	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		Pengembangan Choux Paste	

**1. Kompetensi:**

Menguasai pengolahan produk pengembangan choux paste dari sisi resep, bentuk, isi atau topping maupun kemasan.

**2. Sub Kompetensi:**

- a. Menganalisis resep dasar choux paste
- b. Mengembangkan resep dasar choux paste
- c. Mempraktekkan pengembangan choux paste

**3. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:**


- a. Alat : kom adonan, mikser, oven, panci, meja kerja, kompor, rolling pin, pisau, talenan, spatula, sendok, gelas ukur, timbangan, loyang dan cetakan.
- b. Bahan : tepung terigu, gula, telur, lemak, air, susu, isi, bahan lain (lihat resep)
- c. Instrumen :

Kegiatan	Kriteria	Bobot	Nilai	Skor
Persiapan	a. Pemahaman resep		1-10	
	b. Kelengkapan bahan		1-5	
	c. Kelengkapan peralatan		1-5	
	d. Ketepatan Penimbangan/pengukuran		1-10	
	Jumlah	<b>30</b>	<b>4-30</b>	
Proses	a. Kecepatan kerja		1-10	
	b. Ketepatan waktu		1-10	
	c. Kebersihan		1-5	
	d. Keselamatan kerja		1-5	
	Jumlah	<b>30</b>	<b>4-30</b>	
Hasil	a. Rasa		1-10	
	b. Warna		1-5	
	c. Tekstur		1-5	
	d. Penampilan keseluruhan		1-10	
	e. Penyajian		1-10	
	Jumlah	<b>40</b>	<b>5-40</b>	

**4. Keselamatan Kerja:**

- a. Memakai baju seragam lengkap
- b. Memakai sepatu hak pendek
- c. Mematuhi peraturan laboratorium

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	<i>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</i>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013 Pengembangan Choux Paste

#### 5. Langkah Kerja:

- a. Melakukan persiapan dasar : membuat tertib kerja, menimbang bahan dan menyiapkan alat
- b. Melakukan proses pengolahan choux paste sesuai resep dan tertib kerja :
  - 1) *Mixing*
  - 2) *Boiling*
  - 3) *Make up / cutting*
  - 4) *Panning*
  - 5) *Baking*
  - 6) *Cooling*
  - 7) *Finishing*
- c. Melakukan pengemasan atau penyajian
- d. Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

#### 6. Lampiran:

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--



**Macam-macam pengembangan choux paste :**

**a. CHOUX PASTE DASAR (20 buah)**

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Tepung terigu protein tinggi	100 g	
Mentega	100 g	
Air	200 g	
Telur ayam	3-4 butir	
Pastry cream :		
Susu cair	500 ml	campur, aduk rata, didihkan sambil diaduk hingga mengental.
Gula pasir	100 g	
Maizena	75 g	
Kuning telur	2 butir	
Vanila esence	2 tetes	

Cara membuat :

- 1) Campur dan rebus sampai kalis : tepung, mentega, air. Angkat dan biarkan sampai hangat.
- 2) Masukkan telur satu persatu sambil diaduk sampai adonan halus dan mengkilap.
- 3) Adonan siap digunakan.


**b. ÉCLAIR**

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Adonan choux paste	1 resep	
Pastry cream :		
Susu cair	500 ml	campur, aduk rata, didihkan sambil diaduk hingga mengental. Beri vanili esence
Gula pasir	100 g	
Maizena	75 g	
Kuning telur	2 butir	
Coklat cooking	100 g	lelehkan dan gunakan sebagai hiasan

Cara membuat :

- 1) Sputcikan atau cetak adonan choux paste berbentuk lonjong diatas Loyang yang telah dioles mentega dan ditaburi tepung tipis-tipis.
- 2) Bakar dalam oven tanpa dibuka sampai adonan matang dan mengembang berwarna kekuningan.
- 3) Angkat dan dinginkan.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	---	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013 - Pengembangan Choux Paste

- 4) Belah bagian sisi kue, isi dengan pastry cream
- 5) Hiasi bagian atas kue dengan coklat leleh. Sajikan.

### c. CHOCOLATE CHOUX PASTE

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Tepung terigu protein tinggi	100 g	
Coklat bubuk	20 g	
Mentega	100 g	
Air	200 g	
Telur ayam	3-4 butir	
<b>Pastry cream coklat :</b>		
Susu cair	500 ml	campur, aduk rata, didihkan sambil diaduk hingga mengental.
Gula pasir	100 g	
Maizena	100 g	
Coklat cooking	100 g	
Kuning telur	2 butir	
Coklat/Mocca esence	2 tetes	
Gula halus	75 g	Untuk taburan

Cara membuat :

- 1) Campur dan rebus sampai kalis : tepung, coklat bubuk, mentega, air. Angkat dan biarkan sampai hangat.
- 2) Masukkan telur satu persatu sambil diaduk sampai adonan halus dan mengkilap.
- 3) Cetak sesendok demi sesendok.
- 4) Bakar sampai matang. Angkat dan dinginkan.
- 5) Belah bagian sisi, isi dengan pastry cream coklat.
- 6) Taburi bagian atas dengan gula halus. Sajikan.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY

JST/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. Februari 2013

Pengembangan Choux Paste

**d. PARIS BREST**

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Adonan choux paste	1 resep	
Filling :		
Pastry cream	200 g	mikser sampai tercampur rata dan lembut
Butter cream	200 g	
Almond	50 g	iris tipis

Cara membuat :


- 1) Sputcikan melingkar berbentuk ring diatas Loyang yang telah dioles mentega. Taburi permukaannya dengan almond.
- 2) Bakar dalam oven tanpa dibuka sampai adonan matang dan mengembang berwarna kekuningan.
- 3) Angkat dan dinginkan.
- 4) Belah bagian sisi kue, isi dengan filling. Potong-potong adonan dan sajikan.
- 5) Paris brest ini dapat dibuat individual size atau big size yang penyajiannya dipotong-potong terlebih dahulu.

**e. BEEF ROLL CHOUX PASTE**

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Adonan choux paste	1 resep	
Keju parut	50 g	untuk taburan
Filling :		
Bawang bombay	1 buah	cincang halus
Bawang putih	3 buah	cincang halus
Daging giling	250 g	
Tomat	2 buah	parut
Tomat Pasta	2 sdm	
Paprika hijau	1 buah	
Oregano	1 sdt	
Gula pasir, garam, mrica bubuk	sckp	
Maizena	2 sdm	
Air kaldu	80 ml	
Minyak	sckp	untuk menumis

Cara membuat :

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	---	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		Pengembangan Choux Paste	

- 1) Spsitkan adonan choux paste diatas Loyang persegi 24 cm. Taburi permukaannya dengan keju parut.
- 2) Bakar dalam oven tanpa dibuka sampai adonan matang dan mengembang berwarna kekuningan.
- 3) Angkat dan dinginkan.
- 4) Balik choux paste, oleskan filling diatasnya kemudian gulung hingga rapat. Potong-potong dan sajikan.

**f. PARSLEY CHOUX PASTE**

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Adonan choux paste	1 resep	peras chopped parsley untuk membuang airnya, campurkan dengan adonan choux paste
Chopped parsley	3 sdm	
Filling :		
Bawang bombay	1 buah	cincang halus
Bawang putih	3 buah	cincang halus
Daging giling	250 g	
Tomat	2 buah	parut
Tomat Pasta	2 sdm	
Paprika hijau	1 buah	
Oregano	1 sdt	
Gula pasir, garam, mrica bubuk	sckp	
Maizena	2 sdm	
Air kaldu	80 ml	
Minyak	sckp	untuk menumis

Cara membuat :

- 1) Spsitkan adonan choux paste sesendok demi sesendok diatas yang sudah dioles mentega dan ditaburi tepung tipis-tipis.
- 2) Bakar dalam oven tanpa dibuka sampai adonan matang dan mengembang berwarna kekuningan.
- 3) Angkat dan dinginkan.
- 4) Belah sisi kue, isi dengan adonan filling.
- 5) Sajikan.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--