



DISUSUN OLEH:
DRA. SUDEWI YOGHA, M.SI

PRODI TATA BOGA

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2009

SOES



OUTLINE

- SEJARAH SOES
- JENIS SOES
- BAHAN DASAR
- ALAT YANG DIGUNAKAN
- TEKNIK PEMBUATAN
- CARA MEMBUAT VLA
- KRITERIA SOES

Sejarah Soes



Kue sus (bahasa Belanda : soes) adalah kue berbentuk bundar dengan rongga berisi fla (*vla*), custard , atau daging ..



Kue sus dalam bahasa Perancis disebut *choux à la crème*. Bentuk kue yang bundar seperti kubis menjadikan kue ini disebut *choux* (bahasa Prancis).

JENIS SOES

- SOES MANIS



- SOES GURIH / ASIN



Bahan Dasar



Air



Margarine



Telur



Tepung Terigu

Alat Yang Digunakan



Pisau



Cutting Board



Bowl



Scale



Wooden Spatula



Mixer



Cooking Pot



Oven

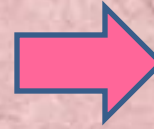


Measuring Jug

TEKNIK PEMBUATAN SOES



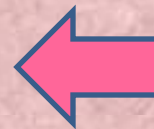
Rebus air &
margarine



Tambahkan
Tepung aduk
hingga kalis



Semprotkan pada
Loyang, lalu oven
± 25 menit



Masukan telur
Satu per satu
sambil dikocok

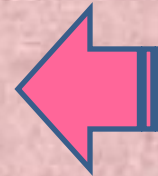
CARA MEMBUAT VLA

Masak susu
& gula sampai
mendidih



Ambil sedikit
larutan susu
tambahkan tepung
maizena & kuning
telur

Masukkan larutan
tersebut ke dalam
susu, aduk hingga
merata & kental



KRITERIA SOES



- Mengembang dengan sempurna
- Kosong bagian dalam/berongga
- Lembut
- Berwarna kuning kecokelatan



**SEKIAN
TERIMA KASIH
ATAS
PERHATIANNYA**