



Atat Siti Nurani

Dessert

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

Hidangan penutup (dessert)

- Hidangan penutup (dessert) adalah bagian hidangan yang pada umumnya disajikan pada akhir makan malam, biasanya terdiri atas makanan yang manis walaupun terkadang berupa makanan yang memiliki rasa yang kuat seperti keju.
- Kata hidangan penutup sendiri merupakan pengalihbahasaan dari kata dessert di bahasa Inggris yang berasal dari bahasa perancis Kuno desservir yang artinya "untuk membersihkan meja". Kata dessert sering digunakan pada Inggris-Hiberno, American English, Canadian English, Australian English dan bahasa Perancis.

- Permen, puding, dan 'afters' lebih sering digunakan dalam berbagai jenis hidangan penutup dari Persemakmuran Inggris.
- Menurut Debrett, 'puding' adalah istilah yang lebih tepat, 'dessert' atau 'hidangan penutup' hanya digunakan apabila makanannya berasal dari buah-buahan, dan permen adalah koloquial atau istilah informal.

Macam-macam dessert panas dan dingin

- ❖ Dessert Panas (*Hot Dessert*) : hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan panas.
 - Contoh macam dessert panas : *Souffle, hot puding, omelette, pancake/crepes, pie, fritters.*
- ❖ Dessert Dingin (*Cold Dessert*) : hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan dingin
 - Contoh macam dessert dingin : *shorbet, puding, cake, choux paste, mousses, cream, custard.*

Cold dessert

- **A. Shorbet**

Pengertian Shorbet

Shorbet adalah jus buah atau air manis lainnya yang dibekukan seperti ice cream, namun tidak mengandung susu, dan teksturnya lebih kasar dari ice cream, shorbet berbahan dasar jus buah, shorbet terbuat dari bahan-bahan yang sederhana, yaitu buah ditambah gula pasir dan air. Gula pasir dapat diganti dengan madu, gula bubuk, atau simple sirup.

- **Fungsi Shorbet**

Shorbet biasanya berfungsi sebagai hidangan penutup (dessert) yang mempunyai rasa manis.

- **Jenis Shorbet berdasarkan nama bahan, diantaranya :**

- Shorbet Orange
- Shorbet Mango
- Shorbet Pineapple
- Shorbet Orange dan Pineapple
- Shorbet Strawberry

- **Kriteria Hasil Masakan**

- Shorbet : Beku
- Teksturnya: Kasar
- Rasa : Manis dan Asam
- Warna : Kuning
- Bentuk : Menarik



Shorbet orange



strawberry shorbet



chocolate shorbet

Ice cream

- pengertian ice cream menurut buku profesional baking adalah: *"ice cream is a churn frozen mixture of milk, cream, sugar, flavoring, and some times eggs."*
- es krim adalah campuran dari susu, kepala susu, gula, penambahan rasa, dan kadang-kadang telur yang diaduk selama proses pembekuan.

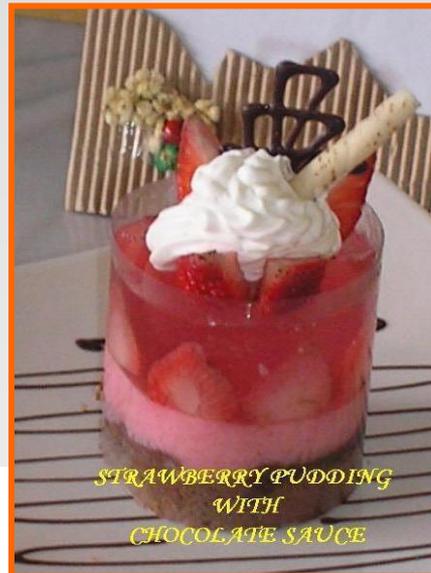
- Es krim pisang (bahasa Inggris: banana split) adalah sebuah makanan penutup yang dibuat dari es krim dan pisang. Pisang yang utuh awalnya dibelah dua dan ditaruh di piring, kemudian diberi es krim vanilla, coklat, dan strawberry.
- Kemudian es krim vanilla diberi topping nanas, coklat diberi topping coklat, strawberry diberi topping strawberry.
- Di atasnya ditaburi bubuk kacang, krim kocok, dan buah ceri. Es krim ini konon diciptakan oleh David Strickler dari Latrobe, Pennsylvania pada 1904.
- Tapi beberapa orang lain juga mengatakan merekalah penciptanya. Banana split terpanjang di dunia tercatat di buku rekor dengan panjang 4,55 mil.



Puding

- Puding adalah nama untuk berbagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus, dikukus, atau dipanggang. Istilah puding juga dipakai untuk berbagai jenis pai berisi lemak hewan, daging, atau buah-buahan yang dipanggang.
- Puding dengan bahan baku susu (yogurt), tepung maizena, tapioka, atau telur dihidangkan setelah didinginkan lebih dulu. Puding seperti ini rasanya manis dengan perisa coklat, karamel, vanila, atau buah-buahan.
- Puding agar-agar dibuat dengan mencampur agar-agar bersama susu, tepung maizena, atau telur kocok. Puding agar-agar sering dihidangkan dengan saus yang disebut vla. Tepung puding instan memudahkan orang membuat puding karena hanya perlu dicampur susu atau air panas

Contoh hidangan puding



STRAWBERRY PUDDING
WITH
CHOCOLATE SAUCE

TERIMA KASIH