



METODE PEMBUATAN CAKE

DISUSUN :

DRA. SUDEWI YOGHA M.SI

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
2010**

PENGERTIAN

Salah satu tahapan yang paling penting dalam pembuatan cake, adonan diaduk agar semua unsur bahan dapat tercampur serta setiap tahap metode pencampurannya yang perlu diperhatikan dengan baik.

METODE PEMBUATAN CAKE I

- Creaming Method
- Two Stage Method
- Sponge Or Foam Type Method

METODE PEMBUATAN CAKE 2

- Conventional Method Of Mixing
- Muffin Method Of Mixing
- Easy Mix On Bowl Method Of Mixing
- Dough Better Method Of Mixing

PRINSIP DASAR PEMBUATAN CAKE

- Takaran Dasar Pembuatan Butter Cake yaitu 1 Cup Mentega, 1 Cup Gula dan 1 Cup Telur
- Butter Cake diperoleh dari Pengocokan Mentega dan Gula dan baru bahan yang lainnya
- Proses Pembuatan butter cake ada yang tidak memisahkan kuning dan putih telur
- Kocok Putih Telur sebelum Tepung terigu
- Bila memakai bahan cair Masukkan bergantian dengan tepung terigu