	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		Pengembangan Danish pastry	

1. Kompetensi:

Menjelaskan dan mempraktekkan pengembangan danish pastry

2. Sub Kompetensi:

- a. Menganalisis resep dasar danish pastry
- b. Mengembangkan resep dasar danish pastry
- c. Mempraktekkan pengembangan danish pastry

3. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:


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

Kegiatan	Kriteria	Bobot	Nilai	Skor
Persiapan	a. Pemahaman resep	7,5%		
	b. Kelengkapan bahan	7,5%		
	c. Kelengkapan peralatan	7,5%		
	d. Ketepatan Penimbangan/pengukuran	7,5%		
	Jumlah	30%		
Proses	a. Kecepatan kerja	7,5%		
	b. Ketepatan waktu	7,5%		
	c. Kebersihan	7,5%		
	d. Keselamatan kerja	7,5%		
	Jumlah	30%		
Hasil	a. Rasa	8%		
	b. Warna	8%		
	c. Tekstur	8%		
	d. Penampilan keseluruhan	8%		
	e. Penyajian	8%		
	Jumlah	40%		

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		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013 Pengembangan Danish pastry

5. Langkah Kerja:

- a. Melakukan persiapan dasar : membuat tertib kerja, menimbang bahan dan menyiapkan alat
- b. Melakukan proses pengolahan danish pastry sesuai resep dan tertib kerja:
 - 1) *Weighing*
 - 2) *Mixing*
 - 3) *Proofing (panary and lamination)*
 - 4) *Rolling*
 - 5) *Filling*
 - 6) *Folding*
 - 7) *Cutting*
 - 8) *Panning*
 - 9) *Baking*
 - 10) *Cooling*
- 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 resep danish pastry :

ADONAN DASAR DANISH PASTRY

1. DANISH PASTRY DOUGH (Croissant-style)

Teknik mixing: modified straight dough method.

Tipe produk: flaky texture atau menyerupai puff pastry.

No	Bahan	Jumlah	Prosentase	Perlakuan
A	Air	100 g	18 %	Campurkan
	Yeast instant	10 g	2 %	
	Tepung terigu protein tinggi	75 g	14 %	
B	Gula pasir	40 g	7 %	Larutkan
	Garam	12 g	2 %	
	Susu cair	175 g	32 %	
	Air	25 g	4,5 %	
C	Tepung terigu protein tinggi	475 g	86 %	
	Lemak (for rolling in)	300 g	55 %	


Cara membuat:

1. Campur bahan A: campurkan air dan yeast, kemudian masukkan tepung terigu. Aduk dan istirahatkan selama 15 menit.
2. Masukkan tepung terigu dalam wadah, masukkan adonan A dan adonan B. Uleni sampai rata dan kalis tetapi tidak boleh overmixing.
3. Bulatkan dan istirahatkan adonan selama 40 menit.
4. Buang gasnya dan istirahatkan selama 15 menit.
5. Giling adonan setebal 1 cm membentuk empat persegi panjang.
6. Oleskan atau beri lemak di 2/3 bagian adonan.
7. Lipat adonan mulai dari bagian ujung yang tidak ada lemaknya ke arah tengah kemudian lipat ujung satunya yang ada lemaknya ke arah tengah. Lipatan ini disebut lipatan tunggal (single fold). Istirahatkan selama 5-10 menit.
8. Giling kembali adonan membentuk persegi panjang. Lakukan lipatan lagi dengan cara: garis menjadi 4 bagian, lipat masing-masing bagian ujung atau luar menuju arah tengah seperti buku. Lipatan ini disebut lipatan dobel (book fold). Istirahatkan selama 5-10 menit agar gluten relaks.
9. Lakukan atau tutup dengan lipatan tunggal.
10. Pada lipatan terakhir, masukkan adonan dalam refrigerator selama 30 menit.
11. Giling adonan dan adonan siap digunakan.

Catatan:

1. Pada umumnya lipatan untuk danish dilakukan dengan cara 1 kali lipatan dobel dan 1 kali lipatan tunggal, atau dapat pula 3 kali lipatan tunggal.
2. Lipatan penutup sebaiknya adalah lipatan tunggal.

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 Danish pastry		-

2. DANISH PASTRY DOUGH (Brioche-style)

Teknik mixing: modified straight dough method.

Tipe produk: flaky texture atau menyerupai puff pastry.

No	Bahan	Jumlah	Prosentase	Perlakuan
A	Susu cair	110 g	28 %	Campurkan
	Yeast	8 g	1,8 %	
B	Tepung terigu protein tinggi	400 g	100 %	
	Telur ayam	50 g	12,5 %	
	Butter, melted	25 g	6 %	
C	Garam	5 g	1,25 %	Larutkan
	Gula pasir	25 g	6 %	
	Susu cair	40 g	9 %	
D	Lemak (for rolling in)	250 g	62 %	Lembekkan

Cara membuat:

1. Campur bahan A: campurkan susu cair dan yeast.
2. Aduk dan istirahatkan selama 15 menit dalam kom.
3. Masukkan tepung terigu kedalamnya, tambahkan telur dan butter melted.
4. Uleni sambil masukkan bahan C. Uleni sampai kalis tetapi tidak boleh overmixing.
5. Bulatkan dan istirahatkan adonan selama 40 menit.
6. Buang gasnya dan istirahatkan selama 15 menit.
7. Giling adonan setebal 1 cm membentuk empat persegi panjang.
8. Oleskan atau beri lemak di 2/3 bagian adonan.
9. Lipat adonan mulai dari bagian ujung yang tidak ada lemaknya kearah tengah kemudian lipat ujung satunya yang ada lemaknya kearah tengah. Lipatan ini disebut lipatan tunggal (single fold). Istirahatkan selama 5-10 menit.
10. Giling kembali adonan membentuk persegi panjang. Lakukan lipatan lagi dengan cara: garis menjadi 4 bagian, lipat masing-masing bagian ujung atau luar menuju arah tengah seperti buku. Lipatan ini disebut lipatan dobel (book fold). Istirahatkan selama 5-10 menit agar gluten relaks.
11. Lakukan atau tutup dengan lipatan tunggal.
12. Pada lipatan terakhir, masukkan adonan dalam refrigerator selama 30 menit.
13. Giling adonan dan adonan siap digunakan.

Catatan:

1. Pada umumnya lipatan untuk danish dilakukan dengan cara 1 kali lipatan dobel dan 1 kali lipatan tunggal, atau dapat pula 3 kali lipatan tunggal.
2. Lipatan penutup sebaiknya adalah lipatan tunggal.

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 Danish pastry

3. DANISH PASTRY DOUGH

Teknik mixing: modified straight method

No	Bahan	Jumlah	Prosentase	Perlakuan
A	Air	200 g	40 %	Larutkan
	Yeast instant	10 g	2,2 %	
B	Butter	62 g	12,5 %	
	Gula halus	75 g	15 %	
	Susu bubuk non fat	25 g	5 %	
	Garam	6 g	1,25 %	
	Telur ayam	100 g	20 %	
	Kuning telur	25 g	5 %	
C	Tepung terigu protein tinggi	400 g	80 %	Ayak bersama
	Tepung terigu protein sedang	100 g	20 %	
	Bread improver	3 g	0,6%	
D	Lemak (for rolling in)	250 g	50 %	


Cara membuat:

1. Campur bahan A: campurkan yeast dengan 100 g air dan biarkan mengembang sebentar selama 10 menit.
2. Lembutkan dengan sendok kayu tetapi tidak boleh sampai terbentuk creaming semua bahan B: butter, gula halus, susu bubuk non fat, dan garam.
3. Tambahkan sisa bahan B: telur ayam dan kuning telur. Aduk sampai tercampur. Tuangkan sisa 100 g air. Aduk sehingga tercampur.
4. Tambahkan tepung terigu, uleni sambil masukkan larutan yeast (bahan A).
5. Uleni sampai terbentuk adonan yang kalis tetapi tidak boleh overmixing.
6. Bulatkan dan istirahatkan adonan selama 40 menit.
7. Buang gasnya dan istirahatkan selama 15 menit.
8. Giling adonan setebal 1 cm membentuk empat persegi panjang.
9. Oleskan atau beri lemak di 2/3 bagian adonan.
10. Lipat adonan mulai dari bagian ujung yang tidak ada lemaknya ke arah tengah kemudian lipat ujung satunya yang ada lemaknya ke arah tengah. Lipatan ini disebut lipatan tunggal (single fold). Istirahatkan selama 5-10 menit.
11. Giling kembali adonan membentuk persegi panjang. Lakukan lipatan lagi dengan cara: garis menjadi 4 bagian, lipat masing-masing bagian ujung atau luar menuju arah tengah seperti buku. Lipatan ini disebut lipatan dobel (book fold). Istirahatkan selama 5-10 menit agar gluten relaks.
12. Lakukan atau tutup dengan lipatan tunggal.
13. Pada lipatan terakhir, masukkan adonan dalam refrigerator selama 30 menit.
14. Giling adonan dan adonan siap digunakan.

Catatan:

1. Pada umumnya lipatan untuk danish dilakukan dengan cara 1 kali lipatan dobel dan 1 kali lipatan tunggal, atau dapat pula 3 kali lipatan tunggal.
2. Lipatan penutup sebaiknya adalah lipatan tunggal.
3. Jumlah lipatan paling banyak 4 (single, dobel, single).

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 Danish pastry	

1. BEAR CLAWS

Bahan:

1 resep Danish pastry dough

Bahan filling:

Pastry cream (vla)	150 g
Mixed fruit	200 g

Bahan topping (icing):

Gula halus	200 g
Air jeruk nipis	1sdm
Putih telur	1 sdt


Bahan hiasan:

Almond slice	50 g
--------------	------

Cara membuat:

1. Giling adonan Danish pastry membentuk empat persegi panjang rapi dengan ketebalan sekitar 1-1 ½ cm.
2. Oleskan pastry cream diatasnya sampai merata.
3. Taburkan mixed fruit diatasnya sampai merata.
4. Gulung dan rapatkan bagian ujung dengan putih telur.
5. Potong salah satu sisi kemudian potong-potong dan letakkan di Loyang.
6. Diamkan selama 30 menit atau sampai mengembang dua kali lipat.
7. Oles permukaan adonan dengan egg wash (1 kuning telur+ 2 sendok makan air) atau susu evaporated.
8. Bakar sampai matang dan berwarna golden brown.
9. Keluarkan dalam Loyang dan dinginkan.
10. Beri topping icing dan taburkan almond.

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 Danish pastry

2. DANISH PASTRY PIZZA

Bahan:

1 resep Danish pastry dough


Bahan topping:

Sosis	5 buah
Paprika hijau	1 buah
Paprika merah	1 buah
Keju parut	50 g

Cara membuat:

1. Giling adonan Danish pastry membentuk empat persegi panjang rapi dengan ketebalan sekitar 1-1 ½ cm.
2. Gulung adonan dengan rapat. Ujung adonan diberi putih telur agar dapat menempel.
3. Potong-potong dengan panjang sekitar 7 cm.
4. Belah bagian sisi, kemudian buka dan lebarkan ke kedua sisi. Letakkan di atas Loyang yang telah dipoles mentega. Biarkan setengah mengembang.
5. Poles dengan egg wash atau susu evaporated.
6. Hias dengan sosis, paprika merah, paprika hijau dan keju parut. Istirahatkan sampai mengembang 2 kalinya.
7. Bakar dalam oven sampai matang.

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 Danish pastry

3. DANISH PISANG

Bahan:

1 resep Danish pastry dough

Bahan filling:

Pastry cream (vla) 200 g
 Pisang raja 10 buah
 Sponge cake atau bolu (ukuran 10x 12 cm)


Bahan taburan:

Almond slice 50 g

Cara membuat:

1. Giling adonan Danish pastry membentuk empat persegi panjang rapi dengan ketebalan sekitar 1-1 ½ cm.
2. Letakkan sponge cake (bolu) yang telah diiris tipis.
3. Letakkan pastry cream di atas sponge cake, kemudian di atasnya lagi letakkan pisang raja.
4. Lipat keping adonan, letakkan di Loyang yang telah dipoles mentega.
5. Istirahatkan sampai mengembang.
6. Poles permukaan adonan dengan egg wash atau susu evaporated. Hias dengan almond.
7. Bakar sampai matang.
8. Keluarkan dari oven kemudian potong-potong.

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 Danish pastry

4. NINIKU PAFU

Bahan:

1 resep Danish pastry dough

Bahan topping garlic:


Calf cheese	8000	100 g
Cream cheese		50 g
Mentega		50 g
Bawang putih cincang		4 buah
Parsley, chopped		1 sdm

Cara membuat topping: campur dan aduk semua bahan.

Cara membuat:

1. Giling adonan Danish pastry membentuk empat persegi panjang rapi dengan ketebalan sekitar 1-1 ½ cm.
2. Cetak atau potong adonan bentuk empat persegi kecil sama sisi. Potong setengah lingkaran pada bagian tengah.
3. Isi dengan topping garlic dibagian tengah lingkaran, kemudian lipat dua.
4. Letakkan di atas Loyang dan istirahatkan sampai mengembang.
5. Poles dengan egg wash atau susu evaporated.
6. Bakar sampai matang.

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 Danish pastry

5. DANISH PISANG KEJU

Bahan:

1 resep Danish pastry dough


Bahan filling:

Keju	100 g
Pisang raja	10 buah

Cara membuat:

1. Giling adonan Danish pastry membentuk empat persegi panjang rapi dengan ketebalan sekitar 1-1 ½ cm. belah kedua sisi.
2. Letakkan pisang dan keju ditengahnya, kemudian lipat dan bentuk.
3. Lipat keping adonan, letakkan di Loyang yang telah dipoles mentega.
4. Istirahatkan sampai mengembang.
5. Poles permukaan adonan dengan egg wash atau susu evaporated. Taburi keju parut.
6. Bakar sampai matang.
7. Keluarkan dari oven kemudian potong-potong.

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 Danish pastry

6. DANISH KACANG

Bahan:

1 resep Danish pastry dough

Bahan filling:

Kacang tanah kupas 300 g, oven sampai matang, haluskan
 Gula halus 100 g
 Putih telur ½ butir

Cara membuat filling: campur dan aduk semua bahan

Cara membuat:

1. Giling adonan Danish pastry membentuk empat persegi panjang rapi dengan ketebalan sekitar 1-1 ½ cm.
2. Poles seluruh permukaan adonan dengan adonan isi. Gulung dengan rapat.
3. Belah bagian sisi gulungan.
4. Letakkan di Loyang dan bentuk ring.
5. Istirahatkan sampai mengembang 2 kalinya.
6. Poles dengan egg wash atau susu evaporated.
7. Bakar sampai matang.

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
-------------------------------	--	---