



Disusun Oleh:  
Sudewi

**PRODI TATA BOGA**

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

**2009**

# SOES



# OUTLINE

- SEJARAH SOES
- BAHAN DASAR
- ALAT YANG DIGUNAKAN
- JENIS SOES
- 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).

# *Bahan Dasar*



Air



Margarine



Telur



Tepung Terigu

# Alat Yang Digunakan



Pisau



Cuting Board



Bowl



Scale



Wooden Spatula



Mixer



Cooking Pot



Oven



measuring jug

# JENIS SOES

- SOES MANIS



- SOES GURIH / ASIN



# 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



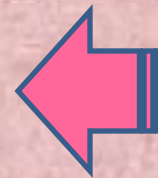
# CARA MEMBUAT VLA

Masak susu  
sampai  
mendidih



Ambil sedikit  
larutan susu  
kemudian  
tambahkan  
tepung maizena  
& kuning telur

Masukkan  
kembali larutan  
tersebut ke  
dalam susu, aduk  
hingga merata &  
meletup-letup



# *KRITERIA SOES*



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

The image shows two pastries, possibly croissants or buns, on a white plate. Each pastry is topped with a dollop of yellow cream and fresh fruit, including a slice of orange, a strawberry, and a kiwi slice. A small white decorative swirl is also visible on top of each. The background is dark and out of focus.

**TERIMA KASIH  
ATAS  
PERHATIANNYA**