



PIE

OLEH :

Dra. Sudewi Yogha, M.Si



PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN



Membuat Pai Buah





engert i an

Pie adalah hidangan yang dibuat dari adonan pastry yang diisi dengan berbagai bahan manis atau gurih, di mana hidangan ditutupi oleh adonan pastry atau hanya memanggang kulit pie tanpa isi dan setelah kulit pie matang dan dingin segera diisi dengan bahan isian.



Pies yang berisi daging dan saus dalam pie adalah kekhasan kota Adelaide yakni masakan *Pies floater*. *Pot pies* merupakan hidangan yang populer di Amerika, biasanya di isi daging (terutama daging sapi, ayam) saus, dan campuran sayuran (kentang, wortel, dan peas). *Fruit pies* mungkin akan dilayani dengan es krim, dikenal di Amerika Utara Apple pie adalah pilihan tradisional dari Amerika, populer di pertengahan 1890. Di Negara asalnya pie terbuka, tidak ditutup dengan adonan kulit, disebut *tart* sedangkan di Perancis dinamakan *flan*.

Pie yang bahan isiannya asin disebut quiche dan pie yang ukurannya mini atau kecil diberi nama *tarlet*. Pie diberi tutup bisa diberi hiasan agar bentuknya lebih menarik, yaitu dari sisa adonan kulit pie yang dibentuk mirip daub kecil, bintang, bunga atau pita yang diatur bersilang.

KLASIFIKASI PAI

Pie Manis

Isi pie manis bisa bermacam – macam, antara lain aneka buah – buahan segar seperti apel, jeruk nipis, jeruk lemon, mangga, stroberi, nanas atau pisang. Bisa juga dikombinasikan dengan buah – buahan kering seperti kismis atau buah kaleng (fruit cocktail) atau diperkaya dengan cita rasa es krim, coklat, gula palem, kopi atau custard.

Contoh Pai Manis : Blueberry pie, Apple pie, Fruit pie, Missipi Mud Pie, Banana Pie, Strawberry Pie.



KLASIFIKASI PIE

ie .ur i h

.si pi e gur i h dapat ber macam – macam ni sal nya
dagi ng, i kan kej u, tel ur, dagi ng asap, bacon,
at au di kombi nasi kan dengan sayur an.

ont oh ai .ur i h

: hi ken i e, cot h i e, noked eef i e

BAHAN :

KULIT PAI :

- A. TEPUNG TERIGU KUNCI 300 GR
- B. GULA HALUS 50 GR
- C. TELUR 1 BUTIR
- D. MARGARIN 175 GR
- E. GARAM ½ SDT
- F. AIR ES 5 SDM

VLA :

- A. 300 CC SUSU SEGAR
- B. 2 SDM TEPUNG MAIZENA
- C. SDM GULA PASIR
- D. BUTIR KUNING TELUR

PELAPIS AGAR-AGAR :

- 1 BUNGKUS AGAR-AGAR TANPA WARNA

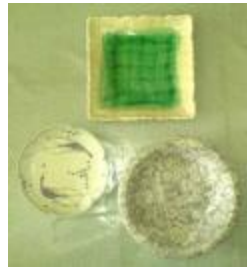
PELENGKAP :

- 1 BUAH KIWI, IRIS SESUAI SELERA
- STRAWBERRY DIBELAH DUA
- JERUK MANDARI

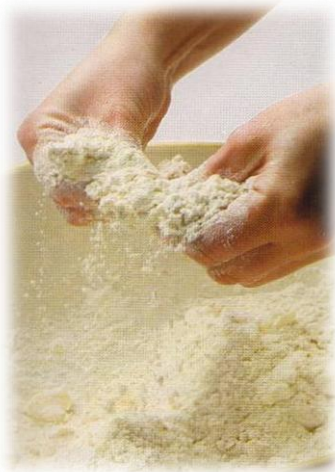
Membuat Pai Buah



PERALATAN KEKAPALAN

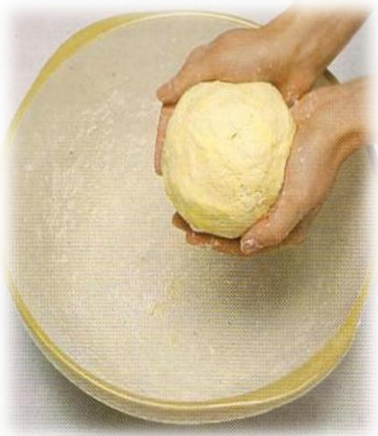


Langkah - langkah Pembuatan Kulit Pai



Langkah – langkah Pembuatan

Kulit Pai



LANGKAH – LANGKAH PEMBUATAN VLA

a. Masak susu bersama gula. masukkan kuning telur yang sebelumnya diaduk rata dengan sedikit susu. Lalu masukkan maizena yang sebelumnya juga telah dilarutkan dengan sedikit susu.

b. Masak dengan api kecil sampai mengental, lalu matikan api.

c. Langsung masukkan vla ke dalam kulit pie yang sudah matang

LANGKAH – LANGKAH PENYELESAIAN

ahap
membuat selapis
agar - agar

- - Masak agar-agar dengan sirup
koktail sampai mendidih.
- - Masukkan panas-panas di atas
piring buah yang sudah diisi vla
dan buah-buahan.

ahap
penyelesaian

- - Ambil kulit paku isi dengan sdm vla,
lalu susun potongan kiwi, strawberi
dan jeruk mandarin, lalu siram dengan
agar - agar .
- - Sajikan dingin lalu sajikan pada
piring ceper dan dapat sudah dapat
dimakan.

