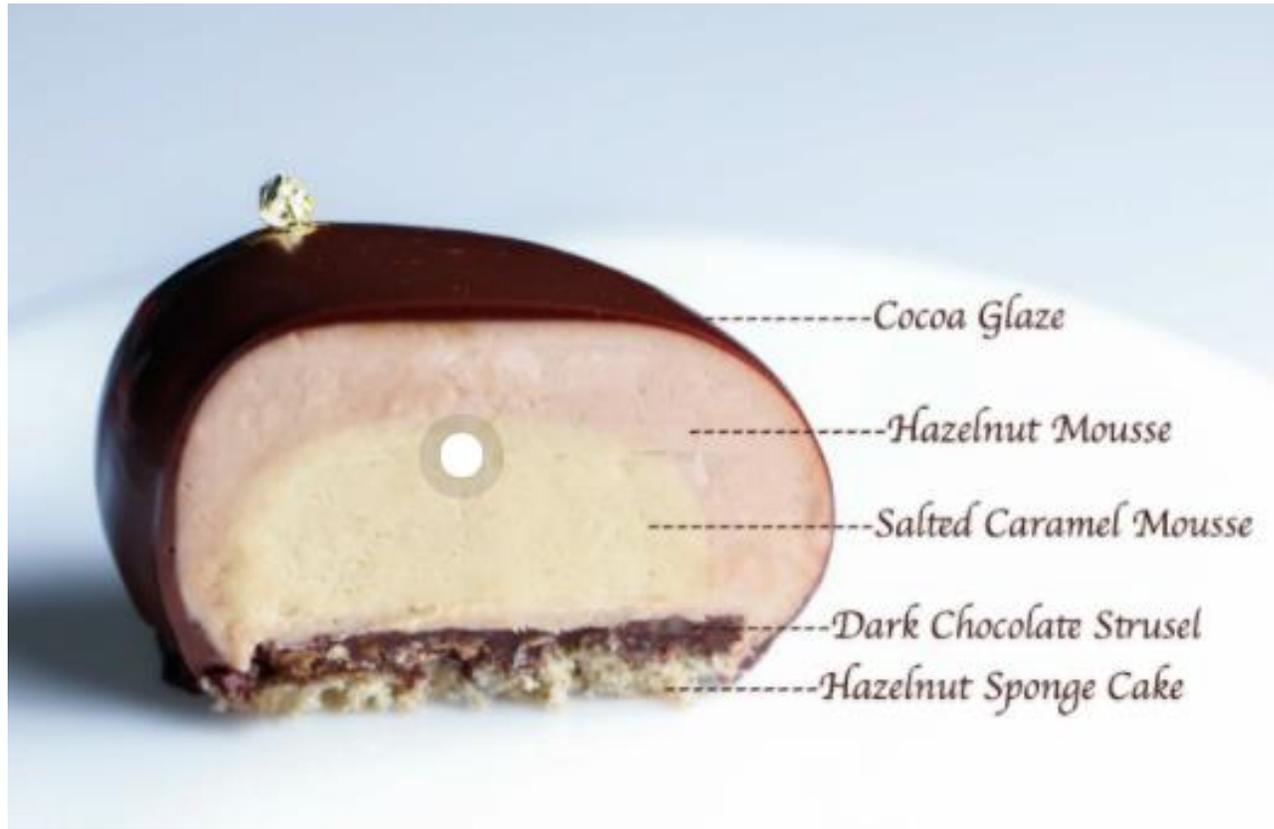
- Entremet is adalah *cake* yang terdiri dari beberapa layer dengan bahan dasar *mousse* dan dilengkapi dengan bahan lain yang memiliki variasi rasa dan tekstur. Beberapa ahli juga mendefinisikan bahwa entremet adalah *cake* yang terdiri dari beberapa komponen yang disusun dalam beberapa layer lalu dibungkus dengan *mousse*, dilapisi *glaze*, dan diberi dekorasi di atasnya. Entremet tersedia dalam berbagai warna, bentuk, dan ukuran serta dapat menampilkan berbagai kombinasi rasa.

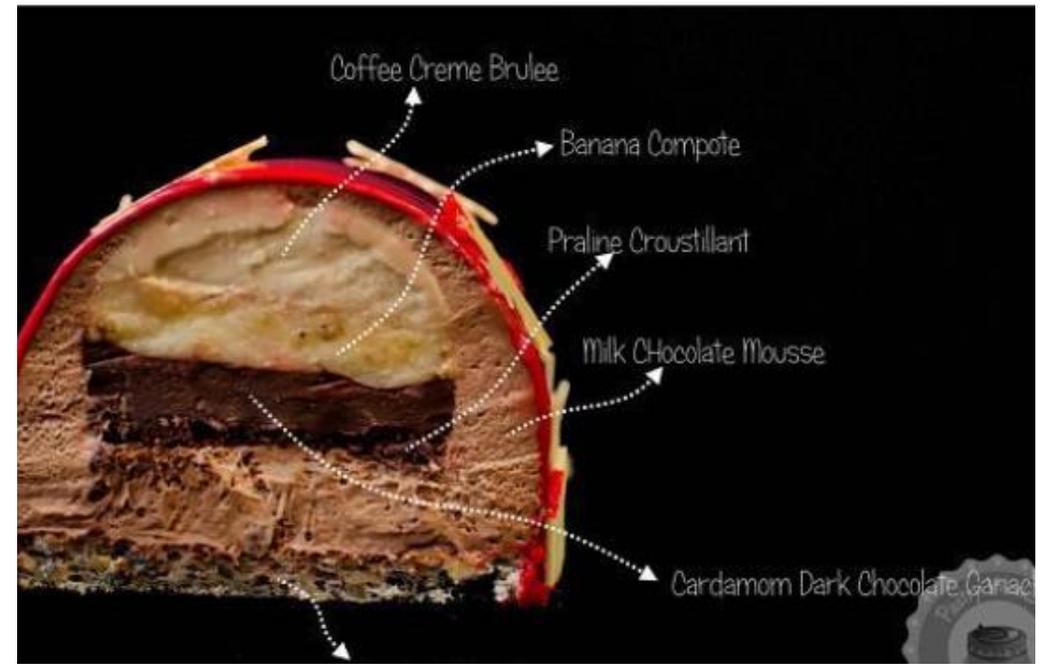
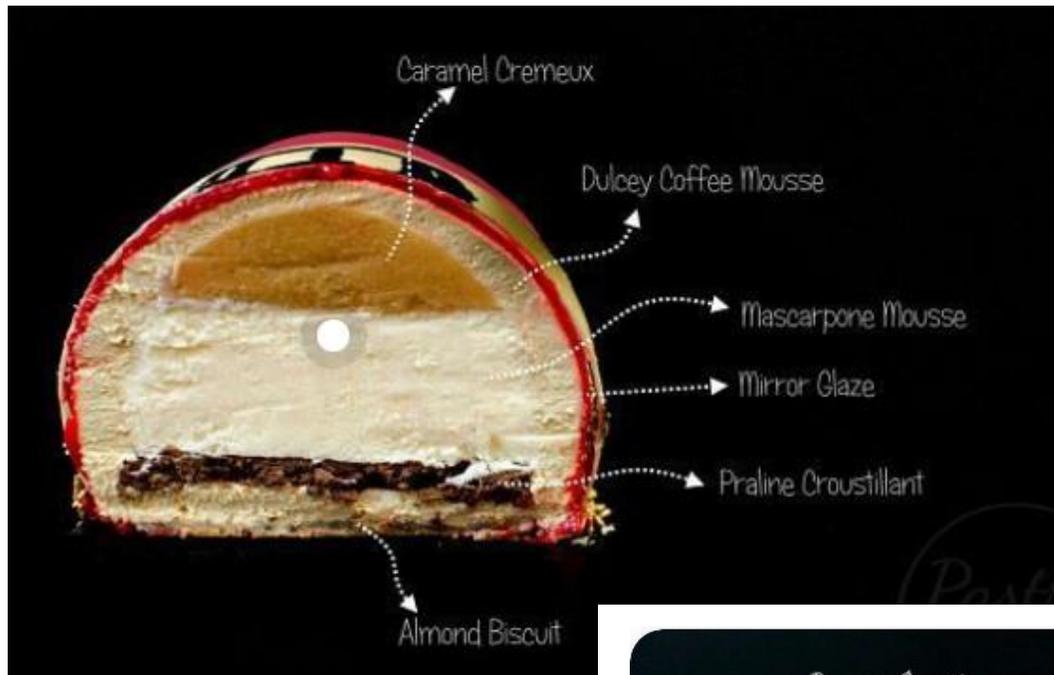




- Selain bahan dasar telur, butter, minyak atau margarin, tepung, krim, susu dan gula (tergantung pada resepnya), entremet dapat mengandung berbagai elemen lain seperti gelling agents, baking powder, yeast, fruits, walnuts, hazelnuts, almonds dan coklat.
- Setiap entremet harus memiliki lapisan yang masing-masing memberikan tekstur seperti *spongy*, *creamy*, *bubbly*, *crunchy* dan *wobbly*. Masing-masing tekstur harus berbeda tetapi saling melengkapi untuk menghasilkan rasa yang kohesif.







**Untuk membuat berbagai bentuk entremet, gunakan cake silicone molds.**



# PENYIMPANAN ENTREMET

1. Selalu simpan kue dengan frosting dengan kandungan telur, krim, atau buah di dalam lemari es. Kue tidak akan cepat rusak di dalam lemari pendingin tapi suhu dingin akan membuat kue kering.
2. Semua entremet perlu didinginkan sebelum disajikan.



# PENYIMPANAN ENTREMET

3. Simpan entremet dalam loyang dengan cover plastic wrap hingga siap disajikan atau simpan langsung di atas plate dalam kondisi tertutup.
4. Sisa entremet dapat disimpan hingga 2 hari untuk kualitas yang baik. Mousse Cokelat bisa bertahan hingga 4 hari.



# PETIT FOURS

1. Petit four berasal dari bahasa Prancis yang secara harfiah berarti "oven kecil".
2. Petit Fours adalah penganan kecil yang rasanya bisa manis atau gurih.
3. Khusus dalam patiseri Prancis, aneka makanan penutup kecil biasanya disebut mignardises (baca: minyardiz) atau friandise (baca: friongdiz).
4. Produk yang disajikan sebagai petit fours dapat berupa mini cakes, choux pastry, cookies, atau chocolates.



# JENIS-JENIS PETIT FOURS

- **Petit fours glacés:** adalah sponge cake atau pound cake ukuran mini yang dilapisi dengan marzipan, almond paste, dan/atau selai dengan lapisan glacé berupa fondant atau cokelat.
- **Petit fours sec:** Sec berarti ‘kering’ dalam Bahasa Perancis. Biskuit jenis ini dipanggang dalam temperature yang cukup lama, contohnya adalah sables (shortbread cookies), langues de chat (cats’ tongues), dan macarons.



# JENIS-JENIS PETIT FOURS

- **Petit fours frais:** “Frais” berarti ‘segar’ dalam Bahasa Perancis. Petit four ini paling cocok dimakan saat baru dibuat, contohnya adalah madeleines, financiers, dan choux pastry atau mini éclairs.
- **Petit fours déguisés:** petit fours ini dibuat dengan mencelupkan buah ke dalam cokelat atau sirup gula.
- **Petit fours Salé (salted)** : petit four ini rasanya gurih dan biasa disajikan sebagai appetizer.



# PETIT FOUR BASES

- Sponge
- Shortbread
- Meringue
- Marzipan
- Japonaise
- Chocolate
- Choux Pastry



# CUTTING DAN ASSEMBLING

1. Bentuk petit four bisa bervariasi tapi harus konsisten.
2. Siapkan adonan sebelum dipotong dengan cake cookie cutter.
3. Gunakan cookie cutter yang tepat dan potong dengan rapi.



# PETIT FOUR FILLINGS

- **Simple filling:**
  - Selai – dioleskan tipis-tipis, cukup untuk merekatkan.
- **Complex fillings:**
  - Ganache beraroma
  - Butter creams – aneka rasa dan warna



# MENYIAPKAN PETIT FOUR GLACE

1. Pastikan meja kerja bersih dan kering.
2. Siapkan, potong, dan susun petit four bases sesuai standar resep.
3. Siapkan isian dengan rasa dan konsistensi yang diinginkan.
4. Lelehkan lapisan fondant hingga mencapai suhu dan kekentalan yang tepat untuk mendapatkan ketebalan lapisan dan kilap permukaan yang dibutuhkan.
5. Rancang dan gunakan dekorasi yang meningkatkan daya tarik visual produk.



# PERSIAPAN FRAIS PETIT FOUR (EX. CHOUX)

1. Semprotkan adonan choux dengan piping bag, panggang, isi, dan hiasi permukaannya dengan berbagai glaze dan garnish.
2. Siapkan dan gunakan isian dengan rasa dan konsistensi yang diinginkan.
3. Gunakan garnish, glaze, dan coating yang sesuai untuk meningkatkan rasa dan daya tarik.



# PERSIAPAN MARZIPAN PETIT FOUR

1. Buatlah bentuk dan berikan rasa pada produk marzipan yang sesuai.
2. Lapsi marzipan fruits untuk mempertahankan rasa. Bila perlu, lunakkan dengan putih telur, bentuk sesuai selera, lalu panaskan hingga kecoklatan sesuai dengan resep standar.



# PERSIAPAN CAMELIZED PETIT FOUR

1. Pilih dan lapihi buah segar dengan karamel. Pilih buah yang bersih, kering, utuh, dan berkulit.
2. Lapihi buah atau kacang, atau isi dengan marzipan berbagai rasa, lalu dilapihi dengan caramel, sesuai dengan standar resep.



# DEKORASI PETIT FOUR

- Fondant Garnish
- Piped motifs
- Glace fruits
- Roasted nuts
- Edible gold/silver leaves



# PETIT FOUR DISPLAY

1. Pilih dan siapkan piring dan wadah yang tepat untuk petit four.
2. Sajikan petit four dengan kreatif (desain display secara simetri, garis lurus atau melingkar)
3. Karena petit four harus disajikan dengan ukuran yang sama, maka penyajiannya juga harus konsisten. Buatlah tetap sederhana.



# PENYIMPANAN PETITS FOURS

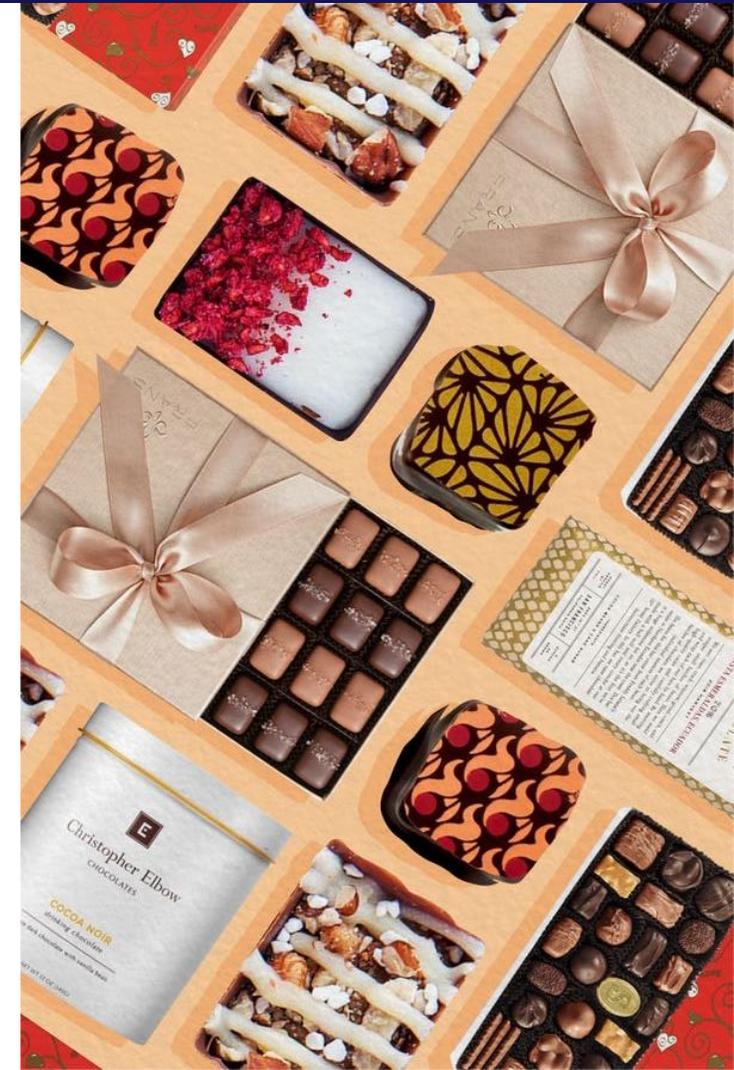
1. Simpan petit fours pada suhu dan kondisi yang tepat untuk mempertahankan karakteristik, tampilan, dan kesegaran makanan secara maksimal.
2. Produksi petit fours hanya sebanyak yang dibutuhkan atau dalam jumlah kecil. Lebih baik memproduksi lebih sering untuk melindungi dari kondisi yang merugikan.



# CHOCOLATE PRALINES

## ➤ Couverture chocolate

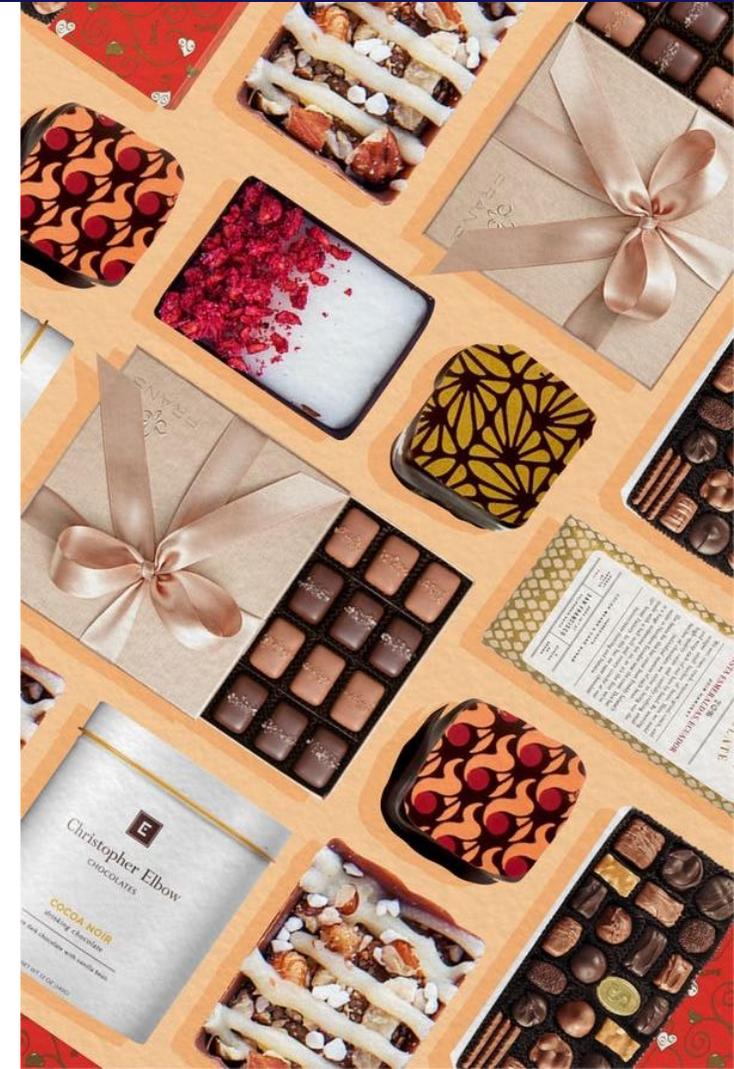
- Terbuat dari cocoa mass, sugar, dan cocoa butter. Milk couvertures ditambahkan full cream solids.
- Karakteristik: keras dan mengilap.
- Digunakan untuk coating, molding, dan dekorasi.
- Coklat couverture harus melalui proses tempering sebelum digunakan untuk menghindari fat bloom atau bercak abu-abu pada hasil akhir.



# CHOCOLATE PRALINES

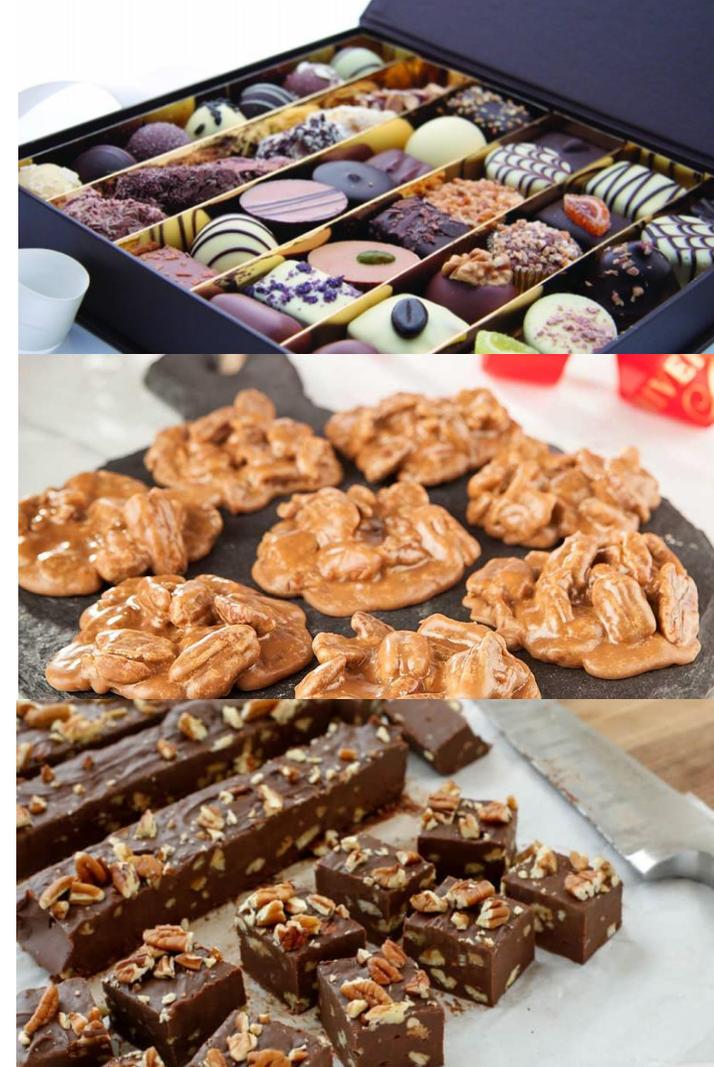
## ➤ Compound chocolate

- Dikenal sebagai dark cooking chocolate (dcc), dan terbuat dari cocoa mass, sugar, vegetable fats, emulsifying agent, dan little cocoa butter.
- Karakteristik: rasa yang lembut, tekstur lunak, harga murah, dan tidak mengilap.
- Digunakan untuk menambah rasa pada fondant, icing, dan cream.
- Tidak perlu di-temper.



# JENIS – JENIS PRALINES

- **Belgian pralines**  
Chocolate shell lembut, dengan isian liquid. Secara tradisional terbuat dari kombinasi hazelnut, almonds, sugar, syrup, dan seringkali pasta berbahan dasar susu.
- **French pralines**  
Kombinasi antara almond dan karamel.
- **American pralines**  
Kombinasi sirup dan kacang pecan, hazelnut, atau almond yang lebih lembut dan kental dengan susu atau krim, menyerupai fudge.



# CARA MELELEHKAN COKLAT

1. Parut atau potong cokelat menjadi potongan-potongan kecil dengan ukuran yang sama.
2. Tempatkan dalam wadah atau mangkuk yang kering dan bersih.
3. Gunakan mangkuk ganda atau sistem bain marie untuk melelehkan cokelat.



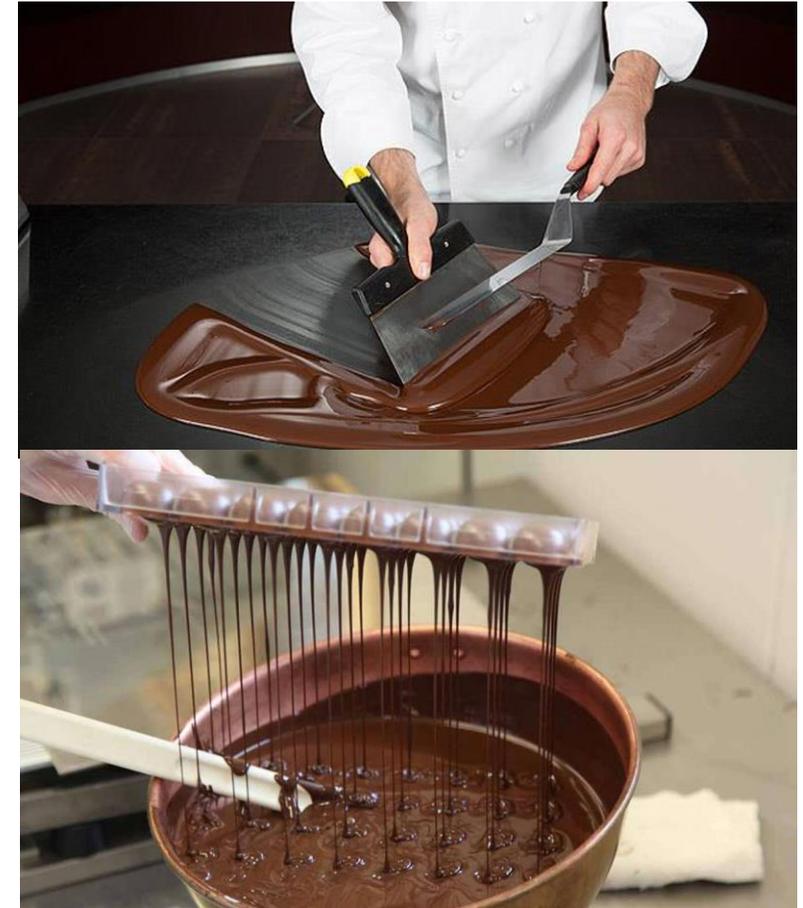
# CARA MELELEHKAN COKLAT

4. Lelehkan coklat dengan api kecil sekitar 55°C dan aduk perlahan hingga muncul gelembung udara menggunakan sendok kayu kering atau spatula.
5. Jangan pernah melelehkan coklat langsung di atas api atau dengan suhu tinggi karena coklat akan menjadi kasar dan berpasir.
6. Cegah segala bentuk air agar tidak mengenai coklat.



# TEMPERING

- Tempering adalah proses melelehkan fat crystal dan mendinginkan fat crystal hingga hampir mencapai titik set, dan pemanasan ulang hingga mencapai salah satu titik leleh kristal.
- Alasan: cocoa butter memiliki dua tipe fat crystals dimana salah satunya meleleh pada suhu  $28^{\circ}\text{C}$ , dan tipe lainnya meleleh pada suhu  $34^{\circ}\text{C}$



### ➤ **Plain couvertures**

- Lelehkan hingga suhu 45°C sambil diaduk terus-menerus
- Angkat dan dinginkan hingga suhu 27°C
- Panaskan kembali hingga suhu 32°C sambil diaduk perlahan
- Jika cokelat yang sudah meleleh mencapai suhu di atas 32°C, seluruh proses pendinginan dan pemanasan ulang harus diulang.



## ➤ **Milk couvertures**

- Gunakan prosedur yang sama dengan plain couvertures dengan suhu 1°C lebih rendah



# YANG HARUS DIPERHATIKAN:

- **Suhu ruangan ideal untuk pembuatan praline coklat adalah 20°C.**
- **Pastikan temperatur suhu ruang tetap konstan.**
- **Gunakan couvertures untuk coating**
  - Lelehkan coklat antara 32°C hingga 40°C.
  - Aduk perlahan untuk memastikan konsistensi yang merata.



# YANG HARUS DIPERHATIKAN:

- **Dipping, Coating dan Molding**
  - Produk yang akan dilapisi harus memiliki suhu ruang.
  - Jika produk terlalu hangat, maka coklat akan meleleh atau membutuhkan waktu lama untuk mengeras. Kandungan lemak akan naik ke permukaan dan menghasilkan fat bloom pada produk.
  - Jika produk terlalu dingin, maka coklat akan mengeras terlalu cepat, tidak mengilap dan akan tampak bergaris.



# YANG HARUS DIPERHATIKAN:

- **Cooling dan setting**

- Produk yang telah dilapis, segera setelah mengeras, dipindahkan ke area dingin (sekitar 12°C).
- Jika proses penginginan terlalu cepat, hasil akhir akan kusam.



# PENYIMPANAN COKLAT DAN PRALINES

- Untuk coklat, selalu simpan dalam kondisi terbungkus, sejuk dan berventilasi baik.
- Suhu lembab akan menyebabkan pengembunan pada coklat dan coklat akan rusak saat dilelehkan.



# PENYIMPANAN COKLAT DAN PRALINES

- Untuk produk jadi seperti praline coklat, sebaiknya disimpan dalam ruangan dengan suhu sejuk konstan sekitar 15°C dan berventilasi baik. Suhu dan kelembapan ruangan yang berubah-ubah akan menyebabkan produk berubah warna dan kehilangan kilapnya.
- Solusi: kikis kontaminasi kelembapan berlebih pada coklat. Hasil pengikisan bisa digunakan untuk sauce atau filling.



# REFERENSI:

- Hitz, C. (2015). Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft. Wiley.
- Rinsky, G. & Rinsky, L.H. (2008). The Pastry Chef's Companion: A Comprehensive Resource Guide for the Baking and Pastry Professional. Wiley.

# Thank You